



**IPSO<sup>2</sup>**

Coupeuse à pain libre service

Nous vous félicitons pour l'achat de votre coupeuse à pain libre service.  
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'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.



Sinmag Europe Team.

**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. En bref

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir la coupeuse à pains libre service **IPSO<sup>®</sup>**

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 : **IPSO<sup>®</sup>**

CAPACITÉ pains/heure	max 300
EPAISSEUR TRANCHES	9 → 14 mm / 16 mm
DIM. MAX. PAIN	440 x 300 x 150 mm
POIDS NET MACHINE	236 kg
PUISSANCE MOTEUR	0,55 kW
VOLTAGE	220/380V 3Ph 50Hz / *220V 1Ph 50Hz (opt.)

## 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.



ATTENTION de ne pas s'approcher des couteaux quand la machine fonctionne pour éviter de se blesser les doigts.

## 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 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 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.

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 coupeuse est prête à l'emploi.**



## 4. FONCTIONNEMENT

### 4.1 Avant la mise en marche

Avant de mettre en marche la machine, effectuer une vérification générale de sécurité :

1. S'assurer que la machine est bien dégagée de tous objets, que tous les commutateurs sont éteints et qu'il n'y a personne dans la zone de travail.
2. La surface doit être propre et bien dégagée, il ne doit rien avoir sur la table arrière.
3. Brancher le cordon électrique sur la prise appropriée et mettre l'appareil sous tension.

Vérifiez la rotation de la roue motrice, il y a une flèche dessus.



### 4.2 Fonctionnement de la coupeuse à pains

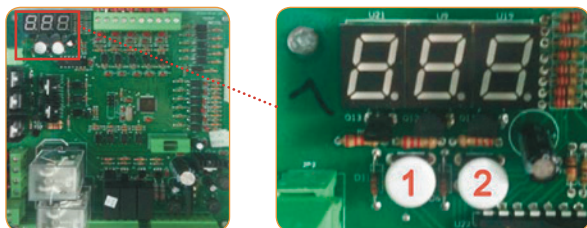
Choisissez la pression pour le pousoir à l'arrière de la trancheuse à pain.



- 1 Open the top safety cover.
- 2 Put one loaf at the time on the rear tray, between the blades and the pusher.
- 3 Close the top and front safety cover.
- 4 Only if the top and front safety covers are closed the machine will start to slice the bread.
- 5 After slicing, the front safety cover will be released automatically, open the front safety cover to its maximum and take out the sliced loaf of bread and put it on the bagging spade.

#### 4.4. Comment ajuster la pression sur le poussoir

1. ouvrez la porte arrière et la boîte électrique, vous verrez la platine électronique (photo).



2. Poussez le bouton 1 et 2 en même temps et l'afficheur s'allumera comme sur la photo.



3. Appuyez sur le bouton et ajustez la pression 1 à 4



4. Appuyez sur le bouton 2 et changez le paramètre de pression.



5. Appuyez sur le bouton 1 pour augmenter la pression et sur le bouton 2 pour diminuer la pression

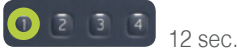
6. Une fois la pression choisie, attendez 3 secondes pour que la platine enregistre la pression.

7. Une fois toutes les pressions ajustées, attendez 5 secondes et la platine s'éteindra d'elle-même.

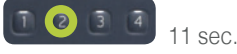


#### 4.4 Réglages d'usine de la pression de découpage 1-4.

Temps entre le début et la fin avec une machine vide.



12 sec.



11 sec.



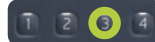
10 sec.



9 sec.

#### 4.5 Réglages standard de la pression de découpage en supermarché 1-4

S'il vous plaît commencez avec la pression 3



Après cela, vous pouvez augmenter ou diminuer la pression en passant à 1,2 ou 4.

#### 4.6 En cas de lames usées.

Vous pouvez diminuer la pression à 2 ou 1 en attendant qu'un technicien change les lames.

## 5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



Avertissement. Avant d'effectuer le nettoyage ou la maintenance, s'assurer que la machine est bien isolée du secteur.



Attention. Cette machine n'est pas étanche. Ne pas pulvériser de l'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de cette machine.

#### 5.1 Nettoyage quotidien

À effectuer par un utilisateur formé.

1. Vider le bac récupérateur de miettes
2. Nettoyer la surface extérieure à l'aide d'un chiffon humide
3. Nettoyer les couteaux à l'aide d'une brosse douce.

#### 5.2 Toutes les 25.000 coupes ou au moins 1 fois par an

À effectuer par un agent agréé :

1. Débrancher la machine.
2. Remplacer les couteaux. Ne pas trop serrer les couteaux car il y a un risque de déformer le cadre.
3. Nettoyer avec une brosse et aspirer l'intérieur de la machine.
4. Vérifier l'état des roulements.
5. Réinitialiser le compteur de tranche.



## 6. PROBLÈMES / PANNES



Assurez-vous que l'arrêt d'urgence est déverrouillé.

REMARQUE : Pour effectuer des travaux de maintenance sur votre machine, faire toujours appel à un agent agréé.

### 6.1 La machine ne démarre pas :

1. Avez-vous branché la prise électrique ?
2. Est-ce que la prise électrique est bien alimentée ?

### 6.2 Le capot de sécurité ne s'ouvre pas



1. Placez une épingle dans le trou des deux côtés de la machine.
2. Poussez les deux épingles vers l'avant pour débloquer le capot de sécurité supérieur.
3. Ouvrez le capot de sécurité supérieur.
4. Retirez le pain ou les morceaux de pain coincés.
5. Fermez le capot de sécurité supérieur.
6. Ouvrez le capot de sécurité supérieur.
7. Fermez le capot de sécurité supérieur et frontale pour démarrer la machine.

### 6.3 Le pain est bloqué derrière le poussoir.



1. Retirer la plaque supérieure à l'arrière de la machinee.
2. Enlevez le pain.
3. Remontez la plaque supérieure à l'arrière de la machine.
4. Fermez le capot de sécurité.
5. Ouvrez le capot de sécurité.
6. Fermez le capot de sécurité supérieur et frontale pour démarrer la machine.

#### 6.4 L'épaisseur des tranches est irrégulière :

1. L'espace entre les couteaux est-il bien régulier ?
2. Les couteaux sont-ils bien tendus ?

#### 6.5 Le pain vibre dans les couteaux :

1. Le cadre est-il bien aligné ?
2. Le ressort du peigne est-il fixé correctement ?

#### 6.6 Le pain est coupé trop lentement :

1. Les couteaux ne sont-ils pas à remplacer ?

#### 6.7 Le pain se déchire :

1. Les cadres sont-ils bien alignés ?
2. Le ressort du presse-pain fonctionne-t-il correctement ?
3. Les couteaux ne sont-ils pas à remplacer ?
4. Les lames supérieures sont-ils toujours tranchant et ne sont-ils pas endommagés par le nettoyage ou d'autres objets de la machine?.
5. Les lames sont-elles propres, pas de résidus de pâte sur les lames en raison de la coupe du pain chaud?

## 7. REMPLACEMENT DES COUTEAUX

**REMARQUE :** Avant de remplacer les couteaux ou d'effectuer des opérations à proximité des couteaux, porter d'abord des gants de protection. Avant d'effectuer ces travaux, s'assurer également que la machine est bien débranchée de l'alimentation électrique.

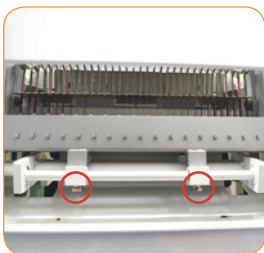
1. Remove the bagging spade.



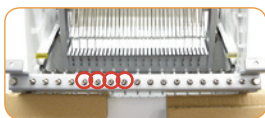
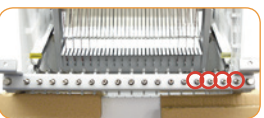
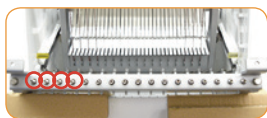
2. Unscrew front housing cover bolts on two sides of the machine. Tilt front housing cover up and open front safety hood.



- Loosen the screws fastening the frame to the machine body.  
Loosen the screws fastening the frame to the pivot axle.  
Then turn down the front frame.



- Remplacer les couteaux du cadre avant.



- Dévisser les **4 PREMIÈRES** vis à six pans creuses à **GAUCHE** qui serrent les couteaux.
  - Remplacer les couteaux et vérifier qu'ils sont bien positionnés dans l'ergot du balancier.
  - Retendre les couteaux en serrant les vis, afin que les couteaux restent bien tendus dans le cadre.
  - Puis dévisser les **4 PREMIÈRES** vis à six pans creuses à **DROITE** qui serrent les couteaux.
  - Reprendre à l'étape 2 et progresser vers le centre en alternant entre le côté gauche et le côté droit.
- Répéter les étapes ci-dessus pour le cadre arrière.

**REMARQUE:** Placez une sorte de protection sur les lames du cadre avant pour éviter tout risque de blessure.

- Re-assemble the frame to the machine body.  
Assurez-vous que les lames des cadres avant et arrière sont parallèles lorsque les côtés supérieurs des cadres sont à la même hauteur.
- Close the cover again, put the tablet in place again and fix it. Fix the bagging spade again.
- Remonter les cadres sur le châssis de la machine.
- Refermer la coiffe, replacer et fixer la table avant ainsi que la palette d'ensachage.



**IPSO<sup>2</sup>**

Self service bread Slicer

ENG

Congratulations with the purchase of this self service bread slicer.  
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 bread slicer, 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 bread slicer.



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 to introduce you on how to install, operate and maintain the Bread Slicer **IPSO<sup>®</sup>**.

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: **IPSO<sup>®</sup>**

<b>CAPACITY</b> loaves/hour	max 300
<b>SLICE THICKNESS</b>	9 → 14 mm / 16 mm
<b>MAX. DIMENSIONS LOAF</b>	440 x 300 x 170 mm
<b>NET WEIGHT MACHINE</b>	236 kg
<b>MOTOR POWER</b>	0,55 kW
<b>VOLTAGE</b>	220/380V 3Ph 50Hz / *220V 1Ph 50Hz (opt.)

## 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.



Warning not to approach the blades when the machine is in operation, for risk of hurting your fingers.

## 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 safety, 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 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 by qualified personnel as soon as is necessary.
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 slicer 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 is to 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 according to relevant codes and manufacturers specifications in this section will void the warranty.

Components having adjustments protected (e.g. paint sealed) by 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 bread slicer, 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 distributor. Never attempt to operate the machine with damaged parts. Report any deficiencies to the distributor who supplied the machine.

### 3.4 Location

1. Select a location for the Slicer with a minimum of 0.6m space around the machine for operating, cleaning and servicing.
2. Position the slicer in its appropriate working position. The slicer must be installed on a flat, solid and dry floor.
3. It is recommended that the slicer 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 machines 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.

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/cable 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 slicer is ready for use.



## 4. OPERATION

### 4.1 Before operation

**Before starting the machine, carry out a general safety check:**

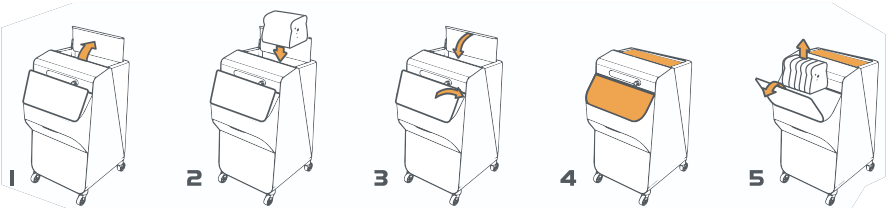
1. Check if the machine is clear of all objects, all switches are off and any danger area is clear of bystanders.
2. Area must be clean and free from obstructions, e.g. nothing placed on the rear plate.
3. Check or place the electrical cord in the appropriate socket.



4. Check the rotation of driving wheel, there is an arrow on it.

### 4.2 Operating the Slicer

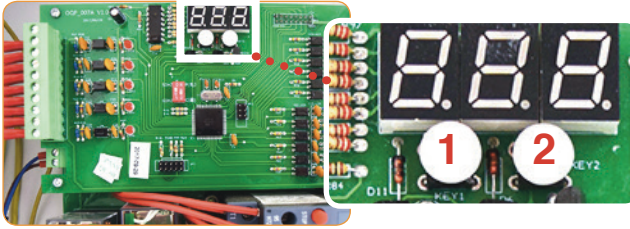
Choose the pression for the pusher on the rear of the breadslicer.



- 1 Open the top safety cover.
- 2 Put one loaf at the time on the rear tray, between the blades and the pusher.
- 3 Close the top and front safety cover.
- 4 Only if the top and front safety covers are closed the machine will start to slice the bread.
- 5 After slicing, the front safety cover will be released automatically, open the front safety cover to its maximum and take out the sliced loaf of bread and put it on the bagging spade.

#### 4.3. How to set the pressure for the pusher:

1. Open the back cover and electric box, you will see the PC board, see following:



2. Press the button 1 and 2 at the same time, and you will see the PC board shows as following photo.



3. Press the button 1 to choose the pressure 1-4.



4. Press the button 2 to enter the parameter of the pressure.



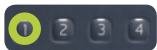
5. Press button 1 to increase the pressure or button 2 to decrease the pressure.

6. After setting the pressure, wait for 3 seconds and the PC board will exit the pressure adjusting screen.

7. After setting all the pressure, wait for 5 seconds and the screen will turn dark.

#### 4.4 Factory settings of slicing pressure 1-4

Time from start until stop with empty machine.



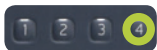
12 seconds.



11 seconds.



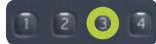
10 seconds.



9 seconds.

#### 4.5 Standard Shop settings of slicing pressure 1-4

Please start with pressure 3



After this you can increase or decrease pressure by changing to 1,2 or 4.

#### 4.6 In case of used blades.

You can decrease to pressure 2 or 1 while waiting for a technician to change the blades.

### 5. CLEANING AND MAINTENANCE



Warning. Ensure the machine is isolated from the power supply before commencing cleaning or maintenance.



Caution. This unit is not water proof. Do not use water jet spray to clean interior or exterior of this unit.

#### 5.1 Daily cleaning

To be done by a trained employee.

1. Empty the crumb collector ④
2. Use a damp cloth for external cleaning
3. Use a soft brush to clean the blades.

#### 5.2 Every 25000 cuts or at least 1 time a year

To be done by an authorised agent:

1. Isolate the machine
2. Replace the blades. Do not over tighten the blades because there is a risk of deforming the frame.
3. Clean with a brush and vacuum the inside of the machine.
4. Check the state of the bearings.
5. Reset slice counter.



## 6. TROUBLESHOOTING



Make sure emergency stop is unlocked.

NOTE: Always get an authorised dealer to carry out maintenance work on your machine.

### 6.1 The machine does not start:

1. Did you plug it in?
2. Is the power supply coming to the socket?

### 6.2 The top safety hood will not open



1. Put a pin in the hole at both sides of the machine.
2. Push both pins forward to unblock the top safety hood.
3. Open top safety hood.
4. Remove stuck bread or bread pieces.
5. Close top and front safety hood to start.

### 6.4 A bread is blocked behind the pusher.



1. Remove top plate at the back of the machine.
2. Remove bread.
3. Remount the top plate at the back of the machine
4. Close top and front safety hood.
5. Open top safety hood.
6. Close top and front safety hood to start.

### 6.5 The slice thickness is irregular:

1. Is the space between the blades irregular?
2. Are the blades well tensioned?

### 6.6 The bread vibrates in the cutters:

1. Is the frame well aligned?
2. Is the spring of the comb fixed correctly?

### 6.7 The bread cuts very slowly:

1. Do the blades have to be replaced?

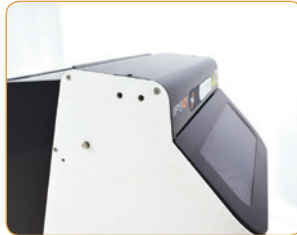
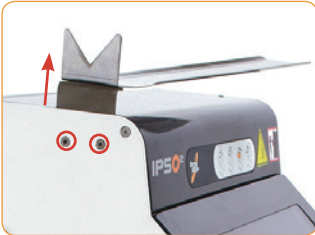
### 6.8 The bread is torn:

1. Are the frames well aligned?
2. Does the spring of the bread pusher behave correctly?
3. Do the blades have to be replaced?
4. Are the top of the blades still sharp and are they not damaged by cleaning or other items in the machine.
5. Are the blades clean, no dough residu on the blades due to slicing of hot bread.

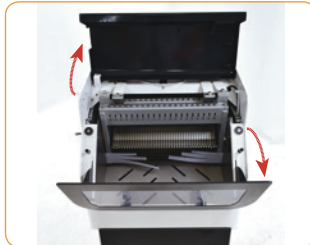
## 7. REPLACING THE BLADES

NOTE: Make sure that you wear protective gloves when replacing the blades or carrying out operations in the vicinity of the blades. Also make sure that the machine is isolated from power supply before doing these works.

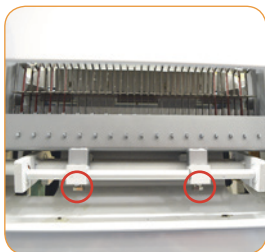
1. Remove the bagging spade.



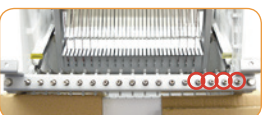
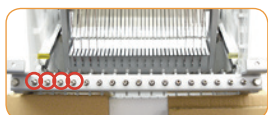
2. Unscrew front housing cover bolts on two sides of the machine. Tilt front housing cover up and open front safety hood.



3. Loosen the screws fastening the frame to the machine body.  
Loosen the screws fastening the frame to the pivot axle.  
Then turn down the front frame.



4. Replace the blades of the front frame.



1. Loosen the **FIRST LEFT 4** hexagonal socket head screws which tighten the blades.
  2. Replace the blades and check that they are well positioned in the rocker arm pin.
  3. Re-tension the blades by tightening screw, in order that the blades remain in the frame as a mark of tension.
  4. Then loosen the **FIRST RIGHT 4** hexagonal socket head screws which tighten the blades.
  5. Resume at step 2 and work your way to the center by alternating left and right side.
5. Resume the above steps for the rear frame.

NOTE: Place some kind of protection on the front frame blades to avoid any injury.

6. Re-assemble the frame to the machine body.  
Make sure that the blades in the front and back frame are parallel when the upper sides of the frames are on the same height.
7. Close the cover again, put the tablet in place again and fix it. Fix the bagging spade again.





***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)**