



Bread Slicer ● Coupeuse à pains  
Broodsnijmachine ● Brotschneidemaschine  
Cortadora de pan ● Taglierina pane

Congratulations with the purchase of this 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.

*Sinmag*  
*EUROPE*

**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 **MANO**.

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: **MANO**

Dimension:	width: 698mm - depth: 730mm - height: 1210mm
Min Loaf dimension:	L120 x W60 x H60 mm
Max Loaf dimension:	L440 x W290 x H1680 mm
Voltage :	220V-50Hz-1ph / 380V-50Hz-3Ph
Power:	0.49kW
Machine Weight:	120kg
Noise level during operation:	≤ 70db.
Surround environmental temperature:	5 ~ 40°C
Surround relative humidity:	30% - 95%

**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 machine's power cord to the electrical supply.
2. Before making the electrical connections, read the specifications on the rating plate to ensure that they comply with those of the electrical supply. Electrical connection should be made by a qualified service technician who will observe all applicable safety codes and the national electrical codes.

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.**

**ELECTRICAL SUPPLY REQUIREMENTS 220VAC, 50Hz, 1PH+E / 380V-50hZ-3Ph**

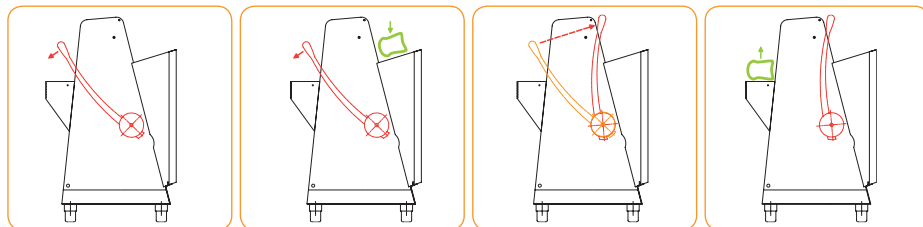
## 4. OPERATION

### 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 and turn power 'On'.

### 4.2 Operating the Slicer



At the start of the day, unlock the stop button to switch the machine on.

See the above drawings on how to use the machine.

1. Pull the lever (to open the top safety cover in option).
2. Put your loaf on the rear tray, between the blades and the pusher.
3. Gradually release the lever. Control the pressure on the bread by holding or pushing the lever according to the type of bread.
4. Take out the sliced bread for packing.

## 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
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

## 6. TROUBLESHOOTING

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

### The machine does not start:

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

### The slice thickness is irregular:

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

### The bread vibrates in the cutters:

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

### The bread cuts very slowly:

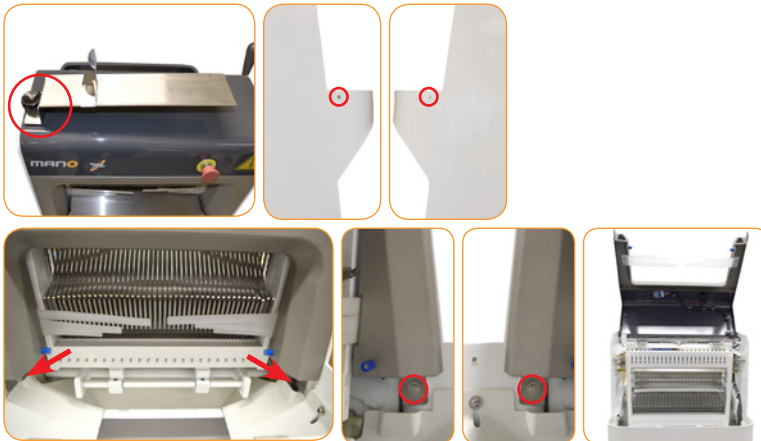
1. Do the blades have to be replaced?

### The bread breaks:

1. Are the frames well aligned?
2. Does the spring of the bread pusher behave correctly?
3. Do the blades have to be replaced?

## 7. REPLACE 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.

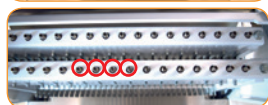
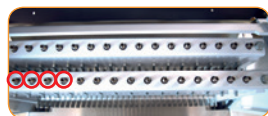


1. Remove the bagging spade, the front tablet and tilt the cover that protects the knife frames.



2. Loosen the screws fastening the frame to the machine body, and then turn down the front frame.

3. 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.

4. Resume the above steps for the rear frame.

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

5. Re-assemble the frame to the machine body.
6. Close the cover again, put the tablet in place again and fix it. Fix the bagging spade again.





Bread Slicer ● Coupeuse à pains  
Broodsnijmachine ● Brotschneidemaschine  
Cortadora de pan ● Taglierina pane

FR

Nous vous félicitons pour l'achat de votre coupeuse à pains.

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. Brief introduction

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir la coupeuse à pains **MANO**.

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 : **MANO**.

Dimensions	larg: 698mm - prof: 730mm - haut: 1210mm
Dimensions minimales du pain	larg 120 x prof 60 x haut 60 mm
Dimensions maximales du pain	larg 440 x prof 290 x haut 160 mm
Voltage :	220V-50Hz-1ph / 380V-50Hz-3Ph
Puissance	0.49kW
Poids machine	120kg
Niveau acoustique pendant le fonctionnement :	≤ 70db.
Température ambiante :	5 ~ 40°C
Humidité relative ambiante :	30% - 95%

## 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.**  
**EXIGENCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 220VAC, 50Hz, 1PH+E / 380V-50hZ-3Ph**

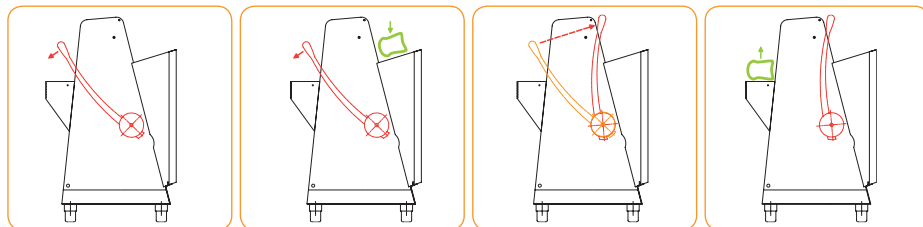
## 4. FONCTIONNEMENT

### 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 (" on ").

### 4.2 Fonctionnement de la coupeuse à pains



Au début de la journée, déverrouiller le bouton d'arrêt pour mettre en marche la machine. Se référer aux dessins ci-dessus pour utiliser la machine.

1. Tirer le levier pour faire remonter le poussoir (ouvrir le capot de sécurité supérieur en option).
2. Placer votre pain sur la table arrière entre les couteaux et le poussoir.
3. Relâcher progressivement le levier. Ajuster la pression sur le pain en retenant ou en appuyant sur le levier selon le type de pain.
4. Retirer le pain tranché pour l'emballer.

## 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. Debrancher 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.

## 6. DIAGNOSTIC DE PROBLÈMES / PANNES

FR

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

**La machine ne démarre pas :**

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

**L'épaisseur des tranches est irrégulière :**

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

**Le pain vibre dans les couteaux :**

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

**Le pain est coupé trop lentement :**

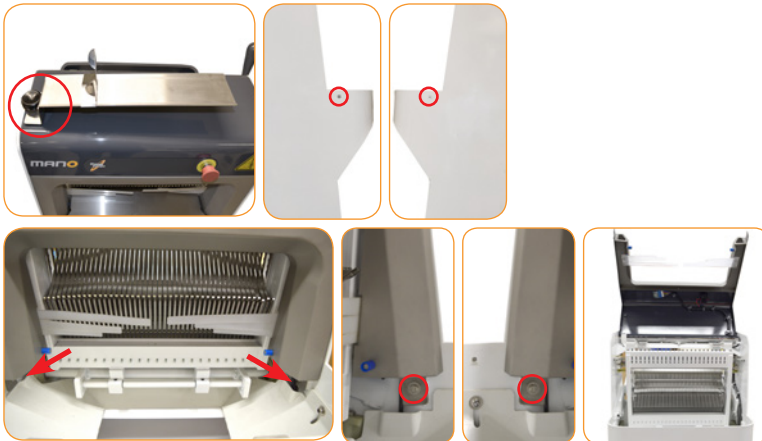
1. Les couteaux ne sont-ils pas à remplacer ?

**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 ?

## 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. Enlever la palette d'ensachage, la table avant et faites basculer la coiffe qui protège les cadres.

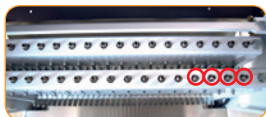


2. Sur la partie supérieure du cadre avant, desserrer les vis fixant le cadre au châssis de la machine, puis rabattre le cadre avant.

3. Remplacer les couteaux du cadre avant.



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



4. Répéter les étapes ci-dessus pour le cadre arrière.

**REMARQUE : Pour éviter toute blessure, disposer une protection quelconque sur les couteaux du cadre avant.**

5. Remonter les cadres sur le châssis de la machine.
6. Refermer la coiffe, replacer et fixer la table avant ainsi que la palette d'ensachage.





Bread Slicer ● Coupeuse à pains  
Broodsnijmachine ● Brotschneidemaschine  
Cortadora de pan ● Taglierina pane

Proficiat met de aankoop van uw broodsnijmachine.

De machine werd alvorens te leveren getest in het magazijn te België.

Zo staat Sinmag Europe garant voor de levering van een machine die klaar is voor installatie.

NL

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

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



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 **MANO** broodsnijsmachine.

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

### 1.2. Specificaties

Machinemodel: **MANO**

Afmetingen	breedte: 698mm - diepte: 730mm - hoogte:1210mm
Min brood afmetingen	L120 x B60 x H60 mm
Max brood afmetingen	L440 x B290 x H160 mm
Spanning	220V-50Hz-1ph / 380V-50Hz-3Ph
Motorvermogen:	0.49kW
Nettogewicht machine	120kg
Geluidsbelasting tijdens werking	≤ 70db.
Omgevingstemperatuur:	5 ~ 40°C
Omgevingsvochtigheidsgraad:	30% - 95%

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Veiligheidssymbolen

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



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



Waarschuwing, kom niet de buurt van de messen als de machine in werking is, U kunt uw handen ernstig verwonden.

## 2.2 Werkveiligheid

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

NL

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

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

## 3. INSTALLATIE

### 3.1 Algemene installatievoorwaarden

#### **NOTA:**

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

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

### 3.2 Installatie

Deze machine moet in een voldoende geventileerde ruimte geïnstalleerd worden om de ophoping van onaanvaardbare concentraties van schadelijke deeltjes voor de gezondheid te voorkomen.

De installatie mag enkel door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Installatie die afwijkt van toepasselijke voorschriften of specificaties van de fabrikant zullen de garantie opheffen.

Onderdelen beschermd tegen manipulatie (bijv. verfverzegeld) door de fabrikant mogen enkel door een geautoriseerde onderhoudstechniek bijgesteld worden. Deze mogen niet door de installateur worden gemanipuleerd.

De verantwoordelijkheid voor alle aansluitingen voor een correcte werking van de machine ligt bij de gebruiker.

### 3.3 Uitpakken

Bij ontvangst van de machine. Verwijder alle verpakkings- en transportmateriaal inclusief alle plastic beschermlagen op de behuizing.

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

### 3.4 Locatie

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

### 3.5 Elektrische aansluiting

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

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

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

**Eens de elektrische aansluiting is gemaakt, is de machine klaar voor gebruik. Stroomtoevoer voorschriften 220VAC, 50Hz, 1PH+E / 380V-50Hz-3Ph**

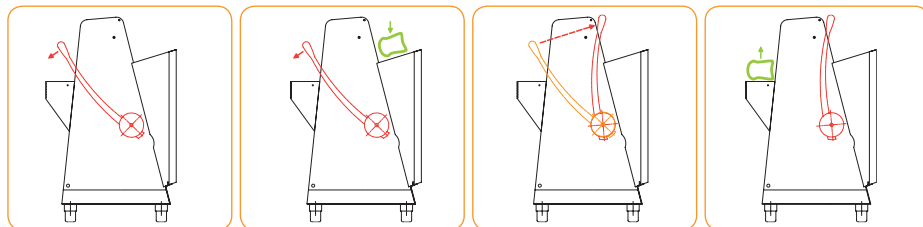
## 4 BEDIENING

### 4.1 Voor inwerkingstelling

Algemene veiligheidscontrole voor ingebruikname van de machine:

1. Controleer of de machine vrij is van losse voorwerpen, alle schakelaars uitgeschakeld zijn en er zich geen omstaanders bevinden in de gevarenszone.
2. De werkingsgebieden schoon en vrij zijn van voorwerpen (bijv. bevindt er zich niets in de kuip).
3. Sluit de stroomkabel aan op het geschikte stopcontact en schakel stroom in.

### 4.2 Bediening van de broodsnijmachine



Draai aan het begin van de dag aan de stopknop om de machine aan te zetten.

Kijk naar de figuren hierboven om de machine te gebruiken.

1. Trek aan de hendel om de broodduwer omhoog te brengen (optioneel om de veiligheidskap te openen).
2. Leg het brood op de achterste invoerplank tussen de broodduwer en de messen.
3. Laat geleidelijk de hendel los. U kunt de druk op het brood regelen door de hendel tegen te houden of er kracht op uit te oefenen, naargelang het type van het brood.
4. Neem het gesneden brood om het vervolgens te verpakken.

## 5. REINIGING EN ONDERHOUD



**WAARSCHUWING.** Zorg ervoor dat de machine NIET aangesloten is op het stroomnet wanneer u ze wilt schoonmaken of onderhouden.



**OPGELET.** Deze machine is niet waterdicht, het gebruik van stromend water of hogedrukreiniger voor het reinigen van de machine is af te raden.

### 5.1 Dagelijks onderhoud

Dit onderhoud moet gebeuren door een gebruiker die met de machine vertrouwd is.

1. Leeg de kruimelbak
2. Gebruik een vochtige doek om de machine te reinigen
3. Gebruik een zachte borstel om de messen te reinigen

### 5.2 Elke 25000 snijbeurten of minimaal 1x per jaar

Moet uitgevoerd worden door een erkende techniker

1. Sluit de machine van de elektriciteit af.
2. Vervang de messen. Span de messen niet te hard aan om het messenraam niet te vervormen.
3. Maak de binnenkant schoon met een stofzuiger en zachte borstel.
4. Controleer of alle moeren en bouten stevig zijn vastgedraaid.

## 6. PROBLEEMOPLOSSINGEN

### NOTA:

Deze oplossingen moeten door een erkende techniker worden uitgevoerd.

#### De machine start niet:

1. Is de machine aangesloten op het elektriciteitsnet?
2. Staat het stopcontact onder spanning?

#### De broodsneden zijn onregelmatig van dikte:

1. Is de afstand tussen de messen onregelmatig?
2. Staan de messen onder voldoende spanning?

#### Het brood trilt tussen de messen:

1. Is het messenframe goed uitgelijnd?
2. Is de veer van de kam correct gemonteerd?

#### Het brood word zeer langzaam gesneden:

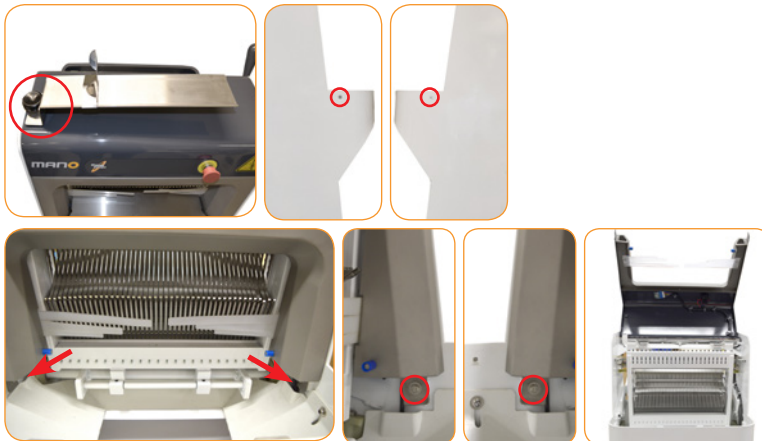
1. Moeten de messen worden vervangen?

#### Het brood breekt:

1. Zijn de messenframes goed uitgelijnd?
2. Gedraagt de veer van de broodduwer zich correct?
3. Moeten de messen worden vervangen?

## 7. VERVANGEN VAN DE MESSEN

NOTA: Draag veiligheidshandschoenen als u de messen vervangt of als u in de buurt van de messen moet komen. Zorg ervoor dat de machine niet is aangesloten op het stroomnet alvorens deze werken uit te voeren.

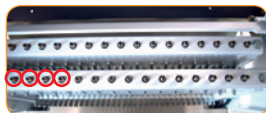


1. Verwijder de broodspade en de RVS broodplank, open daarna het paneel dat de messenframes afdekt.



2. Draai aan de bovenkant van het voorste messenframe de kaderbouten los die het frame aan de behuizing bevestigen. Laat nu het voorste frame zakken.

3. Vervang de messen van het voorste messenframe.



1. Draai de **EERTSE 4 LINKSE** inbusschroeven die de messen onder spanning houden los.
2. Vervang de messen en controleer of ze juist in de mesenhouder zijn gepositioneerd.
3. Span de messen met de inbusschroeven aan, zodat ze in het frame blijven zitten als bewijs dat ze zijn aangespannen.
4. Draai daarna de **EERSTE 4 RECHTSE** inbusschroeven die de messen onder spanning houden los.
5. Herhaal stap 2 en werk zo alternerend links en rechts naar de middelste messen toe.

4. Herhaal bovenste werkwijze voor het achterste messenframe.

**NOTA: Dek de messen van het voortse messenframe op een of andere manier af om verwondingen te voorkomen.**

5. Herbevestig het frame aan de behuizing.
6. Kantel de voorkap naar beneden en herbevestig de RVS broodplank en de broodspade.





Bread Slicer ● Coupeuse à pains  
Broodsnijmachine ● Brotschneidemaschine  
Cortadora de pan ● Taglierina pane

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

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

D

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 der **MANO** Brotschneidemaschine.

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. Spezifikation

Maschinenmodell: **MANO**

Außenmaße:	Breite: 698mm - Tiefe: 730mm - Höhe: 1210mm
Mindestmaße des Brotlaibs:	L 120 x B 60 x H 60 mm
Maximale Maße des Brotlaibs:	L 440 x B 290 x H 160 mm
Spannung:	220V-50Hz-1ph / 380V-50Hz-3Ph
Leistung:	0.49kW
Maschinengewicht:	120kg
Geräuschpegel im Betrieb:	≤ 70db.
Umgebungstemperatur:	5 ~ 40°C
Relative Luftfeuchte in der Umgebung:	30% - 95%

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Sicherheitssymbole

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



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



Dieser Aufkleber weist darauf hin, dass man sich nicht den Messern nähern darf, wenn die Maschine in Betrieb ist, da es andernfalls zu Fingerletzungen kommen kann.

## 2.2 Informationen zur Arbeitssicherheit

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

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

1. Erfüllen Sie bei der Installation der Maschine die Anforderungen bezüglich der Sicherheit am Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, außerdem darf die Maschine nicht an Stellen eingesetzt werden, an denen eine potentielle Explosionsgefahr besteht.
3. Benutzen Sie die Maschine mit großer Sorgfalt und lassen Sie sich nicht ablenken.
4. Tragen Sie keine weite Kleidung oder Kleidungsstücke mit weiten oder offenen Ärmeln.
5. Die Typenschilder am Maschinengehäuse dürfen nicht entfernt, verdeckt oder modifiziert werden.
6. Benutzen Sie die Maschine nicht als Arbeitsfläche und stellen oder legen Sie keine Gegenstände darauf, die für den normalen Betrieb nicht benötigt werden.
7. Benutzen Sie die Maschine nicht mit provisorischen elektrischen Anschlüssen oder nicht isolierten Kabeln.
8. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels und der Kabelklemme am Maschinengehäuse, lassen Sie beides bei Bedarf durch qualifiziertes Personal ersetzen.
9. Stellen Sie die Maschine sofort ab, wenn Mängel oder Funktionsstörungen, ein Defekt, unkorrekte 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.**

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

### 3.2 Installation

Bei der Installation dieses Gerätes 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 Brotschneidemaschine 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 Aufstellungsort

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

### 3.5 Elektroanschluss

1. Ein Stromanschluss sollte innerhalb der Reichweite des mitgelieferten Netzkabels vorhanden sein. Verwenden Sie zum Anschließen der Maschine an die Stromversorgung keine Verlängerungskabel.
2. Lesen Sie vor der Herstellung der Stromverbindung die Angaben auf dem Typenschild, um zu gewährleisten, dass sie den Werten der Stromversorgung entsprechen. Der Elektroanschluss sollte von einem qualifizierten Servicetechniker hergestellt werden, der alle geltenden Sicherheitsvorschriften und die nationalen Vorschriften für Elektroanschlüsse befolgt.

Beachten Sie beim Anschließen dieser Maschine ans Stromnetz unbedingt Folgendes:

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

**Sobald der Elektroanschluss hergestellt ist, ist die Brotschneidemaschine betriebsbereit.**  
**ANFORDERUNGEN BEZÜGLICH DES STROMANSCHLUSSES 220 VAC, 50 Hz, 1 PH+E / 380V-50Hz-3Ph**

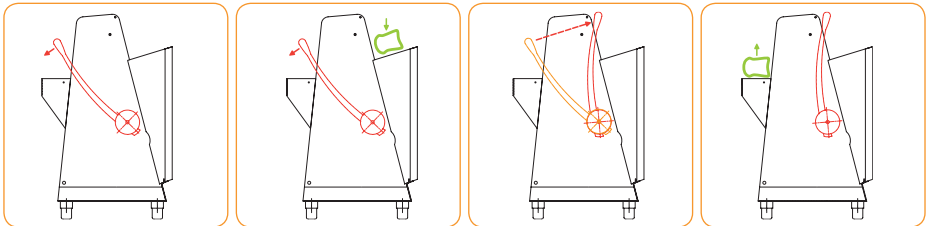
## 4. BETRIEB

### 4.1 Vor dem Betrieb

Führen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine eine allgemeine Sicherheitskontrolle durch:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine frei von allen Gegenständen ist, dass alle Schalter abgeschaltet sind und dass sich keine Umstehenden im Gefahrenbereich aufhalten.
2. Der Bereich muss sauber und frei von Hindernissen sein, zum Beispiel darf sich nichts auf der hinteren Platte befinden.
3. Prüfen Sie, ob das Netzkabel an die richtige Steckdose angeschlossen ist, bzw. schließen Sie es an und schalten Sie den Strom ein.

### 4.2 Betrieb der Brotschneidemaschine



Entriegeln Sie zu Beginn des Arbeitstages die Stopptaste, um die Maschine einzuschalten.

Verfahren Sie bei der Benutzung der Maschine nach den obigen Zeichnungen.

1. Ziehen Sie den Hebel, um den Schieber anzuheben (optional: um die obere Sicherheitsabdeckung zu öffnen).
2. Legen Sie Ihren Brotlaib auf die hintere Ablage, zwischen Messern und Schieber.
3. Geben Sie den Hebel allmählich frei. Kontrollieren Sie den auf den Brotlaib ausgeübten Druck, indem Sie den Hebel, je nachdem, um welches Brot es sich handelt, halten oder nach vorne schieben.
4. Entnehmen Sie das geschnittene Brot zwecks Verpackung.

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG



**Warnung.** Vergewissern Sie sich, dass die Maschine vom Netz getrennt ist, bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen.



**Vorsicht.** Diese Einheit ist nicht wasserdicht. Die Maschine darf von innen oder außen nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

### 5.1 Tägliche Reinigung

Die Reinigung muss von einem geschulten Benutzer durchgeführt werden.

1. Leeren Sie den Krümfang.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie die Messer mit einem weichen Pinsel.

### 5.2 Alle 25.000 Schneidvorgänge oder mindestens einmal jährlich

Diese Tätigkeit muss von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden:

1. Trennen Sie die Maschine ab.
2. Wechseln Sie die Messer. Ziehen Sie die Messer nicht zu fest an, da der Rahmen verformt werden könnte.

3. Reinigen Sie das Innere der Maschine mit Pinsel und Staubsauger.
4. Überprüfen Sie den Zustand der Kugellager.

## 6. FEHLERBEHEBUNG

**HINWEIS: Lassen Sie Wartungsarbeiten an Ihrer Maschine immer von einem Vertragshändler durchführen.**

**Die Maschine ist vollständig zum Stillstand gekommen:**

1. Ist sie angeschlossen?
2. Liegt an der Steckdose Spannung an?

**Die Schnittstärke ist unregelmäßig:**

1. Ist der Abstand zwischen den Messern unregelmäßig?
2. Sind die Messer korrekt gespannt?

**Das Brot vibriert in den Messern:**

1. Ist der Rahmen korrekt ausgerichtet?
2. Ist die Feder des Kamms korrekt befestigt?

**Das Brot wird sehr langsam geschnitten:**

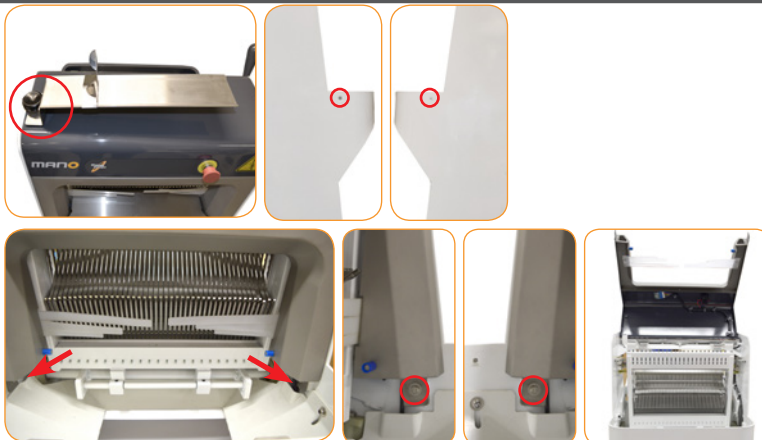
1. Müssen die Messer gewechselt werden?

**Das Brot bricht:**

1. Sind die Rahmen korrekt ausgerichtet?
2. Verhält sich die Feder zum Andrücken des Brotes korrekt?
3. Müssen die Messer gewechselt werden?

## 7. WECHSELN SIE DIE MESSER

**HINWEIS: Tragen Sie beim Wechseln der Messer oder bei der Durchführung von Tätigkeiten in der Nähe der Messer unbedingt Schutzhandschuhe. Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Maschine vom Netz getrennt ist, bevor Sie diese Arbeiten durchführen.**

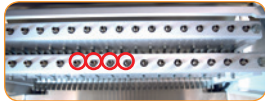


1. Entfernen Sie die Brotschiene, den vorderen Tisch und kippen Sie die Abdeckung die die Messerrahmen schützt.



2. Lösen Sie oben am vorderen Rahmen die Schrauben, mit denen der Rahmen am Maschinengehäuse befestigt ist und drehen Sie den vorderen Rahmen nach unten.

3. Wechseln Sie die Messer des vorderen Rahmens:



1. Lösen Sie die **VIER ERSTEN LINKEN** Innensechskantschrauben die die Messer spannen.
2. Ersetzen Sie die Messer und prüfen Sie nach ob diese gut im Stift des Kipphebels positioniert sind.
3. Spannen Sie die Messer erneut mit der Spannschraube, damit die Messer gespannt im Rahmen bleiben.
4. Lösen Sie danach die **VIER ERSTEN RECHTEN** Innensechskantschrauben die die Messer spannen.
5. Wiederholen Sie ab Schritt 2 und fahren Sie so weiter in der Richtung der Mitte des Rahmens wobei Sie links und rechts abwechseln.

4. Wiederholen Sie die oben geschilderten Schritte beim hinteren Rahmen.

**HINWEIS: Bringen Sie an den Messern des vorderen Rahmens einen Schutz an, um Verletzungen zu verhindern.**

5. Bauen Sie den Rahmen wieder in das Maschinengehäuse ein.
6. Schließen Sie die Abdeckung erneut, installieren Sie den Tisch erneut und schrauben Sie die Brotschiene wieder fest.





ES

Bread Slicer ● Coupeuse à pains  
Broodsnijmachine ● Brotschneidemaschine  
Cortadora de pan ● Taglierina pane

¡Felicidades con la compra de esta cortadora de pan!  
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.

ES



Sinmag Europe Team.



## AVISO

El uso de este equipo industrial o de cualquier otro puede producir situaciones de riesgo ocasionadas, por ejemplo, por superficies calientes, objetos punzantes, o un peligro debido a la exposición a la energía eléctrica. Este manual se proporciona para ayudarle a utilizar nuestros equipos de un modo eficaz y seguro.

Todos los equipos, tanto si son peligrosos como si no lo son, deben utilizarse de acuerdo con los principios de buenas prácticas de fabricación.

El operador de este equipo debe ser mayor de edad. Antes de ponerlo en funcionamiento, lea detenidamente las instrucciones y sigalas para obtener la máxima seguridad y utilizar nuestro equipo de forma óptima.

ES

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Breve introducción

En este manual se explica cómo instalar, manejar y realizar tareas de mantenimiento en el cortador de pan **MANO**

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: **MANO**

Dimensiones:	Anchura: 698mm - Profundidad: 730mm - Altura: 1210mm
Tamaño mínimo de la barra de pan:	L 120 x Anch. 60 x Alt. 60 mm
Tamaño máximo de la barra de pan:	L 440 x Anch. 290 x Alt. 160 mm
Tensión:	220 V-50 Hz-1 ph / 380V-50Hz-3Ph
Potencia:	0.49kW
Peso de la máquina:	120kg
Nivel de ruido en funcionamiento:	≤ 70db.
Temperatura ambiente circundante:	5 ~ 40°C
Humedad relativa circundante:	30% - 95%

## 2. INFORMACIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Símbolos de seguridad

Para su seguridad, preste atención al siguiente símbolo que se muestra en la máquina:



Esta etiqueta advierte de que solo personal de servicio cualificado puede acceder a este lugar y el operador debe desconectar el suministro eléctrico antes de llevar a cabo las tareas de limpieza o mantenimiento.



Esta etiqueta advierte de que no debe acercarse a las cuchillas cuando la máquina está en funcionamiento, de lo contrario puede sufrir lesiones en los dedos.

## 2.2 Información sobre seguridad en el trabajo

La máquina solo puede ser utilizada por personal con la debida formación para este propósito y que hayan recibido la información necesaria que se detalla en esta publicación.

Para garantizar la seguridad, cumpla con las siguientes instrucciones:

1. Instale la máquina de acuerdo con los requisitos de seguridad en el trabajo en el ámbito laboral.
2. No coloque la máquina cerca de una fuente de calor, esta máquina no debe utilizarse en un lugar donde el entorno pueda tener un riesgo potencial de explosión.
3. Utilice la máquina con mucho cuidado y no permita que nada le distraiga.
4. No lleve ropa suelta o con mangas anchas o abiertas.
5. No retire, cubra o modifique las placas de identificación que están colocadas en el cuerpo de la máquina.
6. No utilice la máquina como zona o superficie de trabajo y no coloque sobre ella objetos que no sean necesarios para las operaciones habituales de trabajo.
7. No utilice la máquina con conexiones eléctricas temporales o cables sin aislamiento.
8. Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación y la abrazadera del cable en el cuerpo de la máquina, haga que personal cualificado lo sustituya tan pronto como sea necesario.
9. Detenga inmediatamente la máquina en cuanto detecte cualquier pieza defectuosa o un funcionamiento anómalo, una rotura, cualquier movimiento incorrecto o ruidos poco usuales.
10. Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento, desconecte la máquina de la red eléctrica.
11. Utilice guantes protectores de trabajo para realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
12. Para todo tipo de mantenimiento extraordinario, consulte al fabricante o a personal cualificado y autorizado.
13. No utilice pulverizadores o chorros de agua para limpiar la máquina.
14. Cuando manipule accesorios afilados, utilice guantes que resistan los cortes.

ES

## 3. INSTALACIÓN

### 3.1 Requisitos generales de instalación

**NOTA: Es muy importante que esta máquina se instale correctamente y que el funcionamiento sea correcto antes de utilizarla. La instalación hay que cumplir con las normas locales de seguridad, sanitarias, eléctricas y de protección contra incendios.**

Esta cortadora de pan está diseñado para proporcionar un servicio satisfactorio durante años. Es esencial llevar a cabo una instalación correcta para lograr un rendimiento y una eficacia óptimos y un funcionamiento sin problemas.

### 3.2 Instalación

Este aparato se deberá instalar con la ventilación suficiente para evitar la aparición de concentraciones inaceptables de sustancias perjudiciales para la salud en la habitación. Las instalaciones deberán ser realizadas únicamente por personal de servicio cualifica-

do. En caso de que el equipo no se instale siguiendo los códigos pertinentes y las especificaciones de los fabricantes descritas en este apartado, la garantía quedará anulada. Solo un agente de servicio autorizado puede ajustar los componentes que tengan ajustes protegidos (por ejemplo, pintura sellada) por el fabricante. La persona que realiza la instalación no puede llevar a cabo estos ajustes. Es responsabilidad del propietario suministrar y preparar la conexión de todos los servicios a la máquina.

### 3.3 Desembalaje

Cuando reciba la cortadora, lleve a cabo los siguientes pasos: Retire todo el embalaje y los elementos de protección que se hayan utilizado para el envío, incluidos todos los recubrimientos protectores de plástico de los paneles exteriores.

Compruebe que el equipo y las piezas no están dañados. Informe inmediatamente de cualquier daño al transportista y al distribuidor. No intente manejar nunca la máquina si tiene alguna pieza dañada. Informe de cualquier defecto al distribuidor que le ha suministrado la máquina.

### 3.4 Ubicación

1. Seleccione una ubicación para la cortadora con un espacio de 60 cm como mínimo alrededor de la máquina para ponerla en funcionamiento y poder realizar tareas de limpieza y mantenimiento.
2. Coloque la cortadora en su posición de trabajo apropiada. La cortadora debe instalarse sobre una superficie plana, sólida y seca.
3. Es recomendable que la cortadora esté nivelado de adelante hacia atrás y de lado a lado. Esto garantizará una estabilidad máxima.

### 3.5 Conexión eléctrica

1. Debe disponer de una toma de corriente eléctrica que se encuentre dentro del alcance del cable de alimentación incluido. No utilice cables alargadores para conectar el cable de alimentación de la máquina a la toma de corriente eléctrica.
2. Antes de realizar las conexiones eléctricas, lea las especificaciones de la placa identificativa para garantizar que cumplen con las especificaciones del suministro eléctrico. La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico de servicio cualificado que deberá cumplir con todos los códigos de seguridad aplicables y los códigos eléctricos nacionales.

Al conectar este equipo a la red eléctrica, asegúrese de que se llevan a cabo las siguientes acciones:

1. A 2 m de la máquina se ha instalado un interruptor aislador.
2. Alrededor del orificio de entrada del cable de alimentación se ha instalado un prensaestopas en la máquina.
3. Todas las conexiones de los cables se deben comprobar y ajustar.

**Una vez efectuada la conexión eléctrica, la cortadora está lista para ser utilizada.**

**REQUISITOS DE SUMINISTRO ELÉCTRICO 220 V CA, 50 Hz, 1 PH+E / 380V-50hZ-3Ph**

## 4. FUNCIONAMIENTO

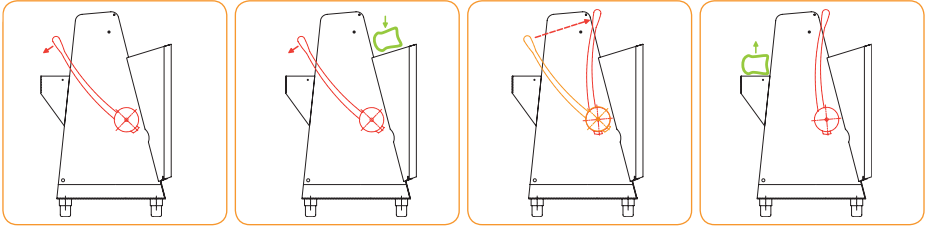
### 4.1 Antes de utilizar este producto

Antes de poner en funcionamiento la máquina, lleve a cabo una comprobación de seguridad general:

1. Compruebe que la máquina no está obstruida por ningún objeto, todos los interruptores están apagados y no hay nadie cerca de alguna de las zonas de peligro.
2. La zona debe estar limpia y libre de obstrucciones, por ejemplo, no debe haber nada colocado en la placa trasera.
3. Compruebe o coloque el cable de alimentación en la toma apropiada y encienda el aparato.

ES

### 4.2 Funcionamiento de la cortadora



Al empezar el día, desbloquee el botón de parada para poner en funcionamiento la máquina.

Vea los dibujos que aparecen más arriba en donde se muestra cómo utilizar la máquina.

1. Tire de la palanca para elevar el empujador (opcional: para abrir la tapa de seguridad superior).
2. Coloque el pan sobre la bandeja trasera, entre las cuchillas y el empujador.
3. Suelte gradualmente la palanca. Controle la presión sobre el pan manteniendo o empujando la palanca según el tipo de pan.
4. Saque las rebanadas de pan para embalarlas.

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



**Advertencia.** Asegúrese de que la máquina no está conectada a la fuente de alimentación antes de comenzar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.



**Precaución.** Esta unidad no es resistente al agua. No utilice un chorro de agua para limpiar el interior o el exterior de la unidad.

### 5.1 Limpieza diaria

Debe ser realizada por una persona con la debida formación.

1. Vacíe el recogedor de migajas
2. Utilice un paño húmedo para el mantenimiento externo
3. Utilice un cepillo suave para limpiar las cuchillas.

### 5.2 Cada 25 000 cortes o al menos 1 vez al año

Esta tarea debe ser hecha por un técnico cualificado

1. Aísle la máquina

2. Cambie las cuchillas. No tense excesivamente las cuchillas, ya que existe el riesgo de deformar el bastidor.
3. Limpie con un cepillo y aspire el interior de la máquina.
4. Compruebe el estado de los cojinetes.

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**NOTA: Contrate siempre los servicios de un distribuidor autorizado para realizar los trabajos de mantenimiento de la máquina.**

**La máquina está completamente parada:**

1. ¿Está la máquina conectada a la red eléctrica?
2. ¿Llega suministro eléctrico a la toma de corriente?

**El grosor de la rebanada es irregular:**

1. ¿La separación entre las cuchillas es irregular?
2. ¿Están las cuchillas bien tensadas?

**El pan vibra en las cortadoras:**

1. ¿Está el bastidor bien alineado?
2. ¿Está el muelle de la rejilla fijado correctamente?

**El pan se corta muy lentamente:**

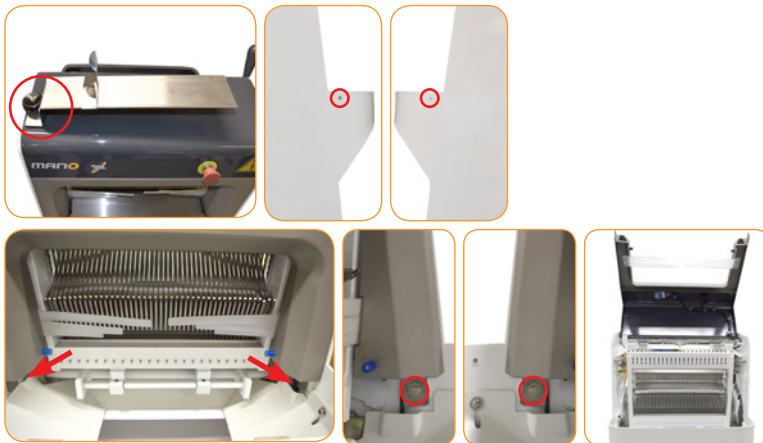
1. ¿Se tienen que cambiar las cuchillas?

**El pan se rompe:**

1. ¿Están los bastidores bien alineados?
2. ¿El muelle que presiona el pan funciona correctamente?
3. ¿Se tienen que cambiar las cuchillas?

## 7. CAMBIO DE LAS CUCHILLAS

**NOTA: Asegúrese de utilizar guantes de protección al cambiar las cuchillas o llevar a cabo cualquier operación cerca de las cuchillas. Asegúrese también de que la máquina no está conectada al suministro eléctrico antes de realizar estas tareas.**



1. Remover el dispositivo de embolsado, inclinar la cubierta que protege los cuadros de las cuchillas.

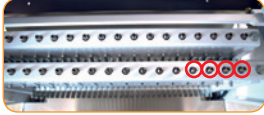
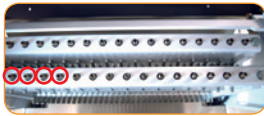
ES



2. En la parte superior del bastidor delantero, afloje los tornillos que fijan el bastidor al cuerpo de la máquina y, a continuación, baje el bastidor delantero.

3. Cambie las cuchillas del bastidor delantero:

ES



1. Destornillar **A LA IZQUIERDA LOS PRIMEROS CUATRO TORNILLOS** de cabeza hueca hexagonal que tensan las cuchillas.
2. Cambiar las cuchillas y verificar si están bien posicionadas en el perno del balancín.
3. Tensar las cuchillas con el tornillo tensional, de modo que las cuchillas se quedan tensadas en el cuadro.
4. Ahora destornillar **A LA DERECHA LOS PRIMEROS CUATRO TORNILLOS** de cabeza hueca hexagonal que tensan las cuchillas.
5. Repetir a partir de paso 2 y seguir en el sentido del centro del cuadro en cambiando el lado izquierdo y el lado derecho.

4. Repita los pasos anteriores para el bastidor trasero.

**NOTA: Coloque algún tipo de protección en las cuchillas del bastidor delantero para evitar lesiones.**

5. Vuelva a instalar el cuadro con las cuchillas en la máquina.
6. Volver a cerrar la cubierta, instalar y fijar la mesa de nuevo y montar el dispositivo de embolsado.





IT

Bread Slicer ● Coupeuse à pains  
Broodsnijmachine ● Brotschneidemaschine  
Cortadora de pan ● Taglierina pane

Congratulazioni per l'acquisto della Taglierina pane.  
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 Taglierina pane con, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterlo in funzione.

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

IT



Sinmag Europe Team.



## AVVISO

L'uso di questa e di qualsiasi apparecchiatura industriale può comportare pericoli, dovuti per esempio a superfici calde, oggetti affilati o all'esposizione alla corrente elettrica. Questo manuale istruisce l'utente a un uso sicuro ed efficiente della macchina.

Tutte le apparecchiature, ritenute pericolose o meno, devono essere utilizzate seguendo le procedure di lavoro ottimali.

L'operatore della presente macchina deve essere maggiorenne. Prima dell'uso, leggere e seguire attentamente le istruzioni per la massima sicurezza e per un uso ottimale dell'apparecchio.

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1. Breve introduzione

Il presente manuale spiega come installare, utilizzare ed eseguire la manutenzione della taglierna **MANO**.

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. Specifiche

Modello macchina: **MANO**.

Dimensioni:	Larghezza: 698mm - Profondità: 730mm - Altezza: 1210mm
Dimensioni minime pane:	Lung. 120 x largh. 60 x alt. 60 mm
Dimensioni massime pane:	Lung. 440 x largh. 290 x alt. 160 mm
Tensione :	220 V - 50 Hz monofase / 380V-50Hz-3Ph
Potenza:	0.49kW
Peso macchina:	120kg
Rumorosità in funzionamento:	≤ 70db.
Temperatura ambiente circostante:	5 ~ 40°C
Umidità relativa ambientale:	30% - 95%

## 2. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

### 2.1 Simboli di sicurezza

Per la massima sicurezza, prestare attenzione al seguente simbolo applicato sulla macchina:



L'etichetta indica che l'accesso a questo punto è consentito solo a personale qualificato e che l'operatore deve scollegare l'alimentazione elettrica prima della pulizia o di altri interventi.



L'etichetta indica di non avvicinarsi alle lame mentre la macchina è in funzione; in caso contrario, possono verificarsi infortuni alle dita.

## 2.2 Informazioni sulla sicurezza sul lavoro

La macchina deve essere utilizzata solo da personale opportunamente addestrato su quanto descritto nel presente manuale.

Per garantire la sicurezza sul lavoro, osservare le seguenti istruzioni:

1. Installare la macchina rispettando tutte le norme di sicurezza relative alle postazioni di lavoro.
2. Non collocare la macchina nei pressi di fonti di calore. La macchina non può essere utilizzata in luoghi in cui l'ambiente circostante può comportare potenziali rischi di esplosione.
3. Utilizzare la macchina con la massima attenzione, senza distrarsi.
4. Non indossare abiti larghi o con maniche ampie o aperte.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhette identificative ubicate sul corpo della macchina.
6. Non utilizzare la macchina come superficie o area di lavoro e non appoggiarvi oggetti non necessari per le normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici provvisori o cavi non isolati.
8. Controllare periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione e del fermacavo sul corpo della macchina. A seconda delle necessità, fare sostituire il cavo da personale qualificato.
9. Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontrano difetti o anomalie di funzionamento, guasti, movimenti errati o rumori insoliti.
10. Prima della pulizia o della manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
11. Utilizzare guanti protettivi per la pulizia e la manutenzione.
12. Per la manutenzione straordinaria, consultare il produttore o un tecnico qualificato e autorizzato.
13. Non utilizzare getti d'acqua o spray per pulire la macchina.
14. Prima di manipolare accessori affilati, utilizzare guanti antitaglio.

## 3. INSTALLAZIONE

### 3.1 Requisiti generali per l'installazione

#### **NOTA:**

**prima dell'uso, è assolutamente importante accertarsi che l'installazione e il funzionamento siano corretti. L'installazione deve rispettare le norme locali in materia di collegamenti elettrici, prevenzione degli incendi, sicurezza e antinfortunistica.**

L'affettatrice è progettata per garantire anni di funzionamento soddisfacente. Una corretta installazione è essenziale per ottenere le migliori prestazioni, la massima efficienza e un funzionamento esente da problemi.

### 3.2 Installazione

Il locale di utilizzo della macchina deve essere opportunamente ventilato per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute.

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato. Se la macchina viene installata senza rispettare le leggi in vigore e le specifiche del produttore descritte in questa sezione, la garanzia perde di validità.

I componenti con regolazioni protette (es. sigilli a vernice) dal produttore devono essere regolati esclusivamente da un tecnico autorizzato. Non devono essere regolati dalla persona che esegue l'installazione.

La fornitura e la preparazione di tutti i collegamenti di servizio della macchina sono a carico del proprietario.

### 3.3 Disimballaggio

Alla ricezione dell'affettatrice di pane, eseguire le seguenti operazioni: Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le protezioni per il trasporto (comprese tutte le coperture in plastica) dai pannelli esterni.

Ispezionare tutte le parti della macchina per rilevare eventuali danni. Segnalare immediatamente gli eventuali danni al trasportatore e al distributore. Non tentare mai di azionare la macchina con i componenti danneggiati.

Segnalare eventuali mancanze al distributore della macchina.

IT

### 3.4 Ubicazione

1. Selezionare un'ubicazione per l'affettatrice con almeno 0,6 m di spazio intorno alla macchina per l'uso, la pulizia e la manutenzione.
2. Collocare l'affettatrice nella adatta posizione di lavoro. La macchina deve essere installata su una superficie piana, solida e asciutta.
3. Si consiglia di mettere in piano l'affettatrice sia longitudinalmente che lateralmente, in modo da garantire la massima stabilità.

### 3.5 Collegamenti elettrici

1. La presa elettrica deve trovarsi entro la portata del cavo di alimentazione incluso. Non utilizzare prolunghes per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla presa elettrica.
2. Prima di eseguire i collegamenti elettrici, leggere le specifiche sulla targhetta identificativa per assicurarsi che siano conformi a quelle della rete elettrica. I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato rispettando tutte le norme di sicurezza vigenti e le normative elettriche nazionali.

Per il collegamento della macchina all'alimentazione di rete, verificare quanto segue:

1. Un interruttore differenziale deve essere montato entro 2 m dalla macchina.
2. Sul punto di ingresso del cavo di alimentazione nella macchina deve essere montato una premistoppa.
3. Tutti i cablaggi devono essere saldi e opportunamente controllati.

**Dopo aver eseguito i collegamenti elettrici, la taglierina è pronta per l'uso.**

**ALIMENTAZIONE ELETTRICA – REQUISITI 220 V CA, 50 Hz, monofase + terra / 380V-50hZ-3Ph**

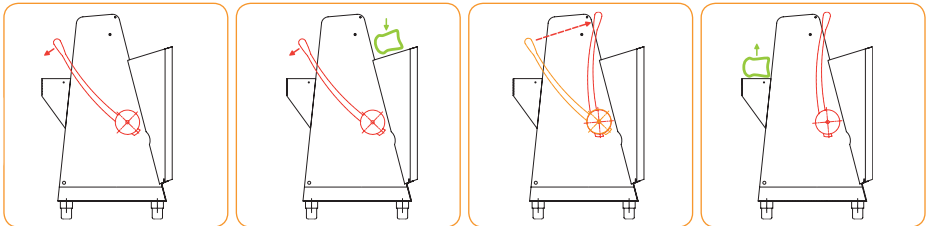
## 4. FUNZIONAMENTO

### 4.1 Prima del funzionamento

Prima di avviare la macchina, eseguire un controllo di sicurezza generale:

1. Controllare che la macchina sia libera da oggetti, che tutti gli interruttori siano disattivati e che non ci siano persone nelle aree a rischio.
2. L'area deve essere pulita e priva di ostacoli; per esempio, sulla piastra posteriore non deve essere appoggiato alcun oggetto.
3. Controllare il cavo elettrico e inserirlo nella presa elettrica, quindi accendere la macchina portando l'interruttore di alimentazione su 'On'.

### 4.2 Azionamento dell'affettatrice



All'inizio della giornata di lavoro, sbloccare il pulsante di arresto per accendere la macchina.

Per la procedura di utilizzo della macchina, vedere gli schemi sopra.

1. Tirare la leva per aumentare lo spintore (opzionale per aprire il pannello di sicurezza superiore).
2. Mettere il pane sul vassoio posteriore, tra le lame e lo spingitore.
3. Rilasciare gradualmente la leva. Controllare la pressione sul pane tenendo o spingendo la leva in base al tipo di pane.
4. Estrarre il pane affettato per procedere al confezionamento.

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE



**Avvertenza.** Verificare che la macchina sia isolata dall'alimentazione elettrica prima di iniziare la pulizia o la manutenzione.



**Attenzione.** L'unità non è impermeabile. Non utilizzare getti d'acqua per pulirla internamente o esternamente.

### 5.1 Pulizia quotidiana

La pulizia deve essere eseguita da un utente opportunamente addestrato.

1. Svuotare il raccoglitore di briciole.
2. Utilizzare un panno umido per la manutenzione esterna.
3. Utilizzare un pennello morbido per pulire le lame.

### 5.2 Ogni 25000 tagli o almeno 1 volta all'anno

Le seguenti operazioni devono essere eseguite da un tecnico autorizzato:

1. Isolare la macchina.
2. Sostituire le lame. Non stringerle troppo per non deformare il telaio.
3. Pulire con un panno morbido e aspirare la macchina internamente.
4. Controllare lo stato dei cuscinetti.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**NOTA:** per eseguire i lavori di manutenzione della macchina, rivolgersi sempre a un rivenditore autorizzato.

**La macchina è completamente ferma:**

1. La macchina è collegata alla rete elettrica?
2. La presa funziona correttamente?

**Lo spessore delle fette è irregolare:**

1. Gli spazi tra le lame sono irregolari?
2. Le lame hanno una tensione corretta?

**Il pane vibra nella taglierina:**

1. Il telaio è allineato correttamente?
2. La molla del pettine è fissata correttamente?

**Il pane viene tagliato molto lentamente:**

1. Le lame sono da sostituire?

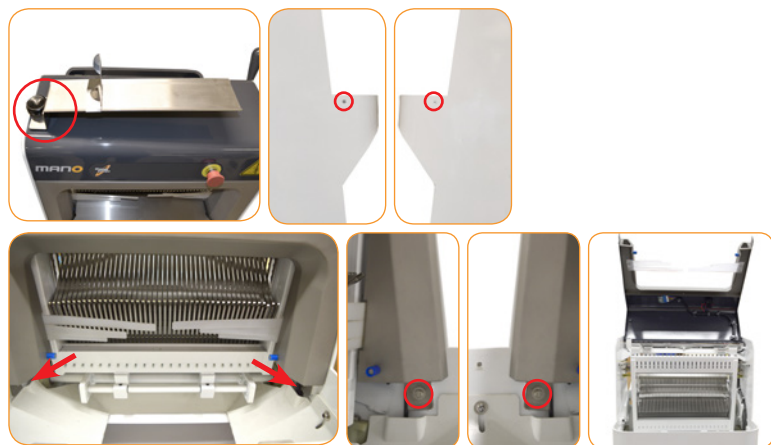
**Il pane si rompe:**

1. I telai sono allineati correttamente?
2. La molla di pressione del pane funziona correttamente?
3. Le lame sono da sostituire?

IT

## 7. SOSTITUZIONE DELLE LAME

**NOTA:** indossare sempre i guanti protettivi durante la sostituzione delle lame o le operazioni eseguite in prossimità delle stesse. Inoltre, controllare che la macchina sia isolata dall'alimentazione elettrica prima di eseguire i suddetti lavori.



1. Rimuovere il dispositivo per l'insaccamento, rovesciare la coperta che protegge i quadri dei coltelli.



2. Sulla sommità del telaio anteriore, allentare le viti che fissano il telaio al corpo della macchina, quindi abbassare il telaio anteriore.

3. Sostituire le lame sul telaio anteriore:



1. Svitare **A SINISTRA LE PRIME QUATTRO VITI** ad esagono incassato che tendono le lame.
2. Cambiare le lame e controllare se sono ben posizionate nel perno di cerniera del bilanciere.
3. Tendere le lame con il bullone di serraggio, cosicché le lame restano tese nel quadro.
4. Poi svitare **a destra le prime quattro viti** ad esagono incassato che tendono le lame.
5. Ripetere a partire del passo 2 y continuare nel senso del centro del quadro cambiando la sinistra con la destra.

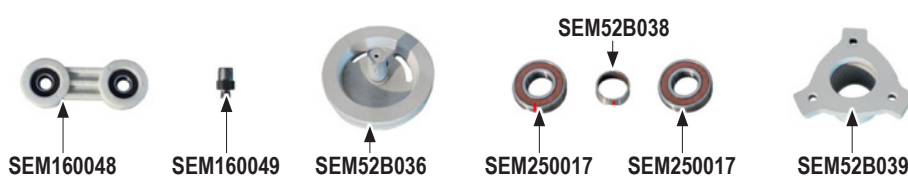
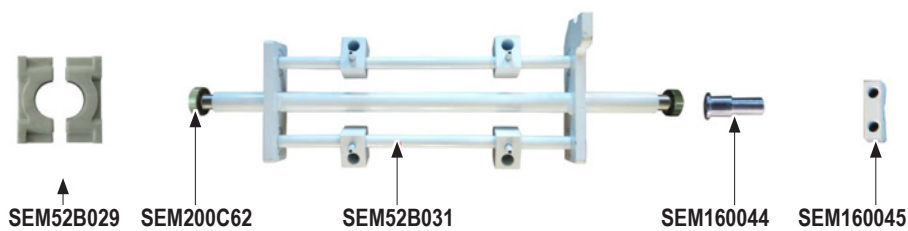
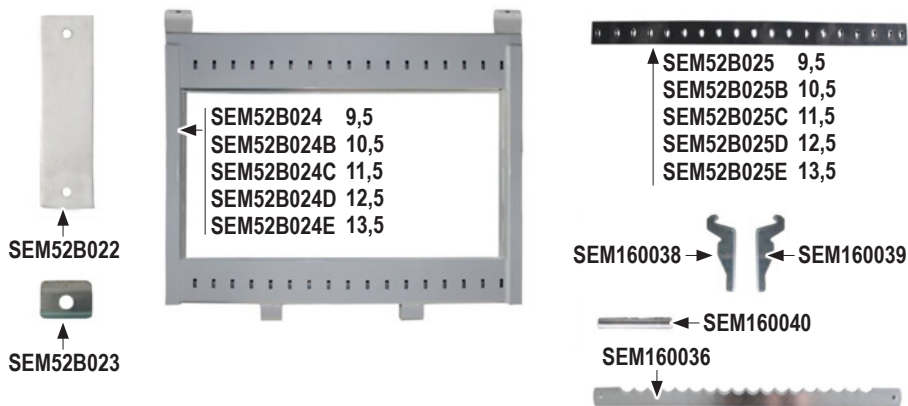
4. Procedere come sopra per il telaio posteriore.

**NOTA: collocare un'opportuna protezione sulle lame del telaio anteriore per prevenire eventuali infortuni.**

5. Rimontare il telaio sul corpo della macchina.
6. Richiudere la coperta, installare e fissare la placa inox di nuovo e montare il dispositivo per l'insaccamento.







SEM52B046 SEM52B047

SEM52B048

SEM52B049  
SEM52B050

SEM160029  
SEM52B052

SEM52B053

SEM52B054

SEM52B055 9,5  
SEM52B055B 10,5  
SEM52B055C 11,5  
SEM52B055D 12,5  
SEM52B055E 13,5

SEM52B056 9,5  
SEM52B056B 10,5  
SEM52B056C 11,5  
SEM52B056D 12,5  
SEM52B056E 13,5

SEM160033

SEM52B058

SEM52B059



***[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)**