



**Dough sheeter • Laminoir • Uitroltafel
Ausrollmaschine • Laminadora • Sfogliatrice**



SM-520A

FR Nous vous félicitons pour l'achat de votre laminoir de table. 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.

FR

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

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

1. INTRODUCTION

1.1 Brève introduction

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir la laminoir de table SM-520A

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

MODEL	SM-520A
MODÈLE SUR SOCLE	×
PUISSANCE MOTEUR	0,37 kW
POIDS NET MACHINE	80 kg
LARGEUR DU LAMINAGE	520 mm
LONGUEUR DU TABLES	2 x 420 mm
ÉCART ENTRE LES ROULEAUX	1 - 30 mm
VOLTAGE	220/380V 3Ph 50Hz

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles de sécurité

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



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

2.2 Consignes de sécurité pour le travail

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

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

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

3. INSTALLATION

3.1 Exigences générales pour l'installation

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

Cette machine est conçue pour vous assurer un service satisfaisant pendant de nombreuses années. Une installation correcte est essentielle pour obtenir les meilleures performances, un fonctionnement 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 (rotation). Si la machine est mal branchée, le moteur va tourner, mais la machine ne se met pas en mouvement. Si nécessaire, vous devrez inverser la position des 2 fils de phase.

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

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

Une fois que le branchement électrique a été effectué, la machine est prête à l'emploi.

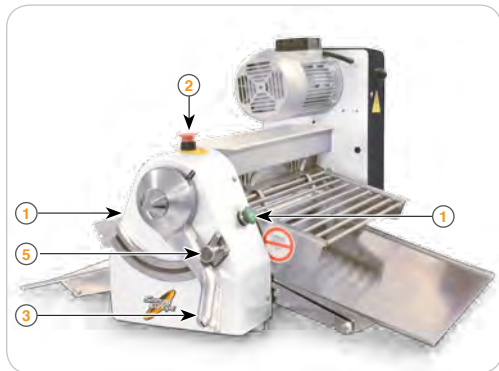
4. BRÈVE INTRODUCTION

Laminoin de construction légère pour le laminage de tous types de pâtes pour gâteaux, biscuits, pâtisserie, décoration en fondant...

Il est composé de deux tables en inox de chaque côté de la machine.

Pour une utilisation aisée, nous conseillons de fariner les tables avant le laminage.

5. RÉGLAGES



Boutons de démarrage

Les boutons ① situés sur les deux côtés du capot latéral de la machine peuvent modifier le sens de rotation du rouleau. Lorsque vous appuyez sur le bouton du haut ②, la machine doit s'arrêter immédiatement.

Levier de réglage

Pressez la poignée du levier de réglage ③ des rouleaux.

Bougez le levier de réglage des rouleaux pour changer la position du rouleau de pression supérieur.

L'indication d'échelle donne la valeur du réglage de l'espace entre les rouleaux.

Contrôle de l'épaisseur des pâtons

- Positionnez le levier de réglage des rouleaux à la largeur souhaitée.
- Dévissez la vis à tête moletée ⑤ et bougez le glissoir jusqu'à ce qu'il touche le levier.
- Serrez la vis à tête moletée.

6. PRÉPARATION

Chaque jour, avant de commencer la production avec votre laminoin, vérifiez les éléments suivants :

- La machine est-elle propre ?
- La machine est-elle placée sur un support stable ?
- Vérifiez que les racleurs supérieur et inférieur sont installés correctement.
- Les tables en inox sont-elles correctement positionnées ?

7. FONCTIONNEMENT

- Dépliez les deux tables et farinez-les.
- Descendez les grilles de sécurité.
- Déposez la pâte sur une table.
- Farinez la pâte.
- Ajustez l'épaisseur entre les rouleaux selon votre besoin.
- Placez le bout de la pâte entre les rouleaux.
- Appuyez sur l'interrupteur de droite pour laisser la pâte se déplacer sur la table de droite à gauche.
- Appuyez sur le bouton du haut pour arrêter la machine.
- Ajustez le Levier de réglage à l'épaisseur suivante.
- Saupoudrez de nouveau la farine sur la pâte.
- Répétez ces étapes jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée.

Assurez-vous que la machine doit s'arrêter lorsque la grille de sécurité est levée.

Le capot latéral de la machine doit être fermé.

Si vous souhaitez soulever les tables lorsque la machine n'est pas en marche, vous devez d'abord lever les grilles de sécurité.

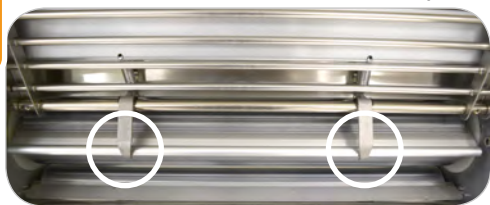
8. DÉTACHER ET ATTACHER LES RACLEURS

① Fixation des racleurs supérieurs

- Placez le racleur sur le rouleau depression supérieur.
- Retirez les leviers de retenue suffisamment loin afin de permettre au racleur de coulisser dessous.



- Positionnez les leviers de retenue pour emboîter le racleur.

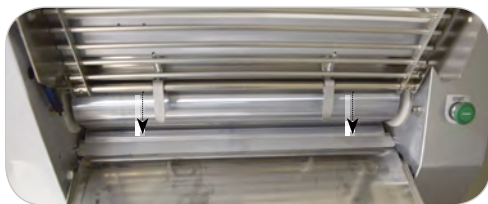
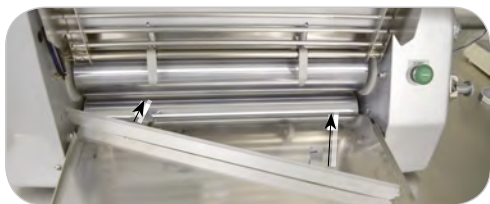


② Détachement du racleur supérieur

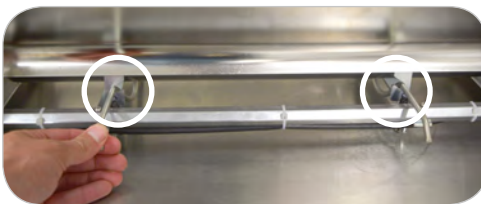
- Levez les leviers de retenue afin de permettre au racleur de se détacher.

③ Fixation du racleur inférieur

- Positionnez le racleur T avec les crochets mis dans la direction du sol dans l'espace entre les rouleaux de pression et les rouleaux de guidage.
- Pressez les barres T au plus loin en bas dans les guides latéraux.



- Attachez les tiges montés sur ressort sous le table dans les crochets.



④ Détachement du racleur inférieur.

Procédure inversée de ③.

8. NETTOYAGE

Cette machine ne doit jamais être nettoyée à l'eau courante.

FR

Pour éviter toute déformation du grattoir et du plateau à farine, n'utilisez pas d'eau chaude pour les nettoyer.

Nettoyer les racleurs

- Enlevez les racleurs supérieurs et inférieurs pour le nettoyage.
- Frottez les racleurs avec un chiffon mouillé et replacez-les.

IMPORTANT N'employez pas d'instrument aiguisé ou pointu pour gratter les restes de pâte endurcis.

Tables

Détachez les tables et enlevez les excédents de pâtes avec un chiffon humide et séchez-les.

Bac de farinage

Le bac peut être démonté, enlevez les excédents de pâtes avec un chiffon humide et séchez-le.

Rouleaux

Passez un chiffon humide dessus.



Dough sheeter • Laminoir • Uitroltafel
Ausrollmaschine • Laminadora • Sfogliatrice



SM-520A

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

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

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



Sinmag Europe Team.

NOTICE

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

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

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

1. INTRODUCTION**1.1 Brief introduction**

This handbook aims at introducing you on how to install, operate and maintain the dough sheeter SM-520A.

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

MODEL	SM-520A
MODEL WITH SUPPORT	✘
MOTOR POWER	0,37 kW
NET WEIGHT MACHINE	80 kg
WORKING WIDTH	520 mm
PLATE LENGTH	2 x 420 mm
SPACE BETWEEN ROLLERS	1 - 30 mm
VOLTAGE	220/380V 3Ph 50Hz

2. SAFETY INFORMATIONS

2.1 Safety symbols

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



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

2.2 Working safety information

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

To ensure safe work, comply with the following instructions:

1. Install the machine in compliance with workplace safe work requirements.
2. Don't place the machine near a source of heat and this machine must not be used in a place where the surrounding environment may have a potential risk of explosion.
3. Use the machine with great care and never be distracted.
4. Do not wear loose fitting clothing or clothing with wide or open sleeves.
5. Do not remove, cover or modify the identification plates placed on the machine body.
6. Do not use the machine as a working surface or area and do not place any objects on it that are not required for normal working operations.
7. Do not use the machine with temporary electrical connections or non-insulated cables.
8. Periodically check the state of the power cable and the cable clamp on the machine body, have it replaced as soon as is necessary by qualified personnel.
9. Stop the machine immediately as soon as there is any defective or abnormal operation, a breakage, any incorrect movements, or unusual noises.
10. Before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electricity mains.
11. Use protective working gloves for cleaning and maintenance.
12. For all extraordinary maintenance, consult the manufacturer or qualified and authorised personnel.
13. Do not use water jets or spray to clean the machine.
14. When sharp accessories are manipulated, use cut-resistant gloves.

3. INSTALLATION

3.1 General installation requirements

NOTE:

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

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

3.2 Installation

This appliance shall be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of health harmful substances in the room.

Installations must be carried out by qualified service persons only. Failure to install equipment to relevant codes and manufacturer's specifications in this section will void the warranty.

Components having adjustments protected (e.g. paint sealed) by the manufacturer are only to be adjusted by an authorised service agent. They are not to be adjusted by the installation person.

It is the responsibility of the owner to supply and arrange for the connection of all services to the machine.

3.3 Unpacking

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

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

3.4 Location

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

3.5 Electrical connection

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

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

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

Once the electrical connection has been made, the machine is ready for use.

4. BRIEF INTRODUCTION

Light Duty Dough Sheeter SM-520A is produced to extend and mould the dough into sheet for Danish Pastry, Croissant and Puff pastry etc.

There are two stainless steel plates on both side of this machine.

To make the operation easily, we suggest sprinkling some flour on the plate before moulding the dough.

5. SET-UP



Power switch

The buttons ① on both sides of the machine side cover can change the roller rotating direction. When you press the top button ② the machine should stop immediately.

Handgrip subassembly

The adjustment lever ③ is used for adjusting the clearance between the rollers.

Setting roller clearances

Press locking lever on adjustment lever.

Rotate adjustment lever to desired position.

The scale dial indicates the value of the roller clearance setting.

Dough thickness stop control

- Set the adjustment lever to the desired thickness.
- Undo the knurled knob ⑤ and move the sliding block until it comes up against the adjustment lever.
- Tighten up the knurled knob.

6. MACHINE CHECKOUT

Each day, before beginning production with your dough sheeter, check the following:

- Is the machine clean?
- Are all guards securely in place and operative?
- Check to ensure that top and bottom scrapers are installed properly.

7. OPERATION STEPS

- ① Pull down both plates of the machine.
- ② Attach the flour tray under the pressure rollers.
- ③ Pull down the safety grid.
- ④ Lay the dough at the right side of the plate, put the free end of the dough into the pressure roller.
- ⑤ Adjust the roller clearances as your desire.
- ⑥ Sprinkle the flour on the dough.
- ⑦ Press the right switch to let the dough on the plate move from right to left.
- ⑧ Press the top button to stop the machine. Adjust the handle to next scale and sprinkle flour on the dough again.
- ⑨ Press the left switch to let the dough on plate move from left to right.
- ⑩ Repeat step 5 to 9 until the dough is with a desired thickness, then fold the dough again and again to the tiers which you need.

Ensure that the machine should stop when the safety grid is lifted.

This machine must never be cleaned with running water.

To protect the scraper and flour tray from distortion, don't use hot water to clean them.

The side machine cover must be closed.

If you want to lift the plate when the machine is not in operation, you should lift the safety grid first.

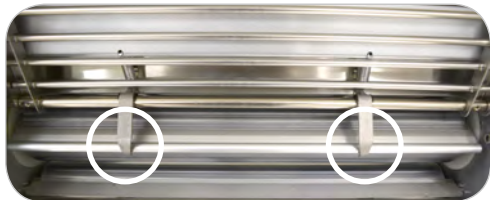
8. DETACHING AND ATTACHING THE SCRAPERS

① Attaching top scrapers

- Place scraper on top pressing roller.
- Pull out the spring - mounted retaining levers far enough to allow angle to slide underneath.



- Position retaining levers to engage the scraper.

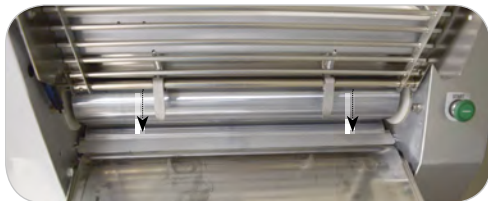
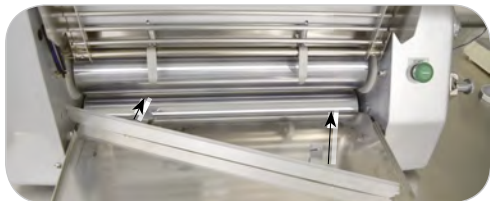


② Detaching top scraper

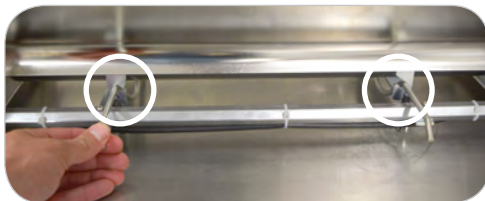
- Lift up retaining levers to allow scraper to come away.

③ Attaching bottom scraper

- Place the t-scraper with the hooks pointed downwards in the space between the pressure and conveyor rollers.
- Pushdown t-irons as far as they will go into the lateral guides.



- Fix spring-mounted rods under rolling table into the hooks.



④ Detaching bottom scraper

- Reverse procedure described in ③.

8. CLEANING

Scrapers

Remove top and bottom scrapers for cleaning.

Rub the scrapers over with a damp cloth.

Do not use any sharp or pointed instrument to scrape off bits of dough that have hardened to the scraper.

Dough plate

Take down the plate, rub all bits of dough with water and dry it after daily use.

Flour tray

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

Roller

Clean the roller with a damp cloth.

Working area

Please keep the working area clean and ventilated.



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