



# **TABLO**

Laminoir manuel

Manual dough sheeter

Manuele uitroltafel

Manueller Ausrollmaschine

Laminadora manual

Sfogliatrice manuale

Nous vous félicitons pour l'achat de votre laminoir manuel.  
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.



L'équipe de Sinmag Europe.

**REMARQUE :** L'utilisation de ce matériel ou de tout équipement industriel peut comporter des dangers comme une surface chaude, des bords tranchants, un risque de choc électrique. Ce manuel est destiné à vous aider pour une utilisation efficace et en toute sécurité de notre appareil.

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

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

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 BRÈVE INTRODUCTION

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir le laminoir manuel **TABLO**

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 : **TABLO**

MODÈLE DE TABLE		✓
POIDS NET MACHINE		60 kg
LARGEUR DU LAMINAGE		520 mm
LONGUEUR TABLE		2 x 485 mm
ÉCART ENTRE LES ROULEAUX		0 - 50 mm

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TRAVAIL

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

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

1. Installer la machine en respectant les exigences en matière de sécurité dans le lieu de travail.
2. Ne pas placer la machine à côté d'une source de chaleur et ne pas utiliser la machine dans un environnement qui présente un risque d'explosion.
3. Utiliser la machine avec une grande attention et ne vous laissez jamais distraire.
4. Ne pas porter de vêtements amples ni de manches larges ou ouvertes.
5. Ne pas enlever, recouvrir ni modifier les plaques signalétiques disposées sur la structure de la machine.

6. Ne pas utiliser la machine comme une surface de travail et ne pas placer d'objets qui ne sont pas nécessaires pour les opérations normales de travail.
7. En cas de fonctionnement défaillant ou anormal, de casse, de déplacement incorrect ou de bruit inhabituel, arrêter immédiatement la machine.
8. Porter des gants de protection pour effectuer le nettoyage et la maintenance.
9. Pour toute maintenance extraordinaire, s'adresser au fabricant ou à un personnel qualifié ou agréé.
10. Ne pas utiliser de jet d'eau ni pulvériser de l'eau pour nettoyer la machine.
11. Pour manipuler des accessoires tranchants, porter des gants résistants aux coupures.

### 3. INSTALLATION

#### 3.1 EXIGENCES GÉNÉRALES POUR L'INSTALLATION

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

Cette machine est conçue pour vous assurer un service satisfaisant pendant de nombreuses années. Une installation correcte est essentielle pour obtenir les meilleures performances, un fonctionnement efficace et sans failles.

#### 3.2 INSTALLATION

Cette machine doit être installée dans une pièce aérée pour empêcher la concentration de substances nocives pour la santé dans le local. Les installations doivent être effectuées uniquement par des agents qualifiés. Le non-respect des normes applicables et des spécifications du fabricant dans cette section pour installer la machine annulera la garantie.

Des composants comportant des éléments de réglage protégés (par ex. scellés à la peinture) par le fabricant doivent être réglés uniquement par un agent de service agréé. Ils ne doivent pas être réglés par la personne qui installe la machine.

Il incombe au propriétaire de prendre les dispositions pour toutes les alimentations nécessaires de la machine.

#### 3.3 DÉBALLAGE

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

Vérifier si la machine et les pièces ne sont pas endommagées. Signaler tout dommage immédiatement au transporteur et au distributeur. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec des pièces endommagées.

Signaler toute carence au distributeur qui a livré cette machine.

#### 3.4 EMBLACEMENT

1. Sélectionner un emplacement pour la machine de façon à disposer d'un espace libre autour de la machine d'au moins 0,6 m pour utiliser, nettoyer et entretenir la machine.
2. Positionner la machine dans sa position correcte de travail. La machine doit être posée sur un sol plat, solide et sec.
3. Il est recommandé que la machine soit de niveau de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre. Cela garantira une grande stabilité.

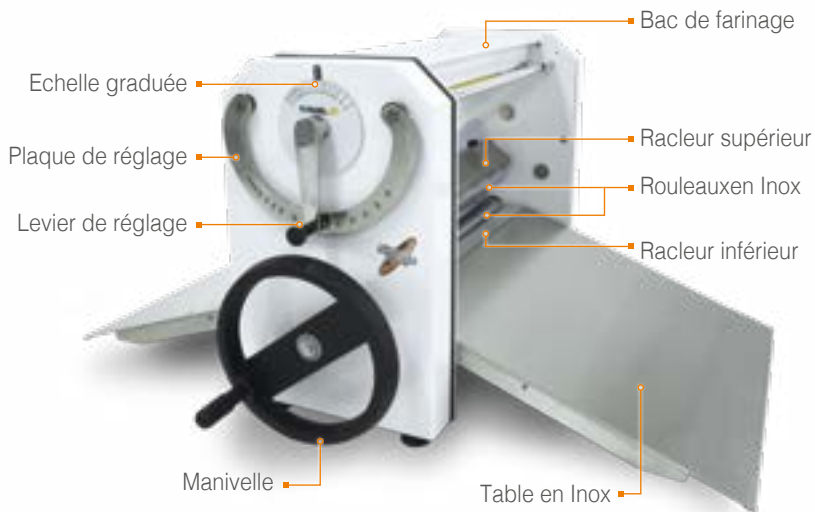
## 4. COURTE INTRODUCTION

Laminoir 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



### Manivelle

En tournant celle-ci, la pâte est laminée et réduite en épaisseur entre les rouleaux en acier et en fonction de la direction pour atteindre l'épaisseur désirée.

### Levier d'ajustement

Ajustez ce dernier pour obtenir l'épaisseur demandée.

### Epaisseur entre les rouleaux

L'épaisseur de laminage peut-être lue sur l'échelle graduée et sélectionnée via le levier.

## 6. PRÉPARATION

Chaque jour avant de commencer votre production, veuillez vérifier les points suivants :

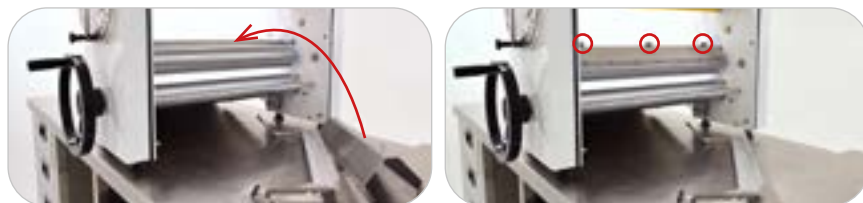
- La machine est-elle propre ?
- La machine est-elle placée sur un support stable ?
- Vérifiez que les racleurs supérieur et inférieur sont installés correctement.
- Les tables en inox sont-elles correctement positionnées ?
- Est-ce que la poignée sur la manivelle est dépliée ?

## 7. FONCTIONNEMENT

- Dépliez les deux tables et farinez-les.
- 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.
- Tournez la manivelle pour laminer la pâte jusqu'à l'épaisseur voulue.
- Farinez à nouveau si nécessaire.
- Réduire la distance entre les rouleaux.
- Répétez ces étapes jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée.

## 8. DÉMONTAGE DES RACLEURS

### Racleur supérieur



- Poussez le racleur au-dessus du rouleau supérieur et fixez-le avec les 3 vis

### Racleur inférieur



- Placez le racleur en forme de T avec les crochets vers le bas dans l'espace entre le rouleau inférieur et la table.
- Fixez les deux ressorts derrière les écrous.
- Tirez la table vers le bas.

## 8. NETTOYAGE

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

Pour éviter toute déformation des racleurs et du bac de farinage, n'utilisez pas d'eau chaude pour les nettoyer.

### Racleurs

- Détachez les racleurs pour le nettoyage.
- Passez un chiffon humide dessus.

N'utilisez pas d'instruments pointus ou tranchants pour racler les morceaux de pâte durcis aux racleurs.

### 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.



## **TABLO**

Laminoir manuel  
Manual dough sheeter  
Manuele uitroltafel  
Manueller Ausrollmaschine  
Laminadora manual  
Sfogliatrice manuale



Congratulations with the purchase of this manual 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 this machine, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

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



Sinmag Europe Team.

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

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

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

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 BRIEF INTRODUCTION

This handbook aims at introducing you on how to install, operate and maintain the manual dough sheeter **TABLO**.

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: **TABLO**

TABLE MODEL	✓
NET WEIGHT MACHINE	60 kg
WORKING WIDTH	520 mm
PLATE LENGTH	2 x 485 mm
SPACE BETWEEN ROLLERS	0 - 50 mm

## 2. SAFETY INFORMATIONS

### 2.1 WORKING SAFETY INFORMATION

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

**TO ENSURE SAFE WORK, COMPLY WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS:**

1. Install the machine in compliance with workplace safe work requirements.
2. Don't place the machine near a source of heat and this machine must not be used in a place where the surrounding environment may have a potential risk of explosion.
3. Use the machine with great care and never be distracted.
4. Do not wear loose fitting clothing or clothing with wide or open sleeves.
5. Do not remove, cover or modify the identification plates placed on the machine body.
6. Do not use the machine as a working surface or area and do not place any objects on it that are not required for normal working operations.
7. Stop operating the machine immediately as soon as there is any defective or abnormal operation, a breakage, any incorrect movements, or unusual noises.

8. Use protective working gloves for cleaning and maintenance.
9. For all extraordinary maintenance, consult the manufacturer or qualified and authorised personnel.
10. Do not use water jets or spray to clean the machine.
11. When sharp accessories are manipulated, use cut-resistant gloves.

### 3. INSTALLATION

#### 3.1 GENERAL INSTALLATION REQUIREMENTS

**NOTE:**

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

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

#### 3.2 INSTALLATION

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

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

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

Place the machine on a stable surface so that you can operate the dough sheeter in an ergonomic way.

#### 3.3 UNPACKING

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

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

Report any deficiencies to the dealer that supplied the machine.

#### 3.4 LOCATION

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

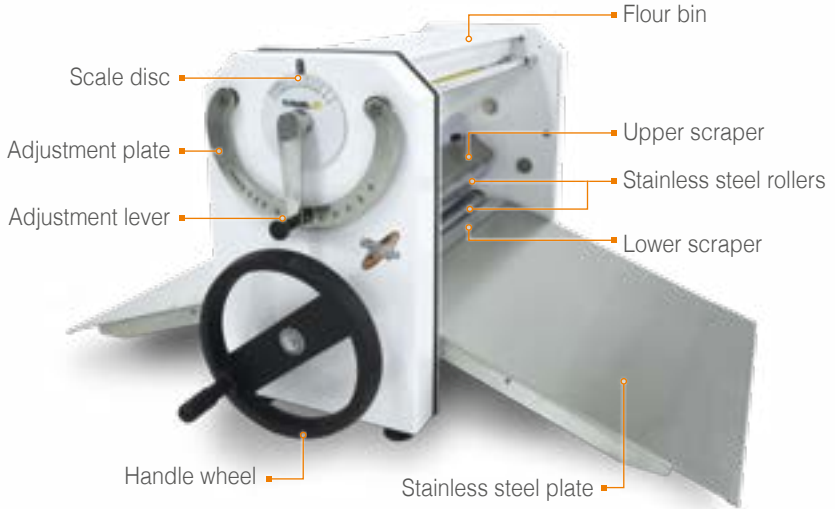
## 4. BRIEF INTRODUCTION

Light Duty Dough Sheeter intended for the sheeting of all sorts of dough such as Cake and biscuit dough, puff pastry, Rolfondant 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



### Handle wheel

By turning the turning wheel, the dough is rolled out increasingly thinner, depending on the direction, between the steel rollers, until the desired final thickness is reached.

### Adjustment lever

Use the adjustment lever to set the desired roll-out thickness for the dough or paste.

### Setting roller clearances

The desired roll-out thickness can be read on the scale disc, which is selected via the adjustment lever on the adjustment plate.

## 6. PREPARATION

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

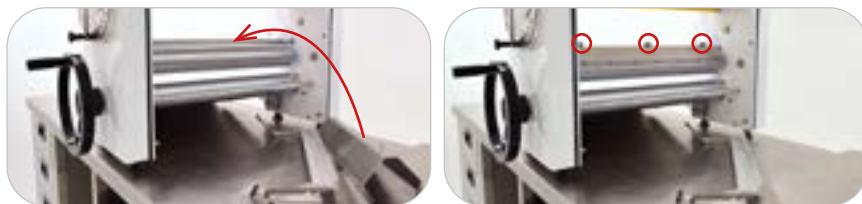
- Is the machine clean?
- Is the machine placed on a sufficiently sturdy table?
- Check to ensure that top and bottom scrapers are installed properly.
- Are the stainless steel plates in the correct position?
- Has the handle bar on the handle wheel been folded out?

## 7. OPERATION STEPS

- Pull down both plates of the machine.
- Sprinkle flour on the plates.
- Lay the dough on a plate.
- Sprinkle flour on the dough.
- Adjust the space between the rollers as you desire.
- Put the free end of the dough between the pressure rollers.
- Rotate the turning wheel to roll the dough to the set thickness.
- Sprinkle flour on the dough or plates If necessary.
- Reduce the distance between the rollers.
- Repeat steps until the dough has the desired thickness.

## 8. DETACHING AND ATTACHING THE SCRAPERS

### Attaching top scrapers



- Push top scraper over the top pressing roller.
- Fix top scraper with 3 screws.

### Attaching bottom scraper



- Place the t-scraper with the hooks pointed downwards in the space between the bottom roller and the plate.
- Lift plate into fixed position.
- Fix spring-mounted rods behind the 2 bolts.
- Pull down plate on table surface.

## 8. CLEANING

This machine must never be cleaned with running water.

ENG

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

### 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

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

### Flour bin

The bin can be removed, please clean all the bits of flour in the tray with water and dry it after daily use.

### Roller

Clean the rollers with a damp cloth.



# **TABLO**

Laminoir manuel  
Manual dough sheeter  
Manuele uitroltafel  
Manueller Ausrollmaschine  
Laminadora manual  
Sfogliatrice manuale

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

NL

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

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



Het Sinmag Europe Team.



## NOTA

Het gebruik van deze of elk andere industriële machine houdt risico's in zoals verhitte oppervlakken, scherpe voorwerpen of de blootstelling aan elektrische stroom. Deze handleiding wordt U ter beschikking gesteld om U te begeleiden in het veilig en efficiënt gebruik van onze machines.

NL

Alle benodigdheden, beschouwd als gevaarlijk of niet, moeten in overeenstemming met de principes van een correcte werkmethode gebruikt worden.

De bediener van deze machine moet meerderjarig zijn. Lees en volg de instructies grondig om deze machine in veiligheid te gebruiken en een optimaal gebruik van de machine te verzekeren.

## 1. INLEIDING

### 1.1 KORT OVERZICHT

Deze handleiding is bedoeld om u op de hoogte te brengen van de plaatsing, bediening en onderhoud van de **TABLO** manuele uitroltafel.

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: **TABLO**

TAFELMODEL		✓
NETTOGEWICHT MACHINE		60 kg
UITROLBREEDTE		520 mm
LENGTE TAFEL		2 x 485 mm
RUIJTE TUSSEN DE ROLLEN		0 - 50 mm

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 WERKVEILIGHEID

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

**OM EEN VEILIGE WERKOMGEVING TE VERZEKEREN, MOET U AAN VOLGENDE INSTRUCTIES VOLDOEN:**

1. Installeer de machine in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden op de werkvloer.
2. Plaats de machine niet in de buurt van een warmtebron of in een omgeving waar een potentieel ontploffingsgevaar heerst.
3. Wees aandachtig en laat u niet afleiden tijdens het gebruik van de machine.
4. Draag geen loszittende kleding bij het gebruik van deze machine.
5. Verwijder, bedek of wijzig de identificatieplaatjes die op de behuizing van de machine zijn

aangebracht niet.

6. Gebruik de machine niet als werkoppervlak, en plaats geen voorwerpen op de machine die niet nodig zijn voor normaal gebruik van de machine.
7. Stop de machine onmiddellijk in geval van foutieve of abnormale werking, hapering of eender welke ongewone werking of geluid van de machine.
8. Draag beschermende handschoenen tijdens het onderhoud van de machine.
9. Laat uitzonderlijk onderhoud of herstellingen enkel uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
10. Gebruik geen stromend water of water onder druk om de machine schoon te maken.
11. Draag beschermende handschoenen als u met scherpe onderdelen van de machine werkt.

### 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. ververzegeld) door de fabrikant mogen enkel door een geautoriseerde onderhoudstechniër 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.

Plaats de machine op een stabiele ondergrond zodat u op een ergonomische wijze de uitroltafel kan bedienen.

#### 3.3 UITPAKKEN

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

Behoud alle verpakings- 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

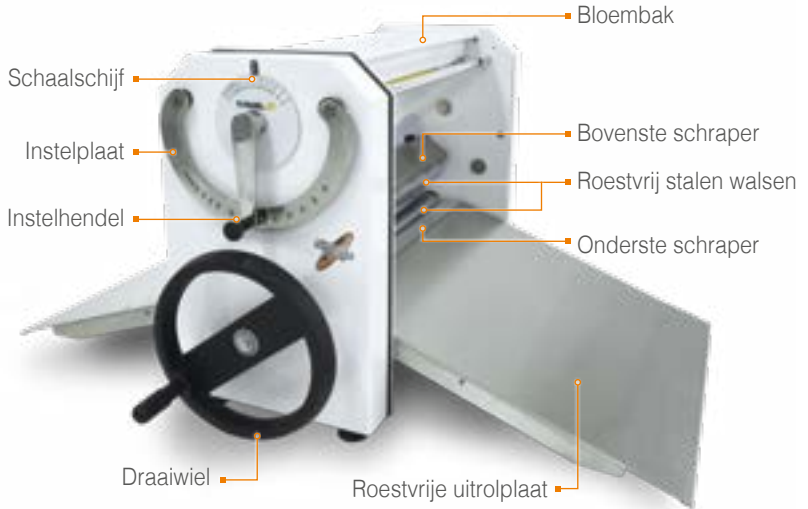
## 4. OMSCHRIJVING

Manueel te bedienen uitroltafel bestemd voor het uitrollen van allerhande degen zoals Taart en koekjesdegen, bladerdeeg, Rolfondant enz

Aan beide kanten van de machine bevindt zich een roestvrijstalen uitrolplaat.

Om het gebruik van de machine te vergemakkelijken, raden we u aan wat bloem over de platen te strooien.

## 5. ONDERDELEN



### Draaiwiel

Door aan het draaiwiel te draaien wordt het deeg naargelang de richting, tussen de stalen walsen steeds dunner uitgerolt, tot de gewenste einddikte wordt bereikt.

### Instelhendel

Gebruik de instelhendel om de gewenste uitroldikte van het deeg of pasta in te stellen.

### Instellen van de gewenste uitroldikte.

Op de schaaldisk kan de gewenste uitroldikte worden afgelezen welke, via de instelhendel is gekozen op de instelplaat.

## 6. VOORBEREIDING

### Controleer volgende punten voor u de machine in gebruik neemt:

- Is de machine schoon ?
- Staat de machine op een voldoende stevige tafel ?
- Zijn de onderste en bovenste schrapers correct bevestigd.
- Staan de roestvrij uitrolplaten in de correcte positie ?
- Is de draaihendel naar buiten geklapt ?

## 7. BEDIENING

- Klap de uitrolplaten naar beneden.
- Strooi wat bloem over de uitrolplaten.
- Leg het deeg op een uitrolplaat.
- Strooi wat bloem over het deeg.
- Stel de gewenste afstand tussen de uitrolwalsen in.
- Duw een uiteinde van het deeg tegen de uitrolwalsen.
- Draai aan het draaiwiel om het deeg naar de ingestelde dikte uit te rollen.
- Strooi indien nodig opnieuw wat bloem over de uitrolplaten of het deeg.
- Verklein de afstand tussen de uitrolwalsen.
- Herhaal deze handelingen tot het deeg de gewenste einddikte heeft bekommen.

## 8. SCHRAPERS

### Bovenste schrapper bevestigen



- Duw de bovenste schrapper over de bovenste uitrolwals.
- Zet de schrapper met de drie aandraaischroeven vast.

### Onderste schrapper bevestigen



- Laat de onderste schrapper met de staven naar beneden tussen de onderste uitrolwals en de uitrolplaat glijden.
- Klap de uitrolplaat naar boven.
- Gebruik de trekveer om de staaf achter de twee bouten klem te zetten.
- Klap de uitrolplaat naar beneden.

## 8. REINIGING

Gebruik geen stromend water om de machine te reinigen.

Gebruik geen heet water om de schrapers en bloembak te reinigen om vervorming te voorkomen.

### Schrapers

- Verwijder bovenste en onderste schrapers om ze te reinigen.
- Reinig de schrapers met een vochtige doek.

Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om de deegresten op de schrapers te verwijderen.

### Uitrolplaat

Verwijder na gebruik de uitrolplaten, was de deegresten weg met water en droog ze af.

### Bloembak

De bloembak is uitneembaar, was dagelijks de deegresten weg met water en droog hem af.

### Uitrolwalsen

Reinig de uitrolwalsen met een vochtige doek.

NL



## **TABLO**

Laminoir manuel  
Manual dough sheeter  
Manuele uitroltafel  
Manueller Ausrollmaschine  
Laminadora manual  
Sfogliatrice manuale

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

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

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



Sinmag Europe Team.

## HINWEIS

Die Verwendung dieser oder anderer Industrieanlagen kann Gefahren, etwa durch heiße Oberflächen, scharfe Gegenstände oder elektrischen Strom mit sich bringen. Diese Anleitung soll Ihnen bei der sicheren und effizienten Benutzung unserer Maschine helfen.

Alle Maschinen, ob als gefährlich eingestuft oder nicht, sollten gemäß den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis benutzt werden.

Der Benutzer dieser Maschine muss volljährig sein. Bitte lesen und befolgen Sie vor Inbetriebnahme die Anweisungen sorgfältig, um maximale Sicherheit zu gewährleisten und unsere Maschine optimal zu nutzen.

D

## 1. EINFÜHRUNG

### 1.1 KURZE EINFÜHRUNG

Diese Anleitung dient der Einführung in Installation, Betrieb und Wartung des manuellen Ausroller **TABLO**.

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

### 1.2. TECHNISCHE DATEN

Machinemodel: **TABLO**

<b>TISCHMODELL</b>	✓
<b>NETTOGEWICHT MASCHINE</b>	60 kg
<b>AUSROLLBREITE</b>	520 mm
<b>TABLETLÄNGE</b>	2 x 485 mm
<b>ABSTAND ZWISCHEN DEN ROLLEN</b>	0 - 50 mm



## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 INFORMATIONEN ZUR ARBEITSSICHERHEIT

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

UM SICHERE ARBEIT ZU GEWÄHRLEISTEN, MÜSSEN FOLGENDE ANWEISUNGEN BEFOLGT WERDEN:

1. Erfüllen Sie bei der Installation der Maschine die Anforderungen bezüglich der Sicherheit am Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, außerdem darf die Maschine nicht an Stellen eingesetzt werden, an denen eine potentielle Explosionsgefahr besteht.
3. Benutzen Sie die Maschine mit großer Sorgfalt und lassen Sie sich nicht ablenken.
4. Tragen Sie keine weite Kleidung oder Kleidungsstücke mit weiten oder offenen Ärmeln.
5. Die Typenschilder am Maschinengehäuse dürfen nicht entfernt, verdeckt oder modifiziert werden.
6. 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, fremde Bewegungen oder ungewöhnliche Geräusche festgestellt werden.
10. Trennen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die Maschine vom Netz.
11. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe.
12. Wenden Sie sich zwecks Durchführung außergewöhnlicher Wartungsarbeiten an den Hersteller oder an qualifiziertes oder befugtes Personal.
13. Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl.
14. Tragen Sie bei der Handhabung scharfer Zubehörteile schnittfeste Handschuhe.

## 3. INSTALLATION

### 3.1 ALLGEMEINE INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

**HINWEIS:** Es ist äußerst wichtig, dass diese Maschine korrekt installiert und bedient wird. Die Installation muss den geltenden Elektro-, Brandschutz-, Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen entsprechen.

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

### 3.2 INSTALLATION

Bei der Installation dieser Maschine muss auf ausreichende Belüftung geachtet werden, um das Auftreten nicht akzeptabler Konzentrationen gesundheitsschädlicher Substanzen im Raum zu verhindern.

Installationen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wenn die Installation der Maschine nicht unter Befolgung der entsprechenden Vorschriften und Herstellerspezifikationen in diesem Abschnitt erfolgt, erlischt die Garantie.

Komponenten, deren Einstellung vom Hersteller geschützt wurde (beispielsweise mit einem Farbsiegel), dürfen nur von einem befugten Servicetechniker eingestellt werden. Sie dürfen nicht vom Installationspersonal eingestellt werden.

Der Inhaber muss für den Anschluss der erforderlichen Versorgungsleitungen an die Maschine sorgen.

D

### 3.3 AUSPACKEN

Verfahren Sie nach dem Eintreffen der Maschine wie folgt: Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Transportschutzvorrichtungen, einschließlich aller Kunststoffschutzfolien, von den äußeren Blechen.

Überprüfen Sie Maschine und Teile auf Beschädigungen. Melden Sie etwaige Schäden umgehend dem Spediteur und dem Vertreter. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Maschine mit beschädigten Teilen zu betreiben. Melden Sie etwaige Mängel dem Vertreter, der die Maschine lieferte.

### 3.4 AUFSTELLUNGSSORT

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

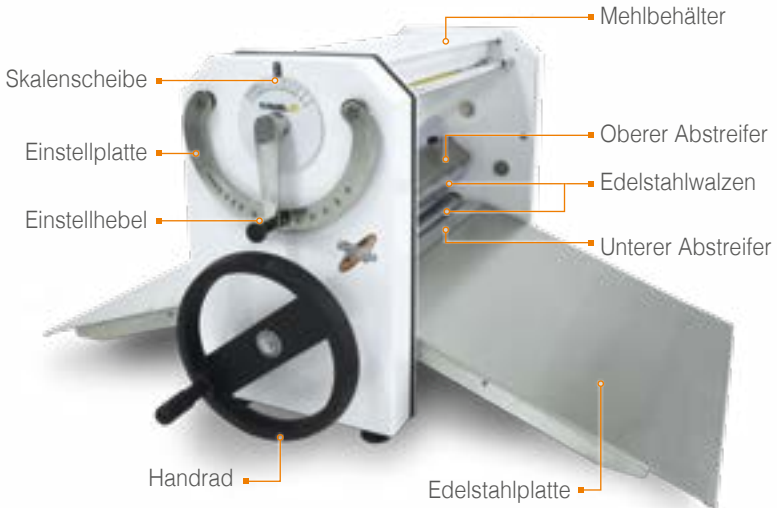
## 4. KURZE EINFÜHRUNG

Leichte Teigausrollmaschine, geeignet zum Ausrollen aller Arten von Teig, wie Kuchenteig und Keksteig, Blätterteig, Rolfondant usw.

An beiden Seiten dieser Maschine befinden sich zwei Edelstahlplatten.

Um die Bedienung zu erleichtern, empfehlen wir, etwas Mehl auf die Platte zu streuen, bevor der Teig geformt wird.

## 5. EINRICHTUNG



### Handrad

Durch Drehen des Handrads wird der Teig zwischen den Stahlwalzen immer dünner ausgerollt, je nach Richtung, bis die gewünschte endgültige Dicke erreicht ist.

### Einstellhebel

Verwenden Sie den Verstellhebel, um die gewünschte Ausrollstärke für den Teig oder die Paste einzustellen.

### Einstellen des Walzenabstands.

Die gewünschte Ausrollstärke kann auf der Skalenscheibe abgelesen werden, die über den Verstellhebel an der Einstellplatte ausgewählt wird.

## 6. VORBEREITUNG

Jeden Tag, bevor Sie mit Ihrer Teigausrollmaschine mit der Produktion beginnen, überprüfen Sie Folgendes:

- Ist die Maschine sauber?
- Steht die Maschine auf einem ausreichend stabilen Tisch?
- Überprüfen Sie, ob die oberen und unteren Abstreifer ordnungsgemäß installiert sind.
- Befinden sich die Edelstahlplatten in der richtigen Position?
- Ist der Handgriff am Handrad ausgeklappt?

## 7. BETRIEB

- Walzenabstände einstellen: Verwenden Sie den Verstellhebel, um die gewünschte Dicke für den Teig einzustellen. Die Skalenscheibe zeigt die ausgewählte Dicke an.
- Die Platten mit Mehl bestäuben: Streuen Sie etwas Mehl auf die Edelstahlplatten, um ein Anhaften des Teigs zu verhindern.
- Mit dem Ausrollen beginnen: Nehmen Sie einen Teil des Teigs und legen Sie ihn zwischen die Stahlwalzen.
- Das Handrad drehen: Beginnen Sie, das Handrad zu drehen, um den Teig in die Walzen einzuführen. Verwenden Sie eine gleichmäßige und stabile Bewegung.
- Dicke überwachen: Wenn der Teig durch die Walzen läuft, überprüfen Sie die Dicke anhand der Skalenscheibe. Passen Sie die Walzenabstände bei Bedarf an, um die gewünschte Dicke zu erreichen.
- Allmähliches Ausrollen: Für dickere Teige rollen Sie den Teig mehrmals durch die Walzen, indem Sie die Walzenabstände allmählich reduzieren.
- Gewünschte Dicke: Rollen Sie den Teig weiter, bis die gewünschte endgültige Dicke erreicht ist. Achten Sie darauf, dass die Dicke über die gesamte Fläche gleichmäßig ist.
- Das Ausrollen stoppen: Sobald die gewünschte Dicke erreicht ist, hören Sie auf, das Handrad zu drehen, und nehmen Sie den ausgerollten Teig heraus.

D

## 8. ABNEHMEN UND ANBRINGEN DER ABSTREIFERS

### Attaching top scrapers



- Schieben Sie den oberen Abstreifer über die obere Walze.
- Befestigen Sie den oberen Abstreifer mit 3 Schrauben.

### Anbringen des unteren Abstreifers



- Stellen Sie den T-Abstreifer mit den Haken nach unten in den Raum zwischen der unteren Walze und der Platte.
- Anheben der Platte in die feste Position..
- Befestigen Sie die federbelasteten Stangen hinter den 2 Schrauben..
- Ziehen Sie die Platte auf die Tischoberfläche herunter.

## 8. REINIGUNG

Diese Maschine darf niemals mit fließendem Wasser gereinigt werden.

Um den Abstreifer und die Mehlschale vor Verformung zu schützen, verwenden Sie kein heißes Wasser, um sie zu reinigen.

### **Abstreifers**

- Entfernen Sie die oberen und unteren Abstreifers zum Reinigen.
- Reiben Sie die Abstreifers mit einem feuchten Tuch ab..

Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Instrumente, um angetrockneten Teig von der Abstreifer zu entfernen.

### **Teigplatte**

Nehmen Sie die Platte ab, reiben Sie alle Teigreste mit Wasser ab und trocknen Sie sie nach der täglichen Verwendung.

### **Mehlbehälter**

Der Behälter kann entfernt werden. Bitte reinigen Sie alle Mehlreste im Tablett mit Wasser und trocknen Sie es nach der täglichen Verwendung.

### **Walzen**

Reinigen Sie die Walzen mit einem feuchten Tuch.



D



IT

## **TABLO**

Laminoir manuel  
Manual dough sheeter  
Manuele uitroltafel  
Manueller Ausrollmaschine  
Laminadora manual  
Sfogliatrice manuale

Congratulazioni per l'acquisto di questa sfogliatrice manuale.  
Questa macchina è stata controllata a fondo al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione.

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

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



Sinmag Europe Team.



## ATTENZIONE

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

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

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

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 BREVE INTRODUZIONE

Lo scopo di questo manuale è presentare le modalità di installazione, uso e manutenzione della sfogliatrice manuale **TABLO**.

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

### 1.2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello Macchina: **TABLO**

MODELLO DA TAVOLO	✓
PESO NETTO MACCHINA	60 kg
LARGHEZZA DI LAMINAZIONE	520 mm
LUNGHEZZA PIANI	2 x 485 mm
SPAZIO TRA I RULLI	0 - 50 mm

IT

## 2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

### INFORMAZIONI DI SICUREZZA SUL LAVORO

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

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

- Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.
- Non porre la macchina vicino a una fonte di calore; la macchina non deve essere utilizzata in un luogo dove l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
- Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.
- Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.
- Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.
- Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anomalo, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.
- Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.
- Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.
- Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.
- Quando si manipolano accessori taglienti, utilizzare guanti antitaglio.

## INSTALLAZIONE

### REQUISITI GENERALI DI INSTALLAZIONE

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

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

### INSTALLAZIONE

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

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

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

## DISIMBALLAGGIO

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

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

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

### 3.4 POSIZIONAMENTO

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

IT

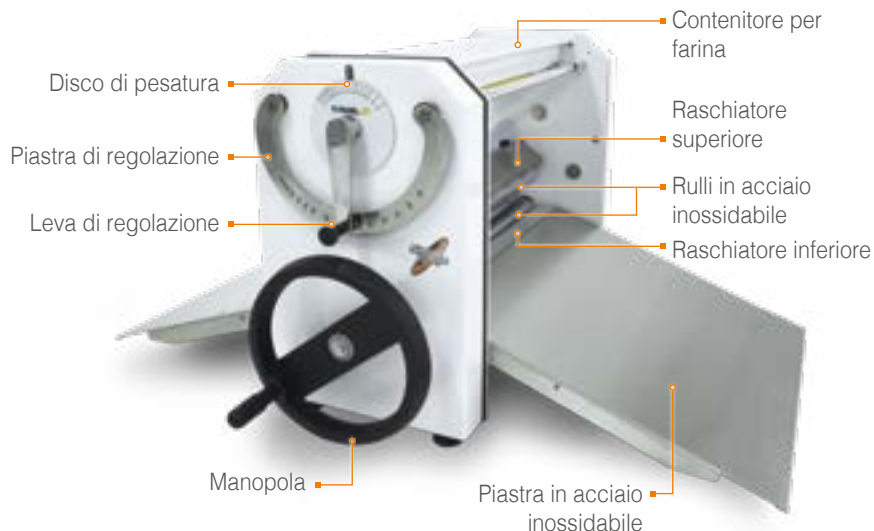
## 4. BREVE INTRODUZIONE

Sfogliatrice di pasta a basso impiego progettata per stendere ogni tipo di impasto come quello per torte e biscotti, la pasta sfoglia, la pasta di zucchero, ecc.

Ci sono due piastre in acciaio inossidabile su entrambi i lati di questa macchina.

Per facilitare l'operazione, suggeriamo di spolverare un po' di farina sulla lastra prima di modellare l'impasto.

## 5. CONFIGURAZIONE



### Manopola

Girando la manopola, l'impasto viene laminato sempre più sottile, a seconda della direzione, tra i rulli in acciaio, fino a raggiungere lo spessore finale desiderato.

### Leva di regolazione

Utilizzare la leva di regolazione per impostare lo spessore desiderato per stendere l'impasto o la pasta.

### Regolazione dello spazio tra i rulli

Lo spessore desiderato per stendere l'impasto può essere letto sul disco di pesatura, selezionato tramite la leva di regolazione sulla piastra di regolazione.

## 6. PREPARAZIONE

Ogni giorno, prima di iniziare la produzione con la sua laminatrice, controlli quanto segue:

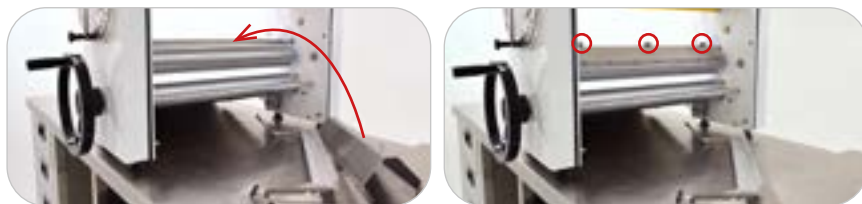
- La macchina è pulita?
- La macchina è posizionata su un tavolo sufficientemente robusto?
- Verifica che i raschiatori superiori e inferiori siano installati correttamente.
- Le piastre in acciaio inossidabile sono nella posizione corretta?
- La manopola sulla manovella è stata aperta?

## 7. PASSI OPERATIVI

- Abbassa entrambe le piastre della macchina.
- Cospargi farina sulle piastre.
- Posiziona l'impasto su una piastra.
- Cospargi farina sull'impasto.
- Regola lo spazio tra i rulli come desiderato.
- Inserisci l'estremità libera dell'impasto tra i rulli di pressione.
- Gira la manopola per stendere l'impasto allo spessore desiderato.
- Cospargi farina sull'impasto o sulle piastre se necessario.
- Riduci la distanza tra i rulli.
- Ripeti i passaggi finché l'impasto raggiunge lo spessore desiderato.

## 8. SGANCIARE E MONTARE I RASCHIATORI

### Collegare i raschietti superiori



- Spingere il raschiatore superiore sopra il rullo di pressione superiore.
- Fissare il raschiatore superiore con 3 viti.

### Collegare il raschiatore inferiore



- Posizionare il raschiatore a T con gli uncini rivolti verso il basso nello spazio tra il rullo inferiore e la piastra.
- Sollevare la piastra in posizione fissa.
- Fissare le aste a molla dietro le 2 viti.
- Abbassare la piastra sulla superficie del tavolo.



## 8. PULIZIA

Questa macchina non deve mai essere pulita con acqua corrente..

Per proteggere il raschiatori e il vassoio per la farina da deformazioni, non utilizzare acqua calda per pulirli.

### **Raschiatori**

- Rimuovere i raschietti superiore e inferiore per la pulizia.
- Strofinare i raschietti con un panno umido.

Non utilizzare alcun strumento appuntito o tagliente per raschiare via residui di impasto indurito sui raschiatori.

### **Piastra per impasto**

Rimuovere la piastra, strofinare tutti i residui di impasto con acqua e asciugarla dopo l'uso quotidiano.

### **Contenitore per farina**

Il contenitore può essere rimosso, per favore pulisci tutti i residui di farina nel vassoio con acqua e asciugalo dopo ogni uso quotidiano.

### **Rullo**

Pulire i rulli con un panno umido.

IT



***[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)**