



**Baguette moulder • Façonneuse •
Stokbroodmachine • Baguettelangroller •
Formadoras de barras • formatrice per baguette**



SM380S

FR

Nous vous félicitons pour l'achat de votre faconneuse. 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.

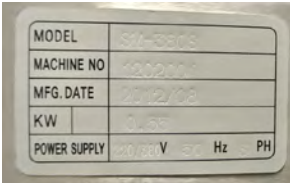
1. INSTALLATION

A. Après avoir déballé la machine, il faut que vous l'inspectiez afin de contrôler si la machine n'a pas été endommagée pendant le transport. Il faut avertir le fabricant de tout dégât avant d'utiliser la machine.

B. La machine doit être placée dans un endroit qui répond aux conditions suivantes:

- La machine doit être placée dans un endroit ventilé, à l'abri du soleil et loin de tout appareil de chauffage.
- Elle doit aussi être placée sur une surface solide et plane sans vibrations.

2. ALIMENTATION ELECTRIQUE



Avant de brancher la machine, il faut contrôler si le voltage de la machine correspond bien à celui du réseau électrique.

- Branchez la machine au réseau électrique adéquat, comme indiqué sur la plaque signalétique.
- Testez la machine après l'avoir branchée.

NOTE:

Si la direction de rotation de la machine est incorrecte, vous devez échanger les deux cables de phase.

3. UTILISATION



- A. Vous pouvez changer la distance entre les rouleaux inférieurs en montant ou descendant la poignée droite **(A)**.
- B. Pour adapter la longueur des pâtons en mm, vous devez modifier la distance entre les caissons en montant et descendant la poignée gauche **(B)**.
- C. Mettez la machine en marche.
- D. Quand vous introduisez de la pâte dans la goulotte, le dessous de la pâte doit être dirigée vers les rouleaux inférieurs.
- E. Les pâtes peuvent peser entre 50g et 1200g.

4. PRECAUTIONS DE SECURITE

Il est important de lire ce mode d'emploi avant d'utiliser et de le garder près de la machine afin de toujours pouvoir le consulter. Si la machine est vendue, ce mode d'emploi doit l'accompagner, pour que l'utilisateur puisse s'informer sur la machine.

Quand vous récupérer les pâtons de la machine, faites attention à ne jamais mettre les mains dans l'espace entre les rouleaux et tapis. Ces rouleaux font des mouvements rapides et on risque de se blesser si on les touche.

Faites attention aussi quand vous introduisez de la pâte dans la goulotte. Ne touchez jamais aux rouleaux.

La machine est équipée d'un arrêt d'urgence. S'il vous arrive quelque chose pendant que vous utilisez la machine, n'hésitez pas à le pousser. La machine s'arrêtera immédiatement. Quand vous poussez la goulotte vers le bas, la machine s'arrête aussi.



5. NETTOYAGE

Il est essentiel de nettoyer les rouleaux et le feutre avec une brosse après chaque utilisation. N'employez pas d'eau pour le nettoyage. Gardez la machine dans un endroit propre.

NOTE:

N'utilisez jamais d'abrasif, de détergent pour nettoyer votre façonneuse.

Pour des raisons d'hygiène, enlevez les restes de farine avec un aspirateur (évités de souffler). Débranchez toujours la machine avant de la nettoyer.

Le nettoyage quotidien:

- Brossez les restes de la pâte des racleurs supérieurs et inférieurs avec une pièce en plastique.
- Nettoyez les tapis avec une brosse.
- Brossez la poussière sur la machine avec un chiffon doux et une brosse.

Le nettoyage hebdomadaire:

- Ramassez les restes de pâte secs avec un chiffon doux
- Enlevez les restes de pâte, farine et poussière dans la machine avec une brosse et un aspirateur.

6.ENTRETIEN

Contrôler tous les deux mois la transmission dans la machine, adaptez la tension des tapis et graissez les chaînes et les coussinets. Si la façonneuse n'est pas employée pour une longue période, elle doit être nettoyée profondément et débranchée.



Baguette moulder • Façonneuse •
Stokbroodmachine • Baguettelangroller •
Formadoras de barras • formatrice per baguette



SM380S

Congratulations with the purchase of this baguette moulder. This machine has been tested thoroughly in our warehouse in Belgium before delivery.

This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

For correct use and long service life of your baguette moulder, 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 baguette moulder.



Sinmag Europe Team.

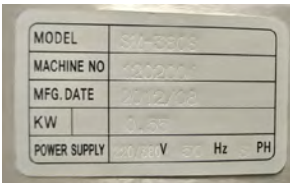
1. INSTALLATION

A. After uncrating the machine, inspect it carefully to see whether there is any damage that might have occurred during shipment. Report any damage to the manufacturer before operating the machine.

B. In order to get good results from the machine and ensure a long time of troublefree operation, choose a location that meets the following requirements:

- Well ventilated, free from any direct radiance of the sun and away from heating sources.
- Solid and plain floor, free from vibrations.

2. ELECTRIC SUPPLY



It is important to check if the voltage indicated on the machine's identification plate corresponds to the electrical supply.

- Connect the correct electric supply to the machine as indicated on the nameplate.
- Test the machine after connection to the electric supply.

NOTE:

If the machine turns in the wrong direction during the test, the 2 phase wires should change positions.

3. OPERATION



- The space between the front rollers is to be adjustable by sliding the right knob **A** (i.e. when facing the machine) of the machine up and down.
- The space between the rear tilted plates is to be adjusted by sliding up and down the left knob **B**. The space between these plates should be adjusted in order to adjust the length of the dough in mm.
- Switch on the power.
- When you put dough into the hopper, the bottom of dough must face the front rollers.
- The dough weight range should be between 50g and 1200 g.

4. SAFETY PRECAUTIONS

It is very important that this manual be read before operation, and be kept with the machine for any future consultations.

If the machine is sold or given to someone else, make sure that this manual is attached to it, so that the user can be informed of the contents of the manual.

Be sure not to touch the space between the rear tilted plates with your fingers when you take dough out of the machine, as the woollen felt of the rear tilted plates moves upward rapidly. Your fingers will easily get hurt if you touch the rear tilted plates.

Be careful with your fingers when you put dough inside the input hopper too. Do not touch the running rollers.

Please note that the input hopper is equipped with an emergency stop. In case of emergency, just press down the hopper and the machine will stop immediately, e.g. when your fingers get stuck between the rollers.



5. CLEANING

It is very essential to give the roller and the woollen felt a daily cleaning with a brush after finishing operation. Do not use running water to clean the machine. Take care that the environment of the machine is kept clean too.

NOTE:

Never use an abrasive or caustic detergent or any scraper to clean your moulder.

For hygienic purpose, it is advisable to remove the flour dust with a vacuum cleaner (avoid blowing). The power should always be disconnected before cleaning.

Daily cleaning:

- Wipe out the dough leftovers on the upper and bottom scrapers with a plastic tool.
- Clean the conveyor belt with a brush.
- Wipe away the dust on the machine with a soft cloth and a brush.

Weekly cleaning:

- Wipe out the dried dough left on the rollers with a soft cloth.
- Clear away trash dough, flour and dust inside the machine with a brush and a vacuum blower.

6. MAINTENANCE

Every two months, the transmission parts inside the machine should be checked, adjust the belt tension, grease the chains and bearings.

If the moulder is not used for a long time, it should be thoroughly cleaned and left disconnected from the electric supply.



**Baguette moulder • Façonneuse •
Stokbroodmachine • Baguettelangroller •
Formadoras de barras • formatrice per baguette**



SM380S

Proficiat met de aankoop van uw stokbroodmachine. 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 uw stokbroodmachine, raden wij u aan deze handleiding grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan met de machine.

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



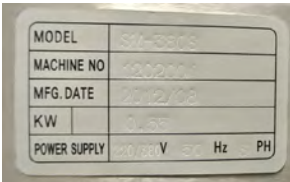
Sinmag Europe Team.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

A. Alvorens de machine in gebruik te nemen, gelieve eerst grondig na te gaan of er geen schade is die de machine gedurende het transport kan opgelopen hebben. Stel de fabrikant op de hoogte van elke mogelijke schade vooraleer u de machine in gebruik neemt. Om de machine zo lang mogelijk te kunnen gebruiken en perfecte resultaten te verkrijgen, kiest u het best een plaats die voldoet aan de volgende voorwaarden:

- De plaats moet goed verlucht zijn en de machine moet er vrij zijn van directe blootstelling aan zonlicht. De machine moet ver weg staan van verwarmings-toestellen.
- De machine moet geplaatst worden op een stevige en vlakke ondergrond , vrij van mogelijke trillingen.

2. ELEKTRISCHE VOORZIENINGEN



- Sluit de machine op de correcte stroomtoevoer aan, zoals die op het naamplaatje aangeduid staat.
- Test de machine nadat u ze op het elektriciteits-net hebt aangesloten.

NOTA:

Indien de draairichting van de machine verkeerd is, gelieve dan de twee stroomdraden te verwisselen.

3. GEBRUIK



- A.** De ruimte tussen de voorste rollen kan aangepast worden met de rechterknop **(A)**. Die hoeft u slechts omhoog of omlaag te schuiven om de dikte van het deeg aan te passen.
- B.** Stel de lengte van het deeg in mm in. Dat kan door de ruimte tussen de achterste, schuin opstaande rollen aan te passen. Schuif daartoe de linker knop **(B)** omhoog of omlaag.
- C.** Schakel de machine in.
- D.** Bij het inbrengen van deeg in de invoeropening, moet de onderkant van het deeg naar de voorste rollen gericht zijn.
- E.** Het deeg mag tussen de 50g tot 1200g wegen.

4. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Het is belangrijk deze gebruiksaanwijzing te lezen alvorens de machine in gebruik te nemen. Bovendien moet deze handleiding bij de machine gelegd worden, zodat ze ook later nog nagelezen kan worden.

Mocht de machine later doorverkocht worden, gelieve dan ook de gebruikshandleiding bij de machine te voegen, zodat de gebruiker ten alle tijde op de hoogte is van het goede gebruik van deze machine.

Hoewel de machine uitgerust is met de nodige veiligheidsschakelaars, om de werking te stoppen bij mogelijke problemen, is voorzichtigheid geboden bij het invoeren van het deeg: Raak de draaiende rollen bij de invoeropening nooit aan.

Het deeg dient uitgenomen te worden aan de voorkant van de machine. Reik nooit in de machine om vastgelopen deeg te verwijderen.

Mocht er toch iets gebeuren, aarzel dan niet de noodstop in te drukken. Ingeval van nood, zal de machine meteen stoppen. Ook wanneer u de invoeropening naar beneden drukt, zal de machine stoppen.



Bij onderhoud en reiniging van de machine dient deze steeds van de stroomtoevoer te worden afgesloten door de stekker uit het stopcontact te halen.

5. REINIGING

Om zo lang mogelijk van uw machine te kunnen genieten, is het belangrijk dat u de rollen en het vilt dagelijks na gebruik schoonmaakt met een borstel. Vermijd rechtstreeks contact tussen water en de machine wanneer u de machine schoonmaakt. Plaats de machine ook in een schone omgeving.

NOTA:

Maak nooit gebruik van schuurmiddelen, van bijtende schoonmaakmiddelen of van een metalen schraper om uw machine te reinigen.

Om hygiënische redenen is het aan te raden dat u de restjes bloem met een stofzuiger verwijdert. (vermijd te blazen) Schakel ook steeds de stroomtoevoer uit alvorens u de machine schoonmaakt.

Dagelijkse schoonmaak:

- Veeg met een stuk plastic de restjes bloem van de bovenste en onderste schrapers.
- Maak de transportband schoon met een borstel.
- Veeg het stof van de machine met een zachte doek en een borstel.

Wekelijkse schoonmaak:

- Veeg de opgedroogde deegrestjes op de rollen weg met een zachte doek.
- Verwijder alle restjes deeg, bloem en stof uit de machine met een borstel en een stofzuiger.

6. ONDERHOUD

Gelieve iedere twee maanden de overbrenging in de machine te controleren. Stel ook de spanning van de transportband bij en smeer de kettingen en kogellagers.

Wanneer de machine voor een lange periode niet gebruikt wordt, zorg er dan voor dat ze grondig gereinigd wordt en dat ze losgekoppeld wordt van de stroomtoevoer.



Baguette moulder • Façonneuse •
Stokbroodmachine • Baguettelangroller •
Formadoras de barras • formatrice per baguette



SM380S

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieses Baguettelangroller. 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 baguettelangroller, 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.



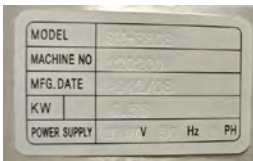
Sinmag Europe Team.

1. INSTALLATION

- A.** Nachdem Sie die Maschine ausgepackt haben, prüfen Sie zunächst bitte nach ob sie während des Transportes nicht beschädigt worden ist. Melden Sie dem Hersteller jeden Schaden bevor Sie die Maschine einschalten.
- B.** Wenn Sie die Maschine so lange wie möglich genießen wollen, sollte die Stelle der Maschine den folgenden Bedingungen entsprechen:
- Der ort wo Sie die Maschine aufstellen muss gut ventiliert sein und die Maschine darf nicht direkt der Sonne oder bestimmten Heizapparaten ausgesetzt sein.
 - Die Maschine muss auf einen soliden und egalenden Boden gestellt werden.

D

2. ELEKTRISCHE ANSCHLUSS



Die Stromversorgung muss der Voltzahl der Maschine entsprechen, wie diese auf dem Namenschild des Herstellers angegeben ist.

Kuppeln Sie die Maschine mit der korrekten Stromversorgung, wie diese auf dem Namenschild angegeben ist. Prüfen Sie bitte die Wirkung der Maschine

nach, nachdem Sie diese richtig angeschlossen haben.

BEMERKUNG:

Wenn die Drehrichtung der Maschine falsch sein sollte, müssen Sie nur zwei der Phasenkabel umtauschen.

3. GEBRAUCH



- A.** Der Raum zwischen den Vorderrollern kann einfach angepasst werden, indem Sie den rechten Knopf **A** der Maschine nach oben oder nach unten schieben.
- B.** Um die Länge der Teigstücke in mm einzustellen, muss nur der Raum zwischen den Hintenrollern angepasst werden, indem Sie den linken Knopf **B** der Maschine nach oben oder nach unten schieben.
- C.** Schalten Sie die Maschine ein.
- D.** Beim Hineinführen des Teiges in den Einführungstrichter, muss die Untenseite des Teiges an die Vorderroller gerichtet sein.
- E.** Das Teig darf zwischen 50g und 1200 g wiegen.

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN

Lesen Sie bitte diese Anleitung bevor Sie die Maschine zu benutzen anfangen. Auch nachher muss die Anleitung in der Nähe der Maschine aufbewahrt bleiben, so dass sie in Zukunft zu Rate gezogen werden kann. Falls die Maschine weiterverkauft wird, muss diese ANleitung auch mit der Maschine mitgegeben werden, so dass der Gebraucher sich über die Wirkung der Maschine mitgeben werden, so dass der Gebraucher sich über die Wirkung der Maschine informieren kann.

D

Achten Sie bitte darauf, dass Sie die Hände nie in den Raum zwischen den Hintenrollern bringen wenn Sie Teig aus der Maschine nehmen. Der Filz auf diesen Rollern bewegt ja schnell nach oben und Verletzungen können also leicht vorkommen.

Seien Sie auch wachsam wenn Sie Teig in die Maschine hineinführen. Berühren Sie nie die wirkenden Roller.

Diese Maschine ist mit einem Notschalter ausgestattet. Wenn sich also ein Notfall ereignet, müssen Sie nur auf diesen Schalter drücken. Die Maschine wird sofort halten. Die Maschine wird auch halten wenn Sie den Einführungstrichter nach unten drücken.



5. REINIGUNG

Die Roller und der Filz sollten jeden Tag nach Benützung mit einer Bürste gereinigt werden. Verwenden Sie bitte nie Wasser um die Maschine zu reinigen. Daneben sollte auch die Umgebung des Gerätes immer rein gehalten werden.

BEMERKUNG:

Verwenden Sie bitte nie Schmirgelmittel, ätzende Produkte oder einen Kratzer um den Langroller zu reinigen.

Wir raten Ihnen aus hygienischen Gründen auch, die Reste des Mehls mit einem Staubsauger zu entfernen (vermeiden Sie zu blasen). Die Stromversorgung muss bei der Reinigung immer ausgeschaltet werden.

Tägliche Reinigung:

- Kehren Sie die Reste des Teiges auf den oberen und unteren Schabern mit einem Kunststoffteil aus.
- Reinigen Sie den transportband mit einer Bürste aus.

Wochentliche Reinigung:

- Kehren Sie die Trockenen Reste des Teiges auf den Rollern mit einem zarten Tuch aus.
- Entfernen Sie Reste von Teig, Mahl und Staub aus der Maschine mit einer Bürste und einem Staubsauger.

6. WARTUNG

Zweimonatlich sollten Sie die Übertragungsteile der Maschine nachsehen, die Spannung des transportbandes nachstellen und die Ketten und Lager ölen. Wenn der Langroller für eine längere Zeit unbenutzt darstehen wird, sollten Sie ihn zunächst gründlich reinigen und die Stromversorgung ausschalten.



Baguette moulder • Façonneuse •
Stokbroodmachine • Baguettelangroller •
Formadoras de barras • formatrice per baguette



SM380S

¡Felicidades con la compra de esta formadoras de barras!
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.

ES

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



Sinmag Europe Team.

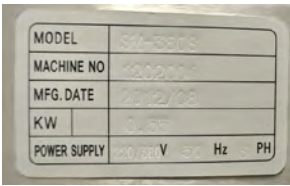
1. INSTALACIÓN

Después que ha desembalado la máquina, debe controlarla a fondo para verificar si no ha sido dañada durante el transporte. Advierta al fabricante de cada daño antes de emplear la máquina.

La máquina debe ser colocada a una posición que responde a las exigencias siguiente:

- La máquina debe ser colocada en un lugar bien ventilado. Abridado del sol y lejos de cada aparato de calefacción.
- También debe ser puesta en una superficie sólida y llana que no está sujeta a vibraciones.

2. SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD



Antes de conectar la máquina, hay que controlar si el voltaje de la máquina corresponde al suministro de electricidad.

- Conecte la máquina a la alimentación de electricidad correcta, como indicado en la placa descriptiva. Pruebe la máquina después de que está conectada.

NOTA:

Si la dirección de rotation de la máquina está incorrecta, hay que cambiar dos cables de fase.

3. LA OPERACIÓN



- El espacio entre los cilindros anteriores puede ser adaptado cuando se alza y baja la empuñadora a la derecha (A).
- Para adaptar el largo de la masa formada en mm, hay que adaptar solamente el espacio entre los cilindros hasta la empuñadora a la izquierda (B).
- Arranque la máquina.
- Cuando introduce la masa en la entrada, la parte inferior de la masa debe ser dirigida hacia los cilindros anteriores.
- La masa entrada puede pesar entre 50 y 1200 g.

4. REQUISITOS DE SEGURIDAD

Hay que leer estas instrucciones muy atentamente antes de usar la máquina. Las instrucciones deben ser guardadas cerca de la máquina de modo que el usuario puede consultarlas en el futuro. Si la máquina fuera vendida, estas instrucciones deben ser juntas, de modo que el usuario puede informarse sobre la máquina.

Cuando quita la masa de la máquina, ponga atención a nunca meter las manos en el espacio entre las cintas transportadoras atrás. Estas cintas hacen movimientos rápidos hacia arriba y es posible herirse si toca las cintas.

ES

Ponga también atención cuando introduce la masa en la entrada. No toque nunca los cilindros.

La máquina está equipada de un interruptor de emergencia. Si alguna cosa le pasa cuando está operando la máquina, no hesite a apretarlo. La máquina se parará inmediatamente. Cuando se aprieta el embudo hacia abajo, la máquina también se parará.



5. LIMPIEZA

Es fundamental que los cilindros y el fieltro están limpiados con una escobilla después de cada uso. No use agua para limpiar la máquina en un lugar limpio.

NOTA:

No use nunca de abrasivo, detergentes cáusticos o rascadores en metal para limpiar Su formadora. A causa de la higiene, quite los restos de harina con una aspiradora. Desconecte la máquina siempre antes de limpiarla.

La limpieza diaria:

- Cepille los restos de masa de los rascadores superiores y inferiores con un fragmento de plástico.
- Limpie la cinta transportadora con escobilla. Quite el polvo de la máquina con un paño mojado y una escobilla.

La limpieza semanal:

- Quite los restos de masa con un paño mojado.
- Quite los restos de masa, harina y polvo de la máquina con una escobilla y una aspiradora.

6. MANTENIMIENTO

Controle todos los dos meses la transmisión en la máquina, adapte la tensión de la cinta transportadora y engrase las cadenas y los cojinetes. Si la formadora no será usada para mucho tiempo, hay que limpiarla a fondo y desconectarla de la electricidad.

ES



IT

**Baguette moulder • Façonneuse •
Stokbroodmachine • Baguettelangroller •
Formadoras de barras • formatrice per baguette**



SM380S

Congratulazioni per l'acquisto di questa formatrice per baguettes. Questa macchina è stata controllata a fondo en nuestro almacén en Bélgica al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata di vita della arrotondatrice conica, 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.

IT



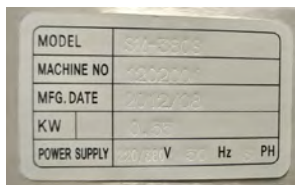
Sinmag Europe Team.

1. INSTALLAZIONE

Dopo aver spaccettato la macchina, controllarla attentamente per verificare che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Avverta la fabbrica di ogni danno prima di utilizzare la macchina.

- La macchina deve essere collocata in una posizione idonea
- La macchina deve essere collocata in un posto ben ventilato, riparato dal sole e lontano da ogni impianto di riscaldamento.
- Collocarla su una superficie solida e piatta, non soggetta ad oscillazioni.

2. FORNITURA D'ELETTRICITÀ



Prima di allacciare la macchina, controllare che il voltaggio della macchina corrisponda alla fornitura d'elettricità.

- Allacciare la macchina alla fornitura d'elettricità corretta come indicato sulla targhetta indicatrice.
- Provare la macchina dopo di averla allacciata.

IT

NOTA:

Se la direzione di rotazione della macchina non è corretta, deve solamente cambiare i due cavi di fase.

3. L'OPERAZIONE



- Si può cambiare lo spazio tra i cilindri anteriori alzando e abbassando la maniglia a destra **(A)**.
- Per adattare la lunghezza degli impasti in mm, deve solamente cambiare lo spazio tra i cilindri inclinati alzando e abbassando la maniglia a sinistra **(B)**.
- Accendere la macchina.
- Quando introduce della pasta nell'imbuto, la parte inferiore della pasta deve essere rivolta ai cilindri anteriori.
- Gli impasti possono pesare tra 50 e 1200 g.

4. MISURE DI SICUREZZA

È importante leggere queste istruzioni d'uso prima di usare la macchina. Le istruzioni devono essere tenute presso della macchina affinché l'utente possa sempre consultarle. Se la macchina viene venduta, queste istruzioni d'uso devono seguire la macchina.

Quando si tolgono gli impasti dalla macchina, prestare attenzione a non mettere le mani nello spazio tra i nastri trasportatori in fondo. Questi nastri fanno dei movimenti rapidi verso l'alto e si rischia di ferirsi nel toccarli.

Prestare attenzione quando introduci della pasta nell'imbuto. Non toccare mai ai cilindri.

IT

La macchina è attrezzata con un pulsante di emergenza. Se Le capita qualcosa mentre usa la macchina, non esiti a premerlo. La macchina si fermerà immediatamente. Anche l'imbuto di carico è provvisto di un dispositivo di sicurezza che se premuto arresta la macchina.



5. PULIZIA

È essenziale che i cilindri ed il feltro siano puliti con una spazzola dopo ogni uso. Non usi acqua per la pulizia. Tenga la macchina in un posto ordinato.

NOTA:

Non usi mai abrasivo, detersivi ardenti o dei raschiatori in metallo per pulire la SUA formatrice. Per ragioni di igiene, rimuova i resti di farina con un'aspirapolvere. Disinnesti sempre la macchina prima di pulirla.

La pulizia quotidiana :

- Spazzoli i resti della pasta dai raschiatori superiori ed inferiori con un pezzo di plastica.
- Pulisca il nastro trasportatore con una spazzola.
- Spazzoli la polvere della macchina con un panno dolce ed una spazzola.

La pulizia settimanale:

- Rimuovi i resti di pasta secchi con un panno dolce.
- Rimuovi i resti di pasta, farina e polvere dalla macchina con una spazzola e un'aspirapolvere.

6. MANUTENZIONE

Controlli ogni due mesi la trasmissione nella macchina, adatti la tensione del nastro trasportatore ed ingrassi catena e cuscinetti. Se la formatrice non sarà usata per un periodo lungo, tempo deve essere pulita approfonditamente e disconnessa.

IT



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