



DIVOTRAD

DIVISEUSE HYDRAULIQUE/FORMEUSE
HYDRAULIC DIVIDER/MOULDER
HYDRAULISCHE VERDELER/VORMMACHINE
HYDRAULIKTEIGTEILER/FORMMASCHINE
DIVISORA (FORMADORA) HIDRÁULICA
SPEZZATRICE (FORMATRICE) IDRAULICA

Nous vous félicitons pour l'achat de votre Diviseuse hydraulique/formeuse. Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique. De cette façon, nous pouvons vous assurer la livraison d'une machine prête à l'installation.

Pour une bonne utilisation et une longue durée de vie de la machine, nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention avant d'utiliser la machine.

Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine.



Sinmag Europe Team.

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

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

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

INTRODUCTION

BRÈVE INTRODUCTION

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir la diviseuse hydraulique/formeuse **DIVOTRAD**.

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.

SPÉCIFICATIONS

DIVOTRAD est pourvue d'un cadre de grille latéral. Elle peut être utilisée pour diviser la pâte à baguette.

DIVOTRAD

DIVISIONS	20
CAPACITÉ par division	Selon grille
PUISSANCE MOTEUR	1,1 kW
POIDS NET MACHINE	285 kg
VOLTAGE	 3Ph x 230/400V 50Hz
OPTION CHASSIS EN INOX	✓

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

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 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.

INSTALLATION

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.

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.

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.

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 les couteaux et la plaque de tassage ne se mettent 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 diviseuse est prête à l'emploi.

FEATURES



BOUTONS DE COMMANDES



FONCTIONNEMENT

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

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

S'assurer que la machine est bien dégagée de tous objets, que tous les commutateurs sont éteints et qu'il n'y a personne dans la zone de travail.

La surface doit être propre et bien dégagée, il ne doit rien avoir dans la cuve de diviseuse.

Brancher le cordon électrique sur la prise appropriée et mettre l'appareil sous tension sur " on ".



Lorsque le bouton de réglage de la pression est sur le côté gauche (-), la machine va presser brièvement la pâte avant que les couteaux ne commencent à découper la pâte. En positionnant le boutons vers la droite (+), le temps de tassage de la pâte avant que les couteaux ne commencent à la découper sera plus long.

Ce réglage est utile lorsqu'on l'utilise comme une diviseuse hydraulique ordinaire, pour découper la pâte en pâtons à l'aide des couteaux de la machine. Si vous utilisez la machine avec une des grilles en option, et que vous voulez d'abord tasser la pâte, disposer la plaque de tassage rigide au fond de la cuve avant d'introduire la pâte. De cette manière, les couteaux sont bloqués et vous pouvez presser la pâte aussi longtemps que vous voulez en maintenant appuyé le bouton de montée. Après le tassage, ouvrir le couvercle (réduire d'abord la pression sur le couvercle en appuyant brièvement sur le bouton de descente) et refermer le cadre de grille avec la grille appropriée pour diviser la pâte de la façon que vous voulez.

OPÉRATIONS COMME DIVISEUSE HYDRAULIQUE

- ① Mettre la pâte dans la cuve de la diviseuse.
- ② Aplanir la pâte manuellement dans la cuve pour que la pâte soit bien homogène.
- ③ Fermer le couvercle du dessus et maintenir appuyé le bouton de montée pour presser et découper la pâte. Puis appuyer brièvement sur le bouton de descente pour abaisser un peu la pâte, et ouvrir le couvercle.
- ④ Appuyer sur le bouton de montée pour extraire facilement la pâte.

OPÉRATIONS À EFFECTUER POUR UNE UTILISATION AVEC UNE GRILLE

- ① Poser la plaque de tassage rigide au fond de la cuve avant d'introduire la pâte. Poser le tapis de silicone fournie sur la plaque.
- ② Introduire la pâte dans la cuve de la diviseuse. Aplanir la pâte manuellement dans la cuve afin que la pâte se répartisse bien aux quatre coins de la cuve.
- ③ Fermer le couvercle, et maintenir appuyé le bouton de montée. pour presser la pâte. Appuyer brièvement sur le bouton de descente pour abaisser un peu la pression sur la pâte.
- ④ Puis ouvrir le couvercle et abaisser le cadre de grille. Verrouiller le cadre de grille sur la machine, appuyer sur le bouton de montée et le maintenir appuyé pour découper la pâte. Appuyer brièvement sur le bouton de descente pour abaisser un peu la pression sur la pâte.
- ⑤ Ouvrir le cadre de grille et retirer la pâte divisée.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE



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



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

NETTOYAGE TOUS LES JOURS

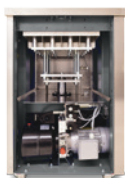
Après le travail, nettoyer la machine selon les étapes suivantes. A effectuer par un utilisateur formé :



Appuyez sur le bouton de montée des couteaux pour monter les couteaux. Enlever les résidus de pâte avec une raclette en plastique. Essuyer les couteaux avec un chiffon humide.



Appuyez sur le bouton de montée pour faire monter les poussoirs. Essuyer les poussoirs à l'aide d'un chiffon humide.



Ouvrir le capot latéral, et nettoyer toutes les chutes de pâtes sur la plaque.

TOUS LES TROIS MOIS

Vérifier le niveau d'huile hydraulique au moins tous les trois mois :

1. Baisser la tête en position basse. Appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence et débrancher la machine.
2. Ouvrir le capot latéral.
3. Ouvrir le couvercle du réservoir d'huile.
4. S'assurer que le niveau d'huile est en haut de la jauge sur le réservoir lorsque le vérin hydraulique est abaissé en position basse. Cette vérification doit être effectuée seulement lorsque la machine est à froid.

Si nécessaire, faire un appoint d'huile hydraulique jusqu'au niveau approprié. Utiliser uniquement de l'huile hydraulique de grade de viscosité 32.



DIVOTRAD

DIVISEUSE HYDRAULIQUE/FORMEUSE
HYDRAULIC DIVIDER/MOULDER
HYDRAULISCHE VERDELER/VORMMACHINE
HYDRAULIKTEIGTEILER/FORMMASCHINE
DIVISORA (FORMADORA) HIDRÁULICA
SPEZZATRICE (FORMATRICE) IDRAULICA

Congratulations with the purchase of this hydraulic divider/moulder.
This machine has been thoroughly tested 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 hydraulic divider, 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 hydraulic divider.



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.

ENG

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.

INTRODUCTION

BRIEF INTRODUCTION

This handbook aims at introducing you on how to install, operate and maintain the hydraulic divider **DIVOTRAD**.

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.

SPECIFICATION

Machine model: **DIVOTRAD**

DIVOTRAD is installed with side grid frame. It can be directly used to divide dough.

DIVOTRAD

DIVISIONS	20
CAPACITY per division per verdeling	Grid
MOTOR POWER	1,1 kW
NET WEIGHT MACHINE	285 kg
VOLTAGE	 3Ph x 230/400V 50Hz
OPTION BODY IN STAINLESS	✓

SAFETY INFORMATIONS

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.

INSTALLATION

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.

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.

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.

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.

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 knives and pressing plate 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:

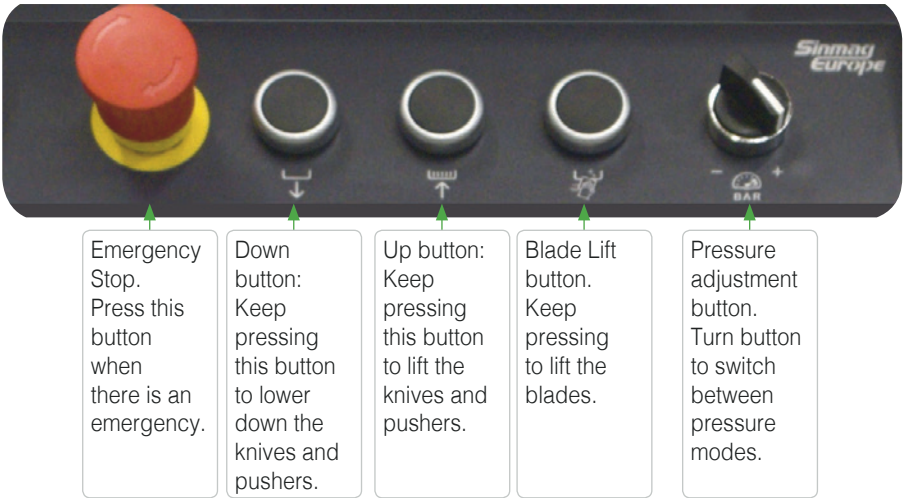
1. An isolating switch is fitted within 2m of the machine.
2. A grommet/gland is fitted around the power supply cord entry hole into the machine.
3. All wiring connections must be checked and tight.

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

FEATURES



CONTROL PANEL



OPERATION

BEFORE OPERATION

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

Check if the machine is clear of all objects, all switches are off and any danger area is clear of bystanders.

Area must be clean and free from obstructions, e.g. nothing placed in the dividing bowl.

Check or place the electrical cord in the appropriate socket and turn power 'On'.



When the pressure adjustment button is at the left side (-), the machine will shortly press the dough before the blades start cutting the dough. When the button is put to the right (+), the time the dough will be pressed is longer before the blades start cutting the dough

This setting is useful when the machine is being used as a regular hydraulic divider, that is, if the dough is to be cut by means of the blades that are in the machine. If you use the machine with one of the optional grids but want to press the dough first, you put the hard pressing plate at the bottom of the bowl before putting the dough. That way, the knives will be blocked and you can press the dough for as long as you want by holding the UP button. After pressing, you open the lid (first reduce the pressure on the lid by shortly pressing the DOWN button) and you close the grid frame with the appropriate grid to divide the dough the way you want.

OPERATION STEPS USED AS DIVIDER

- ① Put the dough into the divider bowl.
- ② Flat the dough manually in bowl to ensure the dough is evenly distributed.
- ③ Close the top lid, and keep pressing the UP button to press and cut the dough.
Then press the DOWN button shortly to low down the dough a little, and open the top lid.
- ④ Push the UP button to easely take away the dough.

OPERATION STEPS USED WITH GRID

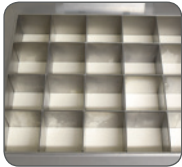
- ① Put in the hard pressing plate at the bottom of the bowl before putting the dough. Lay the supplied silicone mat on the plate.
- ② Put the dough into the divider bowl. Flatten the dough manually in bowl to ensure the dough comes in the four corners of the bowl.
- ③ Close the top lid, and keep pressing the UP button for as long as you wish to press the dough. Press the DOWN button about 1 sec. to reduce the pressure.
- ④ Then open the top lid and turn the gridframe. Lock the gridframe on the machine, and hold the UP button to cut the dough. Press the DOWN button shortly to lower the pression on the dough.
- ⑤ Open the gridframe and remove the divided dough.

CLEANING AND MAINTENANCE

-  **Warning.** Ensure the machine is isolated from the power supply before commencing cleaning or maintenance.
-  **Caution.** This unit is not water proof. Do not use water jet or spray to clean interior or exterior of this unit.

DAILY CLEANING

After daily work, clean the machine as per following steps. It must be done by a trained user:

	Press the blade lift button to lift the blades. Remove the dough remains with a plastic scraper. Wipe the blades with a damp cloth.
	Press the Up button to lift the pushers. Wipe the pushers with a damp cloth.
	Open the side door, and clean all the dough drops on the plate

EVERY THREE MONTHS

Check the hydraulic oil level at least every three months:

1. Lower the head to bottom position. Press the emergency stop button and unplug the machine.
 2. Open the side cover door.
 3. Open the oil tank lid.
 4. Make sure that the oil level is at the top of the gauge on the tank when the hydraulic cylinder is lowered to the bottom position. This should only be checked when the machine is cold.
- If necessary add hydraulic oil to the appropriate level. Use only viscosity grade 32 hydraulic oil.



DIVOTRAD

DIVISEUSE HYDRAULIQUE/FORMEUSE
HYDRAULIC DIVIDER/MOULDER
HYDRAULISCHE VERDELER/VORMMACHINE
HYDRAULIKTEIGTEILER/FORMMASCHINE
DIVISORA (FORMADORA) HIDRÁULICA
SPEZZATRICE (FORMATRICE) IDRAULICA

Proficiat met de aankoop van uw hydraulische verdeler/vormmachine.
De machine werd alvorens te leveren getest in het magazijn te België.
Zo staat Sinmag Europe garant voor de levering van een machine die klaar is voor installatie.

NL

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

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



Sinmag Europe Team.

NOTA

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



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.

Inleiding

Kort overzicht

Deze handleiding is bedoeld om u op de hoogte te brengen van de plaatsing, bediening en onderhoud van de **DIVOTRAD** hydraulische verdeler/vormmachine.

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.

Specificaties

Machinemodel: **DIVOTRAD**

DIVOTRAD wordt geïnstalleerd met zijrooster. De machine kan onmiddellijk gebruikt worden om deeg te verdelen.

DIVOTRAD

VERDELINGEN	20
CAPACITEIT per verdeling	Grid
MOTORVERMOGEN	1,1 kW
NETTOGEWICHT MACHINE	285 kg
SPANNING	 3Ph x 230/400V 50Hz
OPTIE BEHUIZING IN RVS	✓

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

VEILIGHEIDSSYMBOLEN

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



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

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

INSTALLATIE

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.

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 onderhoudstechniker 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.

UITPAKKEN

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

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

LOCATIE

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

1. De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden voorzien binnen het bereik van de stroomkabel van de machine. Gebruik geen verlengkabels om de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
2. Lees de gegevens op het identificatieplaatje en zorg ervoor dat de aansluitingen in overeenstemming worden gemaakt met de specificaties van de stroomtoevoer. De elektrische aansluitingen worden door een gekwalificeerde servicetechniker uitgevoerd, die de veiligheids- en lokale elektriciteitsvoorschriften respecteert.
3. Controleer de correcte aansluiting (draaizin) van de machine. Bij foute draaizin zal de motor draaien, maar de messen en de drukplaat zullen niet bewegen. Indien nodig moeten 2 fase kabels van plaats worden verwisseld.

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

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

Eens de elektrische aansluiting is gemaakt, is de machine klaar voor gebruik.

EIGENSCHAPPEN

Plaatsingsshandgrepen

Sluitsysteem voor deksel

Kuip en messen in RVS
20 Verdelingen
(100 ~ 950 gr).

Harde drukplaat

Sluitsysteem voor rooster

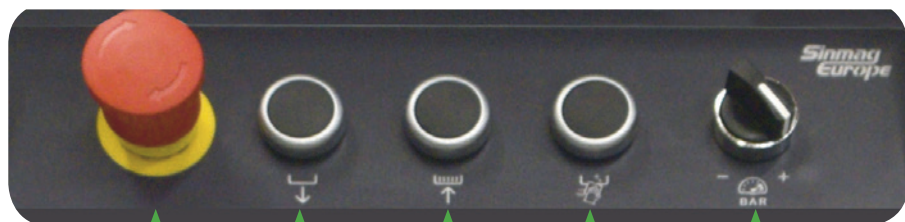
Zijdelings rooster om
deeg te verdelen

Silicone mat

Bedieningspaneel



BEDIENINGSPANEEL



Noodstop:
In geval van
nood drukt
u deze
knop in.

DOWN'-
knop: knop
ingedrukt
houden om
de messen
en druk-
blokken
omlaag te
brengen.

UP'-knop:
knop
ingedrukt
houden om
de messen
en druk-
blokken
naar boven
te brengen.

Blade Lift
Knop.
Ingedrukt
houden
om enkel
de messen
naar boven
te brengen.

Drukaan-
passings-
knop.
Draai aan
de knop
om tussen
drukmodi te
schakelen.

BEDIENING

VOOR INWERKINGSTELLING

Algemene veiligheidscontrole voor ingebruikname van de machine:

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



Met de drukaanpassingsknop kan de tijd waarin het deeg naar boven wordt gedrukt ingesteld worden. Met de knop aan de linkerkant (-) wordt het deeg kort naar boven gedrukt alvorens de messen het deeg beginnen te snijden. Met de knop naar rechts (+)gedraaid, is de druktijd langer alvorens de messen het deeg beginnen te snijden.

Deze stand is handig als u de machine als een gewone hydraulische verdeler wenst te gebruiken, m.a.w. als u het deeg wilt snijden met de messen van de machine zelf. Als u de machine gebruikt met een van de optionele roosters, en het deeg eerst naar boven wenst te duwen, plaats dan eerst de harde drukplaat op de bodem van de kuip. Op die manier worden de messen geblokkeerd en kunt u het deeg naar boven duwen zolang u de 'UP'-knop ingedrukt houdt. Als het deeg voldoende naar boven is gedrukt, druk dan kort op de 'DOWN'-knop. Open dan het deksel en vergrendel hierna het roosterframe over de machine met een rooster naar keuze.

BEDIENINGSSTAPPEN BIJ GEBRUIK ALS GEWONE DEEGVERDELER

- ① Doe het deeg in de kuip.
- ② Duw het deeg een beetje plat om ervoor te zorgen dat het gelijk verdeeld is over de kuip en dat het deeg tot in de hoeken van de kuip komt.
- ③ Sluit het deksel en druk op de UP knop (pijl omhoog) om het deeg te persen en verdelen. Duw vervolgens kort op de DOWN knop (pijl omlaag) om de druk op het deksel te verminderen en open het deksel.
- ④ Druk op de UP knop (pijl omhoog) om het deeg omhoog te brengen en eenvoudig weg te kunnen nemen.

BEDIENINGSSTAPPEN BIJ GEBRUIK ALS VORMMACHINE (MET VERWISSELBAAR ROOSTER)

- ① Leg de harde drukplaat in de kuip. Leg hierop de bijgeleverde siliconenmat.
- ② Doe het deeg in de kuip. Duw het deeg een beetje plat om ervoor te zorgen dat het gelijk verdeeld is over de kuip en dat het deeg tot in de hoeken van de kuip komt.
- ③ Sluit het deksel en hou de UP knop (pijl omhoog) ingedrukt zolang u het deeg wenst te persen. Druk vervolgens kort op de DOWN knop (pijl omlaag) om de druk op het deksel te verminderen en open het deksel.
- ④ Breng het gewenste rooster in en sluit het roosterframe. Vergrendel het roosterframe op de machine en hou de UP knop aan om het deeg te verdelen. Druk vervolgens kort op de DOWN knop (pijl omlaag) om de druk op het deksel te verminderen en open het deksel.
- ⑤ Open het roosterframe en verwijder het verdeelde deeg.

REINIGING EN ONDERHOUD



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



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

NL

DAGELIJKSE REINIGING

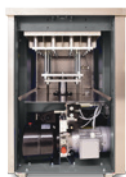
Na het dagelijkse gebruik, dient de machine volgens onderstaande stappen schoongemaakt te worden. Deze schoonmaak moet gebeuren door een gebruiker die met de machine vertrouwd is.



Druk op de blade lift knop om de messen omhoog te laten komen. Verwijder deegresten met een plastic schraper en veeg de messen schoon met een vochtige doek.



Druk op de UP knop om ook de drukblokken omhoog te laten komen en veeg ze schoon met een vochtige doek.



Open de zijplaat en verwijder alle deeg- en bloemresten van de opvangplaat.

DRIEMAANDELIJKS ONDERHOUD

Het oliepeil van het hydraulisch systeem dient elke drie maanden gecontroleerd te worden.

1. Zak de messen en de drukplaat tot de laagste positie. Druk op de noodstop en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Open de zijdeur.
3. Open het deksel van de olietank.
4. De machine moet indien nodig eerst afkoelen. Ga vervolgens na of het oliepeil bovenaan de indicator op de tank staat wanneer de piston op zijn laagste positie staat. Voeg indien nodig olie toe tot het gewenste niveau bereikt is. Gelieve enkel olie van viscositeitsgraad 32 te gebruiken.



DIVOTRAD

DIVISEUSE HYDRAULIQUE/FORMEUSE
HYDRAULIC DIVIDER/MOULDER
HYDRAULISCHE VERDELER/VORMMACHINE
HYDRAULIKTEIGTEILER/FORMMASCHINE
DIVISORA (FORMADORA) HIDRÁULICA
SPEZZATRICE (FORMATRICE) IDRAULICA

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieser Hydraulikteigteil-/Formmaschine. 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 Hydraulikteigteilers, raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine anfangen.

D

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



Sinmag Europe Team.

HINWEIS

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

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

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

EINFÜHRUNG

KURZE EINFÜHRUNG

Diese Anleitung dient der Einführung in Installation, Betrieb und Wartung des Hydraulikteilers **DIVOTRAD**.

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

TECHNISCHE DATEN

Modell: **DIVOTRAD**

DIVOTRAD ist mit einem seitlichen Gitterrahmen versehen. Er kann direkt für die Verteilung von Teig verwendet werden.

DIVOTRAD

VERTEILUNGEN	20
TEIGGEWICHT PER VERTEILUNG	Según matriz
MOTORLEISTUNG	1,1 kW
NETTOGEWICHT MASCHINE	285 kg
SPANNUNG	 3Ph x 230/400V 50Hz
OPTION GEHÄUSE AUS EDELSTAHL	✓

SICHERHEITSHINWEISE

SICHERHEITSSYMBOL

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



durchführt.

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

2.2 INFORMATIONEN ZUR ARBEITSSICHERHEIT

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

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

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

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.

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.

AUFSTELLUNGORT

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. Der Teiler 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.

ELEKTROANSCHLUSS

1. Ein Stromanschluss sollte innerhalb der Reichweite des mitgelieferten Netzkabels vorhanden sein. Verwenden Sie zum Anschließen der Maschine an die Stromversorgung keine Verlängerungskabel.
2. Lesen Sie vor der Herstellung der Stromverbindung die Angaben auf dem Typenschild, um zu gewährleisten, dass sie den Werten der Stromversorgung entsprechen. Der Elektroanschluss sollte von einem qualifizierten Servicetechniker hergestellt werden, der alle geltenden Sicherheitsvorschriften und die nationalen Vorschriften für Elektroanschlüsse befolgt.
3. Prüfen Sie den korrekten Anschluss (Drehsinn) der Maschine. Wenn die Maschine falsch angeschlossen wurde, wird der Motor wirken, aber die Messer und die Druckplatte werden nicht bewegen. Wenn nötig werden Sie die Position von zwei Phasenkabeln umwechseln müssen.

Beachten Sie beim Anschließen dieser Maschine ans Stromnetz unbedingt Folgendes:

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

SOBALD DER ELEKTROANSCHLUSS HERGESTELLT IST, IST DER MASCHINE BETRIEBSBEREIT.

MERKMALE

Handgriffe zur
Positionierung;

Deckelverschluss

Wanne und Messer aus
Edelstahl;
20 Felder
(100 ~ 950 gr).

Harte Druckplatte

Gitterverschluss

Seitliches Messergitter
für die Herstellung von
Baguetteteig;

Silikonunterlagen

Bedienschalter



BEDIENSCHALTER



Notaus-
schalter:
Drücken
Sie diesen
Knopf,
wenn ein
Notfall
eintritt.

Senk-
schalter:
Drücken
Sie diesen
Knopf,
um die
Messer und
Drücker zu
senken.

Hub-
schalter:
Drücken
Sie diesen
Knopf,
um die
Messer und
Drücker zu
heben.

Messer-
hubsystem:
Drücken
Sie diesen
Knopf um
nur die
Messer zu
heben.

Druckein-
stellknopf.
Drehen Sie
den Knopf,
um zw-
ischen den
Druckmodi
zu wech-
seln.

BETRIEB

VOR DEM BETRIEB

Führen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine eine allgemeine Sicherheitskontrolle durch:

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



Mit dem Druckeinstellknopf kann man die Dauer des Teigpressens einstellen. Wenn der Knopf an der linken Seite (-) steht, wird die Maschine das Teig nur kurz pressen bevor die Messer das Teig verteilen. Wenn der Knopf nach rechts (+) steht, länger die Maschine das Teig pressen bevor die Messer das Teig verteilen werden.

Diese Regulierung ist nützlich wenn die Maschine als einen normalen Teigteiler verwendet wird, d.h. wenn das Teig verteilt werden soll mit den Messern die sich in der Maschine befinden. Wenn Sie die Maschine mit den optionalen Matrizen verwenden, aber zunächst das Teig pressen wollen, legen Sie die harte Druckplatte am Kesselboden bevor Sie das Teig hineinbringen. Auf dieser Weise werden die Messer blockiert und können Sie das Teig so lange pressen wie Sie wollen, indem Sie die Hubschalter drücken.

Nach dem Pressen öffnen Sie den Deckel (zunächst senken Sie den Druck am Deckel indem Sie kurz die Senkschalter drücken) und verriegeln Sie das Messergitter mit der geeigneten Matrice.

BEDIENUNGSVERFAHREN BEIM GEBRAUCH ALS TEIGVERTEILER

- ① Füllen Sie den Teig in die Teilschale.
- ② Rollen Sie den Teig manuell in der Wanne aus, damit er gleichmäßig verteilt ist.
- ③ Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Hubschalter:, um den Teig zu pressen und zu schneiden. Drücken Sie kurz die Senkschalter, um den Teig ein wenig abzusenken, öffnen Sie dann den Deckel.
- ④ Drücken Sie die Hubschalter um das Teig leicht dem Kessel entnehmen zu können.

BEDIENUNGSVERFAHREN BEIM GEBRAUCH MIT DEN MATRIZEN

- ① Legen Sie die harte Pressplatte am Boden der Wanne, bevor Sie den Teig hereinbringen. Legen Sie die mitgelieferte Silikonmatte auf der Platte.
- ② Füllen Sie den Teig in die Wanne.
- ③ Rollen Sie den Teig manuell in der Wanne aus, damit er gleichmäßig bis in die Ecken verteilt ist.
- ④ Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Hubschalter, um den Teig zu pressen.
- ⑤ Drücken Sie kurz die Senkschalter, um den Teig ein wenig abzusenken, öffnen Sie dann den Deckel und drehen Sie das seitliche Messergitter.
- ⑥ Verriegeln Sie das seitliche Messergitter auf der Maschine und drücken Sie die Hubschalter, um den Teig zu schneiden. Drücken Sie kurz die Senkschalter, um den Teig ein wenig abzusenken. Öffnen Sie das seitliche Messergitter und entfernen Sie den geteilten Teig.

REINIGUNG UND WARTUNG



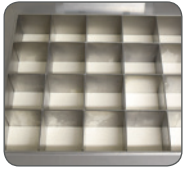
WARNUNG. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine vom Netz getrennt ist, bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen.



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

TÄGLICHE REINIGUNG

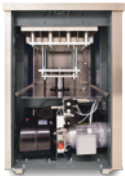
Reinigen Sie nach der täglichen Arbeit die Maschine wie folgt. Die Reinigung muss von einem geschulten Benutzer durchgeführt werden:



Drücken Sie die Messerhubsystem, um die Messer anzuheben. Entfernen Sie Teigreste mit einem Kunststoffschaber. Wischen Sie die Messer mit einem feuchten Tuch ab.



Drücken Sie die Hubschalter, um die Drücker anzuheben. Wischen Sie die Drücker mit einem feuchten Tuch ab.



Öffnen Sie die Seitentür und beseitigen Sie alle Teigreste von der Platte.

ALLE DREI MONATE

Kontrollieren Sie den Hydraulikstand mindestens alle drei Monate:

1. Senken Sie den Kopf in die untere Position. Drücken Sie den Notausschalter und trennen Sie die Maschine vom Netz.
2. Öffnen Sie die Seitentür.
3. Öffnen Sie den Öltankdeckel.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand sich am oberen Rand des Schauglases am Tank befindet, wenn der Hydraulikzylinder in die untere Position gesenkt ist. Der Hydraulikölstand sollte nur bei kalter Maschine geprüft werden.

Füllen Sie bei Bedarf Hydrauliköl nach, bis der richtige Stand erreicht ist. Verwenden Sie ausschließlich Hydrauliköl der Viskositätsklasse 32.



ES

DIVOTRAD

DIVISEUSE HYDRAULIQUE/FORMEUSE
HYDRAULIC DIVIDER/MOULDER
HYDRAULISCHE VERDELER/VORMMACHINE
HYDRAULIKTEIGTEILER/FORMMASCHINE
DIVISORA (FORMADORA) HIDRÁULICA
SPEZZATRICE (FORMATRICE) IDRAULICA

¡Felicidades con la compra de esta divisora (formadora) hidráulica!
Esta máquina ha sido controlada profundamente en nuestro almacén en Bélgica para garantizarle la entrega de una máquina lista a la instalación.

Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es aconsejable de leer este modo de empleo con atención antes de poner la máquina en uso.

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



Sinmag Europe Team.

AVISO

El uso de este o cualquier equipo industrial puede conllevar riesgos por superficies calientes, objetos afilados o peligros derivados de la exposición a la alimentación eléctrica. Este manual le facilitará el uso seguro y eficiente de nuestro equipo.

Todos los equipos, tanto si se consideran peligrosos como si no, deben utilizarse conforme a los principios de buenas prácticas de fabricación.

El operador de este equipo debe ser mayor de edad. Antes del funcionamiento, lea y siga las instrucciones atentamente para una máxima seguridad, y para obtener el mejor uso de nuestro equipo.

INTRODUCCIÓN

BREVE INTRODUCCIÓN

Este manual pretende presentar cómo instalar, operar y mantener la divisora hidráulica **DIVOTRAD**.

Gracias por elegir **SINMAG EUROPE** como Su proveedor. Para cualquier pregunta, contacte con su oficina o distribuidor local, que le ofrecerá un servicio instantáneo e ideal.

ESPECIFICACIONES

Modelo de máquina: **DIVOTRAD**

El **DIVOTRAD** está instalado con bastidor de cuchilla lateral. Puede utilizarse para dividir la masa directamente.

DIVOTRAD

DIVISIONES	20
CAPACIDAD DE CADA PIEZA	Según matriz
POTENCIA MOTOR	1,1 kW
PESO NETO MÁQUINA	285 kg
VOLTAJE	 3Ph x 230/400V 50Hz
OPCIÓN CUERPO EN ACERO INOX	✓

ES

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Para Su seguridad, preste atención al símbolo siguiente tal como está marcado en la máquina:



Esta etiqueta advierte de que solo el personal de servicio cualificado puede acceder a esta posición y el operador debe desconectar la alimentación antes de llevar a cabo tareas de limpieza o servicio.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD LABORAL

La máquina solo debe ser utilizada por personal que haya recibido la formación adecuada para su finalidad y sobre el contenido de esta publicación.

PARA GARANTIZAR UN TRABAJO SEGURO, SIGA LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES:

- 1.** Instale la máquina conforme a los requisitos de trabajo seguro en el lugar de trabajo.
- 2.** No coloque la máquina cerca de una fuente de calor y no la utilice en un lugar donde el entorno pueda presentar riesgo de explosión.
- 3.** Utilice la máquina con mucho cuidado y sin distraerse nunca.
- 4.** No lleve ropa holgada ni ropa con mangas anchas o abiertas.
- 5.** No retire, cubra ni modifique las placas de identificación situadas sobre la estructura de la máquina.
- 6.** No utilice la máquina como superficie de trabajo y no coloque ningún objeto sobre la misma que no sea necesario para las operaciones de trabajo normales.
- 7.** No utilice la máquina con conexiones eléctricas temporales ni cables no aislados.
- 8.** Compruebe periódicamente el estado del cable eléctrico y la abrazadera para cables en la estructura de la máquina; sustituir cuando sea necesario por parte de personal cualificado.
- 9.** Pare la máquina inmediatamente cuando se produzca algún funcionamiento defectuoso o anómalo, alguna rotura, algún movimiento incorrecto o ruidos no habituales.
- 10.** Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina de la red eléctrica.
- 11.** Utilice guantes de trabajo de protección para realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- 12.** Para todas las tareas de mantenimiento extraordinarias, consulte con el fabricante o con personal cualificado o autorizado.
- 13.** No utilice pulverización ni chorros de agua para limpiar la máquina.
- 14.** Cuando se manipulen accesorios afilados, utilice guantes resistentes a los cortes.

INSTALACIÓN

REQUISITOS GENERALES DE INSTALACIÓN

NOTA: Es sumamente importante que esta máquina se instale correctamente y que el funcionamiento sea correcto antes del uso. La instalación cumplirá con los requisitos eléctricos, de incendios y de seguridad e higiene locales.

Esta divisora hidráulica está diseñada para ofrecer muchos años de servicio satisfactorio. La correcta instalación es fundamental para obtener el mejor rendimiento, eficiencia y funcionamiento sin problemas.

INSTALACIÓN

Esta máquina se instalará con un nivel de ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la sala.

Las instalaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal de servicio cualificado.

La instalación del equipo debe hacerse según las especificaciones de los fabricantes y los códigos pertinentes de esta sección, en caso contrario se invalidará la garantía.

Los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, sellados con pintura) por el fabricante solo tienen que ser ajustados por un agente de servicio autorizado. No deben que ser ajustados por el instalador.

Es responsabilidad del propietario suministrar y disponer la conexión de todos los servicios en la máquina.

DESEMBALAJE

Al recibir la máquina, lleve a cabo lo siguiente:

Retire todo el embalaje y la protección para el transporte, incluyendo todo el revestimiento de plástico de protección de los paneles exteriores.

Compruebe el equipo y las piezas para ver si hay presencia de daños. Comunique cualquier daño inmediatamente al transportista y al distribuidor. No ponga en marcha nunca la máquina si hay piezas dañadas.

Comuniqué cualquier deficiencia al distribuidor que suministró la máquina.

UBICACIÓN

1. Seleccione una ubicación para la máquina con un espacio mínimo de 0,6 m alrededor de la máquina para el funcionamiento, la limpieza y el servicio.
2. Coloque la máquina en su posición de trabajo aproximada. La divisora debe instalarse sobre un suelo plano, firme y seco.
3. Se recomienda que la máquina esté nivelada de delante a atrás y de lado a lado. Esto asegurará la máxima estabilidad.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Debe disponerse de un suministro eléctrico al alcance del cable eléctrico incluido. No utilice alargos de cable para conectar el cable eléctrico de la máquina al suministro eléctrico.
2. Antes de realizar las conexiones eléctricas, lea las especificaciones de la placa de datos para garantizar que se correspondan con las del suministro eléctrico. La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico de servicio cualificado que tendrá en cuenta todos los códigos de seguridad aplicables y los códigos eléctricos nacionales.
3. Verificar la conexión correcta (sentido de rotación) de la máquina. Cuando la máquina está conectada incorrectamente, el motor funcionará, pero las cuchillas y la placa de presión no se moverán. Si necesario, hay que cambiar la posición de dos cables de fase.

Al conectar esta máquina al suministro de red, asegúrese de que se lleve a cabo lo siguiente:

1. Se dispone de un interruptor de aislamiento a 2 m de la máquina.
2. Se dispone de un prensaestopas en la entrada del cable eléctrico a la máquina.
3. Todas las conexiones del cableado deben estar bien apretadas.

UNA VEZ QUE SE HAYA REALIZADO LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, LA MÁQUINA ESTÁ PREPARADA PARA EL USO.

CARACTERÍSTICAS

Asa para posicionamiento

Sistema de cierre de la tapa

Receptáculo y cuchilla de acero inoxidable. 20 divisiones (100~950 g)

Piastra dura di pressione

Sistema de cierre de la bastidor de cuchilla

Bastidor de cuchilla lateral utilizado para hacer masa de baguette

Tapete de silicona

Interruptores de funcionamiento



INTERRUPTORES DE FUNCIONAMIENTO



Interruptor de parada de emergencia: Pulse este botón en caso de cualquier emergencia.

Interruptor Abajo: Mantenga pulsado este botón para bajar las cuchillas y los impulsores.

Interruptor Arriba: Mantenga pulsado este botón para elevar las cuchillas y los impulsores.

Interruptor de elevación de cuchilla: Mantenga pulsado este botón para elevar las cuchillas

Botón de ajuste de presión. Gire el botón para cambiar entre los modos de presión.

MANEJO

ANTES DEL FUNCIONAMIENTO

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

Compruebe que en la máquina no haya ningún objeto, que todos los interruptores estén desconectados y que cualquier zona peligrosa esté libre de transeúntes.

La zona debe estar limpia y sin obstrucciones; por ejemplo, no debe haber nada en el receptáculo de división.

Compruebe o conecte el cable eléctrico en la toma apropiada y conecte el encendido.



Con la button que está adelante en la máquina, se puede ajustar la duración de la presión de la masa. Cuando la manivela está a la izquierda (-), la máquina pensará la masa solamente poco tiempo antes de que las cuchillas dividirán la masa. Cuando la button está a la derecha (+), más mucho la masa será prensada antes de que las cuchillas empezarán con la división.

ES

Este ajuste puede ser conveniente cuando la máquina está usada como divisora normal, es decir cuando quiere dividir la masa con las cuchillas que están en la máquina. Cuando se usa la máquina con las rejillas opcionales, pero quiere prensar la masa antes de dividir, hay que poner la placa dura en el fondo de la artesa antes de poner la masa. De este modo, las cuchillas serán bloqueadas y puede prensar la masa como quiere, por siguiendo apretar el botón Arriba. Después de prensar, abrir el cubierto (después de aligerar la presión por apretando el botón Abajo poco tiempo) y cerrar el cuadro con la rejilla seleccionada.

PASOS DE EMPLEO PARA EL USO COMO DIVISORA

- ① Ponga la masa en el receptáculo del divisor.
- ② Aplane la masa manualmente en el receptáculo para asegurar que la masa quede uniforme en las cuatro esquinas.
- ③ Cierre la tapa superior y mantenga pulsado el botón ARRIBA para presionar y cortar la masa. A continuación, pulse el botón ABAJO durante unos instantes para bajar un poco la masa y abrir la tapa superior.
- ④ Apretar el botón ARRIBA para poder remover la masa fácilmente.

PASOS DE EMPLEO PARA EL USO CON LAS REJILLAS

- ① Poner la placa de prensado dura en la parte inferior de la taza. Coloque la estera de silicona que se incluye en el plato.
- ② Ponga la masa en el receptáculo la divisora.
- ③ Aplane la masa manualmente en el receptáculo para asegurar que la masa quede uniforme en las cuatro esquinas.
- ④ Cierre la tapa superior y mantenga pulsado el botón ARRIBA para prensar la masa.
- ⑤ Pulse el botón ABAJO durante unos instantes para bajar un poco la masa y a continuación abra la tapa superior y gire el bastidor de la cuchilla lateral.
- ⑥ Bloquee el bastidor de la cuchilla lateral en la máquina y siga pulsando el botón ARRIBA para cortar la masa. Pulse el botón ABAJO durante unos instantes para bajar un poco la masa. Abra el bastidor de la cuchilla lateral y retire la masa dividida

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA. Asegúrese de que la máquina esté aislada del suministro eléctrico antes de iniciar las tareas de limpieza o mantenimiento.



PRECAUCIÓN. La unidad no es estanca al agua. No utilice pulverización por chorro de agua para limpiar el interior o el exterior de esta unidad.

LIMPIEZA DIARIA

Tras el trabajo diario, limpie la máquina siguiendo los pasos siguientes.

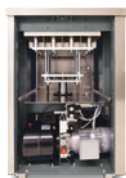
Debe hacerlo un operario con la debida formación:



Pulse el interruptor de elevación de cuchilla para elevar las cuchillas. Retire los restos de masa con un rascador de plástico. Limpie las cuchillas con un paño húmedo.



Pulse el interruptor Arriba para elevar los impulsores. Limpie los impulsores con un paño húmedo.



Abra la puerta lateral y limpie los restos de masa de la placa.

CADA TRES MESES

Compruebe el nivel de aceite hidráulico al menos cada tres meses:

1. Baje el cabezal hasta la posición inferior. Pulse el botón de parada de emergencia y desenchufe la máquina.
2. Abra la puerta de la cubierta lateral.
3. Abra la tapa del depósito de aceite.
4. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la parte superior de la mirilla del depósito cuando se baje el cilindro hidráulico hasta la posición inferior. Esto solo debe comprobarse cuando la máquina esté fría.

Si es necesario, añada aceite hidráulico hasta el nivel apropiado. Utilice solo aceite hidráulico con un grado de viscosidad 32.



[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