

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, aarzelen 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 verpakkings- en transportmateriaal inclusief alle plastic beschermlagen op de behuizing.

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

3.4 LOCATIE

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

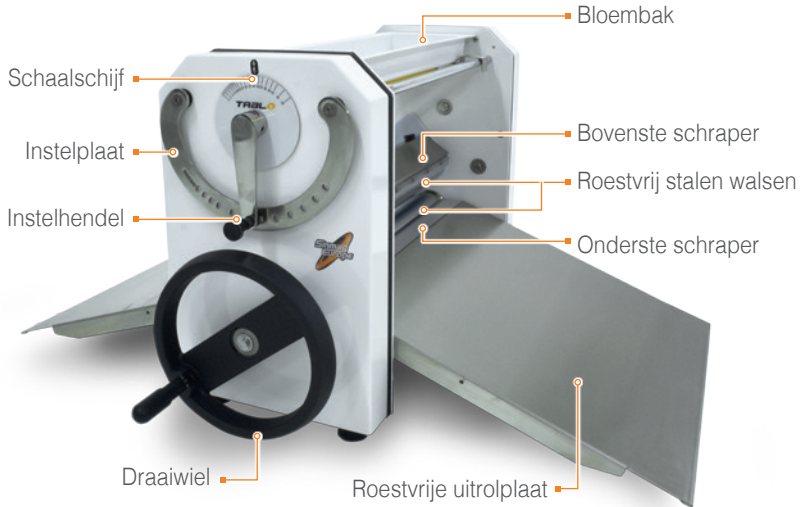
4. OMSCHRIJVING

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 schaalschijf 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:

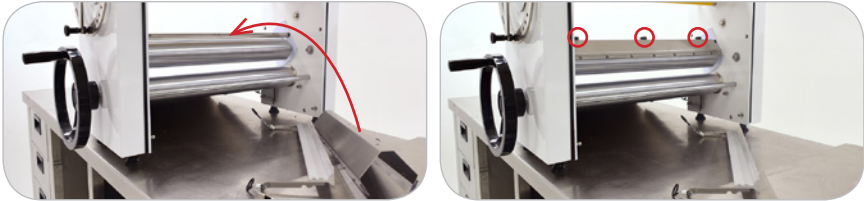
- Is de machine schoon ?
- Staat de machine op een voldoende stevige tafel ?
- Zijn de onderste en bovenste schrapers correct bevestigd.
- Staan de roestvrij uitrolplaten in de correcte positie ?
- Is de draaihendel naar buiten geklapt ?

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. SCHRAPER

Bovenste schraper bevestigen



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

Onderste schraper bevestigen



- Laat de onderste schraper 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

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 le 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.

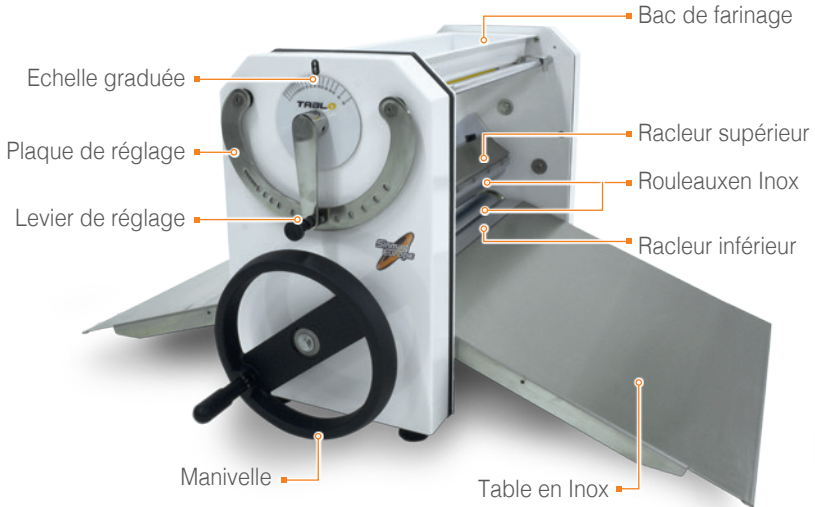
4. COURTE INTRODUCTION

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 :

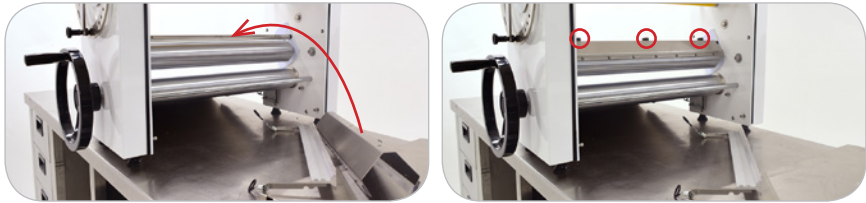
- La machine est-elle propre ?
- La machine est-elle placée sur un support stable ?
- Vérifiez que les racleurs supérieur et inférieur sont installés correctement.
- Les tables en inox sont-elles correctement positionnées ?
- Est-ce que la poignée sur la manivelle est dépliée ?

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.

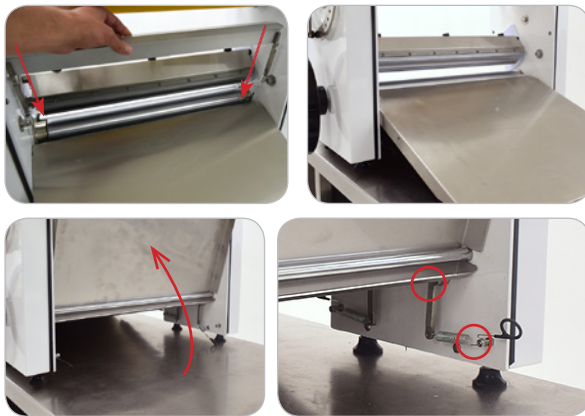
8. DÉMONTAGE DES RACLEURS

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

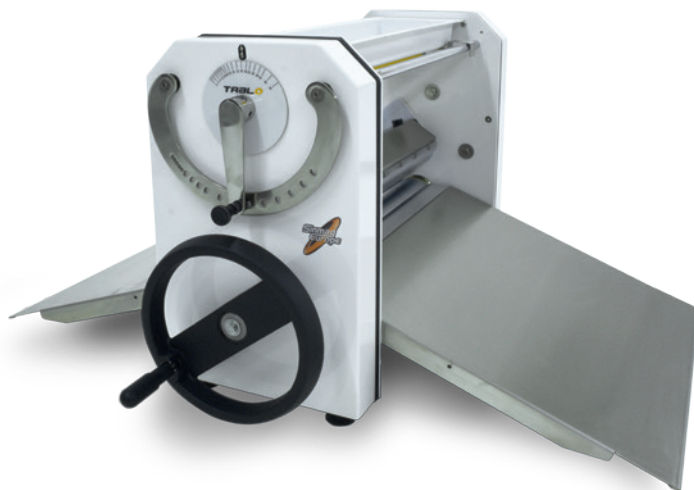
Détachez les tables et enlevez les excédents de pâtes avec un chiffon humide et séchez-les.

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.

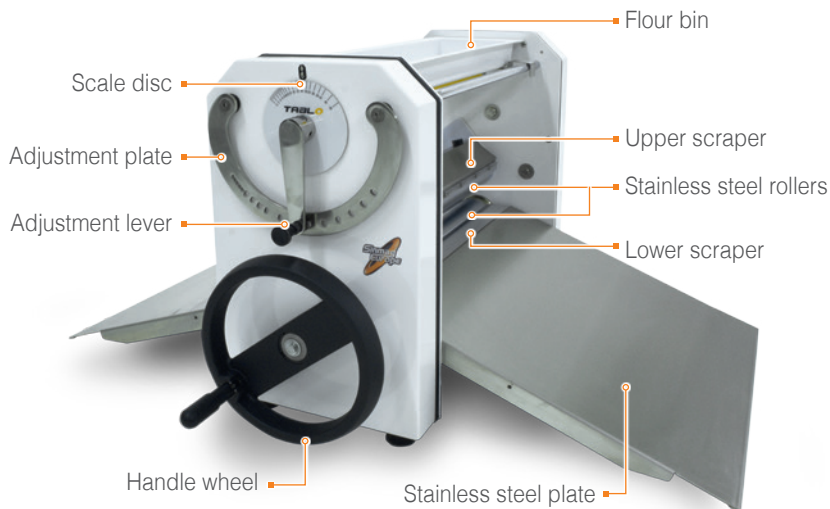
4. BRIEF INTRODUCTION

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:

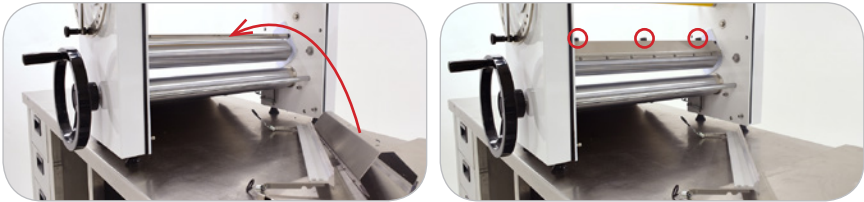
- Is the machine clean?
- Is the machine placed on a sufficiently sturdy table?
- Check to ensure that top and bottom scrapers are installed properly.
- Are the stainless steel plates in the correct position?
- Has the handle bar on the handle wheel been folded out?

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

ENG

This machine must never be cleaned with running water.

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

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.



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

SINMAGEUROPE.COM