



**Conical rounder • Bouleuse conique**  
**• Kegelopboller • Kegelrundwirker •**  
**Boleadora cónica • Arrotondatrice conica**



**SMQ10 • SMQ20**

Gefeliciteerd met de aankoop van uw kegelopboller.  
De machine werd alvorens te leveren getest in het  
magazijn in België.

**NL** Zo kan Sinmag Europe garant staan voor de levering van een  
machine die klaar is voor installatie.

Voor een goede werking en lange levensduur van uw kegelopboller,  
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

De binnenkant van de machine kan enkel geopend worden met behulp van het speciale sleuteltje om het klepje te openen. De roestvrijstalen platen mogen niet geopend worden terwijl de machine werkt. Ze moeten ook bevestigd zijn voor de machine in gebruik genomen wordt.



## 2. Elektrische voorzieningen



Alvorens de machine aan te koppelen, gaat u het best op het fabricageplaatje de spanning na, om te zien of die overeenstemt met de spanning van het elektriciteitsnet.

## 3. Gebruik



De machine kan gestart worden door een eenvoudige druk op de startknop ON. Nu zal de kegel beginnen te draaien en kunt u deeg in de invoer **(B)** inbrengen.



Vooraleer het deeg aan de uitvoer komt, komt het voorbij de bloemstrooier. Die kan ingesteld worden om meer of minder bloem te verdelen door de positie van de platen onderaan. Hierna komt het deeg bij de uitvoer **(C)**.

## 4. Onderhoud

De machine moet na elk gebruik gereinigd worden. Om de machine te reinigen, gebruikt u het best een vochtige doek. Reinig het toestel nooit met een schraper of ander scherp voorwerp. U zou schade toebrengen aan de machine.

**Gebruik nooit stromend water om het toestel te reinigen!**

# SMQ20



## 1. Veiligheidsvoorschriften

De kegelopboller is uitgerust met een noodstop om in noodgeval, of wanneer u het nodig acht de machine direct te stoppen. U hoeft enkel op de rode knop te drukken. Om de machine na een dergelijke noodstop te herstarten, draait u de knop eerst naar rechts (reset) en herstart u pas daarna.



De binnenkant van de machine kan enkel geopend worden met behulp van het speciale sleuteltje om het klepje te openen. De roestvrijstalen platen mogen niet geopend worden terwijl de machine werkt. Ze moeten ook bevestigd en vergrendeld zijn voor de machine in gebruik genomen wordt.



## 2. Elektrische voorzieningen

Alvorens de machine aan te koppelen, gaat u het best op het fabricageplaatje (A) de spanning na om te zien of die overeenstemt met de spanning van het elektriciteitsnet.



### 3. Gebruik

Om de machine te starten, gaat u eerst na of de noodstop niet ingedrukt is. Indien dit het geval is, draait u de knop naar rechts (reset). Hierna kunt u de machine starten.

De machine kan gestart worden door een eenvoudige druk op de startknop ON. Nu zal de kegel beginnen te draaien en kunt u deeg in de invoer (B) inbrengen.

Vooraleer het deeg aan de uitvoer (C) komt, komt het voorbij de bloemstrooier. Die kan ingesteld worden om meer of minder bloem te verdelen door de positie van de plaatjes. Hierna komt het deeg bij de uitvoer.



### 4. Onderhoud

De machine moet na elk gebruik gereinigd worden. Om de machine te reinigen, gebruikt u het best een vochtige doek.

**Gebruik nooit stromend water om het toestel te reinigen!**



**Conical rounder • Bouleuse conique**  
**• Kegelopboller • Kegelrundwirker •**  
**Boleadora cónica • Arrotondatrice conica**



**SMQ10 • SMQ20**



Congratulations with the purchase of this conical rounder. 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.

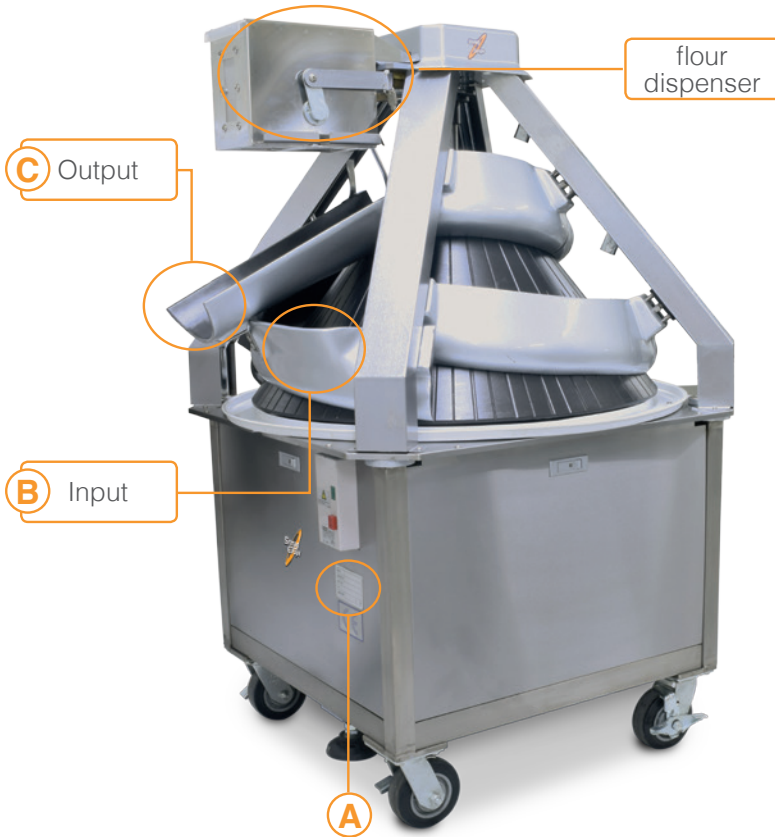
For correct use and long service life of your conical rounder, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

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



Sinmag Europe Team.

## SMQ10



## 1. Safety precautions

The machine's inner parts cannot be reached by the users unless with the special key to remove the stainless-steel plates. These stainless-steel plates must not be opened during use and should be in position and locked before using the machine.



## 2. Electric Supply



First check the manufacturer's name tag on the machine, in order to check whether the desired power supply is the same as the one that is being provided by your electricity company.

## 3. Operation



The machine can be operated by simply pressing the start button. ON.

Now the cone will start turning and you can insert dough into the input (B).



Before reaching the output, the dough will pass the flour dispenser. This can be set to dispense more or less flour by means of the plates at the bottom. After passing this, the dough reaches the output (C).

## 4. Maintenance

The machine should be cleaned after each use. To clean this machine, you should use a moistened cloth.

**Never use running water to clean the appliance!**

## SMQ20



## 1. Safety precautions

The conical rounder is equipped with an emergency stop. In case of emergency, or whenever you deem it necessary to stop the machine at once, you just have to push the red button. In order to restart the machine after an emergency stop, you will first have to turn the red button to the right (i.e. reset the red button) and then restart.



The machine's inner parts cannot be reached by the user unless with the special key to remove the stainless-steel plates. These stainless-steel plates must not be opened during use and should be in position and locked before using the machine.



## 2. Electric Supply

First check the manufacturer's name tag **A** on the machine, in order to check whether the desired power supply is the same as the one that is being provided by your electricity company.



### 3. Operation

To start the machine, you must first make sure that the emergency stop is not active. If so, turn the emergency stop to the right (reset). Now you will be able to start the machine.

The machine can be operated by simply pressing the start button ON. Now the cone will start turning and you can insert dough into the input **(B)**. The indication LED will burn when the machine is functioning.

Before reaching the output, the dough will pass the flour dispenser. This can be set to dispense more or less flour by means of the plates at the bottom. After passing this, the dough reaches the output **(C)**.



### 4. Maintenance

The machine should be cleaned after each use. To clean this machine, you should use a moistened cloth.

**Never use running water to clean the appliance!**



**Conical rounder • Bouleuse conique**  
**• Kegelopboller • Kegelrundwirker •**  
**Boleadora cónica • Arrotondatrice conica**



**SMQ10 • SMQ20**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre bouleuse conique. 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'employer 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. Précautions de sécurité

L'intérieur de la machine est protégé par des plaques en inox. Ces plaques ne peuvent pas être enlevées pendant l'opération et doivent être en place et verrouillées avant que vous commenciez l'opération. Pour l'entretien, ces plaques peuvent être enlevées à l'aide de la clé spéciale pour ouvrir les clapets.



## 2. Alimentation électrique



Avant de brancher la machine, il faut contrôler si le voltage qui est indiqué sur la plaque signalétique correspond bien à celui du réseau électrique.

## 3. Opération



La machine peut être utilisée en pressant le bouton de démarrage ON.

Le cône commencera à tourner et vous pouvez insérer de la pâte dans l'entrée (B).



Avant que la pâte atteigne la sortie, elle doit passer sous le farineur. Ce distributeur peut être réglé pour diffuser plus ou moins de farine en adaptant les plaques au dessous.

Après cette opération, la pâte atteint la sortie (C).

## 4. Entretien

La machine doit être nettoyée après chaque emploi. Un chiffon mouillé doit être employé pour le nettoyage de la machine.

**N'utilisez jamais de l'eau courante pour nettoyer la machine!**



## 1. Précautions de sécurité

La bouleuse conique est équipée avec un arrêt de secours. En cas d'urgence, ou si vous voulez arrêter la machine tout de suite, vous devez presser le bouton rouge. Si vous voulez recommencer l'opération, vous devrez d'abord tourner ce bouton à droite (reset), puis vous pourrez recommencer.



L'intérieur de la machine est protégé par les plaques en inox. Ces plaques ne peuvent pas être enlevées pendant l'opération et doivent être en place et verrouillées avant que vous commenciez l'opération. Pour l'entretien, ces plaques peuvent être enlevées à l'aide de la clé spéciale pour ouvrir les clapets.



## 2. Alimentation électrique

Avant de brancher la machine, il faut contrôler si le voltage qui est indiqué sur la plaque indicatrice (A) correspond bien à celui du réseau électrique.



### 3. Opération

FR Pour mettre la machine en marche, vous devez d'abord contrôler si l'arrêt de secours n'est pas en fonction. Si c'est le cas, vous devez tourner ce bouton à droite (reset) puis il sera possible de mettre la machine en marche.

La machine peut être démarrée en pressant le bouton de démarrage ON. Le cône commencera à tourner et vous pouvez insérer de la pâte dans l'entrée (B).

Avant que la pâte atteigne la sortie, elle doit passer sous le farineur. Ce distributeur peut être réglé pour diffuser plus ou moins de farine en adaptant les plaques en-dessous. Après cette opération, la pâte atteint la sortie (C).



### 4. Entretien

La machine doit être nettoyée après chaque emploi. Un chiffon mouillé doit être employé pour le nettoyage de la machine.

**N'utilisez jamais de l'eau courante pour nettoyer la machine!**

D

D



**Conical rounder • Bouleuse conique**  
**• Kegelopboller • Kegelrundwirker •**  
**Boleadora cónica • Arrotondatrice conica**



**SMQ10 • SMQ20**

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieses Kegelrundwirkers. 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 Kegelrundwirkers, 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.

D

D

C Ausgang

Mehlstreuer

B Einfuhr

A

## 1. Sicherheitsmassnahmen

Die Innenseite der Maschine muss immer mit den Edelstahlblechen vor Berührung abgeschlossen sein. Diese Bleche können nicht entfernt werden, wenn nicht der spezielle Schlüssel verwendet wird um die Lasche zu öffnen. Sie dürfen nicht während des Gebrauchs geöffnet werden und sie müssen sich auch verriegelt auf der geeigneten Stelle befinden, bevor man damit anfängt, die Maschine zu verwenden.





## 2. Elektrische Versorgung



Bitte überprüfen Sie zunächst das Namensschild des Herstellers, damit die erwünschte Stromversorgung die gleiche ist wie diese des Stromnetzes.

D

## 3. Bedienung



Die Maschine kann mit einem einfachen Druck auf den Startknopf ON bedient werden. Jetzt wird der Kegel zu drehen anfangen und können Sie den Teig in den Einfuhr **B** eingeben.



Bevor das Teig die Maschine verlässt, kommt es am Mehlstreuer vorüber. Dieser Verteiler kann mehr oder weniger Mehl verteilen, indem man die Bleche unten einstellt. Nachdem das Teig an diesem Streuer vorbeigekommen ist, erreicht es den Ausgang **C**.

## 4. Wartung

Die Maschine muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Um diese Maschine zu reinigen, verwenden Sie am besten ein feuchtes Tuch.

**Gebrauchen Sie bitte nie fließendes Wasser, um die Maschine zu reinigen!**

D

B Einfuhr

Mehlstreuer

C Ausgang

Notschalter

A

## 1. Sicherheitsmassnahmen

Der Kegelrundwirker ist mit einem Notschalter ausgerüstet worden. Wenn sich ein Notfall ereignet, oder wenn Sie die Maschine sofort ausschalten wollen, müssen Sie nur den roten Knopf drücken. Wenn Sie die Maschine nach einer solchen Notabschaltung wieder starten wollen, brauchen Sie zunächst den roten Knopf nach rechts zu drehen (RE-SET). Erst nachher werden Sie die Maschine erneut starten können.

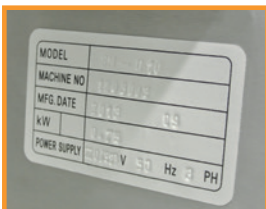


Die Innenseite der Maschine muss immer mit den Edelstahlblechen vor Berührung abgeschlossen sein. Diese Bleche können nicht entfernt werden, wenn nicht der spezielle Schlüssel verwendet wird um die Lasche zu öffnen. Sie dürfen nicht während des Gebrauchs geöffnet werden und sie müssen sich auch verriegelt auf der geeigneten Stelle befinden, bevor man damit anfängt, die Maschine zu verwenden.



## 2. Elektrische Versorgung

Bitte überprüfen Sie zunächst das Namensschild **A** des Herstellers, damit die erwünschte Stromversorgung die gleiche ist wie diese des Stromnetzes.



### 3. Bedienung

Um die Maschine zu starten, müssen Sie zunächst nachprüfen, ob der Notschalter nicht eingedrückt ist. Wenn dies der Fall ist, müssen Sie den Notschalter nach rechts drehen (RESET). Jetzt können Sie die Maschine starten.

D

Die Maschine kann mit einem einfachen Druck auf den Startknopf ON bedient werden. Jetzt wird der Kegel zu drehen anfangen und können Sie das Teig in den Einfuhr (B) eingeben.

Bevor das Teig die Maschine verlässt, kommt es am Mehlstreuer vorüber. Dieser Verteiler kann mehr oder weniger Mehl verteilen, indem man die Bleche unten einstellt. Nachdem das Teig an diesem Streuer vorübergekommen ist, erreicht es den Ausgang (C).



### 4. Wartung

Die Maschine muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Um diese Maschine zu reinigen, verwenden Sie am besten ein feuchtes Tuch.

**Gebrauchen Sie bitte nie fließendes Wasser, um die Maschine zu reinigen!**



Conical rounder • Bouleuse conique  
• Kegelopboller • Kegelrundwirker •  
Boleadora cónica • Arrotondatrice conica



SMQ10 • SMQ20

¡Felicidades con la compra de esta boleadora cónica!  
Esta máquina ha sido controlada profundamente en nuestro almacén en Bélgica para garantizarle la entrega de una máquina lista a la instalación.

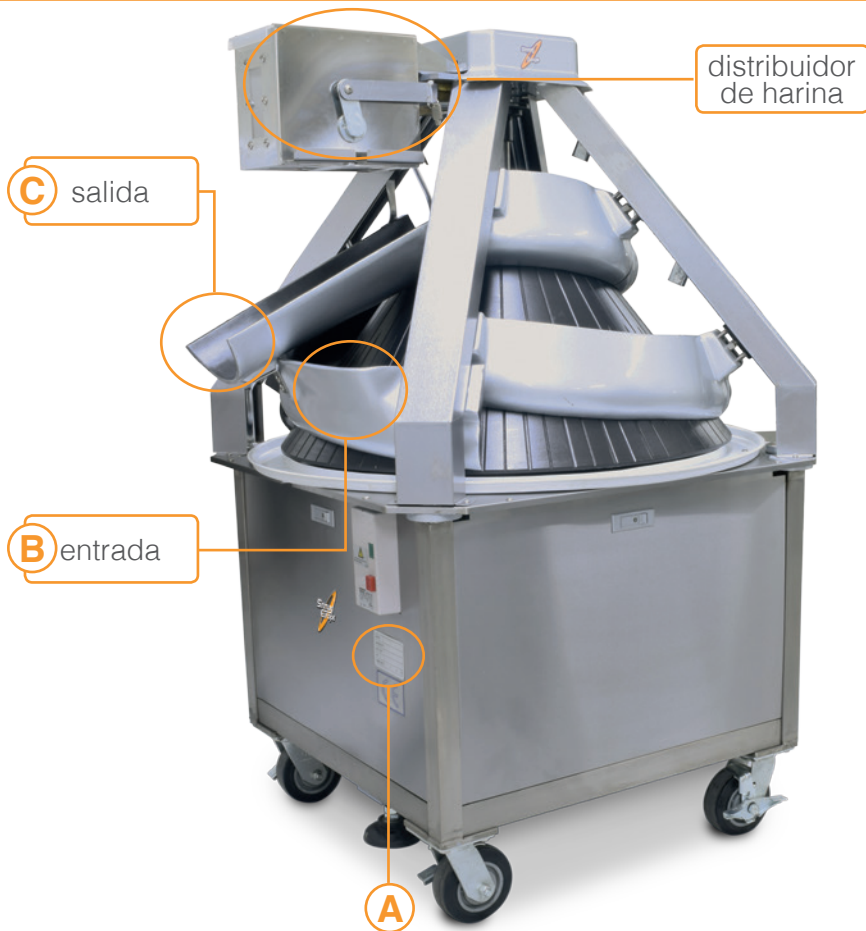
Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es aconsejable de leer este modo de empleo con atención antes de poner la máquina en uso.

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.



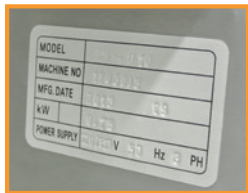
ES

## 1. Medidas de seguridad

El interior de la máquina no puede ser tocado por el usuario, excepto cuando usa la llave especial para quitar las chapas en acero inox. Estas chapas en acero inox no pueden ser abiertas y deben ser bloqueadas cuando se usa la máquina.



## 2. Alimentación eléctrica



Prevea la alimentación correcta como indicada en la placa de identificación.

## 3. Manejo

ES



La máquina puede ser operada en apretando el botón de arranque ON. El cono empezará a girar y la masa puede ser metido en la entrada **(B)**.

funcionanda.



Antes de llegar a la salida, la masa pasará por el distribuidor de harina. Esto puede ser puesto para distribuir más o menos harina por medio de las chapas al fondo. Después de pasar al distribuidor, la masa llega a la salida **(C)**.

## 4. Mantenimiento

Hay que limpiar la máquina después de cada uso. Para limpiar la máquina, debe usar un paño humedecido.

**No use nunca de agua corriente para limpiar la máquina!**





ES

## 1. Medidas de seguridad

La boleadora cónica tiene un interruptor de emergencia. En el caso de emergencia, o cuando hay que parar inmediatamente, hay que apretar el botón rojo. Si quiere reponer la máquina en marcha después de paro de emergencia, primero hay que girar el botón rojo hacia la derecha (es decir RESET el botón rojo) y luego reponer la máquina en marcha.



ES

El interior de la máquina no puede ser tocado por el usuario, excepto cuando usa la llave especial para quitar las chapas en acero inox. Estas chapas en acero inox no pueden ser abiertas y deben ser bloqueadas cuando se usa la máquina.



## 2. Alimentación eléctrica

Prevea la alimentación correcta como indicada en la placa de identificación (A).



### 3. Manejo

Para arrancar la máquina, hay que asegurarse que el paro de emergencia no está activo. Si es el caso, hay que girar el paro de emergencia hacia derecha (RESET).

Ahora, podrá arrancar la máquina.

La máquina puede ser operada en apretando el botón de arranque ON. El cono empezará a girar y la masa puede ser metido en la entrada (B). La lámpara de indicación se iluminará cuando la máquina está funcionando.

Antes de llegar a la salida, la masa pasará por el distribuidor de harina. Esto puede ser puesto para distribuir más o menos harina por medio de las chapas al fondo. Después de pasar al distribuidor, la masa llega a la salida (C).



### 4. Mantenimiento

Hay que limpiar la máquina después de cada uso. Para limpiar la máquina, hay que usar un paño humedecido.

**No use nunca de agua corriente para limpiar la máquina!**

ES

IT



IT

**Conical rounder • Bouleuse conique**  
**• Kegelopboller • Kegelrundwirker •**  
**Boleadora cónica • Arrotondatrice conica**



**SMQ10 • SMQ20**

Congratulazioni per l'acquisto di questa arrotondatrice conica. 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.



Sinmag Europe Team.

IT



## 1. Misure di sicurezza

Le placche in acciaio inossidabile riparano l'utente della parte interna della macchina. Queste placche possono essere con l'aiuto di una chiave speciale. Non rimuovere le placche a macchina in funzione.





Prima di allacciare la macchina, è necessario di verificare che il voltaggio corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta indicatrice.

### 3. Operazione



La macchina può essere accesa premoendo il bottone di avviamento ON. Il cono comincerà a girare e la pasta potrà essere inserita **B**.

IT



Prima di raggiungere l'uscita, la pasta passerà dallo sfarinatore. Questo apparecchio può essere regolato per distribuire più o meno farina tramite. Le apposite saracinesche.

### 4. Manutenzione

La macchina deve essere pulita dopo ogni uso. Per pulire la macchina, deve usare un panno umido.

**!Non usi mai dell'acqua corrente per pulire la macchina!**





## 1. Misure di sicurezza

L'arrotondatrice è attrezzata con un pulsante di arresto d'emergenza. Non esiti a premerlo quando Le succede qualcosa mentre sta operando la macchina. La macchina si fermerà immediatamente. Per riavviare, girare il bottone a destra (RESET).



Le placche in acciaio inossidabile riparano l'utente della parte interna della macchina. Queste placche possono essere rimosse con l'aiuto di una chiave speciale. Non rimuovere le placche a macchina in funzione.



IT

## 2. Fornitura d'elettricità

Prima di allacciare la macchina, è necessario di verificare che il voltaggio corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta indicatrice

Ⓐ.



### 3. INSTALLAZIONE

Prima di avviare la macchina, assicurarsi che il pulsante d'emergenza non sia attivo. Se è il caso, girarlo a destra (RESET). Ora sarà possibile avviare la macchina.

La macchina può essere accesa premendo il bottone di avviamento ON. Il cono comincerà a girare e la pasta potrà essere inserita.

Prima di raggiungere l'uscita, la pasta passerà dallo sfarinatore. Questo apparecchio può essere regolato per distribuire più o meno farina tramite le apposite saracinesche ©.

IT



### 4. Manutenzione

La macchina deve essere pulita dopo ogni uso. Usare un panno umido per pulire la macchina.

**Non usare mai acqua corrente!**



***[WWW.SINMAGEUROPE.COM](http://WWW.SINMAGEUROPE.COM)***

**SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM**

**T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | [info@sinmageurope.com](mailto:info@sinmageurope.com)**