



CREAMCO
30L | 60L | 80L | 120L

Cuiseur à crème

Nous vous félicitons pour l'achat de votre cuiseur à crème.
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 cuiseur à crème **CREAMCO**.

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. SPECIFICATION

Modèle	Capacité cuve minimum** (L)	Puissance (kW)		Volume d'huile (L)	Poids machine (kg)	Dimensions W x D x H (mm)
		Chauffage	Vitesse moteur 1-2			
30L	3	4	0.37 - 0.45	12 - 12.5	95	890x725x1530
60L	4	6	0.6 - 0.8	16 - 16.5	110	960x780x1570
80L	4	9	0.6 - 0.8	20 - 20.5	130	960x740x1670
120L	12	15	1.3 - 1.8	32	240	1120x905x1815

**La capacité maximum de la cuve depend de la consistance du produit.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 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.

2.2 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. 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.

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 efficient 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.

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 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 machine est prête à l'emploi.

4. PROTECTION CONTRE LES ACCIDENTS

CONSEILS POUR LES UTILISATEURS DE CUISEURS ÉLECTRIQUES :

- N'utilisez pas une charge plus élevée que celle recommandée par le fabricant .
- Vérifiez régulièrement les dispositifs de sécurité, le niveau d'huile et l'état général de la machine ;
- Lors du chargement, du déchargement, du réglage, du nettoyage ou du remplacement de pièces, prenez toutes les mesures nécessaires pour empêcher tout démarrage non autorisé de l'appareil ou des pièces accidentellement mises en service.
- Ne pas altérer ni retirer les écrans de protection installés par le fabricant.
- Informez tous les opérateurs et employés de tout risque lié au fonctionnement de l'appareil.
- La machine est conforme aux réglementations générales. Le niveau de pression acoustique continu est inférieur à 70 dB (A), grâce à une sélection et à une fabrication minutieuse des composants de la machine.

5. SPÉCIFICATION DES CUISEURS ÉLECTRIQUES

UTILISATION PRÉVUE

Les cuiseurs à crème électriques **CREAMCO** sont destinés à la production commerciale et à la transformation de confiseries et autres produits alimentaires obtenus par mélange et cuisson simultanés dans la cuve.

La machine peut être utilisée pour préparer tout type de crèmes chaudes, confitures ou glaces. Elle est également utilisée pour faire fondre du chocolat, des graisses et diverses spécialités alimentaires, comme le risotto, la sauce béchamel, la sauce tomate, les soupes de légumes, etc.

LA MACHINE NE PEUT ÊTRE UTILISÉE À D'AUTRES FINS QUE CELLES ÉNUMÉRÉES CI-DESSUS.

Chaque application de machine doit être conforme aux directives du fabricant. Sinon, le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux objets.

DESCRIPTION

Les principales parties de la machine sont en acier inoxydable.

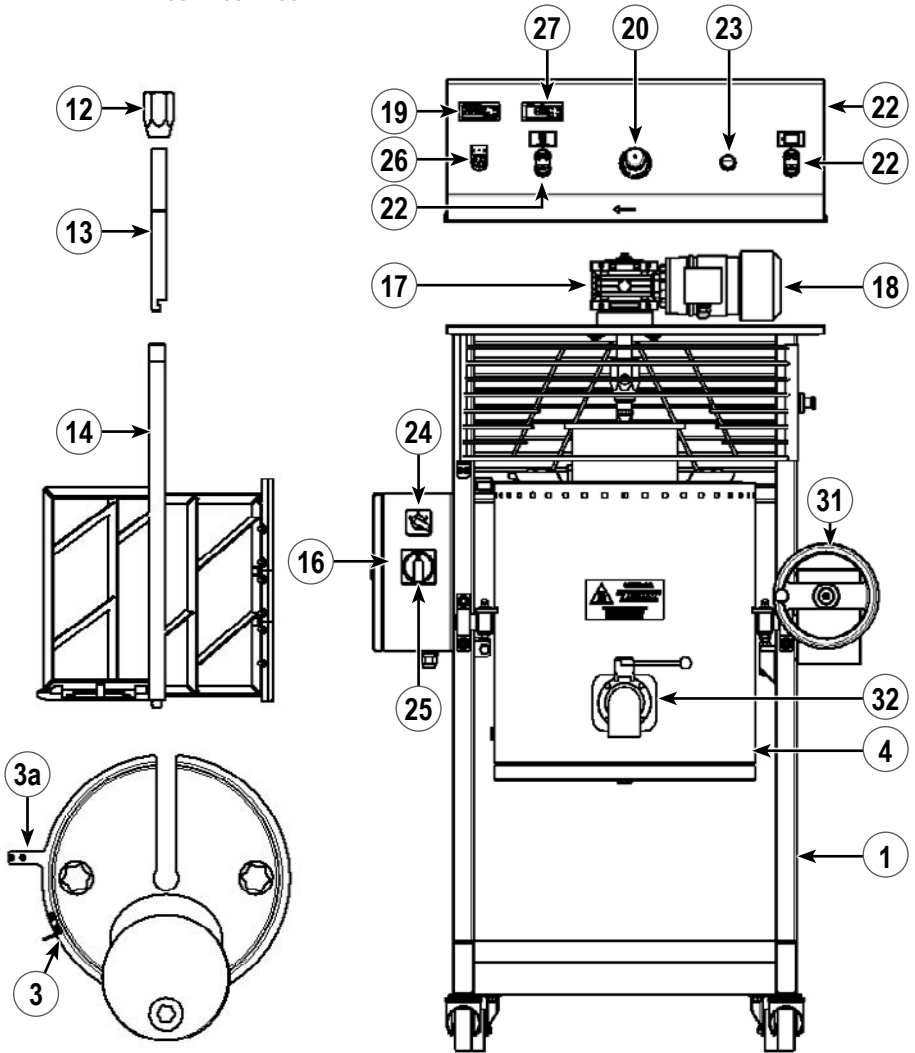
Pieds réglables - assurent la stabilité de la machine pendant le fonctionnement.

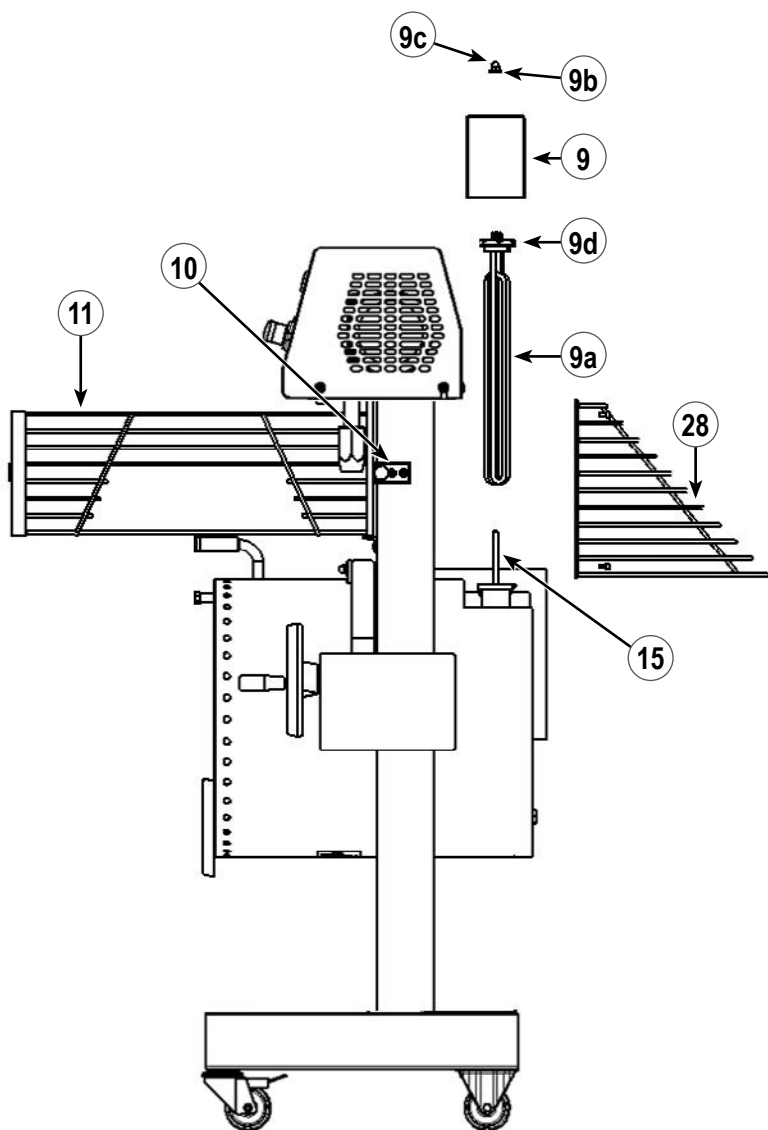
Le processus de chauffage (cuisson) se réalise à l'intérieur de la cuve par de l'huile chauffée à une température définie dans une poche, qui, à son tour, est chauffée par des résistances électriques installées au fond du réservoir. Le produit est déchargé en inclinant la cuve.

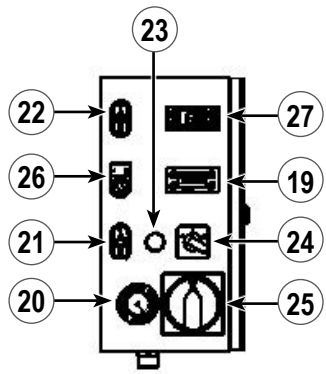
Num	Article	Description
1	Chassis	Inox
2	Capot	Protection du moteur.
3	Couvercle de cuve	Pendant le fonctionnement de la machine, la cuve doit être fermée avec un couvercle et sa clé doit être enfoncée dans le connecteur d'extrémité (10)
3a	Clé connecteur sécurité	
4	Cuve avec double paroi	En inox, permet de cuire le produit
9	Couvercle arrière	Prévient l'accès aux résistances
9a	Résistance	Chauffe l'huile thermique dans la double paroi (4)
9b	Rondelle	
9c	Écrou à douille	Utilisé pour fixer le capot arrière (9)
9d	Joint	
10	Connecteur d'extrémité	Empêche le fonctionnement de la machine lorsque la clé (faisant partie intégrante du couvercle (3)) n'est pas enfoncée correctement.
11	Grille de sécurité	La grille ne peut être ouverte que lorsque la cuve est fixée sur le support fourni, et que l'utilisateur retire le couvercle de la cuve
12	Écrou de sécurité	Relie l'axe d'entraînement (13) à l'outil de mélange (14), permettant la transmission. Pour retirer l'outil de mélange, l'écrou doit être tourné vers le haut
13	Axe d'entraînement	
14	Outil de mélange	Utilisé pour mixer les différents ingrédients en inox.
15	Tige filetée	Utilisée pour fixer l'outil avec l'écrou (9c)
16	Coffret électrique	
17	Reducteur	
18	Moteur deux vitesses	
19	Indicateur de temps	Permet de déterminer le temps de cuisson.
20	Arrêt d'urgence	Stoppe la machine en cas de problème.
21	Interrupteur de mélange (Start/Stop)	Démarre ou arrête le mélange.
22	Connecteur de résistance	Pour allumer ou éteindre les résistances. Le fonctionnement des résistances est signalé par l'éclairage du témoin en rouge.
23	Témoin lumineux	Indique que la machine est sous tension

24	Sélecteur de vitesse	Utilisé pour démarrer et arrêter le moteur de l'outil de mélange. En position 1 active une faible rotation de l'outil de mélange; en position 2, active la rotation rapide de l'outil. Lorsque l'interrupteur est en position 0, l'outil de mélange ne bouge pas
25	Sélecteur principal	Deux positions: 0 –machine à l'arrêt ; 1 sous tension.
26	Interrupteur de démarrage	Utilisé pour démarrer la machine et pour annuler l'alarme signalant la fin du temps de mélange enregistré.
27	Indicateur température	Détermine la température de cuisson.
28	Grille arrière	Protège l'accès aux éléments chauds à l'arrière de la cuve.
30	Témoin lumineux	Indique que le temps de cuisson est terminé
31	Manivelle	Permet de vider la cuve
32	Robinet	Permet de vider la cuve sans la basculer.

CREAMCO 30L - 60L - 80L







6. FONCTIONNEMENT

Avant de brancher sur le secteur, assurez-vous que la tension du secteur est identique à la tension indiquée sur la plaque de la machine. Branchez la machine sur la prise d'alimentation et tournez le coupe-circuit d'urgence et principal (25) en position 1. Tournez le commutateur de démarrage (26) en position 1, et procédez comme suit :

- Pour les machines avec commutateur de vitesse de rotation (24) 0-1-2: sélectionnez la vitesse de l'outil de mélange. Lors de la sélection de 1, la vitesse de rotation de l'outil de mélange est d'environ 47 et en position 2 d'environ 93 tr / min.
- Pour les machines équipées d'un variateur avec réglage de vitesse en continu (24), à l'aide d'un potentiomètre, sélectionnez la vitesse de rotation souhaitée : 0 - minimale, 10 - maximale.

Appuyez sur l'interrupteur (21) pour démarrer le fonctionnement de l'outil de mélange. À l'aide du bouton de relais temporisé (19), réglez la durée de cuisson de la cuve souhaitée et sélectionnez la température de mélange sur le contrôleur de température. L'interrupteur d'urgence rouge (20) doit être débloqué pendant le fonctionnement.

Réglage de l'heure sur l'afficheur (19):



Appuyez sur le bouton «SET» ■. Le temps affiché commence à clignoter. Appuyez sur l'icône ▲ pour prolonger le temps de travail ou sur l'icône ▼ pour raccourcir le temps de travail (intervalles de 30 secondes), puis appuyez sur le bouton «SET» ■ pour enregistrer les paramètres de temps.

Le compte à rebours commence lorsque le bouton «START» ▲ est enfoncé et maintenu pendant un certain temps. Le compte à rebours s'arrête lorsque le bouton «STOP» ▼ est maintenu enfoncé pendant un certain temps.

L'alarme sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé. Pour l'éteindre, appuyez sur le bouton.

Travaillez avec une minuterie

Déplacez le bouton rotatif (26) vers la droite, en position I. Appuyez ensuite sur le bouton de démarrage ▲ situé sur le relais temporisé (19). Le compte à rebours défini commencera. A partir de ce moment, le chauffage peut être démarré à l'aide du bouton (22). Le chauffage sera arrêté lorsque le temps réglé aura été décompté, puis une signalisation sonore régulière se produira. Pour arrêter, utilisez le bouton STOP ▼ du relais (19). Son affichage montrera la dernière valeur de temps de chauffage. Le compte à rebours recommence lorsque vous appuyez sur le bouton START ▲.

Lorsque l'interrupteur à bouton (26) est en position II, le fonctionnement se fait sans relais temporisé (19) - la machine fonctionne en mode continu - commandée au moyen des boutons (22).

Attention: Le bouton d'urgence ne peut être activé qu'en cas d'urgence, pas pour l'arrêter pendant le fonctionnement normal.



La rotation de l'outil de mélange doit suivre le sens indiqué par la flèche placée sur le couvercle supérieur (2). Lorsque la machine ne fonctionne pas après la connexion électrique, les phases doivent être inversées dans la prise. Le capteur de conformité de phase empêche la mauvaise rotation.

Réglage de la température requise sur le contrôleur (27):



Appuyez sur le bouton «SET» ■ «CISE» est maintenant affiché. Réglez la température requise en sélectionnant les boutons ▲ ou ▼. Lorsque l'affichage indique la température requise, arrêtez d'appuyer sur le bouton. Après 3 secondes, la température requise est enregistrée. L'écran affiche la température actuelle qui augmente ou baisse respectivement à la valeur enregistrée. Pour vérifier la température enregistrée, appuyez sur le bouton SET.



Attention: Pendant le fonctionnement des pièces de la machine peuvent devenir très chaude elle ont ce label

La machine n'est accessible que par l'avant. Il est interdit d'altérer ou de retirer les capots de protection. Une attention particulière doit être portée à chaque fois que la machine est en marche.

MISE EN SERVICE DE LA MACHINE

L'embout de l'outil de mélange dans la machine livrée est fourni avec de la graisse blanche de qualité alimentaire. Il s'agit de protéger la machine contre les effets néfastes du frottement de l'outil en mouvement contre la paroi intérieure de la cuve.

Pendant le fonctionnement normal, le graissage est assuré par des produits crémeux préparés par l'utilisateur. Le fabricant permet pour le test de démarrage de la machine, de

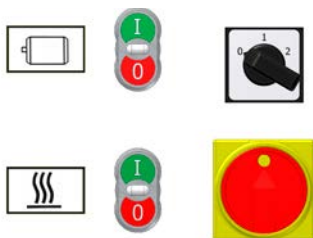
chauffer de l'eau et l'agiter pendant environ 1 heure. Si le produit chauffé est uniquement de l'eau, il est nécessaire de vérifier si un film gras est présent sur l'embout de l'outil de mélange. Lorsque vous travaillez à sec (sans graisse), une friction accrue peut faire frotter l'embout dans l'axe. Le symptôme de ce qui précède est une augmentation du bruit et des tremblements sortant du fond de la cuve.

Conseils aux utilisateurs

Pour la première utilisation, il est recommandé de laver l'intérieur de la cuve à l'aide de détergents agréés. Le premier lot de crème doit être préparé en quantité réduite car il n'est pas recommandé de l'utiliser pour la consommation (voir tableau des quantités recommandées d'ingrédients)

Processus:

1. Ouvrez la grille avant (11), retirez le couvercle de la cuve (3), versez la quantité totale de sucre, de farine, ¼ de la portion de lait et tous les jaunes d'œufs en conséquence selon la QUANTITE D'INGRÉDIENTS RECOMMANDÉE (4.5). Remettez le couvercle en place, fermez la grille avant et démarrez la machine. Réduisez la température du contrôleur à «0». Laissez la machine tourner pendant quelques minutes sans chauffer pour obtenir une masse lisse.
2. Arrêtez la machine. Ouvrez la grille avant, retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients restants. Après cela, remplacez le couvercle de cuve et fermez la grille avant. Redémarrez la machine et réglez la température et le temps de cuisson selon le tableau et démarrez les éléments de chauffe (en appuyant sur «I» - warming).



Portez à ébullition puis cuire environ 5-7 minutes. Ensuite, réduisez la température sur le contrôleur à «0» et laissez la machine continuer à mélanger pendant quelques minutes pour refroidir le mélange. Arrêtez la machine, ouvrez la grille, retirez le couvercle, retirez l'outil de mélange et déchargez lentement la cuve.

Les quantités maximales d'ingrédients pour chaque cycle de mélange sont indiquées dans le tableau QUANTITÉS RECOMMANDÉES D'INGRÉDIENTS (4.5).

Fin de l'opération.

Si la machine n'est pas utilisée dans les 30 prochaines minutes, il est recommandé de remplir la cuve avec de l'eau jusqu'au niveau du mélange produit récemment, cela empêchera les résidus de produit de sécher. Le fait de ne pas remplir d'eau peut causer des problèmes lors du lavage ultérieur de la cuve.

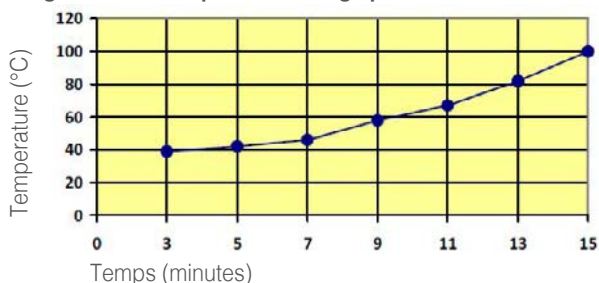
QUANTITES RECOMMANDEES D'INGRÉDIENTS

Capacité cuve L	Ingrédients	Unité	Quantité Minimum	Quantité Maximum
30L	Sucre	Kilo	0.875	5.9
	Farine	Kilo	0.375	2.5
	Lait	Litre	2.5	19
	Jaune d'oeufs	Nombre	12	88
	Sel	Gramme	Au choix	Au choix
	Arôme	Gramme	Au choix	Au choix
60L	Sucre	Kilo	3.5	11.8
	Farine	Kilo	1.5	5
	Lait	Litre	10	38
	Jaune d'oeufs	Nombre	50	175
	Sel	Gramme	Au choix	Au choix
	Arôme	Gramme	Au choix	Au choix
80L	Sucre	Kilo	3.5	15.8
	Farine	Kilo	1.5	6.8
	Lait	Litre	10	50
	Jaune d'oeufs	Nombre	50	230
	Sel	Gramme	Au choix	Au choix
	Arôme	Gramme	Au choix	Au choix
120L	Sucre	Kilo	5.25	23.7
	Farine	Kilo	2.25	10.2
	Lait	Litre	15	75
	Jaune d'oeufs	Nombre	75	335
	Sel	Gramme	Au choix	Au choix
	Arôme	Gramme	Au choix	Au choix

TEMPERATURE ET TEMPS DE CUISSON

Type Machine	Température	Temps de cuisson approximatif [min]
30L	150 °C	40/50
60L	150 °C	60/70
80L	150 °C	75/90
120L	150 °C	80/100

Les températures indiquées doivent être traitées comme des recommandations. Au fur et à mesure que vous acquérez de l'expérience avec la machine, et selon le type de crème mélangée, vous pouvez modifier les valeurs indiquées ci-dessus (les ingrédients et leurs quantités ainsi que la température et le temps de cuisson).

Diagramme de temps de chauffage pour **CREAMCO** 60L

NETTOYAGE DE LA MACHINE

La machine doit toujours être impeccablement propre. Nettoyez-le après utilisation comme décrit ci-dessous.

Retirez les restes de la cuve après le dernier mélange, et lorsque la machine est encore chaude, remplissez-la d'eau jusqu'à quelques centimètres au-dessus du niveau de crème produite et démarrez la machine. Il est recommandé de faire fonctionner la machine comme cela pendant environ 30 minutes.

Grâce à la différence de température, les résidus de crème seront éliminés de la paroi intérieure de la cuve et de l'outil de mélange. Videz la machine et effectuez le nettoyage final. Si nécessaire, utilisez une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez pas d'acides ou de produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface de la cuve. Il est autorisé d'utiliser des produits de nettoyage dédiés à la désinfection et au lavage des machines industrielles dans le secteur alimentaire.

Le côté extérieur de la cuve doit être nettoyé avec de l'air comprimé ou des chiffons humides. Évitez l'eau courante et évitez également d'asperger toutes les pièces électriques avec de l'eau.

Attention: Toujours déconnecter la machine avant le nettoyage.

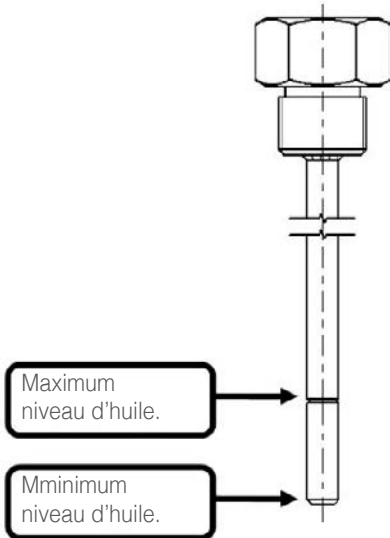
7. ENTRETIEN

PROCÉDURE DE MAINTENANCE - HUILE THERMIQUE

L'huile thermique est utilisée pour chauffer le produit à travers la paroi du réservoir (il est recommandé de vérifier le niveau d'huile pour éviter qu'il ne tombe en dessous du niveau minimum). Ajoutez uniquement de l'huile identique. Lors du remplissage avec de l'huile d'un

Vérifiez le niveau d'huile tous les 6 mois.
Nous recommandons de changer l'huile tous les 12-18 mois.

VERIFICATION DU NIVEAU D'HUILE



Vérifiez le niveau d'huile à une température d'huile allant jusqu'à 35 ° C. Dévissez le capot arrière supérieur (28). Dévissez l'indicateur de niveau d'huile (clé de 17 mm) de la partie supérieure de la cuve. Séchez la jauge et revissez-la dans la cuve. Ensuite, dévissez à nouveau et vérifiez si le niveau d'huile se situe dans la zone de tolérance - entre le niveau d'huile minimum et maximum autorisé. Si vous ne voyez pas de traces d'huile sur l'indicateur, cela signifie que le niveau d'huile est trop bas. Ajoutez de l'huile au besoin (voir 5.1). Vérifiez le niveau d'huile au moins tous les 6 mois. Il est recommandé de maintenir le niveau d'huile près du minimum. Le dépassement du niveau maximum peut entraîner un déversement d'huile à travers la soupape de purge pendant le déchargement de la cuve.

CHANGEMENT D'HUILE

L'huile doit être changée tous les 12 à 18 mois, selon la charge de la machine. Par exemple, 4 heures de fonctionnement par jour est un travail standard, tandis que 12 heures de

Le changement d'huile doit être fait par une personne qualifiée et quand la machine est froide et déconnectée.

Pour changer l'huile :



Desserrez et dévissez lentement le bouchon de vidange d'huile situé dans la partie inférieure de la cuve. Avant de dévisser complètement le bouchon, placez un réservoir sous la cuve pour récupérer l'huile usée (la capacité de ce réservoir doit être adaptée à un type de machine donné - voir section 3.1).

Après avoir vidangé toute l'huile, vissez le bouchon et le joint sur la cuve. Insérez un entonnoir de diamètre ajusté à l'endroit où se trouve normalement l'indicateur de niveau d'huile retiré. Ensuite, versez de l'huile neuve dans la poche d'huile. Vérifiez le niveau d'huile en vissant l'indicateur de niveau d'huile dans le tuyau dépassant de la cuve.

Le cuisseur est livré avec de l'huile de type SERIOLA ETA 32

Huiles de remplacement acceptées

ESSO	ESSOTHERM 500
TOTAL	SERIOLA 1510
BP	TRANSCAL N
ELF	TERMELF 32
IP	FORNOLA OIL 32
MOBIL	MOBILTHERM 605
SHELL	THERMIA OIL B
TOTAL	SERIOLA 2100
AGIP	ALARIA 3

MAINTENANCE SUPPLÉMENTAIRE

Un entretien régulier garantira un fonctionnement correct et sans panne de la machine pendant une longue période. Un entretien supplémentaire ne peut être effectué que par du personnel qualifié (pas nécessairement celui du fabricant) car il nécessite des connaissances spécialisées. Cette maintenance doit être effectuée conformément aux instructions ci-dessous.

ATTENTION: Toujours débrancher la machine avant un entretien. Ne pas nettoyer de l'huile ou de la graisse ou nettoyer des pièces en mouvement à mains nues.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux objets si ce manuel n'est pas suivi ou si les sécurités et les dispositifs de protection de la machine ont été altérés et / ou mal utilisés.

ENTRETIEN RÉDUCTEUR

L'engrenage à vis sans fin est rempli d'huile synthétique et ne nécessite aucun entretien.

Huiles acceptées pour le réducteur:

Type Huile	Température Ambiante	Identification ISO	AGIP	SHELL	IP	MOBIL	CASTROL
Synthetic	-25 °C. ±50 °C.	VG 320	Telium VSF320	Tivela Oil SC320	Telium VSF	Glygoyle 30	Alphasyn PG320

Quantité d'huile dans l'engrenage : 0,08 l

PROTECTION THERMIQUE

La machine dispose d'un interrupteur thermique pour déconnecter l'alimentation électrique du chauffage en cas de dommage du contacteur.

Si, malgré un chauffage correct (et un bon éclairage du signal informant que le chauffage est allumé), l'huile ne chauffe pas, appelez un électricien qualifié pour vérifier la cause des dommages de la machine. La cause possible de cette défaillance peut être l'endommagement du contacteur.

Si le contacteur est endommagé en position «fermée», la machine continuera à chauffer l'huile jusqu'à ce que l'interrupteur thermique sous le capot arrière soit déconnecté (Dessin 1, pos. 9). L'auto-déconnexion d'urgence se produit lorsque la température de l'huile est d'environ 190 ° C. Débranchez la machine du secteur, retirez le couvercle arrière (9) du chauffage et vérifiez si la «protection thermique» est activée. Cela se produit lorsque le thermique pointé par la flèche indiquée dans l'image ci-dessous est en position relevée.

Une fois la machine refroidie, il sera possible d'appuyer sur le thermique. L'interrupteur thermique sera alors prêt à fonctionner. Il est nécessaire de trouver la cause d'une telle panne, puis de prendre des mesures pour l'éliminer.



8. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange sont fournies par le fabricant sur commande uniquement. En commandant des pièces auprès du fabricant, vous pouvez être sûr qu'elles seront exactement les mêmes que celles installées à l'origine sur votre machine en termes de caractéristiques structurelles et d'ingénierie. Seules les pièces de rechange d'origine garantissent une efficacité inchangée de la machine.

Lors de la commande des pièces requises auprès du fabricant, veuillez indiquer le type de machine et le numéro de série. Ils se trouvent dans ce manuel ainsi que sur la plaque signalétique fixée sur la machine.

Liste de pièces les plus demandée:

Axe réducteur	Lampe témoin	Interrupteur outil de mélange (start/stop)	Moteur
Composants électriques	Fusibles	transformateur	Interrupteur cuisson (start/stop) 
Huile Thermique	Outil de mélange	Cuve	
Minuterie 	Controleur température 	Interrupteur 2 vitesses 	Résistance 
Manche de cuve 	Écrou de sécurité 	Racleur inférieur 	Racleur de côté 
Racleur du milieu 	Racleur supérieur 	Arrêt d'urgence 	

9. PANNES POSSIBLES

Problème	Cause possible
Machine ne démarre pas	Assurez-vous que la machine est bien branchée
	Assurez-vous que les phases ne sont pas inversées
	Assurez-vous que la grille avant est bien fermée
	Assurez-vous que la cuve est bien relevée (La manivelle (31) est serrée jusqu'à sentir une légère résistance.
	Assurez-vous que l'arrêt d'urgence n'est pas enfoncé
	Assurez-vous de l'alimentation électrique
	Vérifier le fusible F1 dans le boîtier électrique (16)
Machine s'arrête pendant le fonctionnement	Assurez-vous que la grille avant est bien fermée
	Assurez-vous que la cuve est bien relevée (La manivelle (31) est serrée jusqu'à sentir une légère résistance
	La machine est surchargée – réduisez la quantité et poussez sur la switch situé dans le coffret électrique
Cuisson inconsistente	Assurez-vous que la résistance émet un léger son
	Vérifiez les résistances
	Vérifiez le niveau d'huile dans la cuve
	Vérifiez le fusible F2 dans le coffret électrique (16)
	Enlevez le capot de protection et vérifiez si le fusible n' a pas sauté (Fusible - voir p. 5.7)



CREAMCO

30L | 60L | 80L | 120L

Electrical Cream Cooker

ENG

Congratulations with the purchase of this Electric Cream cooker.
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 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.

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.

1. INTRODUCTION

1.1 BRIEF INTRODUCTION

This handbook aims at introducing you on how to install, operate and maintain the Electric Cream cooker **CREAMCO**.

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

Model	Bowl Capacity Minimum** (L)	Installed Power (kW)		Oil Volume (L)	Machine Weight (kg)	Dimensions W x D x H (mm)
		Heaters	Motor 1-2 gear			
30L	3	4	0.37 - 0.45	12 - 12.5	95	890x725x1530
60L	4	6	0.6 - 0.8	16 - 16.5	110	960x780x1570
80L	4	9	0.6 - 0.8	20 - 20.5	130	960x740x1670
120L	12	15	1.3 - 1.8	32	240	1120x905x1815

**Maximal capacity to be adjusted by machine operator/depends on product consistency

2. SAFETY INFORMATIONS

2.1 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.

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 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.

3.2 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.

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.

3.5 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 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 2 m 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.

4. PROTECTION AGAINST ACCIDENTS

ADVICE FOR THE USERS OF ELECTRIC CREAM COOKERS:

- Do not use higher load than recommended by the manufacturer;
- Regularly check safety devices, oil level and general condition of the machine;
- While charging, discharging, adjusting, cleaning or replacing parts, take all necessary measures to prevent unauthorised start-up of the device or parts being accidentally put into operation.
- Do not tamper with or remove protective shields installed by the manufacturer.
- Notify all operators and employees of any risks related to operating the device.
- Machine meets general regulations. Continuous sound pressure level is below 70 dB(A). This was achieved by scrupulous selection and manufacture of machine components.

5. SPECIFICATION OF ELECTRIC CREAM COOKERS

INTENDED USE

The **CREAMCO** electric cream cookers are intended for commercial production and processing of confectionery and other food products obtained by simultaneous mixing and heating in a bowl.

The machine can be used to prepare any type of hot creams, jams or ice cream. It is also used for melting chocolate, fats and various food specialities, such as risotto, béchamel sauce, tomato sauce, vegetable soups etc.

THE MACHINE CANNOT BE USED FOR ANY OTHER PURPOSES THAN THOSE LISTED ABOVE.

Each machine application must be in compliance with the guidelines of the manufacturer. Otherwise the manufacturer is not liable for any damage to persons, animals or objects.

DESCRIPTION

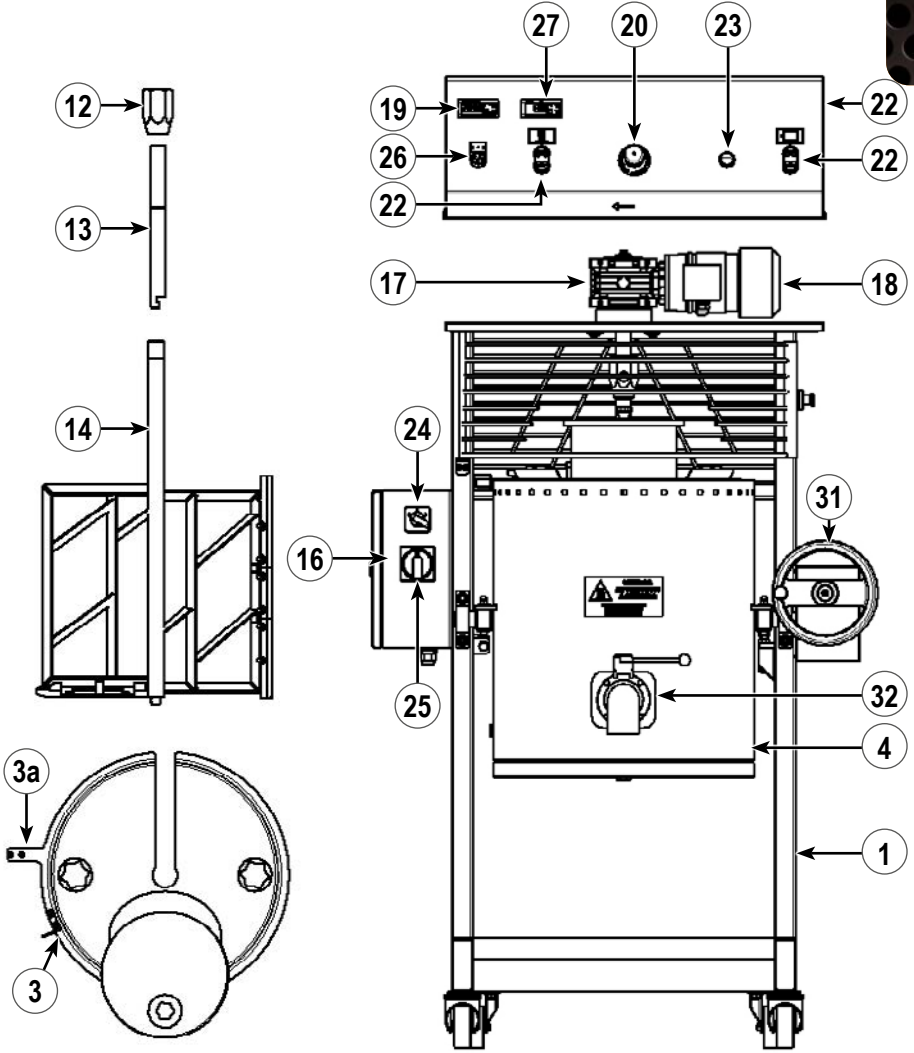
The main parts of the machine are made of stainless steel.

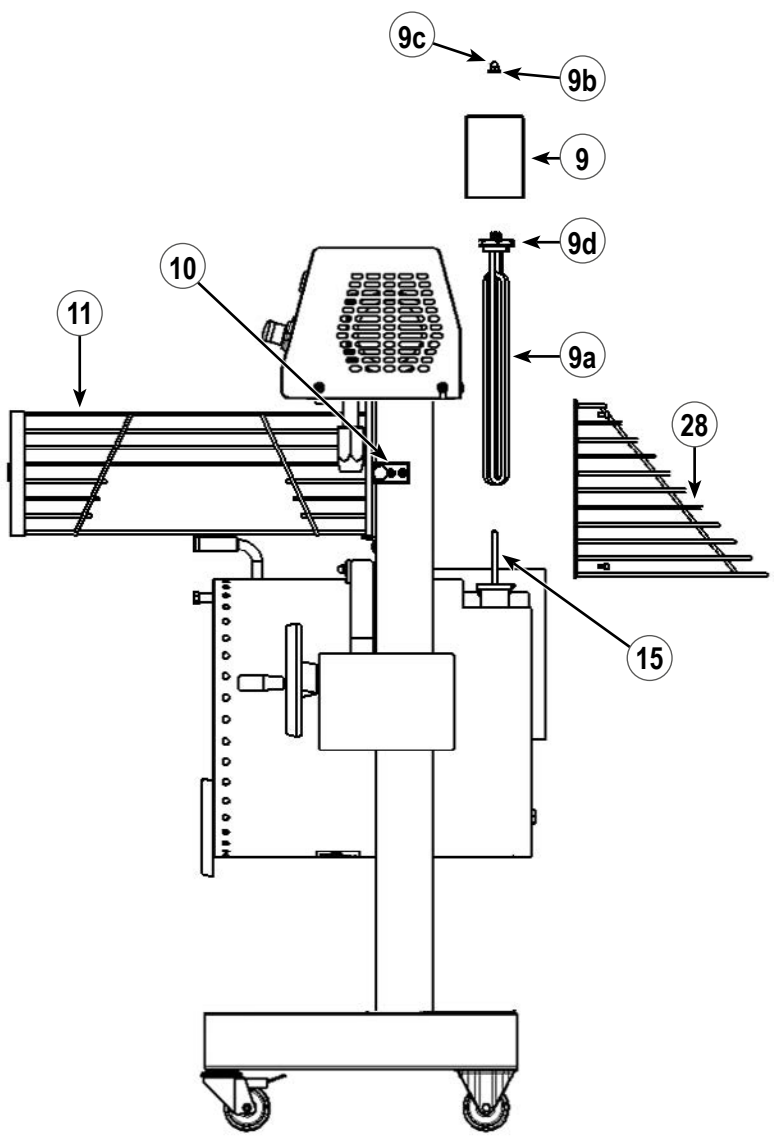
Adjustable feet – ensure stability of the machine during operation.

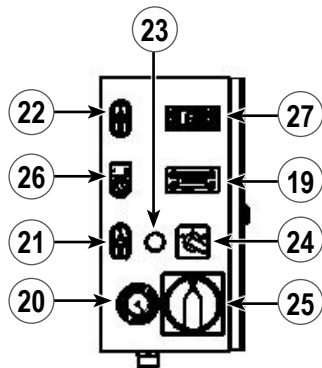
Heating process (cooking) is lead inside the bowl by oil heated to a set temperature in an oil shell, which, in turn, is heated by electric heaters installed at the bottom of the tank. The product is discharged by tilting the bowl after previous unlocking the pawl with your foot.

Item	Part	Description
1	Frame	
2	Top cover	
3	Bowl cover	While the machine is in operation, the bowl must be closed with a cover, and its key must be pushed into the end connector.
3a	End connector key	
4	Bowl with oil shell	Made of stainless steel, used as a product heater and a tank.
9	Back cover	Prevents access to heaters
9a	Heater	Heats thermal oil of the mixing tool in the oil shelve (4)
9b	Washer	
9c	Sleeve nut	Used for fixing the back cover (9)
9d	Seal	
10	End connector	Prevents machine operation when the key (being an integral part of the cover (3)) is not pushed properly.
12	Mixer lock	Connects the drive shaft (13) with the mixing tool (14), enabling drive transmission. To remove the mixing tool the lock should be turned upwards
13	Drive shaft	
14	Mixing tool	Used for mixing various ingredients. Made entirely of stainless steel.
15	Threaded rod	Used for fixing the back cover with nuts (9c)
16	Electric cabinet	
17	Reducer	
18	Two-gear motor	
19	Time relay	Used for setting the time of bowl heating.
20	Emergency switch	Stops the machine in emergency.
21	Mixing tool connector (Start/Stop)	Starting or stopping mixing operation.
22	Heaters connector	For starting or switching off bowl heaters. The heaters operation is signalled by the connector lighting in red.
23	Signal light	Indicates power supply connection

24	Rotational speed selector	Used for starting and stopping the mixing tool motor. Switched to position 1 activates low mixing tool rotation ; Switched to position 2, activates high tool rotation. When the switch is in 0 position, the mixing tool is not moving.
25	Emergency and main cut-out	The switch may be set in two positions: 0 – the machine is stopped; 1 – power is supplied.
26	Starting switch	Used for starting the machine and for cancelling the alarm signalling the end of stored mixing time.
27	Temperature controller	Used for setting desired mixing temperature.
30	Light indicator	Informing that heating time is over
31	Hand wheel	Used for titling the bowl in order to empty it.
32	Dispensing tap	Used to discharge the bowl without tilting







6. OPERATION





Before plugging to the mains, make sure that the mains voltage is the same as the voltage indicated on the machine plate. Plug the machine to the power supply socket and turn the emergency and main cut-out (25) to position 1. Turn the start-up switch (26) to position 1, and do following:

- For machines with rotational speed switch (24) 0-1-2: select mixing tool speed. When selecting 1, the rotational speed of the mixing tool is approximately 47, and in position 2 approximately 93 rpm.
- For machines with an inverter with stepless speed adjustment (24), using a potentiometer select desired rotational speed: 0 - minimal, 10 - maximal.

Pressing the switch (21) will start the mixing tool operation. Using the time relay (19) button, set the desired time of bowl heating, and select the mixing temperature on the temperature controller. The red emergency switch (20) must be pulled off during operation.

Setting the time on rely (19):






Press button „SET” . Displayed time starts flashing. Press icon  to extend work time or icon  to shorten work time (30 second intervals), then press button „SET”  in order to store time parameters.

Countdown begins when button „START”  is pressed and held for a while. Countdown is stopped when button „STOP”  is pressed and held for a while.

The interrupted sound alarm of a driver activates according to the time set value. To switch it off press the button.

Work with a timer

Move the knob switch (26) right, to position I. Next, press the start button  located on the time relay (19). Set time countdown will begin. From this moment on, the heating can be started using the button (22). The heating will be stopped when the set time has been counted down, and then regular sound signalling will occur, which to stop, use the STOP button  on the relay (19). Its display will show the latest heating time value. The countdown will start again when you press the START button .

When knob switch (26) is in position II, operation is done without time relay (19) – machine operates in a continuous mode – controlled by means of buttons (22).

Attention: Emergency switch can only be used to switch the machine off in emergency, and not for stopping it during normal operation



The rotation of the mixing tool must follow the direction indicated by the arrow placed on the top cover (2). When the machine does not work after power connection, the phases should be reversed in the socket. Phase conformity sensor prevents from wrong direction work.

Setting of required temperature on controller (27):



Press the „SET” button ■ “CISE” is now displayed. Set the required temperature by selecting buttons ▲ or ▼. When display shows required temperature, stop pressing the button. After 3 seconds required temperature is stored. The display shows current temperature which is increasing or dropping respectively to stored value. To check stored temperature press SET button.



ATTENTION

HIGH TEMPERATURE

Attention: During operation, some machine parts may become extremely hot. They are marked with a special label.

The machine can be accessed only from the front. It is not allowed to tamper with or remove the protective covers. Special care is to be taken each time the machine is in operation.

MACHINE START-UP

The mixing tool spigot in delivered machine is gently preserved with white food grade grease. This is to protect the machine from harmful effects of moving tool friction against inner wall of the bowl.

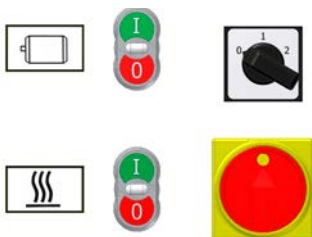
During normal operation greasing is provided by creamy products prepared by user. The manufacturer allows the tests to start the machine, like heating some water + stirring for about 1 hour. If the heated product is only water, it is necessary to check whether a fat film is present on the mixing tool spigot. When working “dry” (without grease), increased friction can cause the plug to rub in the socket. The symptom of the above is increased noise and tremors coming out of bowl bottom.

User advice

For the first use, it is recommended to wash the interior of the bowl using washing agents approved by PZH (National Hygiene Institute). The first batch of the cream should be prepared in a reduced amount as it is not recommended to be used for consumption (see table of recommended amounts of ingredients)

Sequence of actions:

1. Open the front cover (11), remove bowl lid (3), pour total amount of sugar, flour, $\frac{1}{4}$ of the milk portion and all yolks accordingly to RECOMMENDED INGREDIENTS AMOUNT (4.5). Replace the lid, close the front cover and start the machine. Reduce the temperature on the controller to "0". Let the machine run for a few minutes without heating to obtain smooth mass.
2. Stop the machine. Open the front cover, remove the lid and add the remaining ingredients. After that, replace the bowl lid and the front cover. Start the machine again and set the temperature and heating time according to the table and start the heaters (by pressing the "I"- warming).



Bring to the boiling and then cook for about 5-7 minutes. Next, reduce the temperature on the controller to "0" and allow the machine to continue mixing for a few minutes to cool the mixture. Stop the machine, open the cover, remove the lid, remove the mixing tool and slowly discharge the bowl.

The maximum amounts of ingredients for each mixing cycle are given in the table RECOMMENDED QUANTITIES OF INGREDIENTS (4.5).

End of operation.

If the machine is not being used within next 30 minutes, it is recommended to fill the bowl with water to the level of lately produced mixture, this will prevent product residuals from drying. Failure to filling with water may cause problems during later washing of the bowl.

RECOMMENDED INGREDIENT AMOUNTS



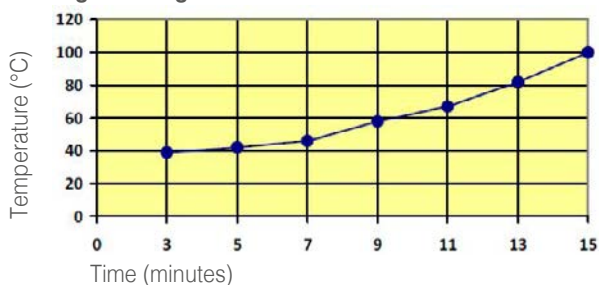
Bowl capacity L	Ingredient	Unit	Minimum Amount	Maximum Amount
30L	Sugar	Kilogram	0.875	5.9
	Flour	Kilogram	0.375	2.5
	Milk	Litre	2.5	19
	Yolk	Number	12	88
	Salt	Gram	Up to user	Up to user
	Essence	Gram	Up to user	Up to user
60L	Sugar	Kilogram	3.5	11.8
	Flour	Kilogram	1.5	5
	Milk	Litre	10	38
	Yolk	Number	50	175
	Salt	Gram	Up to user	Up to user
	Essence	Gram	Up to user	Up to user
80L	Sugar	Kilogram	3.5	15.8
	Flour	Kilogram	1.5	6.8
	Milk	Litre	10	50
	Yolk	Number	50	230
	Salt	Gram	Up to user	Up to user
	Essence	Gram	Up to user	Up to user
120L	Sugar	Kilogram	5.25	23.7
	Flour	Kilogram	2.25	10.2
	Milk	Litre	15	75
	Yolk	Number	75	335
	Salt	Gram	Up to user	Up to user
	Essence	Gram	Up to user	Up to user

TEMPERATURE AND TIME OF COOKING

Machine Type	Set Temperature	Approximate Cooking Times [min]
30L	150 °C	40/50
60L	150 °C	60/70
80L	150 °C	75/90
120L	150 °C	80/100

Indicated temperatures should be treated as recommendations. As you gain experience with the machine, and depending on the type of mixed cream, you can modify the values given above (both ingredients and their amounts as well as cooking temperature and time).

Heating time diagram for **CREAMCO** 60L



MACHINE CLEANING

The machine must be kept immaculately clean at all times. Clean it after use as described below.

Remove the remains from the bowl after last batch, and when the machine is still warm, fill it with water up to a few centimetres above the level of produced cream and start the machine. It is recommended to operate the machine like that for about 30 minutes. Thanks to temperature difference the cream residue will be removed from the bowl inner wall and the mixing tool. Empty the machine and provide final cleaning. If necessary, use a sponge or soft cloth. Do not use aggressive acids or chemicals which could damage the bowl surface. It is allowed to use cleaning agents dedicated to disinfection and washing industrial machines in food sector.

Outer side of the bowl should be cleaned with compressed air or damp cloths. Avoid running water, and also prevent all electrical parts from water.

Attention: Before cleaning, always disconnect the machine from power supply

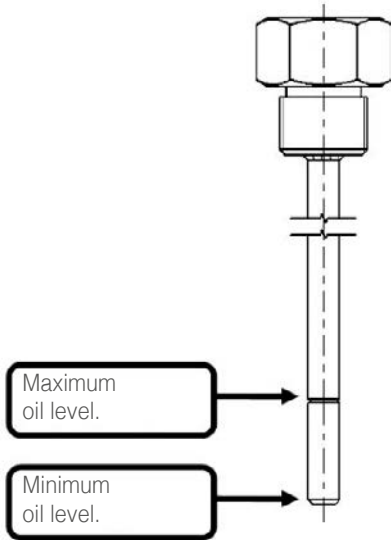
7. MAINTENANCE

MAINTENANCE PROCEDURE – THERMAL OIL

Thermal oil is used to heat the product through the tank wall (it is recommended to check the oil level to prevent it from dropping below the minimum level). Add only identical oil. When refilling with oil from another manufacturer, first always empty the whole tank.

Check oil level at least every 6 months.
We recommend oil changing every 12-18 months.

CHECKING OF OIL LEVEL



Check oil level at oil temperature of up to 35 °C. Unscrew the top back shield (28). Unscrew the oil level indicator (17 mm spanner) from the upper part of the kneading trough. Dry the measuring part and screw to the bowl again. Then, unscrew once more and check if the oil level is within the tolerance zone – between the minimum and maximum permissible oil level. If you see no oil marks on the indicator, it means that the oil level is too low. Add oil as required (see 5.1). Check oil level at least every 6 months. It is recommended to keep oil level near the minimum. Exceeding the maximum level may lead to oil spilling through the vent valve while during bowl unloading.

CHANGING OF OIL

Oil must be changed every 12-18 months, depending on machine loading. For example, 4 hours operation daily is a standard work, whereas 12 hours operation daily is heavy duty work.

Oil change may only be done by qualified personnel and when the machine is cold and disconnected from power supply.

To change oil:

Loosen and slowly unscrew the oil drain plug located in the lower part of the bowl. Before unscrewing the plug entirely, put a tank under the bowl to collect used oil (the capacity of such tank must be suitable for a given machine type – see section 3.1).

After draining of all oil, screw the plug, together with the gasket, to the bowl. Insert a funnel with adjusted diameter into the place where the removed oil level indicator normally is. Then, pour new oil into the oil shell. Check the oil level by screwing the oil level indicator into the pipe protruding from the bowl.

The electric cream cooker comes filled with oil: SERIOLA ETA 32

ACCEPTABLE REPLACEMENT OILS

ESSO	ESSOTHERM 500
TOTAL	SERIOLA 1510
BP	TRANSCAL N
ELF	TERMELF 32
IP	FORNOLA OIL 32
MOBIL	MOBILTHERM 605
SHELL	THERMIA OIL B
TOTAL	SERIOLA 2100
AGIP	ALARIA 3

ADDITIONAL MAINTENANCE

Regular maintenance will ensure proper and failure free operation of the machine for a long time. Additional maintenance may be performed only by qualified personnel (not necessarily manufacturer's) as it requires specialist knowledge. Such maintenance must be conducted as instructed below.

ATTENTION: Unplug the machine from the mains before maintenance works. Do not perform any maintenance while the machine is in operation. Do not remove any oil and grease or clean moving parts with bare hands.

The manufacturer is not liable for any damage to persons, animals or objects if this manual is not followed or the shields and protective devices of the machine have been tampered with and/or not properly used.

REDUCER MAINTENANCE

The worm drive gearing is filled with synthetic oil and is maintenance-free. Acceptable oils for the reducer:

Oil Type	Ambient Temperature	ISO Identification	AGIP	SHELL	IP	MOBIL	CASTROL
Synthetic	-25 °C. ±50 °C.	VG 320	Telium VSF320	Tivela Oil SC320	Telium VSF	Glygoyle 30	Alphasyn PG320

Amount of oil in the gearing: 0.08 l

THERMAL PROTECTION

The machine has a thermal switch to disconnect the heater power supply in case of contactor damage.

If, despite proper heating (and proper signal lighting informing the heating is on), the oil is not warming up, call a qualified electrician to check the cause of the machine damage. Possible cause of this failure may be the contactor damage.

If the contactor is damaged in the “closed” position, the machine will continue to heat the oil until the thermal switch under the rear cover is disconnected (Drawing. 1, pos. 9). Emergency self-disconnecting will occur when the oil temperature is about 190 ° C. Disconnect the machine from the mains, remove the rear cover (9) of the heater and check whether “thermal protection” is activated. This will occur when the pin pointed by arrow shown in the image below is in projected position.

Once the machine is cooled down, it will be possible to press the pin. Thermal switch will then be ready for further operation. It is necessary to find the cause of such breakdown and then take action to eliminate it.




8. SPARE PARTS

Spare parts are supplied by the manufacturer on orders only. Ordering parts from the manufacturer, you can be sure that they will be made exactly the same as those originally installed in your machine in terms of their structural and engineering characteristics. Only original spare parts will ensure unchanged efficiency of the machine.

When ordering required parts from the manufacturer, please indicate the machine type and serial number. They may be found in this manual as well as on the rating plate fixed to the machine.

The list of common parts usually ordered:

Reducer shaft	Indicator lamp	Mixing tool switch (start/stop)	Gear-motor
Electrics	Fuses	transformer	Heater switch (start/stop) 
Thermal oil	Mixing tool	Bowl	
Timer 	Temperature controller 	Two speed motor switch 	Heater 
Bowl sleeve 	Mixing tool spigot 	Lower scraper 	Side lower scraper 
Middle side scraper 	Upper side scraper 	Safety switch 	

9. POSSIBLE FAILURES

Problem	Possible cause
Machine will not start	Make sure the machine is plugged to the mains
	When the controllers are not activated on first use of the machine, phases should be reversed in the socket
	Make sure the top front shield is properly shut
	Make sure the bowl is levelled (hand wheel (31) is tightened until slight resistance is felt, or if ratchet (7) gets the gap on a wheel)
	Make sure the emergency switch is not pressed
	Check if power is supplied to the machine
	Check the F1 control fuse in the electric box (16)
Machine stops during operation	Check if the top front shield is properly closed
	Make sure the bowl is levelled (hand wheel (31) is tightened until slight resistance is felt, or if ratchet (7) gets the gap on a wheel)
	The machine is overloaded – reduce the portion size of produced cream and press the thermal switch located under the cover of the electric box
Improper heating	Check if the heaters emit the usual heating sound
	Check if the resistance of each single heater is correct
	Check the exact amount of oil in the oil shell of the bowl
	Check the F2 fuse for the heaters in the electric cabinet (16)
	Remove heaters cover and check if thermal protection switch is activated (projected pin - see p. 5.7)



CREAMCO
30L | 60L | 80L | 120L
Elektrische puddingkoker

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

NL

Voor een goede werking en lange levensduur van uw machine, 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.



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 elektrische puddingkokers.

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

Model	Minimum kuipinhoud ** (L)	Vermogen (kW)		Olie Volume (L)	Machine gewicht (kg)	Afmetingen W x D x H (mm)
		Verwar- mings- element	Motor 1-2 versnelling			
30L	3	4	0.37 - 0.45	12 - 12.5	95	890x725x1530
60L	4	6	0.6 - 0.8	16 - 16.5	110	960x780x1570
80L	4	9	0.6 - 0.8	20 - 20.5	130	960x740x1670
120L	12	15	1.3 - 1.8	32	240	1120x905x1815

**Maximale capaciteit door de bediener van de machine aan te passen / afhankelijk van productconsistentie

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 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.

2.2 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. 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.

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 onaantvaardbare 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 onderhoudstechniek 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.

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 werkhouding. Plaats de machine op een vlakke, stevige en droge ondergrond.
3. Om een optimale stabiliteit te verzekeren, is het ten eerste aanbevolen dat de machine in de breedte en de diepte waterpas staat.

3.5 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 servicetechniek uitgevoerd, die de veiligheids- en lokale elektriciteitsvoorschriften respecteert.
3. Controleer de correcte aansluiting (draaizin) van de machine. 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.

4. VEILIGHEID

ADVIES VOOR DE BEDIENERS VAN DE ELEKTRISCHE PUDDINGKOKER

- Gebruik geen hogere belasting dan aanbevolen door de fabrikant.
- Controleer regelmatig de veiligheidsvoorzieningen, het oliepeil en de algemene staat van de machine.
- Neem tijdens het laden, ontladen, afstellen, reinigen of vervangen van onderdelen alle nodige maatregelen om te voorkomen dat onbevoegden het apparaat of onderdelen per ongeluk in gebruik nemen.
- Knoei niet met of verwijder de beschermplaten niet die door de fabrikant zijn geïnstalleerd.
- Breng alle bedieners en werknemers op de hoogte van alle risico's die verband houden met het gebruik van het apparaat.
- Machine voldoet aan algemene voorschriften. Continu geluidsdrukkniveau is lager dan 70 dB (A). Dit werd bereikt door zorgvuldige selectie en productie van de machineonderdelen.

5. SPECIFICATIE

BEOOGD GEBRUIK

De elektrische **CREAMCO**-puddingkokers zijn bedoeld voor commerciële productie en verwerking van zoetwaren en andere voedselproducten die worden verkregen door gelijktijdig mengen en verwarmen in een kom.

De machine kan worden gebruikt om elk type warme crèmes, jam of ijs te bereiden. Het wordt ook gebruikt voor het smelten van chocolade, vetten en verschillende voedselspecialiteiten, zoals risotto, bechamelsaus, tomatensaus, groentesoepen, enz.

DE MACHINE MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR ANDERE DOELEINDEN DAN HIERBOVEN VERMELD.

Elk gebruik van de machine moet voldoen aan de richtlijnen van de fabrikant. Anders is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade aan personen, dieren of voorwerpen.

OMSCHRIJVING

De hoofdonderdelen van de machine bestaan uit roestvrij staal.

Verstelbare poten - zorgen voor stabiliteit van de machine tijdens bedrijf.

Verwarmingsproces (koken) gebeurt in de kuip door olie die is verwarmd tot een ingestelde temperatuur in een olietank, die op zijn beurt wordt verwarmd door elektrische verwarmingselementen die aan de onderkant van de tank zijn geïnstalleerd. De kuip wordt geleegd door de kuip te kantelen nadat u de pal met uw voet hebt ontgrendeld.

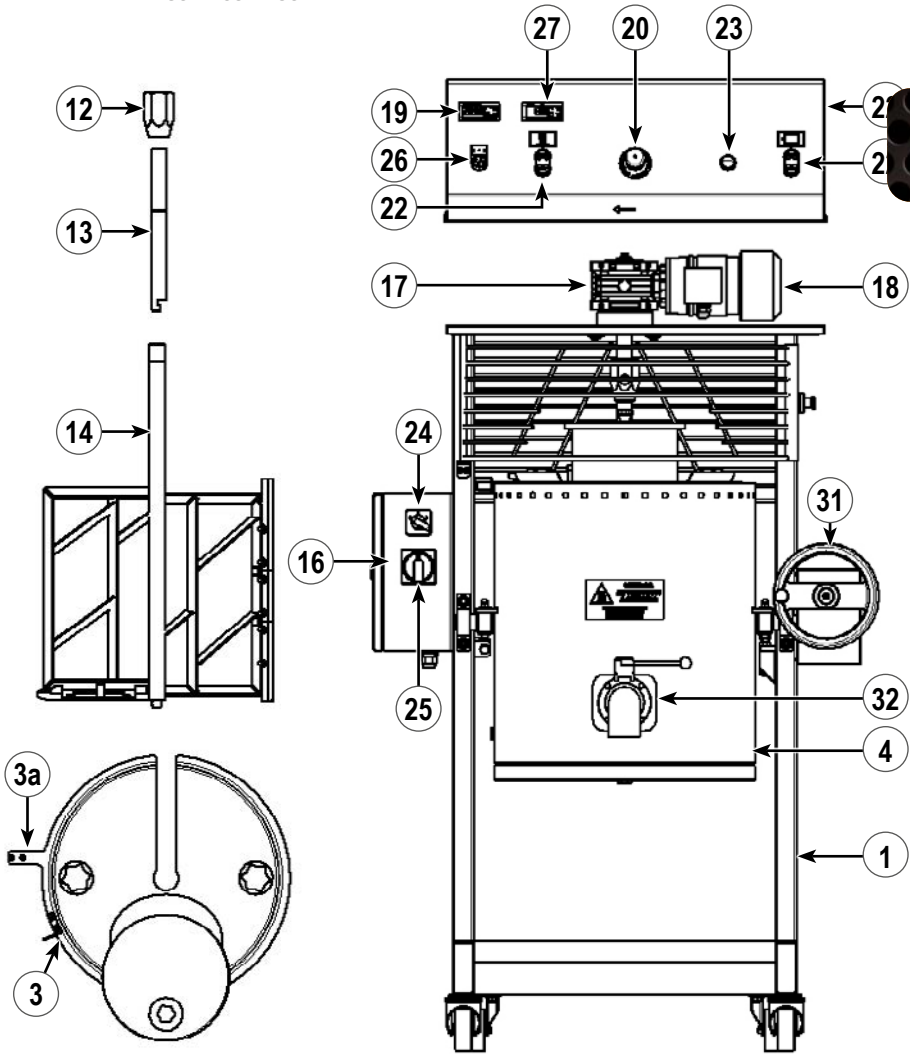


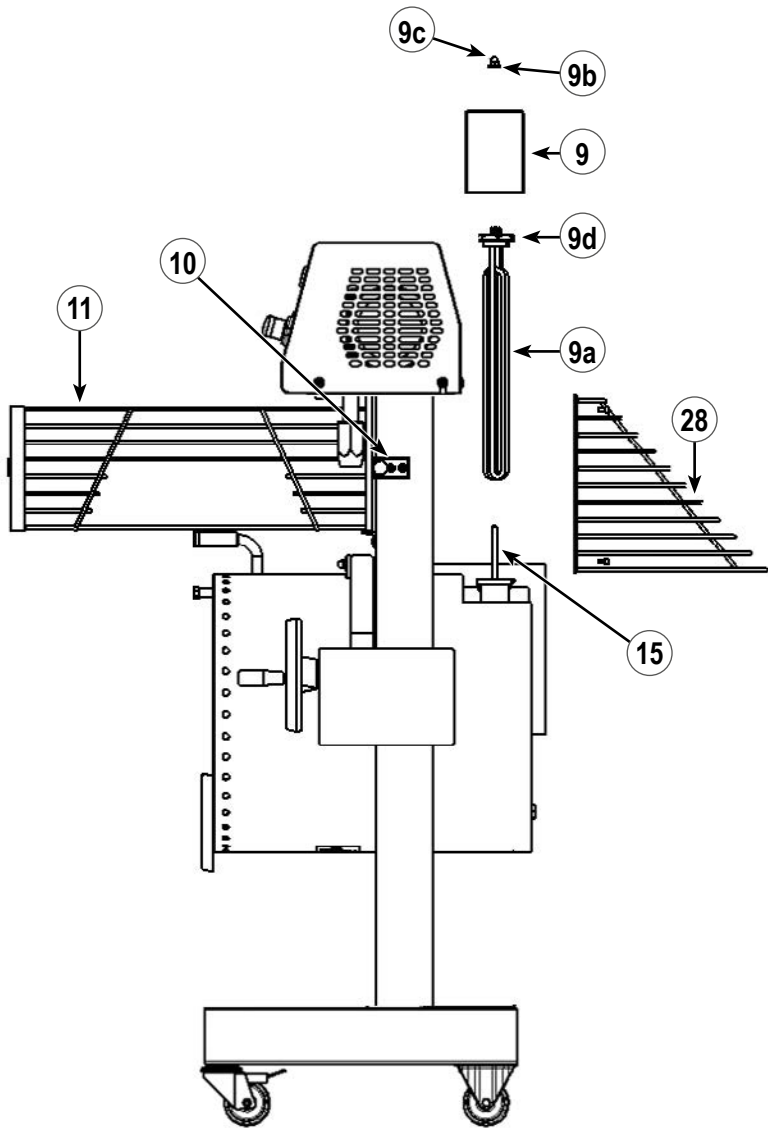
MACHINE OVERZICHT

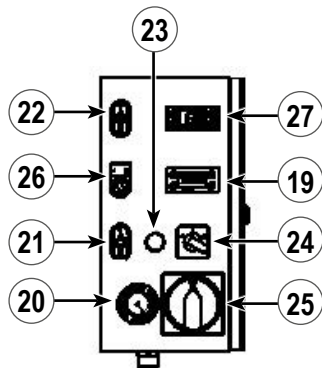
Item	Part	Description
1	Frame	
2	Bovenkap	
3	Kuipdeksel	Terwijl de machine in werking is, moet de kuip worden gesloten met een deksel en moet de pal in de eindconnector (10) worden gedrukt.
3a	Eindconnectorsleutel	
4	Kuip met olietank	Gemaakt in RVS, gebruikt om het product op te warmen en als en tank.
9	Afdekkap	Voorkomt toegang tot de verwarmingselementen.
9a	Verwarmingselement	Verhit de thermische olie van het mengelement in de olietank (4)
9b	Sluistring	
9c	Moer	Om de afdekkap te bevestigen (9)
9d	Zegel	
10	Eindconnectors	Voorkomt de werking van de machine indien de pal die deel uitmaakt van het veiligheidsdeksel (3) niet goed is ingedrukt.
12	Mengervergrendeling	Verbindt de aandrijfas (13) met het menggereedschap (14), waardoor aandrijfverbinding mogelijk wordt. Om het menggereedschap te verwijderen, moet de vergrendeling naar boven worden gedraaid
13	Aandrijfas	
14	Menggereedschap	Gebruikt voor het mengen van verschillende ingrediënten. Volledig gemaakt van roestvrij staal.
15	Draadstang	Wordt gebruikt voor het bevestigen van de afdekkap met moeren (9c)
16	Elektrische kast	
17	Verloopstuk	
18	Motor met twee versnellingen	
19	Tijdrelais	Gebruikt voor het instellen van de tijd van kuipverwarming.
20	Noodknop	Stopt de machine in geval van nood
21	Start/Stop knop voor menggereedschap	Start of stopt het mengproces



22	Start/Stop knop voor verwarmingselementen	Om de verwarmingselementen in of uit te schakelen. Als de verwarmingselementen zijn ingeschakeld zal rood lampje branden.
23	Signaal licht	Geeft de stroomaansluiting aan
24	Rotatiesnelheidsschakelaar	Wordt gebruikt voor het starten en stoppen van de motor van het menggereedschap. Positie 1 activeert lage rotatie van het menggereedschap. Positie 2 activeert hoge gereedschapsrotatie. Wanneer de schakelaar in de 0-positie staat, roteert het menggereedschap niet.
25	Hoofdschakelaar	Positie 0 : de machine is uitgeschakeld. Positie 2: de machine staat onder spanning.
26	Start knop	Om de machine in werking te stellen en om het alarmsignaal aan het einde van de mengtijd uit te schakelen.
27	Temperatuur controller	Gebruikt voor het instellen van de gewenste mengtemperatuur.
30	Lichtsignaal	Als het opwarmproces is afgelopen
31	Draaiwiel	Om de kuip te kantelen en te legen
32	Afvoerkraan	Om de kuip te legen zonder te kantelen







6. BEDIENING

Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of de netspanning overeenkomt met de spanning die op de machineplaat staat aangegeven. Steek de stekker in het stopcontact en ontgrendel de noodknop en draai de nood- en hoofdschakelaar (25) naar positie 1. Draai de startknop (26) naar positie 1, en doe het volgende:

NL

Voor machines met Rotatiesnelheidsschakelaar (24) 0-1-2:

- Selecteer de mengsnelheid.
Positie 1: ca 47 rpm.
Positie 2: ca 93 rpm.

For machines met een inverter with stepless speed adjustment (24)

- Gebruik de potentiometer om de gewenste snelheid te kiezen: 0 - minimaal, 10 - maximaal.
- Druk op de Start/Stop knop voor menggereedschap (21) om het mengproces te starten
- Geef de gewenste duur van de kuipverwarming in op het tijdsrelais (19) en de gewenste mengtemperatuur op de temperatuur controller (27).
- De noodknop (20) moet ongereedeld zijn om de machine in erking te stellen.

De timer instellen op het tijdsrelais (19):



Druk op de „SET” ■-knop: de weergegeven tijd begint te knipperen.

Druk op de ▲-knop om de werktijd te verlengen of op de ▼-knop om de tijd te verkorten (per 30 seconden).

Druk op de „SET” ■-knop om de ingestelde tijd te bewaren.

Houd de „START” ▲-knop ingedrukt tot de timer begint af te tellen.

Houd de „STOP” ▼-knop ingedrukt om de timer te stoppen.

Als de timer is afgelopen weerklinkt er een alarmsignaal.

Druk op de „STOP” ▼-knop om het alarmsignaal uit te schakelen.

Met de Timer werken

Draai de Startknop (26) naar positie I.

Houd de „START” ▲-knop op het tijdsrelais ingedrukt tot de timer begint af te tellen.

Vanaf nu kan de verwarming worden gestart met Start/Stop knop voor de verwarmingselementen (22).

De verwarming zal stoppen als de Timer is afgelopen.

Als de timer is afgelopen weerklinkt er een alarmsignaal.

Druk op de „STOP” ▼-knop op het tijdsrelais (19) om het alarmsignaal uit te schakelen.

De laatste ingegeven verwarmingstijd zal op het display verschijnen.

Houd de „START” ▲-knop ingedrukt om de timer opnieuw te laten aflopen.

Als de Startknop (26) in positie 2 staat, is de timer uitgeschakeld.
De machine zal continu werken en worden bediend met de Start/Stop knop voor verwarmingselementen (22).

Let op: Noodschakelaar kan alleen worden gebruikt om de machine in noodgevallen uit te schakelen en niet om hem tijdens normaal bedrijf te stoppen.

NL



De rotatie van het menggereedschap moet de richting volgen die wordt aangegeven door de pijl op de bovenkap (2). Wanneer de machine niet werkt na de stroomaansluiting, moeten de fasen worden omgekeerd in het stopcontact. Faseconformiteitssensor voorkomt verkeerde draairichting

Instellen van de gewenste temperatuur op de temperatuur controller (27):



Druk op de „SET”-knop op de temperatuur controller (27)

“CISE” wordt weergegeven op het display.

Geef de gewenste temperatuur in door middel van ▲ of ▼-knop.

Wacht 3 seconden als de gewenste temperatuur wordt weergegeven op het display.

De gewenste temperatuur wordt opgeslagen en het display zal de huidige temperatuur weergeven. Deze zal stijgen of dalen naargelang de ingestelde temperatuur.

Druk op de „SET”-knop om de ingestelde temperatuur te controleren



ATTENTION

HIGH TEMPERATURE

Let op: tijdens gebruik kunnen sommige machineonderdelen extreem heet worden. Ze zijn gemarkeerd met een speciaal label.

De machine is alleen vanaf de voorkant toegankelijk. Het is niet toegestaan om met de veiligheidskappen te knoeien of deze te verwijderen. Oplettendheid is geboden als de machine in werking is.

NL

OPSTARTEN

De kop van het menggereedschap is voorzichtig behandeld met wit voedselveilig vet. Dit is om de machine te beschermen tegen schadelijke effecten van de wrijving van het menggereedschap tegen de binnenwand van de kuip.

Tijdens de normale werking wordt het smeren verzorgd door de romige producten die door de gebruiker zijn bereid.

De fabrikant staat de tests toe om de machine te starten, zoals wat water opwarmen en te roeren gedurende ongeveer 1 uur.

Als het verwarmde product alleen water is, is het noodzakelijk om te controleren of er een vetfilm op de kop van het menggereedschap aanwezig is. Bij droge werking (zonder vet), kan oplopende wrijving veroorzaken dat de kop schuurt het verbindingselement. Het resultaat van bovenstaande is storend geluid en trillingen die uit de kuipbodem komen.

Gebruiksadvies

Voor het eerste gebruik wordt aanbevolen om de binnenkant van de kuip te wassen met wasmiddelen die zijn goedgekeurd door het FAVV. De eerste partij crème moet in een beperkte hoeveelheid worden bereid, omdat het niet wordt aanbevolen voor consumptie (zie tabel met aanbevolen hoeveelheden ingrediënten).

Volgorde bediening:

1. Open het voorste veiligheidsrooster (11), verwijder het kuipdeksel, giet het volledige gewicht aan suiker, bloem, $\frac{1}{4}$ van de hoeveelheid melk en alle eierdooiers naargelang de tabel voor de **AANBEVOLEN HOEVEELHEID VAN DE INGREDIËNTEN**.
Besvestig het kuipdeksel, sluit het voorste veiligheidsrooster en start de machine.
Verlaag de temperatuur op de temperatuur controller naar 0.
Laat de machine een paar minuten werken zonder op te warmen tot er een smeulige massa is ontstaan.
2. Stop de machine.
Open het voorste veiligheidsrooster (11), verwijder het kuipdeksel.
Voeg de overige ingrediënten toe.
Besvestig het kuipdeksel, sluit het voorste veiligheidsrooster.
Start de machine opnieuw en stel de gewenste temperatuur en verwarmingstijd in in overeenstemming met de tabel voor **TEMPERATUUR EN KOOKTIJD**.
Start de verwarming door op Start/Stop knop voor verwarmingselementen (22) in te schakelen 'I'.



3. Breng het mengsel aan de kook en laat 5-7 minuten doorkoken.

Vervolgens de temperatuur op de temperatuur controller naar 0 verlagen.

Laat de machine nog een paar minuten doormengen om het mengsel wat af te koelen.

Stop de machine, open het voorste veiligheidsrooster, verwijder het kuipdeksel, verwijder het menggereedschap en leeg de kuip langzaam.

De maximale hoeveelheden ingrediënten voor elke mengcyclus staan in de tabel
AANBEVOLEN HOEVEELHEID VAN DE INGREDIËNTEN.



Einde werking

Als de machine niet binnen 30 minuten wordt gebruikt, is het aanbevolen om de kuip met water te vullen tot het niveau van het recent geproduceerde mengsel, dit voorkomt dat productresten uitdrogen en aancoeken. Het niet vullen met water van de kuip kan problemen veroorzaken tijdens het later reinigen van de kuip.

AANBEVOLEN HOEVEELHEID VAN DE INGREDIËNTEN



Kuipinhoud (L)	Ingrediënt	Eenheid	Minimum hoeveelheid	Maximum hoeveelheid
30	Suiker	Kilogram	0.875	5.9
	Bloem	Kilogram	0.375	2.5
	Melk	Liter	2.5	19
	Eierdooiers	Aantal	12	88
	Zout	Gram	Eigen keuze	Eigen keuze
	Gist	Gram	Eigen keuze	Eigen keuze
60	Suiker	Kilogram	3.5	11.8
	Bloem	Kilogram	1.5	5
	Melk	Liter	10	38
	Eierdooiers	Aantal	50	175
	Zout	Gram	Eigen keuze	Eigen keuze
	Gist	Gram	Eigen keuze	Eigen keuze
80	Suiker	Kilogram	3.5	15.8
	Bloem	Kilogram	1.5	6.8
	Melk	Liter	10	50
	Eierdooiers	Aantal	50	230
	Zout	Gram	Eigen keuze	Eigen keuze
	Gist	Gram	Eigen keuze	Eigen keuze
120	Suiker	Kilogram	5.25	23.7
	Bloem	Kilogram	2.25	10.2
	Melk	Liter	15	75
	Eierdooiers	Aantal	75	335
	Zout	Gram	Eigen keuze	Eigen keuze
	Gist	Gram	Eigen keuze	Eigen keuze

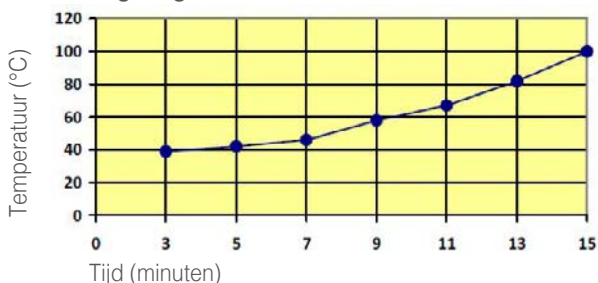


TEMPERATUUR EN KOOKTIJD

Machine Type	Temperatuur	Geschatte kooktijden (min)
30L	150 °C	40/50
60L	150 °C	60/70
80L	150 °C	75/90
120L	150 °C	80/100

De aangegeven temperaturen moeten als aanbevelingen worden behandeld. Naarmate u meer ervaring opdoet met de machine, en afhankelijk van het type gemengde produkt, kunt u de hierboven gegeven waarden wijzigen (zowel ingrediënten en hun hoeveelheden als kooktemperatuur en tijd).

Verwarmingsdiagram voor **CREAMCO** 60L



REINIGING

De machine moet te allen tijde onberispelijk schoon worden gehouden. Reinig het na gebruik zoals hieronder beschreven.

Verwijder de overblijfselen uit de kuip van het laatste mengsel.

Terwijl de machine nog warm is, vul de kuip met water tot een paar centimeter boven het laatste geproduceerde mengsel. Start de machine.

Het wordt aanbevolen om de machine ongeveer 30 minuten te laten werken.

Dankzij het temperatuurverschil worden de resten van de binnenwand van de kuip en het menggereedschap verwijderd. Maak de machine leeg en zorg voor laatste reiniging indien nodig met een spons of zachte doek. Empty the machine and provide final cleaning. If necessary, use a sponge or soft cloth. Gebruik geen agressieve zuren of chemicaliën die het oppervlak van de kuip kunnen beschadigen. Het is toegestaan om reinigingsmiddelen te gebruiken die zijn bedoeld voor het desinfecteren en wassen van industriële machines in de voedingssector.

De buitenkant van de kuip moet worden schoongemaakt met perslucht of een vochtige doek. Vermijd stromend water, en contact van de elektrische onderdelen met water.

Let op: ontkoppel de machine van het stroomnet voordat u het gaat reinigen.

7. ONDERHOUD

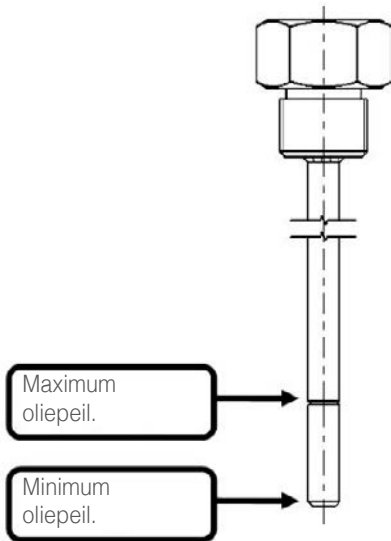
THERMISCHE OLIE

Thermische olie wordt gebruikt om het product door de kuipwand te verwarmen (het wordt aanbevolen om het oliepeil te controleren om te voorkomen dat het onder het minimumniveau zakt). Voeg alleen identieke olie toe. Leeg bij het bijvullen van olie van een andere fabrikant altijd eerst de hele tank.

NL

Controleer het oliepeil ten minste om de 6 maanden.
Wij adviseren om de 12-18 maanden olie te ververset.

CONTROLE OLIEPEIL



Controleer het oliepeil bij een olietemperatuur tot 35 ° C. Schroef het achterste veiligheidsrooster (28) los. Schroef de oliepeilindicator los (17 mm spanner) van het bovenste gedeelte van de kneedgoot. Droog het meetgedeelte en schroef het opnieuw in de kuip. Draai vervolgens nog een keer los en controleer of het oliepeil binnen de tolerantiezone ligt - tussen het minimum en maximum toegestane oliepeil. Als u geen olie op de indicator ziet, betekent dit dat het oliepeil te laag is. Voeg olie toe indien nodig. Controleer het oliepeil ten minste om de 6 maanden. Het wordt aanbevolen om het oliepeil dicht bij het minimum te houden. Het overschrijden van het maximale peil kan leiden tot het morsen van olie door de ontluichtingsklep tijdens het legen van de kuip.

OLIEVERVERSING

Olie moet elke 12-18 maanden worden vervangen, naargelang de belasting van de machine. Bijvoorbeeld ; dagelijks 4 uur werken is bijvoorbeeld standaardwerk, terwijl dagelijks 10 uur werken zwaar werk is.

Olieverversing mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en wanneer de machine koud is en niet op het stroomnet is aangesloten.

NL

Om olie te ververset



Draai de olieaftapplug aan de onderkant van de kuip langzaam los. Voordat u de plug helemaal losschroeft, plaatst u een tank onder de kuip om gebruikte olie op te vangen (de capaciteit van een dergelijke tank moet geschikt zijn voor een bepaald machinetype).

Nadat alle olie is afgetapt, schroeft u de plug, samen met de pakking, in de kuip. Plaats een trechter met aangepaste diameter op de plaats van de verwijderde oliepeilindicator. Giet vervolgens nieuwe olie in de olietank. Controleer het oliepeil door de oliepeilindicator in de pijp te steken die uit de kom steekt.

De elektrische roomkoker is gevuld met olie: SERIOLA ETA 32

AANVAARDBARE VERVANGINGSOLIE

ESSO	ESSOTHERM 500
TOTAL	SERIOLA 1510
BP	TRANSCAL N
ELF	TERMELF 32
IP	FORNOLA OIL 32
MOBIL	MOBILTHERM 605
SHELL	THERMIA OIL B
TOTAL	SERIOLA 2100
AGIP	ALARIA 3

BIJKOMEND ONDERHOUD

Regelmatig onderhoud zorgt voor een lange en correcte werking van de machine. Extra onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel (niet noodzakelijkerwijs door de fabrikant) omdat hiervoor specialistische kennis vereist is. Dergelijk onderhoud moet worden uitgevoerd zoals hieronder aangegeven.

LET OP: Haal de stekker van de machine uit het stopcontact voordat onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd. Voer geen onderhoud uit terwijl de machine in werking is. Verwijder geen olie en vet en reinig bewegende delen niet met blote handen.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan personen, dieren of objecten als deze handleiding niet wordt gevolgd of als met de veiligheidsroosters en beschermingsmiddelen van de machine is geknoeid en / of deze niet correct is gebruikt.

ONDERHOUD VAN DE REDUCER

De wormwieloverbrenging is gevuld met synthetische olie en is onderhoudsvrij. Aanvaardbare oliën voor het reductiemiddel:

Olietype	Omgevings-temperatuur	ISO Identificatie	AGIP	SHELL	IP	MOBIL	CASTROL
Synthetic	-25 °C. ±50 °C.	VG 320	Telium VSF320	Tivela Oil SC320	Telium VSF	Glygoyle 30	Alphasyn PG320

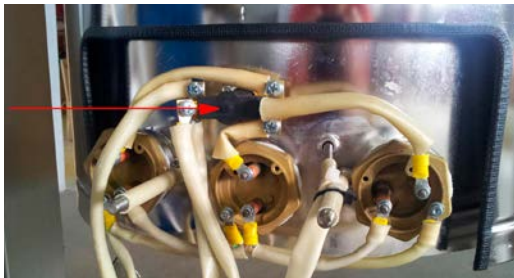
Hoeveelheid olie in het tandwiel: 0.08 l

THERMISCHE BESCHERMING

De machine heeft een thermische schakelaar om de voeding van de verwarmers uit te schakelen in geval van schade aan de schakelaar.

Als de olie ondanks goede verwarming (en goede signaalverlichting om aan te geven dat de verwarming is ingeschakeld) niet opwarmt, bel dan een gekwalificeerde elektricien om de oorzaak van de machineschade te controleren. Mogelijke oorzaak van deze storing kan schade aan de magneetschakelaar zijn.

Als de magneetschakelaar in de "gesloten" positie is beschadigd, blijft de machine de olie verwarmen totdat de thermische schakelaar onder de achterklep wordt losgekoppeld. Noodontkoppeling vindt plaats wanneer de olietemperatuur ongeveer 190 °C is. Koppel de machine los van het elektriciteitsnet, verwijder de achterklep (9) van de machine en controleer of de "thermische beveiliging" is geactiveerd. Dit gebeurt wanneer de pen met de pijl in de onderstaande afbeelding in de afgebeelde positie staat.





Zodra de machine is afgekoeld, kan de pen worden ingedrukt. De thermische schakelaar is dan klaar voor verder gebruik. Het is noodzakelijk om de oorzaak van een dergelijke storing te vinden en vervolgens actie te ondernemen om deze te verhelpen.

8. RESERVE ONDERDELEN

Reserveonderdelen worden alleen door de fabrikant op bestelling geleverd. Als u onderdelen bij de fabrikant bestelt, kunt u er zeker van zijn dat ze exact hetzelfde worden gemaakt als de onderdelen die oorspronkelijk in uw machine zijn geïnstalleerd wat betreft hun structurele en technische kenmerken. Alleen originele reserveonderdelen zorgen voor een onveranderde efficiëntie van de machine.

Vermeld het machinetype en het serienummer wanneer u vereiste onderdelen bij de fabrikant bestelt. U vindt ze in deze handleiding en op het typeplaatje op de machine.

De lijst met veelgebruikte onderdelen:

Reduceerschacht	Indicatie lamp	Stop/sart meng schakelaar	Andrijfmotor
Electrics	Zekeringen	transformer	Start stop verwarmingselement 
Thermische olie	Menggereedschap	Kuip	
Tijdsrelais 	Temperatuur controller 	Twee versnellingen schakelaar 	Verwarmingselement 
Kuipvout 	Mengelement kop 	Onderste schraper 	Zijkant onderste schraper 
Zijkant middelste schraper 	Bovenste schraper 	Noodstop 	

9. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak
Machine start niet	Zorg ervoor dat het apparaat op het stroomnet is aangesloten
	Wanneer de schakelaars niet worden geactiveerd bij het eerste gebruik van de machine, moeten fasen worden omgekeerd in het stopcontact
	Zorg ervoor dat het voorste veiligheidsrooster goed is gesloten
	Zorg ervoor dat de kuip waterpas staat (handwiel (31) wordt vastgedraaid totdat lichte weerstand wordt gevoeld, of als ratel (7) de opening in een wiel krijgt)
	Zorg ervoor dat de noodschakelaar niet is ingedrukt.
	Controleer of de machine van stroom wordt voorzien
	Controleer de F1-besturingszekering in de elektrische kast (16)
Machine stopt tijdens gebruik	Controleer dat het voorste veiligheidsrooster goed is gesloten
	Zorg ervoor dat de kuip waterpas staat (handwiel (31) wordt vastgedraaid totdat lichte weerstand wordt gevoeld, of als ratel (7) de opening in een wiel krijgt)
	De machine is overbelast - verklein de portie geproduceerde crème en druk op de thermische schakelaar onder het deksel van de elektrische doos.
Ongelijkmatige opwarming	Controleer of de verwarmingselementen het gebruikelijke verwarmingsgeluid produceren
	Controleer of de weerstand van elke afzonderlijke verwarmingselement correct is
	Controleer het oliepeil
	Controleer de F2-zekering voor de verwarmingselementen in de elektrische kast (16)
	Verwijder de achterklep (9) van de machine en controleer of de "thermische beveiliging" is geactiveerd.



CREAMCO
30L | 60L | 80L | 120L

Elektrischer Cremekocher

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

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

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



Sinmag Europe Team.

HINWEIS

Bei der Nutzung dieses Gerätes oder anderer Industrieanlagen können Gefahren entstehen, wie z. B. heiße Oberflächen, scharfe Gegenstände oder Gefahren durch Exposition gegenüber elektrischem Strom. Dieses Handbuch soll Sie bei der sicheren und effizienten Verwendung unserer Anlagen unterstützen.

Alle Anlagen, unabhängig davon, ob sie mit Gefahren verbunden sind oder nicht, müssen in Übereinstimmung mit den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis verwendet werden.

Der Maschinenbediener muss volljährig sein. Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Anweisungen für Ihre größtmögliche Sicherheit sorgfältig und halten Sie diese ein, um die bestmögliche Nutzung unserer Anlagen sicherzustellen.



1. EINFÜHRUNG

1.1 KURZE EINFÜHRUNG

Ziel dieses Handbuches ist es, Sie in die Montage, den Betrieb und die Wartung des elektrischen Cremekochers einzuweisen **CREAMCO**.

Danke, dass Sie sich für **SINMAG EUROPE** als Lieferanten entschieden haben. Bei Fragen wenden Sie sich an unser Büro vor Ort oder an den nächstgelegenen Händler, der Ihnen sofortige und ideale Unterstützung zusichert.

1.2. SPEZIFIKATION

Modell	Min. Fassungsvermögen Behälter** (L)	Anschlussleistung (kW)		Ölvolumen (L)	Maschinengewicht (kg)	Abmessungen Gewicht x Durchmesser x Höhe (mm)
		Heizelemente	Motor 1-2 Getriebe			
30L	3	4	0.37 - 0.45	12 - 12.5	95	890x725x1530
60L	4	6	0,6 - 0,8	16 - 16.5	110	960x780x1570
80L	4	9	0,6 - 0,8	20 - 20,5	130	960x740x1670
120L	12	15	1,3 - 1,8	32	240	1120x905x1815

**Die maximale Leistung ist vom Maschinenbediener einzustellen / hängt von der Produktkonsistenz ab.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 SICHERHEITSSYMBOL

Zu Ihrer Sicherheit beachten Sie bitte die folgenden Symbole an der Maschine:



Dieser Aufkleber weist darauf hin, dass nur qualifiziertes Personal Zutritt zu dieser Position hat und dass der Bediener vor Durchführung von Reinigungs- oder Bedienungsarbeiten die Maschine vom Stromnetz trennen muss.

2.2 INFORMATION ZUR ARBEITSSICHERHEIT

Die Maschine darf nur von ausreichend für diesen Zweck gemäß den Inhalten dieses Handbuchs geschultem Personal verwendet werden.

ZUR GEWÄHRLEISTUNG SICHEREN ARBEITENS MÜSSEN DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN EINGEHALTEN WERDEN:

1. Der Einbau der Maschine muss in Übereinstimmung mit den Bestimmungen für Arbeitsplatzsicherheit erfolgen.
2. Die Maschine darf nicht in die Nähe einer Wärmequelle und in einer explosionsgefährdeten Umgebung aufgestellt werden.
3. Der Maschinenbediener muss mit Sorgfalt vorgehen und darf bei der Bedienung der Maschine nicht abgelenkt werden.
4. Keine locker sitzende Kleidung oder Kleidung mit weiten oder offenen Ärmeln tragen.
5. Typenschilder, die auf dem Maschinengehäuse angebracht sind, dürfen nicht entfernt, abgedeckt oder verändert werden.
6. Die Maschine darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden. Keine Gegenstände darauf ablegen, die nicht für herkömmliche Arbeitsvorgänge benötigt werden.
7. Die Maschine darf nicht mit vorübergehenden Stromverbindungen oder mit nicht isolierten Kabeln verwendet werden.
8. Den Zustand des Netzkabels und die Kabelklemme am Maschinengehäuse regelmäßig überprüfen, bei Bedarf durch qualifizierte Mitarbeiter austauschen lassen.
9. Die Maschine bei fehlerhaftem oder anormalem Betrieb, bei Pannen, fehlerhaften Bewegungen oder ungewöhnlichen Geräuschen sofort stoppen.
10. Die Maschine vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten von der Netzversorgung trennen.
11. Für Reinigungs- und Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe verwenden.
12. Für alle außerordentlichen Wartungsarbeiten den Maschinenhersteller oder qualifiziertes und autorisiertes Personal zu Rate ziehen.
13. Keine Wasserstrahldüsen oder Spritzwasser für die Reinigung der Maschine verwenden.
14. Beim Umgang mit scharfen Zubehörteilen Schnitzzschutzhandschuhe verwenden.

3. EINBAU

3.1 ALLGEMEINE MONTAGEANFORDERUNGEN

HINWEIS:

Der korrekte Einbau der Maschine sowie ihr einwandfreier Betrieb vor Verwendung sind äußerst wichtig. Der Einbau muss gemäß der lokalen Bestimmungen für Elektrik, Brandschutz, Gesundheit und Sicherheit erfolgen.

Die Maschine wurde für jahrelangen einwandfreien Betrieb konzipiert. Ein korrekter Einbau ist die Grundvoraussetzung für bestmögliche Leistung, hohen Wirkungsgrad und einwandfreie Funktion.



3.2 EINBAU

Beim Einbau der Maschine auf ausreichende Lüftung achten, um das Auftreten inakzeptabler Konzentrationen gesundheitsschädigender Substanzen im Raum zu vermeiden.

Der Einbau darf nur durch qualifiziertes Personal vorgenommen werden. Bei Nichtbeachtung wichtiger Codes und Herstellerspezifikationen beim Einbau erlischt die Garantie.

Bauteile mit vom Hersteller geschützten Einstellungen (z. B. mit Lack versiegelt) dürfen nur von einem autorisierten Dienstleister eingestellt werden. Sie dürfen nicht vom Monteur eingestellt werden.

Der Eigentümer ist für die Bereitstellung und den Anschluss aller Versorgungsleitungen an die Maschine verantwortlich.

3.3 AUSPACKEN

Bei Erhalt der Maschine folgendes durchführen: Die Verpackung komplett entfernen und den Schutz inklusive aller Kunststoff-Schutzvorrichtungen von der Außenverkleidung entfernen.

Anlage und Teile auf Schäden überprüfen. Alle Schäden sofort an den Spediteur und den Händler melden. Nie versuchen, die Maschine mit beschädigten Bauteilen zu betreiben. Alle Schäden an den Händler melden, der die Maschine geliefert hat.

3.4 AUFSTELLORT

1. Um den Aufstellort der Maschine herum muss mindestens 0.6m Platz für Bedienung, Reinigung und Wartungsarbeiten vorhanden sein.
2. Die Maschine an ihre korrekte Arbeitsposition platzieren. Die Maschine muss auf einen flachen, stabilen und trockenen Boden platziert werden.
3. Wir empfehlen, dass die Maschine von vorne nach hinten und von Seite zu Seite flach eben aufgestellt wird. Dies sorgt für größtmögliche Stabilität.

3.5 ELEKTROANSCHLUSS

1. Innerhalb der Reichweite des mitgelieferten Netzkabels sollte ein Stromanschluss vorhanden sein. Keine Verlängerungskabel für den Anschluss des Netzkabels der Maschine an das Stromnetz verwenden.
2. Vor Herstellung der Stromanschlüsse die Spezifikationen auf dem Typenschild genau lesen, um sicherzustellen, dass diese mit den Spezifikationen der Stromzuführung übereinstimmen. Der Stromanschluss muss von einem qualifizierten Servicetechniker erstellt werden, der alle geltenden Sicherheitsvorschriften und die nationalen Elektrorichtlinien beachtet.
3. Den richtigen Anschluss (Drehrichtung) der Maschine überprüfen Falls erforderlich müssen Sie die Position von 2 Phasenkabeln austauschen.

Bei Anschluss der Maschine an die Netzversorgung müssen folgende Arbeiten ausgeführt werden:

1. Innerhalb einer Entfernung von 2 Metern von der Maschine wird ein Trennschalter angebracht.
2. Um die Eingangsöffnung des Stromanschlusses herum wird eine Kabeltülle / Kabelverschraubung angebracht.
3. Alle Kabelverbindungen müssen auf festen Sitz überprüft werden.

Nach Erstellung des Stromanschlusses ist die Maschine betriebsbereit.

4. UNFALLSCHUTZ

HINWEIS FÜR DIE NUTZER ELEKTRISCHER CREMEKOCHER:

- Die vom Hersteller max. empfohlene Füllmenge nicht überschreiten;
- Sicherheitseinrichtungen, Ölstand und allgemeinen Maschinenzustand regelmäßig prüfen;
- Während des Befüllens, Entleerens, während Einstell- Reinigungs- oder Reparaturarbeiten müssen alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden, um eine versehentliche Inbetriebnahme oder ein unbeabsichtigtes Einschalten von Maschinenkomponenten zu verhindern.
- Keine unerlaubten Änderungen an Schutzeinrichtungen, die vom Hersteller eingebaut wurden, vornehmen und diese Schutzeinrichtungen nicht entfernen,.
- Alle Maschinenbediener und Mitarbeiter über alle Gefahren bei der Bedienung der Maschine informieren.
- Die Maschine erfüllt die allgemeinen Bestimmungen. Der Dauerschalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB(A). Dies wurde durch sorgfältige Auswahl und Herstellung der Maschinenkomponenten erreicht.

5. SPEZIFIKATION VON ELEKTRISCHEN CREMEKOCHERN

VERWENDUNGSZWECK

Elektrische **CREAMCO** Cremekocher sind für die kommerzielle Herstellung und Verarbeitung von Süßwaren und anderen Lebensmittelprodukten bestimmt, die durch gleichzeitiges Vermischen und Aufheizen in einem Behälter hergestellt werden.

Die Maschine kann für die Zubereitung aller Arten von heißen Cremes, Marmeladen oder von Eiscreme verwendet werden. Sie wird auch für das Schmelzen von Schokolade, Fetten und verschiedenen Lebensmittelspezialitäten, wie z. B. Risotto, Bechamelsauce, Tomatensauce, Gemüsesuppen, usw. verwendet.

DIE MASCHINE KANN NUR FÜR DIE OBEN ANGEgebenEN VERWENDUNGSZWECKE VERWENDET WERDEN.

Jede Verwendung der Maschine muss mit den Richtlinien des Herstellers übereinstimmen. Ansonsten übernimmt der Hersteller keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen.

BESCHREIBUNG

Die wichtigsten Bauteile der Maschine wurden aus Edelstahl gefertigt.

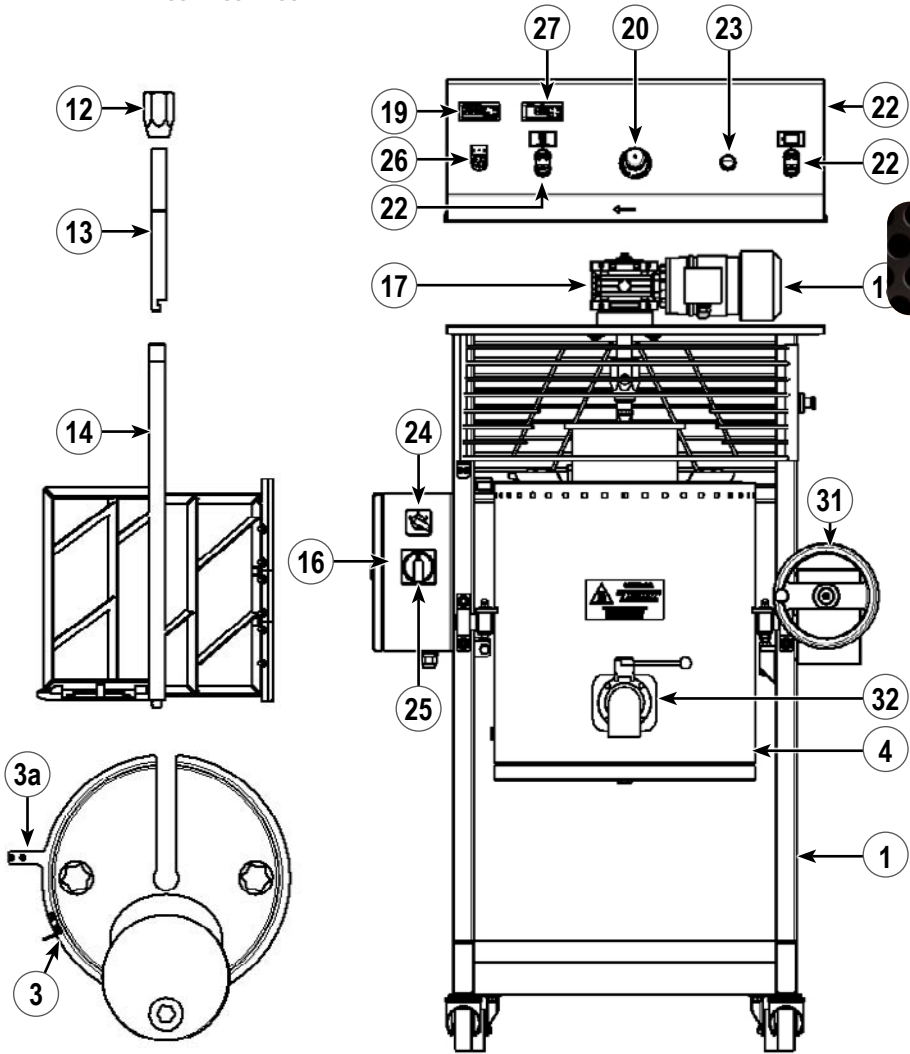
Verstellbare Maschinenfüße sorgen für Stabilität der Maschine während des Betriebes. Heizvorgang (Kochen) im Behälter durch Öl, das in einem Ölbehälter auf die voreingestellte Temperatur aufgeheizt wird. Der Ölbehälter wiederum wird durch elektrische Heizkörper aufgeheizt, die am Boden des Tanks installiert sind. Die Entleerung des Produkts erfolgt durch Kippen des Behälters nach vorheriger Entriegelung der Sperrklinke mit dem Fuß

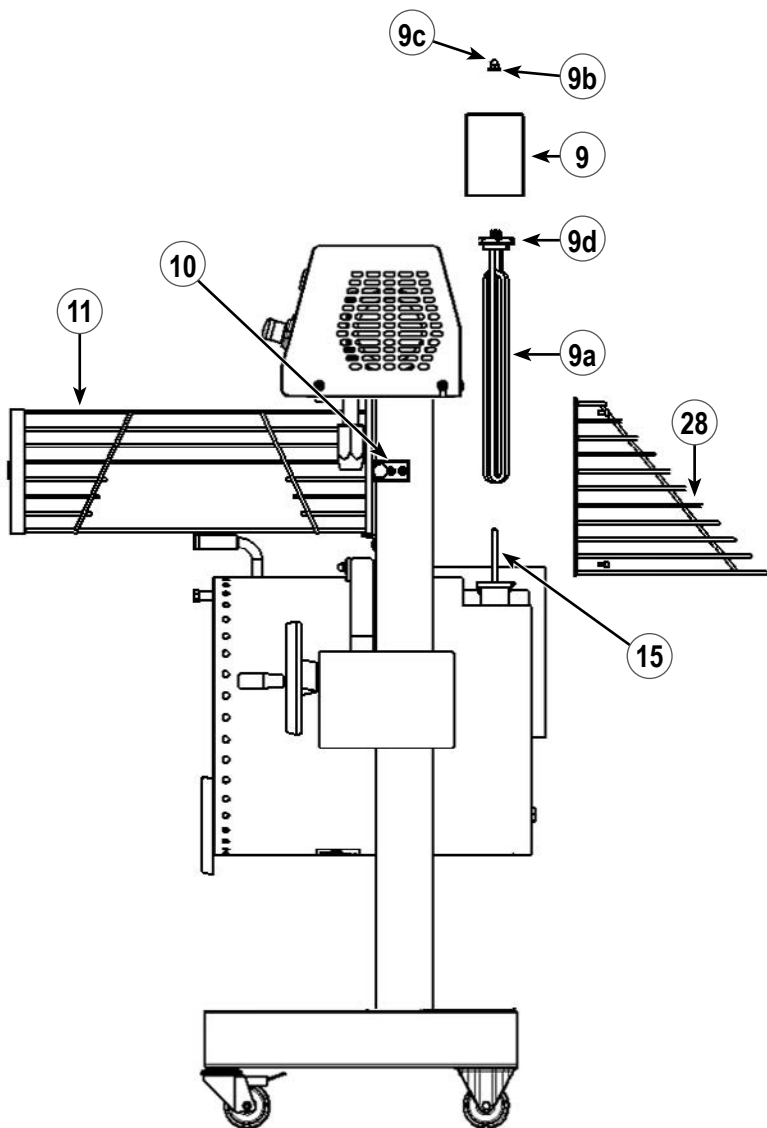


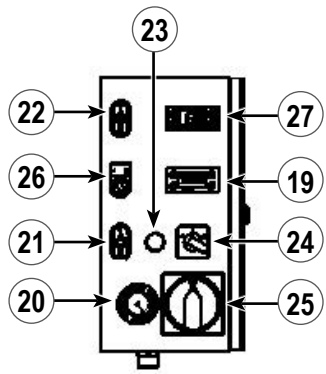
Produkt	Bauteil	Beschreibung
1	Rahmen	
2	Abdeckung	
3	Behälterabdeckung	Während des Betriebes der Maschine muss der Behälter durch einen Deckel verschlossen werden und der Behälterverschluss muss in den Endanschluss eingesteckt sein.
3a	Endanschluss Schlüssel	
4	Behälter mit Ölschale	Aus Edelstahl, Verwendung als Produkterhitzer und als Tank.
9	Rückseitige Abdeckung	Schützt vor dem Zugang zu den Heizgeräten.
9a	Heizgerät	Heizt Thermoöl der Mischvorrichtung im Ölbehälter (4).
9b	Unterlegscheibe	
9c	Überwurfmutter	Wird für die Befestigung der rückseitigen Abdeckung (9) verwendet.
9d	Dichtung	
10	Abschluss-Stecker	Verhindert den Betrieb der Maschine, wenn der Schlüssel (ein wichtiger Bestandteil der Abdeckung (3)) nicht korrekt eingesteckt ist.
12	Mixer-Verriegelung	Verbindet die Antriebswelle (13) mit der Mischvorrichtung (14), ermöglicht damit Kraftübertragung. Zum Entfernen der Mischvorrichtung muss die Verriegelung nach oben gedreht werden.
13	Antriebswelle	
14	Mischvorrichtung	Wird für das Vermischen verschiedener Zutaten verwendet. Komplett aus Edelstahl.
15	Gewindestange	Wird für die Befestigung der rückseitigen Abdeckung mit Muttern (9c) verwendet
16	Schaltschrank	
17	Reduzierstück	
18	2-Getriebe-Antrieb	
19	Zeitrelais	Wird für die Zeiteinstellung der Behälterheizung verwendet.
20	Not-Aus-Schalter	Stoppt die Maschine im Notfall.
21	Anschluss Mischvorrichtung (Start/Stop)	Startet oder Stoppt den Mischvorgang.



22	Heizkörperanschluss	Zum Ein- oder Ausschalten der Behälterheizungen. Bei Betrieb der Heizung leuchtet der Anschluss rot.
23	Signalleuchte	Zeigt den Anschluss an das Netzteil an.
24	Wahlschalter Drehzahlbereich	Wird für das Ein- und Ausschalten des Motors der Mischvorrichtung verwendet. Wahlschalter auf Position 1 aktiviert niedrige Drehzahl der Mischvorrichtung; Wahlschalter auf Position 2 aktiviert hohe Drehzahl der Mischvorrichtung. Befindet sich der Schalter auf Position 0, dann bewegt sich die Mischvorrichtung nicht.
25	Not-Aus und Hauptschalter	Zwei Schalterstellungen sind möglich: 0 – Maschine Aus; 1 – Stromzufuhr ein.
26	Startschalter	Wird für das Einschalten der Maschine und für das Ausschalten des Alarms verwendet, der das Ende der gespeicherten Mischzeit angibt.
27	Temperaturregler	Für die Einstellung der gewünschten Mischtemperatur.
30	Kontrollleuchte	Zeigt das Ende der Aufheizzeit an.
31	Handrad	Wird für das Kippen des Behälters zum Entleeren verwendet.
32	Zapfhahn	Wird für das Entleeren des Behälters ohne Kippen verwendet.







6. BETRIEB

Stellen Sie vor Anschluss an das Stromnetz sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Spannung identisch ist. Die Maschine an die Stromversorgungsbuchse anschließen und den Not-Aus-Schalter und den Hauptschalter (25) auf Position 1 setzen. Einschalter (26) auf Position 1 setzen, und wie folgt vorgehen:

- Für Maschinen mit Drehzahl-Wahlschalter (24) 0-1-2: Drehzahl der Mischvorrichtung auswählen. Bei Auswahl von 1 beträgt die Drehzahl der Mischvorrichtung ca. 47, in Position 2 ca. 93 Umdrehungen pro Minute.
- Bei Maschinen mit Frequenzumformer mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung (24), die gewünschte Drehzahl mit Hilfe eines Potentiometers auswählen: 0 - minimal, 10 - maximal.

Drücken des Schalters (21) startet den Betrieb der Mischvorrichtung. Die gewünschte Zeit der Behälterheizung mit Hilfe der Zeitrelais-Taste (19) einstellen und die Mischtemperatur auf dem Temperaturregler auswählen. Der rote Not-Aus-Schalter (20) muss während des Betriebes abgezogen werden.

Zeiteinstellung auf Relais (19):



„SET“ Taste ■ drücken. Eingestellte Zeit blinkt. Zur Verlängerung der Arbeitszeit das Icon ▲ drücken, zur Verkürzung der Arbeitszeit das Icon ▼ (30-Sekunden-Intervalle), drücken, danach „SET“-Taste ■ drücken, um die Zeitparameter zu speichern.

Der Countdown beginnt, wenn die Taste „START“ ▲ gedrückt wird und eine Zeit lang gehalten wird. Der Countdown stoppt, wenn die Taste „STOPP“ ▼ gedrückt wird und eine Zeit lang gehalten wird.

Der unterbrochene Tonalarm eines Antriebs wird entsprechend des eingestellten Zeitwertes aktiviert. Zum Ausschalten Taste drücken.

Arbeiten mit einem Timer

Dreheschalter (26) nach rechts, auf Position I setzen. Dann die Starttaste ▲ am Zeitrelais (19) drücken. Countdown startet entsprechend der eingestellten Zeit. Ab sofort kann die Heizung mit Taste (22) eingeschaltet werden. Nach dem Abwärtszählen der eingestellten Zeit schaltet die Heizung aus, dann ertönt das reguläre akustische Signal. Es wird mit der STOPP Taste ▼ am Relais (19) gestoppt. Das dazugehörige Display zeigt den aktuellsten Heizwert an. Nach Drücken der START-Taste ▲ startet der Countdown erneut. Befindet sich der Dreheschalter (26) in Position II, wird der Betrieb ohne Zeitrelais fortgesetzt (19) – die Maschine arbeitet im kontinuierlichen Betrieb – die Steuerung erfolgt über Tasten (22).

Achtung: Der Not-Aus-Schalter kann nur zum Ausschalten der Maschine im Notfall verwendet werden. Er darf nicht für das Ausschalten der Maschine während des Normalbetriebs verwendet werden.






Die Drehrichtung der Mischvorrichtung muss dem Pfeil entsprechen, der auf der oberen Abdeckung (2) angebracht ist. Funktioniert die Maschine nach Anschluss an das Stromnetz nicht, müssen die Phasen in der Steckdose umgekehrt werden. Der Phasen-Konformitätssensor schützt vor dem Arbeiten mit falscher Drehrichtung.



Einstellung der erforderlichen Temperatur auf Controller (27):



„SET“ Taste drücken , „CISE“ wird nun angezeigt. Die gewünschte Temperatur durch Auswahl der Tasten  oder  einstellen. Sobald das Display die gewünschte Temperatur anzeigt, Taste lösen. Nach 3 Sekunden wird die gewünschte Temperatur gespeichert. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an, die zum gespeicherten Wert ansteigt oder abfällt. Zur Überprüfung der gespeicherten Temperatur die SET-Taste drücken.



Achtung: Während des Betriebes können einige Maschinenteile extrem heiß werden, Sie sind mit einem speziellen Aufkleber gekennzeichnet.

Die Maschine ist nur von der Vorderseite aus zugänglich. An Schutztüren dürfen keine unerlaubten Veränderungen vorgenommen werden. Schutztüren nie entfernen. Während des Betriebes der Maschine ist besondere Vorsicht geboten.

INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Der Zapfhahn der Mischvorrichtung wird bei Auslieferung der Maschine mit Schmierfett eingefettet, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Damit wird die Maschine vor schädlichen Auswirkungen durch Reibung der Mischvorrichtung gegen die Innenwand des Behälters geschützt.

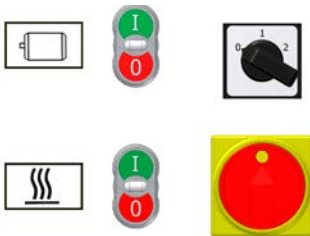
Während des Normalbetriebes erfolgt die Schmierung durch cremige Produkte, die durch den Maschinennutzer zubereitet werden. Als Inbetriebnahmetest empfiehlt der Hersteller das Aufheizen einer bestimmten Wassermenge + Verrühren während ca. 1 Stunde. Ist das Aufheizprodukt nur Wasser, muss überprüft werden, ob sich auf dem Zapfhahn der Mischvorrichtung ein Fettfilm befindet. Bei „Trockenbetrieb“ (ohne Schmierfett), kann der Stecker durch hohe Reibung an der Steckvorrichtung reiben. Ein Hinweis darauf ist hohe Lärmentwicklung und Stoßgeräusche aus der Behälterunterseite.

Bedienerhinweis

Bei der ersten Verwendung empfehlen wir das Waschen der Behälterinnenseite mit Reinigern, die PZH-geprüft sind (Nationales Institut für Hygiene). Von der ersten Creme-Charge sollte eine geringe Menge zubereitet werden, da diese nicht zum Verzehr geeignet ist (siehe Tabelle mit den empfohlenen Zutatenmengen).

Funktionsabfolge:

1. Frontabdeckung (11) öffnen, Behälterdeckel (3) entfernen, gesamte Menge Zucker, Mehl, $\frac{1}{4}$ der Milchmenge und alle Eidotter laut EMPFOHLENER ZUTATENMENGE beifügen (4.5). Deckel wieder einsetzen, vordere Abdeckung schließen und Maschine starten. Temperatur des Reglers auf „0“ setzen. Maschine einige Minuten lang ohne Aufheizen laufen lassen, damit eine geschmeidige Masse entsteht.
2. Maschine stoppen. Frontabdeckung öffnen, Deckel entfernen und die restlichen Zutaten beimengen. Danach Deckel und Frontabdeckung wieder einsetzen. Maschine erneut starten und Temperatur und Heizzeit gemäß Tabelle einstellen und Heizung einschalten (durch Drücken von „I“ - Aufheizen).



Aufkochen lassen und dann 5 - 7 Minuten lang kochen. Dann die Reglertemperatur auf „0“ setzen und den Mischvorgang der Maschine einige Minuten lang fortsetzen, um die Mischung abzukühlen. Maschine stoppen, Deckel öffnen, Deckel entfernen, Mischvorrichtung entfernen und den Behälter langsam leeren.

Die maximalen Zutatenmengen für jeden Mischzyklus sind in der Tabelle EMPFOHLENE ZUTATENMENGEN (4.5) angegeben.

Ende des Betriebs.

Wird die Maschine in den folgenden 30 Minuten nicht verwendet, empfehlen wir das Auffüllen des Behälters mit Wasser bis zum Füllstand der zuletzt hergestellten Mischung, dies verhindert das Antrocknen von Rückständen. Das Nichtauffüllen des Wassers erschwert das spätere Reinigen des Behälters.

EMPFOHLENE ZUTATENMENGEN

Behälter in L	Zutat	Einheit	Mindestmenge	Höchstmenge
30L	Zucker	Kilogramm	0,875	5,9
	Mehl	Kilogramm	0,375	2,5
	Milch	Liter	2,5	19
	Eigelb	Anzahl	12	88
	Salz	Gramm	Nach Vorgabe des Nutzers	Nach Vorgabe des Nutzers
	Extrakt	Gramm	Nach Vorgabe des Nutzers	Nach Vorgabe des Nutzers
60L	Zucker	Kilogramm	3,5	11,8
	Mehl	Kilogramm	1,5	5
	Milch	Liter	10	38
	Eigelb	Anzahl	50	175
	Salz	Gramm	Nach Vorgabe des Nutzers	Nach Vorgabe des Nutzers
	Extrakt	Gramm	Nach Vorgabe des Nutzers	Nach Vorgabe des Nutzers
80L	Zucker	Kilogramm	3,5	15,8
	Mehl	Kilogramm	1,5	6,8
	Milch	Liter	10	50
	Eigelb	Anzahl	50	230
	Salz	Gramm	Nach Vorgabe des Nutzers	Nach Vorgabe des Nutzers
	Extrakt	Gramm	Nach Vorgabe des Nutzers	Nach Vorgabe des Nutzers
120L	Zucker	Kilogramm	5,25	23,7
	Mehl	Kilogramm	2,25	10,2
	Milch	Liter	15	75
	Eigelb	Anzahl	75	335
	Salz	Gramm	Nach Vorgabe des Nutzers	Nach Vorgabe des Nutzers
	Extrakt	Gramm	Nach Vorgabe des Nutzers	Nach Vorgabe des Nutzers

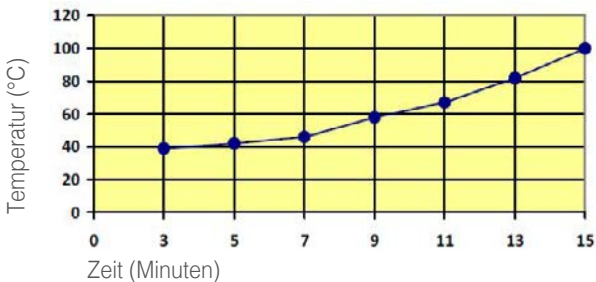


TEMPERATUR UND KOCHZEIT

Maschinentyp	Eingestellte Temperatur	Ca. Kochzeiten [min]
30L	150 °C	40/50
60L	150 °C	60/70
80L	150 °C	75/90
120L	150 °C	80/100

Die angegebenen Temperaturen sind als Empfehlungen zu betrachten. Mit zunehmender Erfahrung mit der Maschine und je nach Cremegemisch können Sie die oben angegebenen Werte verändern (Zutaten und Mengen und Kochtemperatur sowie Kochzeit).

Aufheizzeit Diagramm für **CREAMCO** 60L



REINIGUNG DER MASCHINE

Die Maschine muss stets tadellos sauber sein. Die Maschine nach Verwendung wie unten beschrieben reinigen.

Die Reste der letzten Charge aus dem Behälter entfernen, die noch warme Maschine bis zu einer Höhe von wenigen Zentimetern über der Füllhöhe der hergestellten Creme mit Wasser auffüllen und die Maschine einschalten. Die Maschine ca. 30 Minuten lang so laufen lassen. Aufgrund der Temperaturdifferenz werden die Cremerückstände von der Behälterinnenwand und von der Mischvorrichtung entfernt. Die Maschine entleeren und gründlich reinigen. Falls erforderlich einen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. Keine aggressiven Reiniger oder Chemikalien verwenden, die die Behälteroberfläche beschädigen könnten. Die Verwendung von Reinigern für die Desinfektion und die Reinigung von Industriemaschinen auf dem Lebensmittelsektor ist zulässig.

Die Behälteraußenseite muss mit Druckluft oder feuchten Tüchern gereinigt werden. Herunterlaufendes Wasser vermeiden und alle elektrischen Komponenten gegen Wasser schützen.

Achtung: Vor dem Reinigen die Maschine immer vom Stromnetz trennen.

7. WARTUNG

WARTUNGSMASSNAHMEN - THERMOÖL

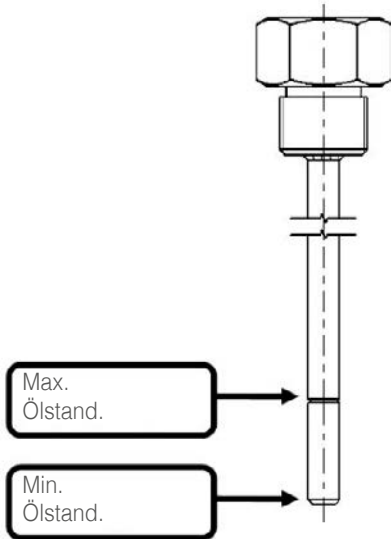
Thermoöl wird für das Aufheizen des Produkts durch die Tankwand verwendet (wir empfehlen eine Überprüfung des Ölstands, damit dieser nicht unter den Mindestölstand sinkt). Nur gleiches Öl nachfüllen. Bei Auffüllen von Öl eines anderen Herstellers immer zuerst den ganzen Tank entleeren.

Den Ölstand mindestens alle 6 Monate überprüfen.

Wir empfehlen die Durchführung eines Ölwechsels alle 12 - 18 Monate.

D

ÜBERPRÜFUNG DES ÖLSTANDS



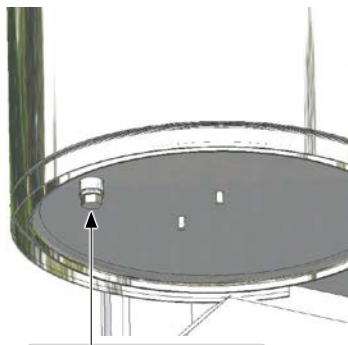
Den Ölstand bei einer Öltemperatur von bis zu 35 °C überprüfen. Das hintere Schild oben lösen (28). Ölfüllstandsanzeige (17 mm Schlüssel) vom oberen Teil des Kochtrogs lösen. Das Messteil trocknen und wieder am Behälter festschrauben. Danach erneut lösen und überprüfen, ob sich der Ölstand im Toleranzbereich - zwischen dem min. und max. möglichen Ölstand befindet. Befinden sich keine Ölspuren an der Anzeige, dann ist der Ölstand zu niedrig. Öl nach Bedarf nachfüllen (siehe 5.1). Den Ölstand mindestens alle 6 Monate überprüfen. Wir empfehlen den Ölstand annähernd auf Minimum beizubehalten. Bei Überschreiten des max. Ölstands kann Öl während des Entleerens des Behälters durch das Entlüftungsventil austreten.

ÖLWECHSEL

Je nach Maschinenbelastung muss alle 12 - 18 Monate ein Ölwechsel durchgeführt werden. Z. B. gilt ein Betrieb von 4 Stunden täglich als Standardbetrieb, während 12 Stunden Betrieb pro Tag als Schwereinsatz betrachtet wird.

Ein Ölwechsel darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden und wenn die Maschine kalt und vom Stromnetz getrennt ist.

Durchführung Ölwechsel:



Ölablassschraube.

Die Ölablassschraube am unteren Teil des Behälters lösen und langsam abschrauben. Vor dem kompletten Lösen der Schraube einen Auffangbehälter für die Aufnahme des gebrauchten Öls unter den Tank stellen (das Fassungsvermögen des Auffangbehälters muss für den jeweiligen Maschinentyp ausgelegt sein - siehe Abschnitt 3.1).

Nach der kompletten Entleerung des Öls die Ölablassschraube und die Dichtung am Behälter festschrauben. Einen Trichter mit passendem Durchmesser an die Stelle setzen, wo sich normalerweise die Ölstandsanzeige befindet. Dann neues Öl in den Ölbehälter füllen. Den Ölstand durch Einschrauben der Ölstandsanzeige in das Rohr, das aus dem Behälter herausragt, überprüfen.

Der elektrische Cremekocher wird werksseitig mit Öl befüllt: SERIOLA ETA 32

GEEIGNETE AUSTAUSCHÖLE

ESSO	ESSOTHERM 500
TOTAL	SERIOLA 1510
BP	TRANSCAL N
ELF	TERMELF 32
IP	FORNOLA OIL 32



MOBIL	MOBILTHERM 605
SHELL	THERMIA OIL B
TOTAL	SERIOLA 2100
AGIP	ALARIA 3

ZUSÄTZLICHE WARTUNG

Regelmäßige Wartung gewährleistet einen korrekten und störungsfreien Maschinenbetrieb über viele Jahre. Zusätzliche Wartung darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden (es muss sich nicht zwingend um Mitarbeiter des Herstellers handeln), da sie Spezialwissen erfordert. Diese Wartung muss gemäß den folgenden Anweisungen durchgeführt werden.

ACHTUNG: Vor Wartungsarbeiten die Maschine vom Stromnetz trennen.
 Während des Betriebes der Maschine keine Wartungsarbeiten durchführen.
 Kein Öl oder Schmierfett entfernen oder bewegliche Maschinenteile mit bloßen Händen reinigen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, wenn die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung nicht eingehalten werden oder Abschirmungen und Schutzvorrichtungen der Maschine unerlaubt verändert bzw. nicht korrekt verwendet wurden.

WARTUNG DRUCKMINDERER

Das Schneckengetriebe ist mit Synthetiköl befüllt und ist wartungsfrei. Für den Druckminderer zugelassene Öle:

Öltyp	Umgebungstemperatur	ISO Kennzeichnung	AGIP	SHELL	IP	MOBIL	CASTROL
Synthetik	-25 °C. ±50 °C.	VG 320	Telium VSF320	Tivela Oil SC320	Telium VSF	Glygoyle 30	Alphasyn PG320

Ölmenge im Getriebe: 0.08 l

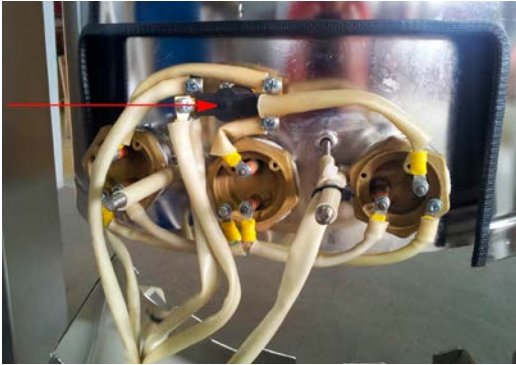
THERMOSICHERUNG

Die Maschine ist mit einem Thermoschalter ausgerüstet, um die Stromversorgung des Heizgerätes bei einer Schädigung des Schützes auszuschalten.

Wird das Öl trotz einer korrekt funktionierenden Heizung (und bei korrekt funktionierender Leuchtanzeige Heizung eingeschaltet) nicht aufgeheizt, fordern Sie einen qualifizierten Elektriker zur Überprüfung der Ursache des Maschinenschadens an. Eine mögliche Ursache für diese Störung ist ein beschädigtes Schütz.

Ist das Schütz in der Position „geschlossen“ beschädigt, heizt die Maschine weiter auf, bis der Thermoschalter unter der hinteren Abdeckung ausgeschaltet wird (Zeichnung 1, Pos. 9). Eine automatische Aktivierung des Not-Aus-Schalters erfolgt bei einer Öltemperatur von ca. 190 ° C. Maschine vom Stromnetz trennen, hintere Abdeckung (9) des Heizgerätes entfernen und überprüfen, ob die „Thermosicherung“ aktiviert ist. Dies ist dann der Fall, wenn sich der Stift, der durch den Pfeil in der Abbildung unten dargestellt ist, in der herausragenden Position befindet.

Nach dem Abkühlen der Maschine kann der Stift gedrückt werden. Der Thermoschalter ist dann für den weiteren Betrieb bereit. Danach muss die Ursache für die Störung gefunden werden und es müssen entsprechende Maßnahmen zu deren Beseitigung getroffen werden.



8. ERSATZTEILE

Ersatzteile werden vom Hersteller nur nach entsprechender Bestellung geliefert. Bei Lieferung von Ersatzteilen direkt vom Hersteller können Sie sicher sein, dass diese exakt im Hinblick auf ihre technischen Merkmale exakt den in der Maschine eingebauten Originalteilen entsprechen. Originalersatzteile gewährleisten einen gleichbleibend hohen Wirkungsgrad der Maschine.

Bei Ersatzteilbestellungen an den Hersteller geben Sie bitte den Maschinentyp und die Seriennummer der Maschine an. Diese Angaben finden Sie in dieser Bedienungsanleitung und auf dem Typenschild, das an der Maschine befestigt ist.



Liste der häufig bestellten Teile:

Gelenkwelle	Kontrolleuchte	Schalter Mischvorrichtung (Start / Stopp)	Getriebemotor
Elektrik	Sicherungen	Umformer	Heizschalter (Start / Stopp) 
Thermoöl	Mischvorrichtung	Behälter	
Timer 	Temperaturregler 	Zweistufiger Motorschalter 	Heizgerät 
Behälterhülse 	Zapfhahn Mischvorrichtung 	Schaber unten 	Seitlicher Schaber unten 
Seitlicher Schaber Mitte 	Seitlicher Schaber oben 	Sicherheitsschalter 	

9. MÖGLICHE STÖRUNGEN

Problem	Mögliche Ursache
Die Maschine kann nicht eingeschaltet werden	Sicherstellen, dass die Maschine mit dem Stromnetz verbunden ist
	Sind die Regler bei der ersten Verwendung der Maschine nicht eingeschaltet, sollten die Phasen in der Steckdose umgedreht werden
	Stellen Sie sicher, dass die vordere Abdeckung oben korrekt geschlossen ist
	Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt nivelliert ist (Handrad (31) wird festgezogen, bis ein leichter Widerstand spürbar ist, oder wenn Sperrvorrichtung (7) in die Aussparung auf einem Rad einrastet)
	Stellen Sie sicher, dass der Not-Aus-Schalter nicht gedrückt ist
	Überprüfen, ob die Maschine mit Strom versorgt wird
	Kontrollsicherung F1 im Schaltschrank (16) überprüfen
Die Maschine stoppt während des Betriebes	Überprüfen, ob die obere Abdeckung vorne korrekt geschlossen ist
	Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt nivelliert ist (Handrad (31) wird festgezogen, bis ein leichter Widerstand spürbar ist, oder wenn Sperrvorrichtung (7) in die Aussparung auf einem Rad einrastet)
	Die Maschine ist überladen - reduzieren Sie die Menge der hergestellten Creme und drücken Sie den Thermoschalter, der unter der Abdeckung des Schaltschranks platziert ist.
Heizung funktioniert nicht korrekt	Überprüfen, ob an den Heizgeräten das übliche Geräusch wahrnehmbar ist
	Überprüfen, ob der Widerstand jedes einzelnen Heizgerätes korrekt ist
	Überprüfen Sie die exakte Ölmenge in der Ölschale des Behälters
	Sicherung F2 für Heizgeräte im Schaltschrank überprüfen (16)
	Abdeckung der Heizungen entfernen und überprüfen, ob der Thermoschutzschalter aktiviert ist (herausragender Stift - siehe Seite 5.7)



ES



CREAMCO
30L | 60L | 80L | 120L

Cocedor de crema

¡Felicidades con la compra de esta cocedor de crema!
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, tantos 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.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 BREVE INTRODUCCIÓN

Este manual pretende presentar cómo instalar, operar y mantener la cocedor de crema **CREAMCO**.

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.

1.2. ESPECIFICACIONES

Modelo de máquina:

Tipo	Capacidad mínima de la perol** (L)	POTENCIA (kW)		Aceite Volumen (L)	Peso de la máquina (kg)	Dimensiones W x D x H (mm)
		Elemento de calefacción	Motor 1-2 velocidad			
30L	3	4	0.37 - 0.45	12 - 12.5	95	890x725x1530
60L	4	6	0.6 - 0.8	16 - 16.5	110	960x780x1570
80L	4	9	0.6 - 0.8	20 - 20.5	130	960x740x1670
120L	12	15	1.3 - 1.8	32	240	1120x905x1815

**Capacidad máxima a ser ajustada por el operador de la máquina / sujeto a la consistencia del producto.

ES

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2.1 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.

2.2 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.

3. INSTALACIÓN

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



3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 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.

4. PROTECCIÓN CONTRA ACCIDENTES

CONSEJOS PARA LOS USUARIOS DE COCEDORES ELÉCTRICOS:

- No utilice una carga más alta que la recomendada por el fabricante.
- Compruebe regularmente los dispositivos de seguridad, el nivel de aceite y el estado general de la máquina;
- Cuando cargue, descargue, ajuste, limpie o reemplace piezas, tome todas las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no autorizada del aparato o de las piezas puestas en funcionamiento accidentalmente.
- No manipule ni elimine las pantallas de protección instaladas por el fabricante.
- Informe a todos los operadores y empleados de cualquier peligro asociado con el funcionamiento del aparato.
- La máquina cumple con las normas generales. El nivel de presión sonora continua es inferior a 70 dB (A) gracias a una cuidadosa selección y fabricación de los componentes de la máquina.

ES

5. CARACTERÍSTICAS DE LOS COCEDORES ELÉCTRICOS

UTILIZACIÓN PREVISTA

Los cocedores de crema eléctricos **CREAMCO** están destinados a la producción comercial y la transformación de productos de confitería y otros productos alimenticios obtenidos por mezcla y cocción simultáneas en la cuba.

La máquina se puede utilizar para preparar cualquier tipo de crema caliente, mermelada o helado. También se utiliza para fundir chocolate, grasas y diversas especialidades alimenticias, como risotto, salsa bechamel, salsa de tomate, sopas de verduras, etc.

LA MÁQUINA NO PUEDE UTILIZARSE PARA FINES DISTINTOS DE LOS INDICADOS ANTERIORMENTE.

Cada aplicación de la máquina debe cumplir con las instrucciones del fabricante. En caso contrario, el fabricante no se hará responsable de los daños causados a personas, animales u objetos.

DESCRIPCIÓN

Las piezas principales de la máquina son de acero inoxidable.

Pies ajustables: garantizan la estabilidad de la máquina durante su funcionamiento.

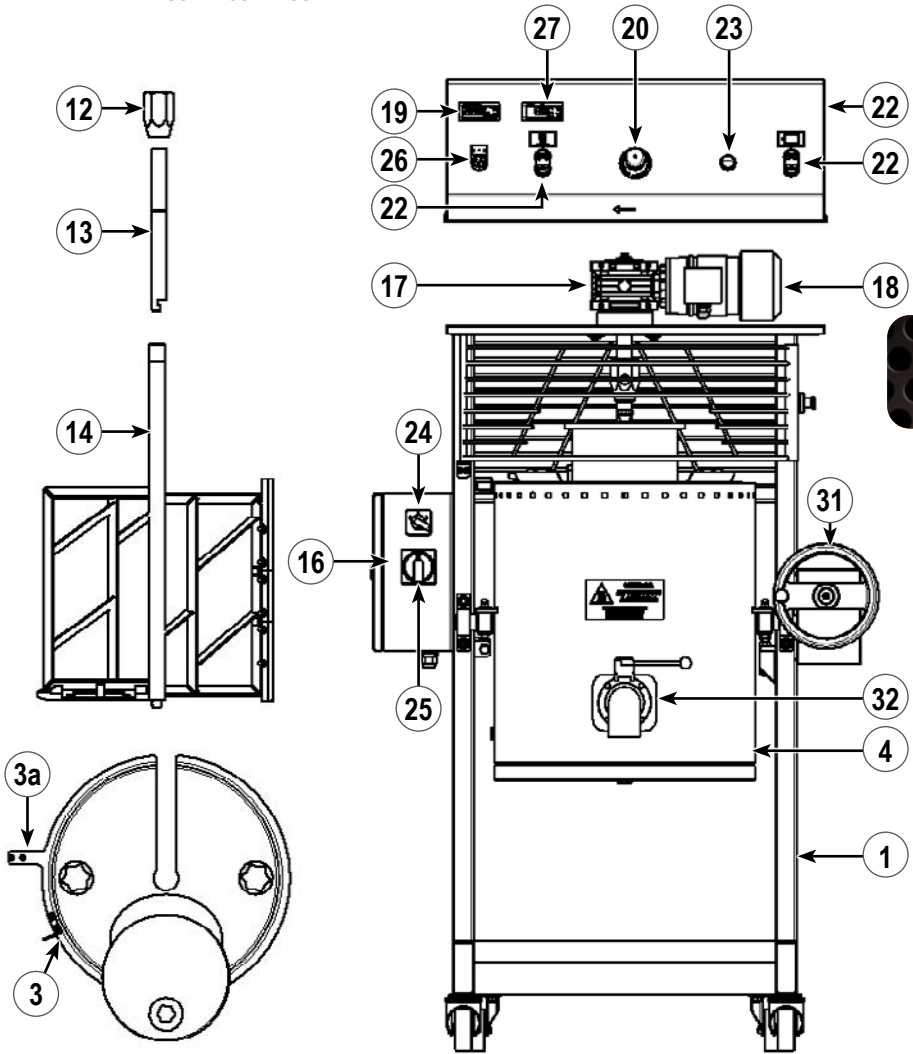
El proceso de calentamiento (cocción) se realiza en el interior de la cuba mediante aceite calentado a una temperatura determinada en una bolsa, que a su vez se calienta mediante resistencias eléctricas instaladas en el fondo del tanque. El producto se descarga inclinando la cuba.



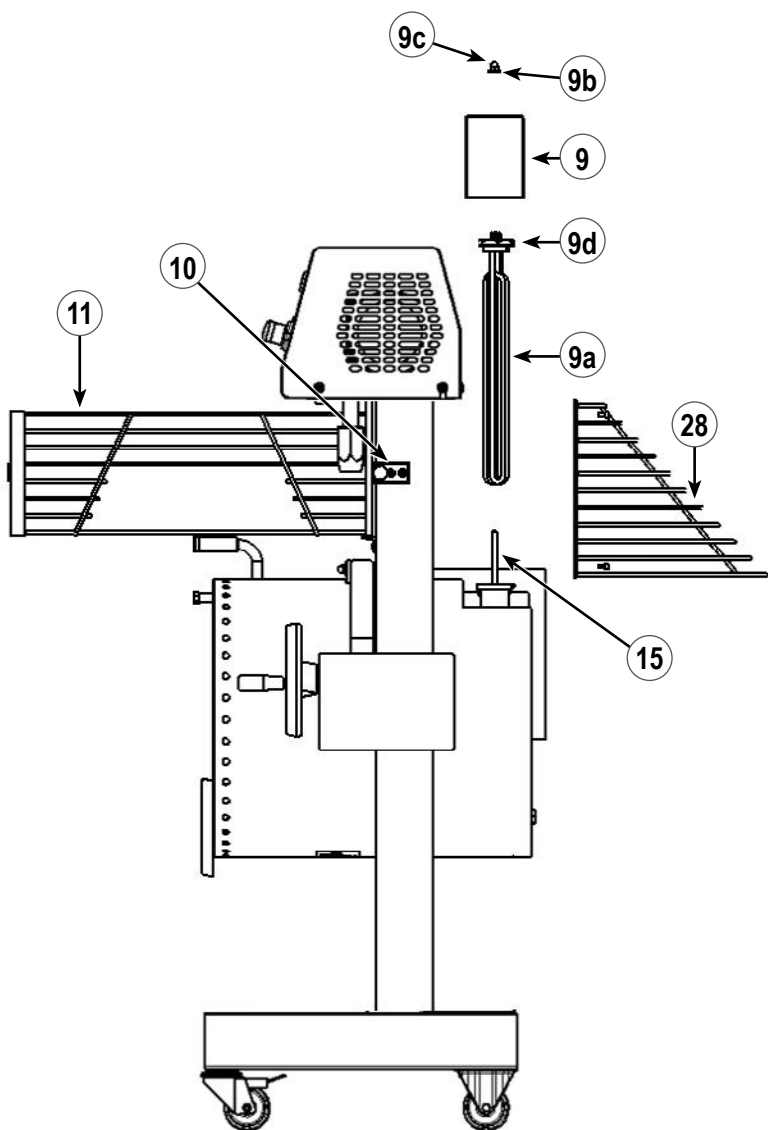
Núm.	Artículo	Descripción
1	Estructura	Acero inoxidable
2	Cubierta	Protección del motor.
3	Tapa de la cuba	Durante el funcionamiento de la máquina, la cuba debe estar cerrada con una tapa y su llave introducida en el conector final (10)
3a	Llave conector de seguridad	
4	Cuba con doble fondo	En acero inoxidable, permite la cocción del producto
9	Tapa trasera	Impide el acceso a las resistencias
9a	Resistencia	Calienta el aceite térmico en el doble fondo (4)
9b	Arandela	
9c	Manguito con rosca interior	Utilizado para fijar la cubierta trasera (9)
9d	Junta	
10	Conector final	Impide el funcionamiento de la máquina cuando la llave (parte integrante de la tapa (3)) no está introducida correctamente.
11	Rejilla de seguridad	La rejilla solo puede abrirse cuando la cuba está fijada al soporte suministrado y el usuario retira la tapa de la cuba.
12	Tuerca de seguridad	Conecta el eje de transmisión (13) con el mezclador (14), permitiendo el accionamiento. Para retirar el mezclador, la tuerca debe girarse hacia arriba.
13	Eje de transmisión	
14	Mezclador	Se utiliza para mezclar diferentes ingredientes, de acero inoxidable.
15	Varilla roscada	Se utiliza para fijar la herramienta con la tuerca (9c)
16	Caja eléctrica	
17	Reductor	
18	Motor de dos velocidades	
19	Indicador de tiempo	Permite determinar el tiempo de cocción.
20	Parada de emergencia	Detiene la máquina en caso de problema.
21	Interruptor de mezcla (Start/ Stop)	Pone en marcha o detiene la mezcla.

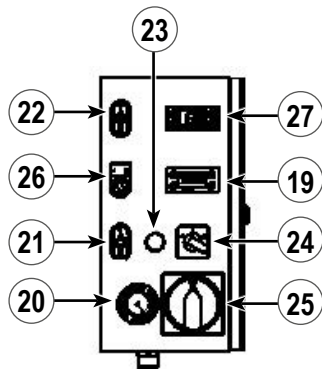


22	Conector de resistencia	Para encender o apagar las resistencias. El indicador luminoso rojo indica que las resistencias están funcionando.
23	Indicador luminoso	Indica que la máquina está encendida
24	Selector de velocidades	Se utiliza para poner en marcha y detener el motor del mezclador. La posición 1 activa una suave rotación del mezclador; la posición 2 activa la rotación rápida de la herramienta. Cuando el interruptor está en la posición 0, el mezclador no se mueve
25	Selector principal	Dos posiciones: 1 - máquina parada; 1 - encendida.
26	Interruptor de puesta en marcha	Permite poner en marcha la máquina y anular la alarma que señala el final del tiempo de mezcla configurado.
27	Indicador de temperatura	Determina la temperatura de cocción.
28	Rejilla trasera	Protege el acceso a los elementos calientes de la parte trasera de la cuba.
30	Indicador luminoso	Indica que el tiempo de cocción se ha terminado
31	Manivela	Permite vaciar la cuba
32	Grifo	Permite vaciar la cuba sin darle la vuelta.



ES





6. FUNCIONAMIENTO

Antes de enchufar la máquina a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje de la red es idéntica a la indicada en la placa de la máquina. Enchufe la máquina a la toma de corriente y coloque el disyuntor principal y de emergencia (25) en posición 1. Gire el interruptor de puesta en marcha (26) a la posición 1 y proceda como se indica a continuación:





- Para máquinas con interruptor de velocidad de rotación (24) 0-1-2: seleccione la velocidad del mezclador. En la posición 1, la velocidad del mezclador es de aproximadamente 47 rpm y en la posición 2 de aproximadamente 93 rpm.
- En las máquinas equipadas con un variador continuo de velocidad (24), utilice un potenciómetro para seleccionar la velocidad de rotación deseada: 0 - mínimo, 10 - máximo.



ES

Pulse el interruptor (21) para poner en marcha el mezclador. Con ayuda del botón del relé temporizador (19), configure el tiempo de cocción de la cuba deseado y seleccione la temperatura de mezcla en el regulador de temperatura. El interruptor de emergencia rojo (20) debe estar desbloqueado durante el funcionamiento.

Ajuste del tiempo en la pantalla (19):






Pulse el botón «SET» . El tiempo que se muestra en la pantalla empieza a parpadear. Pulse el icono  para prolongar el tiempo de trabajo o el icono  para acortarlo (intervalos de 30 segundos) y, a continuación, pulse el botón «SET»  para guardar la configuración del tiempo.

La cuenta atrás se inicia cuando se mantiene pulsado el botón «START»  durante un cierto tiempo. La cuenta atrás se detiene cuando se mantiene pulsado el botón «STOP»  durante un cierto tiempo.

La alarma sonora suena cuando ha transcurrido el tiempo programado. Para apagarla, pulse el botón.

Trabajar con un temporizador

Mueva el botón giratorio (26) hacia la derecha, a la posición I. A continuación, pulse el botón de puesta en marcha  situado en el relé temporizador (19). Se iniciará la cuenta atrás definida. A partir de este momento, la calefacción puede ponerse en marcha con el botón (22). La calefacción se detendrá cuando haya transcurrido el tiempo configurado. A continuación se escuchará una señal acústica regular. Para parar, utilice el botón STOP  del relé (19). La pantalla mostrará el último valor del tiempo de calentamiento. La cuenta atrás se reiniciará al pulsar el botón START .

Cuando el interruptor de botón (26) está en la posición II, la máquina funciona sin el relé temporizador (19), en modo continuo, controlado mediante los botones (22).




Atención: El botón de emergencia solo puede activarse en caso de emergencia, no se debe pulsar para detener la máquina durante su funcionamiento normal.



El mezclador debe girar en el sentido indicado por la flecha de la tapa superior (2). Cuando la máquina no funcione después de la conexión eléctrica, se deben invertir las fases en el enchufe. El sensor de conformidad de fases impide una rotación incorrecta.

Configuración de la temperatura deseada en el regulador (27):



Pulse la tecla «SET» . En la pantalla, aparecerá «CISE». Configure la temperatura deseada mediante los botones  o . Cuando la pantalla muestre la temperatura deseada, deje de pulsar el botón. Transcurridos 3 segundos, la temperatura deseada quedará memorizada. La pantalla mostrará la temperatura actual, que aumentará o disminuirá respectivamente al valor memorizado. Para comprobar la temperatura memorizada, pulse el botón SET.



Atención: Durante el funcionamiento, las piezas de la máquina que tienen esta etiqueta pueden calentarse mucho.

Solo se puede acceder a la máquina desde la parte delantera. Está prohibido alterar o quitar las cubiertas protectoras. Se debe prestar especial atención cuando la máquina esté en funcionamiento.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

La punta del mezclador de la máquina suministrada se entrega con grasa blanca de calidad alimentaria para proteger la máquina contra los efectos nocivos de la fricción de la herramienta en movimiento contra la pared interna de la cuba.

Durante el funcionamiento normal, los productos cremosos preparados por el usuario realizarán la lubricación. El fabricante permite realizar la prueba de puesta en marcha de la máquina, calentando agua y agitándola durante aproximadamente 1 hora. Si el producto

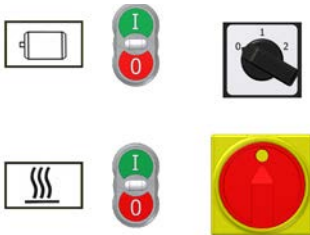
calentado es solo agua, es necesario comprobar si hay una capa de grasa en la punta del mezclador. Cuando se trabaja en seco (sin grasa), el aumento de la fricción puede hacer que la punta roce contra el eje. Dicho roce se traducirá por un aumento del ruido y temblores que salen del fondo de la cuba.

Consejos para los usuarios

En el primer uso, se recomienda lavar el interior de la cuba con detergentes homologados. El primer lote de crema se debe preparar en cantidad reducida ya que no se recomienda su consumo (véase tabla de cantidades recomendadas de ingredientes)

Proceso:

1. Abra la rejilla frontal (11), retire la tapa de la cuba (3), vierta la cantidad total de azúcar, harina, ¼ de la ración de leche y todas las yemas de huevo según la CANTIDADES RECOMENDADAS DE INGREDIENTES (4.5). Vuelva a colocar la tapa, cierre la rejilla frontal y ponga en marcha la máquina. Reduzca la temperatura del regulador a «0». Deje que la máquina esté en funcionamiento durante minutos, sin calentar para obtener una masa homogénea.
2. Pare la máquina. Abra la rejilla delantera, retire la tapa y añada los ingredientes restantes. Después, vuelva a colocar la tapa de la cuba y cierre la rejilla frontal. Vuelva a poner la máquina en marcha y configure la temperatura y el tiempo de cocción de acuerdo con la tabla. Encienda los elementos de calentamiento (presionando «1» - warming/calentamiento).



Llevar a ebullición y luego cocinar durante unos 5-7 minutos. A continuación, reduzca a «0» la temperatura en el regulador y deje que la máquina continúe mezclando durante unos minutos para enfriar la mezcla. Pare la máquina, abra la rejilla, retire la tapa, retire el mezclador y vacíe lentamente la cuba.

Las cantidades máximas de ingredientes para cada ciclo de mezclado se muestran en la tabla CANTIDADES RECOMENDADAS DE INGREDIENTES (4.5).

Fin de la operación.

Si la máquina no va a utilizarse en los próximos 30 minutos, se recomienda llenar la cuba con agua hasta el nivel de la mezcla recién fabricada, para evitar que los residuos del producto se sequen. El no llenar con agua puede causar problemas al lavar la cuba más tarde.

CANTIDADES RECOMENDADAS DE INGREDIENTES



Capacidad cuba L	Ingredientes	Unidad	Cantidad mínima	Cantidad máxima
30 L	Azúcar	Kilo	0,875	5,9
	Harina	Kilo	0,375	2,5
	Leche	Litro	2,5	19
	Yema de huevo	Cantidad	12	88
	Sal	Gramo	A elección	A elección
	Aroma	Gramo	A elección	A elección
60 L	Azúcar	Kilo	3,5	11,8
	Harina	Kilo	1,5	5
	Leche	Litro	10	38
	Yema de huevo	Cantidad	50	175
	Sal	Gramo	A elección	A elección
	Aroma	Gramo	A elección	A elección
80 L	Azúcar	Kilo	3,5	15,8
	Harina	Kilo	1,5	6,8
	Leche	Litro	10	50
	Yema de huevo	Cantidad	50	230
	Sal	Gramo	A elección	A elección
	Aroma	Gramo	A elección	A elección
120 L	Azúcar	Kilo	5,25	23,7
	Harina	Kilo	2,25	10,2
	Leche	Litro	15	75
	Yema de huevo	Cantidad	75	335
	Sal	Gramo	A elección	A elección
	Aroma	Gramo	A elección	A elección

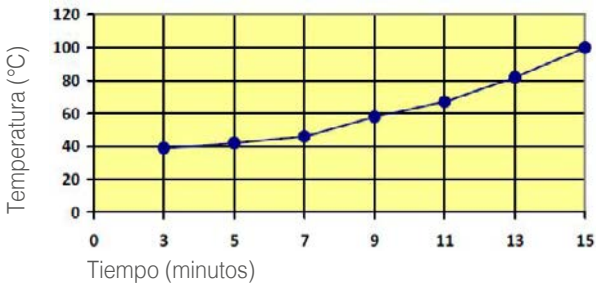
TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN

Tipo de máquina	Temperatura	Temperatura aproximativa de cocción [mín.]
30 L	150 °C	40/50
60 L	150 °C	60/70
80 L	150 °C	75/90
120 L	150 °C	80/100

Las temperaturas indicadas deben considerarse como recomendaciones. A medida que adquiera experiencia con la máquina, y en función del tipo de crema que vaya a mezclar, podrá modificar los valores indicados anteriormente (los ingredientes y sus cantidades, así como la temperatura y el tiempo de cocción).

ES

Gráfico de tiempo de cocción para **CREAMCO** 60 L



LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

La máquina debe estar siempre impecablemente limpia. Límpiela después de cada uso como se describe a continuación.

Retire los restos de la cuba después de la última mezcla y, cuando la máquina esté aún caliente, llénela de agua hasta unos centímetros por encima del nivel de crema fabricado y póngala en marcha. Se recomienda poner la máquina en funcionamiento de esta forma durante unos 30 minutos.

La diferencia de temperatura eliminará cualquier residuo de crema del interior de la cuba y del mezclador. Vacíe la máquina y realice la limpieza final. Si fuera necesario, utilice una esponja o un paño suave. No utilice ácidos ni productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie de la cuba. Se pueden utilizar productos de limpieza fabricados para la desinfección y el lavado de maquinaria industrial del sector alimentario.

El exterior de la cuba debe limpiarse con aire comprimido o paños húmedos. Evite utilizar agua y no rocíe con agua las piezas eléctricas.

Atención: Desconectar siempre la máquina antes de limpiarla.

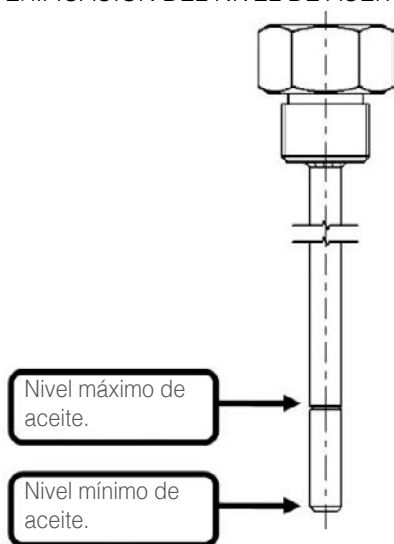
7. MANTENIMIENTO

PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO - ACEITE TÉRMICO

Se utiliza aceite térmico para calentar el producto a través de la pared del tanque (se recomienda comprobar el nivel de aceite para evitar que descienda por debajo del nivel mínimo). Añada solo aceite idéntico. Cuando rellene con aceite de otro fabricante, vacíe primero completamente el del aceite.

Compruebe el nivel de aceite cada 6 meses.
Recomendamos cambiar el aceite cada 12-18 meses.

VERIFICACIÓN DEL NIVEL DE ACEITE



ES

Compruebe el nivel de aceite a una temperatura de aceite de hasta 35° C. Desenrosque la cubierta trasera superior (28). Desenrosque el indicador de nivel de aceite (llave de 17 mm) de la parte superior de la cuba. Seque la varilla de medición y vuelva a enroscarla en la cuba. A continuación, desenrosque nuevamente y compruebe si el nivel de aceite se encuentra dentro de la zona de tolerancia; entre el nivel de aceite mínimo y máximo permitido. Si no ve rastros de aceite en el indicador, significa que el nivel de aceite es demasiado bajo. Añada aceite cuando sea necesario (véase 5.1). Compruebe el nivel de aceite al menos cada 6 meses. Se recomienda mantener el nivel de aceite cerca del mínimo. Superar el nivel máximo puede provocar un derrame de aceite a través de la válvula de drenaje durante el vaciado de la cuba.

CAMBIO DE ACEITE

Se debe cambiar el aceite cada 12 a 18 meses, dependiendo de la carga de trabajo de la máquina. Por ejemplo, 4 horas de funcionamiento al día se considera trabajo estándar, mientras que 12 horas de funcionamiento al día es trabajo pesado.

El cambio de aceite debe ser realizado por una persona cualificada y con la máquina fría y desconectada.

Para cambiar el aceite:



ES

Aloje y desenrosque lentamente el tapón de vaciado de aceite situado en la parte inferior de la cuba. Antes de desenroscar completamente el tapón, coloque un depósito debajo de la cuba para recoger el aceite usado (la capacidad de este depósito debe adaptarse a un tipo determinado de máquina; véase el apartado 3.1).

Una vez vaciado todo el aceite, enrosque el tapón y la junta en la cuba. Introduzca un embudo del diámetro adecuado donde normalmente estaría el indicador de nivel de aceite retirado. A continuación, vierta aceite nuevo en la bolsa de aceite. Compruebe el nivel de aceite enroscando el indicador de nivel de aceite en el tubo que sobresale de la cuba.

El cocedor se suministra con aceite SERIOLA ETA 32.

Aceites de repuesto aceptados

ESSO	ESSOTHERM 500
TOTAL	SERIOLA 1510
BP	TRANSCAL N
ELF	TERMELF 32
IP	FORNOLA OIL 32
MOBIL	MOBILTHERM 605
SHELL	THERMIA OIL B
TOTAL	SERIOLA 2100
AGIP	ALARIA 3

MANTENIMIENTO ADICIONAL

El mantenimiento regular garantizará que la máquina funcione correctamente y sin problemas durante mucho tiempo. El mantenimiento adicional solo deberá ser realizado por personal cualificado (no necesariamente personal del fabricante), ya que requiere conocimientos especializados. Este mantenimiento debe realizarse de acuerdo con las instrucciones que se indican a continuación.

ATENCIÓN: Desconecte siempre la máquina antes de su mantenimiento. No limpie el aceite o la grasa ni las piezas en movimiento con las manos desprotegidas.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas, animales u objetos si no se sigue este manual o si se han manipulado y/o utilizado indebidamente los dispositivos de seguridad y protección de la máquina.

MANTENIMIENTO DEL REDUCTOR

El engranaje de tornillo sin fin está lleno de aceite sintético y no requiere mantenimiento.

Aceites aceptados para el reductor:

Tipo de aceite	Temperatura ambiente	Identificación ISO	AGIP	SHELL	IP	MOBIL	CASTROL
Sintético	-25 °C. ±50 °C.	VG 320	Telium VSF320	Tivela Oil SC320	Telium VSF	Glygoyle 30	Alphas PG320

Cantidad de aceite en el engranaje: 0,08 L

PROTECCIÓN TÉRMICA

La máquina dispone de un interruptor térmico para desconectar el suministro eléctrico del calentador si el contactor está dañado.

Si, a pesar de un calentamiento correcto (y una buena iluminación de la señal que informa de que el calentador está encendido), el aceite no se calienta, llame a un electricista cualificado para que compruebe la causa de la avería de la máquina. La posible causa de este fallo podría ser un daño en el contactor.

Si el contactor está dañado en la posición «cerrada», la máquina seguirá calentando el aceite hasta que se desconecte el interruptor térmico situado debajo de la cubierta trasera (Dibujo 1, pos. 9). La autodesconexión de emergencia se produce cuando la temperatura del aceite es de aproximadamente 190°C. Desconecte la máquina de la red eléctrica, retire la tapa trasera (9) del calentador y compruebe si la «protección térmica» está activada. Esto ocurre cuando el botón térmico señalado por la flecha en la imagen inferior está en posición levantada.

Una vez que la máquina se haya enfriado, será posible pulsar el botón térmico. El interruptor térmico estará entonces listo para funcionar. Es necesario encontrar la causa de esta avería y, a continuación, tomar medidas para eliminarla.



8. PIEZAS DE RECAMBIO

ES

El fabricante suministra las piezas de recambio únicamente por encargo. Al pedir piezas al fabricante, puede estar seguro de que serán exactamente las mismas que las montadas originalmente en su máquina en cuanto a características estructurales y de ingeniería. Solo las piezas de recambio originales garantizan un rendimiento invariable de la máquina.

Cuando pida las piezas necesarias al fabricante, indique el tipo de máquina y el número de serie. Estos datos figuran en este manual de instrucciones y en la placa de características de la máquina.

Lista de las piezas más solicitadas:

Eje de transmisión	Lámpara indicadora	Interruptor del mezclador (start/stop)	Motor
Componentes eléctricos	Fusibles	Transformador	Interruptor de cocción (start/stop) 
Aceite térmico	Mezclador	Cuba	
Temporizador 	Controlador de temperatura 	Interruptor de 2 velocidades 	Resistencia 

Tuerca de sujeción 	Tuerca de seguridad 	Rascador inferior 	Rascador lateral 
Rascador central 	Rascador superior 	Parada de emergencia 	



9. POSIBLES AVERÍAS

Problema	Causa posible
La máquina no se pone en marcha	Asegúrese de que la máquina está enchufada correctamente
	Asegúrese de que las fases no están invertidas
	Asegúrese de que la rejilla delantera está bien cerrada
	Asegúrese de que la cuba está correctamente levantada (La manivela (31) está cerrada hasta sentir una ligera resistencia).
	Asegúrese de que la parada de emergencia no está pulsada
	Asegúrese de que dispone de suministro eléctrico
	Compruebe el fusible F1 en la caja eléctrica (16)
La máquina se detiene durante el funcionamiento	Asegúrese de que la rejilla delantera está bien cerrada
	Asegúrese de que la cuba está correctamente levantada (La manivela (31) está cerrada hasta sentir una ligera resistencia).
	La máquina está sobrecargada; reduzca la cantidad y pulse el interruptor situado en la caja eléctrica
La cocción no es uniforme	Asegúrese de que la resistencia emite un ligero sonido
	Compruebe las resistencias
	Compruebe el nivel de aceite de la cuba
	Compruebe el fusible F2 de la caja eléctrica (16)
	Retire la cubierta de protección y compruebe que el fusible no haya saltado (Fusible; véase p. 5.7)



CREAMCO
30L | 60L | 80L | 120L

Ccuocicrema



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

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

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



Sinmag Europe Team.

ATTENZIONE

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

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

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

1. INTRODUZIONE

1.1 BREVE INTRODUZIONE

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

Grazie per aver scelto **SINMAG EUROPE** come Vostro fornitore.

Per qualsiasi dubbio, contattate il nostro ufficio o il distributore di zona che Vi fornirà un servizio immediato e soddisfacente.

1.2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo	Capacità minima della vasca** (L)	POTENCIA (kW)		Olio volume (L)	Peso netto macchina (kg)	Dimensioni W x D x H (mm)
		termosifone	Motrice 1°/2° velocità			
30L	3	4	0.37 - 0.45	12 - 12.5	95	890x725x1530
60L	4	6	0.6 - 0.8	16 - 16.5	110	960x780x1570
80L	4	9	0.6 - 0.8	20 - 20.5	130	960x740x1670
120L	12	15	1.3 - 1.8	32	240	1120x905x1815

**Capacità massima che può essere regolata dall'operatore della macchina / soggetta alla consistenza del prodotto.



2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

2.1 SIMBOLI DI SICUREZZA

Per ragioni di sicurezza, fare attenzione al seguente simbolo presente sulla macchina:



L'etichetta avverte che solo il personale qualificato può accedere alla posizione e l'operatore deve scollegare l'energia elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

2.2 INFORMAZIONI DI SICUREZZA SUL LAVORO

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

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

1. Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.
2. Non porre la macchina vicino a una fonte di calore; la macchina non deve essere utilizzata in un luogo dove l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
3. Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.
4. Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.
6. Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o con cavi non isolati.
8. Verificare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del morsetto sul corpo della macchina; La sostituzione va effettuata non appena necessario da personale qualificato.
9. Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anomalo, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.
10. Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
11. Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.
12. Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.
13. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.
14. Quando si manipolano accessori taglienti, utilizzare guanti antitaglio.

3. INSTALLAZIONE

3.1 REQUISITI GENERALI DI INSTALLAZIONE

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

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



3.2 INSTALLAZIONE

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

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

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

È responsabilità del proprietario fornire e predisporre il necessario per il collegamento della macchina alle utenze di servizio

3.3 DISIMBALLAGGIO

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

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

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

Segnalare eventuali difetti al distributore che ha fornito la macchina.

3.4 POSIZIONAMENTO

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

3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

1. Una presa elettrica deve essere raggiungibile dal cavo di alimentazione fornito. Non utilizzare prolunghe per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete di alimentazione elettrica.
2. Prima di eseguire i collegamenti elettrici, leggere le caratteristiche di targa per assicurarsi che siano conformi a quelle dell'alimentazione elettrica. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un manutentore qualificato che dovrà rispettare tutte le norme locali applicabili in materia di sicurezza ed elettricità
3. Verificare il collegamento corretto (senso di rotazione) della macchina. Quando la macchina è collegata scorrettamente, il motore funzionerà, ma i coltelli e la piastra di pressione non si moveranno. Se necessario, ci vuole cambiare la posizione di due cavi di fase.

Quando si collega la macchina alla rete di alimentazione, assicurarsi che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

1. A 2 m dalla macchina è installato un interruttore generale.
2. In corrispondenza del foro di entrata nella macchina del cavo di alimentazione è montato un pressacavo.
3. Tutti i collegamenti elettrici debbono essere serrati

Una volta effettuato il collegamento elettrico, la macchina è pronta per l'uso.

REQUISITI DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 380 V, 50 Hz, 3 PH+E

4. PROTEZIONE CONTRO GLI INFORTUNI

CONSIGLI PER GLI UTILIZZATORI DI CUOCITORI ELETTRICI:

- Non utilizzare un carico più elevato di quello consigliato dal produttore.
- Controllare regolarmente i dispositivi di sicurezza, il livello dell'olio e le condizioni generali della macchina;
- Durante il carico, lo scarico, la regolazione, la pulizia o la sostituzione di componenti, adottare tutte le misure necessarie per impedire l'avvio non autorizzato dell'apparecchio o dei componenti messi in servizio accidentalmente.
- Non modificare né togliere gli schermi di protezione installati dal produttore.
- Informare tutti gli operatori e i dipendenti dei rischi legati al funzionamento dell'apparecchio.
- La macchina è conforme alle regolamentazioni generali. Il livello di pressione acustica continuo è inferiore a 70 dB (A), grazie a una selezione e a una fabbricazione minuziosa dei componenti della macchina.

5. SPECIFICHE DEI CUOCICREMA ELETTRICI

USO PREVISTO

I cuocicrema elettrici **CREAMCO** sono destinati alla produzione commerciale e alla trasformazione di dolci e altri prodotti alimentari ottenuti mediante miscelazione e cottura simultanee nella vasca.

La macchina può essere utilizzata per preparare qualsiasi tipologia di creme calde, marmellate o gelati. È anche utilizzata per stemperare il cioccolato, sciogliere grassi e per varie specialità alimentari, come il risotto, la besciamella, la salsa di pomodoro, le zuppe di legumi, ecc.

LA MACCHINA NON PUÒ ESSERE UTILIZZATA PER SCOPI DIVERSI DA QUELLI ELENCATI SOPRA.

Ogni applicazione della macchina deve essere conforme alle direttive del produttore. In caso contrario, il produttore non è responsabile di danni causati a persone, animali e cose.

DESCRIZIONE

I principali componenti della macchina sono in acciaio inossidabile.

Piedi regolabili - garantiscono la stabilità della macchina durante il funzionamento.

Il processo di riscaldamento (cottura) avviene all'interno della vasca grazie all'olio riscaldato a una temperatura definita in un'intercapedine che, a sua volta, è riscaldata da resistenze elettriche installate sul fondo del serbatoio. Il prodotto viene estratto inclinando la vasca.

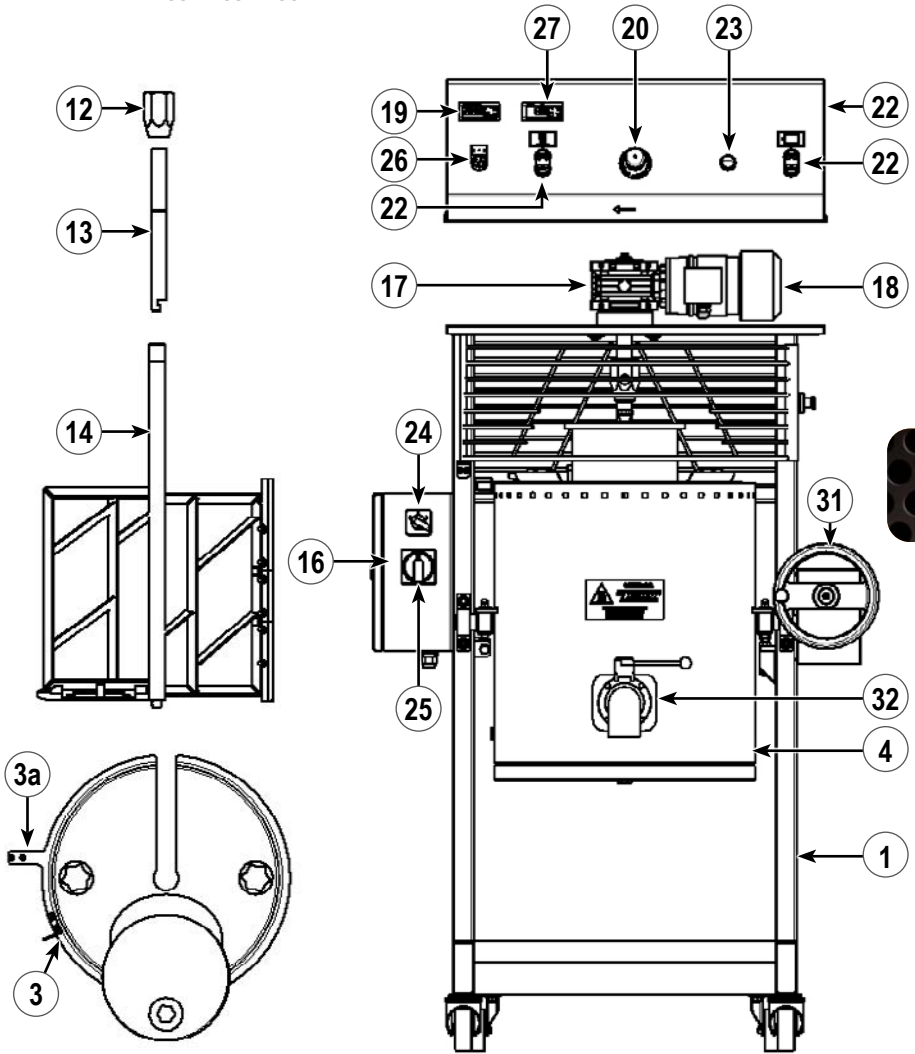


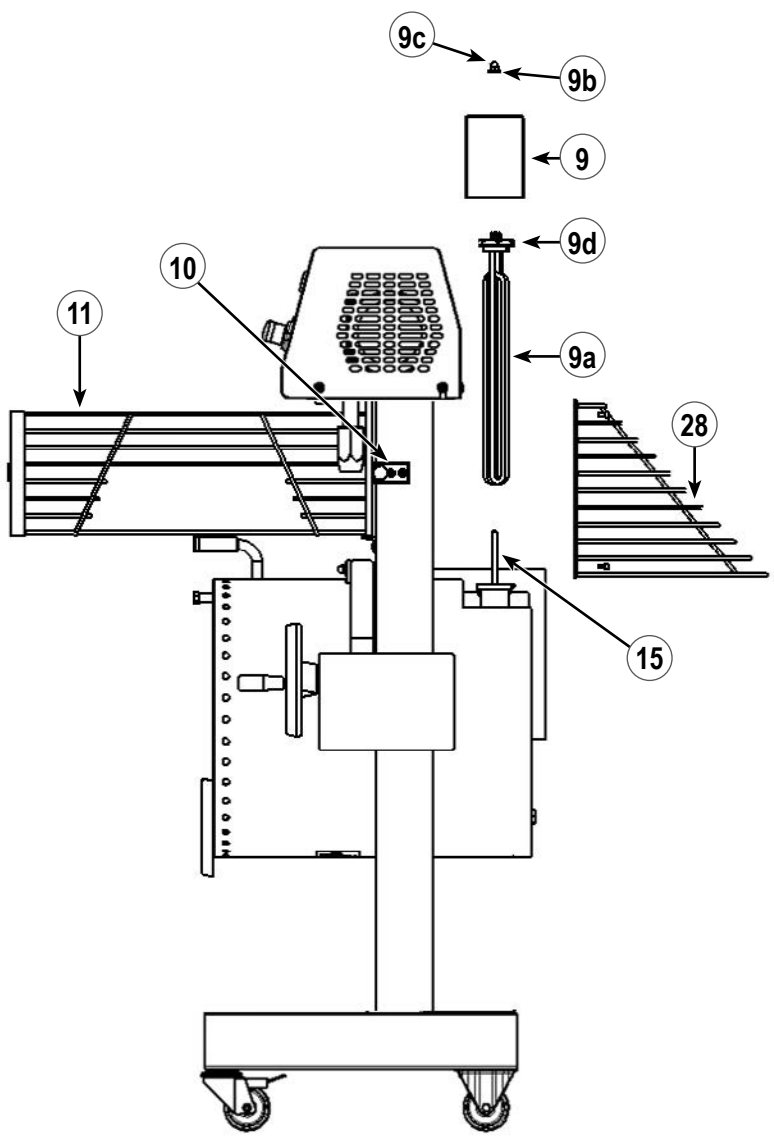
Num	Articolo	Descrizione
1	Telaio	Inox
2	Coperchio superiore	Protezione del motore.
3	Coperchio della vasca	Quando la macchina è in funzione, la vasca deve essere chiusa con un coperchio e la chiave deve essere inserita nel connettore terminale (10)
3a	Chiave connettore di sicurezza	
4	Vasca con doppia parete	In Inox, permette di cuocere il prodotto
9	Coperchio posteriore	Impedisce l'accesso alle resistenze
9a	Resistenza	Riscaldatore olio termico nella doppia parete (4)
9b	Rondella	
9c	Dado a manicotto	Usato per fissare il coperchio posteriore (9)
9d	Guarnizione	
10	Connettore terminale	Impedisce il funzionamento della macchina quando la chiave (che è parte integrante del coperchio (3)) non è inserita correttamente.
11	Griglia di protezione	La griglia è aperta quando la vasca è fissata al supporto fornito e l'utente toglie il coperchio della vasca
12	Dado di sicurezza	Collega l'albero di azionamento (13) all'agitatore (14), permettendo la trasmissione. Per rimuovere l'agitatore, il dado deve essere rivolto verso l'alto
13	Albero di azionamento	
14	Agitatore	Utilizzato per mescolare i vari ingredienti, in Inox.
15	Tirante filettato	Usato per fissare lo strumento al dado (9c)
16	Quadro elettrico	
17	Riduttore	
18	Motore a due velocità	
19	Indicatore del tempo	Permette di impostare il tempo di cottura.
20	Arresto d'emergenza	Arresta la macchina in caso di problemi.
21	Interruttore di miscelazione (Start/Stop)	Avvia o arresta la miscelazione.
22	Connettore di resistenza	Per accendere o spegnere le resistenze. Il funzionamento delle resistenze è segnalato dalla spia che diventa rossa.
23	Spia luminosa	Indica che la macchina è sotto tensione

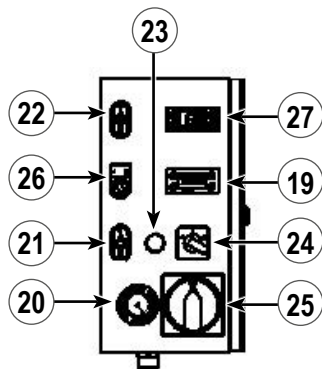
24	Selettore di velocità	Usato per avviare e arrestare il motore dell'agitatore. In posizione 1 aziona l'agitatore a bassa velocità; in posizione 2 attiva la rotazione rapida dello strumento. Quando l'interruttore è in posizione 0, l'agitatore non si muove
25	Selettore principale	Due posizioni: 0 –macchina ferma; 1 sotto tensione.
26	Interruttore di avvio	Usato per avviare la macchina e per annullare l'allarme che segnala la fine del tempo di miscelazione impostato.
27	Indicatore di temperatura	Determina la temperatura di cottura.
28	Griglia posteriore	Protegge l'accesso agli elementi caldi nella parte posteriore della vasca.
30	Spia luminosa	Indica che il tempo di cottura è terminato
31	Volantino	Permette di svuotare la vasca
32	Rubinetto	Permette di svuotare la vasca senza inclinarla.



IT







6. FUNZIONAMENTO

Prima di collegare la macchina all'alimentazione elettrica, accertarsi che la tensione di rete sia identica alla tensione indicata sulla targhetta della macchina. Collegare la macchina alla presa di corrente e ruotare l'interruttore d'emergenza e principale (25) in posizione 1. Ruotare il commutatore di avvio (26) in posizione 1 e procedere nella maniera seguente:

- Per le macchine con commutatore di velocità di rotazione (24) 0-1-2: selezionare la velocità dell'agitatore. Quando si seleziona 1, la velocità di rotazione dell'agitatore è di circa 47 e in posizione 2 di circa 93 giri/min.
- Per le macchine dotate di un variatore con regolazione di velocità continua (24), usando un potenziometro, selezionare la velocità di rotazione desiderata: 0 - minima, 10 - massima.

Premere l'interruttore (21) per avviare il funzionamento dell'agitatore. Con il pulsante di relè temporizzato (19), impostate la durata di cottura della vasca desiderata e selezionare la temperatura di miscelazione sul regolatore di temperatura. L'interruttore d'emergenza rosso (20) deve essere sbloccato durante il funzionamento.

Regolazione dell'ora sul display (19):



Premere il pulsante "SET" ■. Il tempo visualizzato inizia a lampeggiare. Premere sull'icona ▲ per prolungare il tempo di lavoro o sull'icona ▼ per abbreviare il tempo di lavorazione (intervalli di 30 secondi), poi premere il pulsante "SET" ■ per registrare i parametri di tempo.

Il conto alla rovescia inizia quando il pulsante "START" ▲ viene premuto e tenuto premuto per un certo tempo. Il conto alla rovescia si arresta quando il pulsante "STOP" ▼ viene premuto e tenuto premuto per un certo tempo.

L'allarme acustico suona quando il tempo impostato è trascorso. Per spegnerlo, premere il pulsante.

Lavorare con un contaminuti

Spostare il pulsante rotativo (26) verso destra, in posizione I. Premere poi sul pulsante di avvio ▲ situato sul relè temporizzato (19). Il conto alla rovescia impostato inizia. A partire da questo momento, il riscaldamento può essere avviato con il pulsante (22). Il riscaldamento sarà arrestato quando sarà trascorso il tempo impostato, poi verrà emesso un segnale acustico regolare. Per arrestarlo, usare il pulsante STOP ▼ del relè (19). Il display mostrerà l'ultimo valore di tempo di riscaldamento. Il conto alla rovescia ricomincia quando viene premuto il pulsante START ▲.

Quando l'interruttore a pulsante (26) è in posizione II, il funzionamento avviene senza relè temporizzato (19) - la macchina funziona in modalità continua - comandata per mezzo dei pulsanti (22).




Attenzione: Il pulsante d'emergenza può essere attivato solo in caso di emergenza, non per arrestare la macchina durante il normale funzionamento.



La rotazione dell'agitatore deve seguire il senso indicato dalla freccia posta sul coperchio superiore (2). Se la macchina non funziona dopo averla collegata all'alimentazione elettrica, è necessario invertire le fasi nella presa. Il sensore di conformità di fase impedisce la rotazione nel senso errato.

Regolazione della temperatura sul regolatore (27):



Premere il pulsante "SET"  viene visualizzato "CISE". Impostare la temperatura richiesta selezionando i pulsanti  o . Quando sul display viene visualizzata la temperatura richiesta, smettere di premere il pulsante. Dopo 3 secondi, la temperatura richiesta viene registrata. Lo schermo visualizza la temperatura attuale che aumenta o diminuisce rispettivamente al valore registrato. Per verificare la temperatura registrata, premere il pulsante SET.



Attenzione: Durante il funzionamento, alcuni componenti della macchina possono diventare molto caldi, essi recano questa etichetta

La macchina è accessibile solo dalla parte anteriore. È vietato modificare o rimuovere i coperchi di protezione. Prestare particolare attenzione quando la macchina è in funzione.

MESSA IN SERVIZIO DELLA MACCHINA

Il puntale dell'agitatore della macchina è fornito con grasso bianco di qualità alimentare. Serve a proteggere la macchina dagli effetti nefasti dello sfregamento dello strumento in movimento contro la parete interna della vasca.

Durante il normale funzionamento, la lubrificazione è garantita dai prodotti cremosi preparati dall'utilizzatore. Per il test di avviamento della macchina, il produttore permette di riscaldare

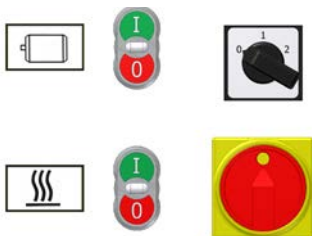
dell'acqua e agitarla per circa 1 ora. Se si riscalda solo acqua, è necessario verificare la presenza di un film grasso sul puntale dell'agitatore. Quando si lavora a secco (senza grasso), una maggiore frizione può causare lo sfregamento del puntale nell'asse. Il sintomo che precede questa evenienza è un aumento del rumore e tremori che provengono dal fondo della vasca.

Consigli per gli utenti

Per il primo utilizzo, si consiglia di lavare l'interno della vasca con detergenti approvati. Il primo lotto di crema deve essere preparato in quantità ridotta, infatti non è consigliabile destinarlo al consumo (vedere tabella delle quantità di ingredienti consigliate)

Procedimento:

1. Aprire la griglia anteriore (11), togliere il coperchio della vasca (3), versare la quantità totale di zucchero, di farina, $\frac{1}{4}$ della dose di latte e tutti i tuorli d'uovo in base alle QUANTITÀ DI INGREDIENTI CONSIGLIATE (4.5). Riposizionare il coperchio, chiudere la griglia prima di avviare la macchina. Ridurre la temperatura del regolatore a "0". Lasciar girare la macchina senza riscaldare per qualche minuto per ottenere una massa liscia.
2. Arrestare la macchina. Aprire la griglia anteriore, togliere il coperchio e aggiungere gli ingredienti rimanenti. Fatto ciò, riposizionare il coperchio della vasca e chiudere la griglia anteriore. Riavviare la macchina e impostare la temperatura e il tempo di cottura secondo la tabella e avviare gli elementi riscaldanti (premendo su "I" - warming).



Portare a ebollizione quindi cuocere per circa 5-7 minuti. Quindi, ridurre la temperatura sul regolatore a "0" e lasciare che la macchina continui a miscelare per alcuni minuti per raffreddare la miscela. Arrestare la macchina, aprire la griglia, togliere il coperchio, togliere l'agitatore e svuotare lentamente la vasca.

Le quantità massime di ingredienti per ogni ciclo di miscelazione sono indicate nella tabella QUANTITÀ DI INGREDIENTI CONSIGLIATE (4.5).

Fine dell'operazione.

Se la macchina non viene utilizzata nei successivi 30 minuti, si consiglia di riempire la vasca con acqua fino al livello della miscela realizzata in precedenza, ciò impedirà ai residui di prodotto di essiccarsi. Non riempire la vasca d'acqua può creare problemi al momento del lavaggio successivo della vasca.

QUANTITÀ DI INGREDIENTI CONSIGLIATE



IT

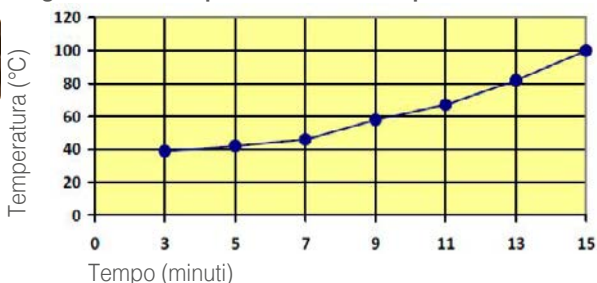
Capacità vasca L	Ingredienti	Unità	Quantità minima	Quantità massima
30L	Zucchero	Chilo	0,875	5,9
	Farina	Chilo	0,375	2,5
	Latte	Litro	2,5	19
	Tuorlo d'uovo	Numero	12	88
	Sale	Grammo	A scelta	A scelta
	Aroma	Grammo	A scelta	A scelta
60L	Zucchero	Chilo	3,5	11,8
	Farina	Chilo	1,5	5
	Latte	Litro	10	38
	Tuorlo d'uovo	Numero	50	175
	Sale	Grammo	A scelta	A scelta
	Aroma	Grammo	A scelta	A scelta
80L	Zucchero	Chilo	3,5	15,8
	Farina	Chilo	1,5	6,8
	Latte	Litro	10	50
	Tuorlo d'uovo	Numero	50	230
	Sale	Grammo	A scelta	A scelta
	Aroma	Grammo	A scelta	A scelta
120L	Zucchero	Chilo	5,25	23,7
	Farina	Chilo	2,25	10,2
	Latte	Litro	15	75
	Tuorlo d'uovo	Numero	75	335
	Sale	Grammo	A scelta	A scelta
	Aroma	Grammo	A scelta	A scelta

TEMPERATURA E TEMPO DI COTTURA

Tipo di macchina	Temperatura	Tempo di cottura approssimativo [min]
30L	150 °C	40/50
60L	150 °C	60/70
80L	150 °C	75/90
120L	150 °C	80/100

Le temperature indicate devono essere considerate come suggerimenti. Mano a mano che si acquisisce esperienza con la macchina, e a seconda del tipo di crema miscelata, è possibile modificare i valori indicati sopra (gli ingredienti e le loro quantità, la temperatura e il tempo di cottura).

Diagramma del tempo di riscaldamento per **CREAMCO** 60L



PULIZIA DELLA MACCHINA

La macchina deve essere sempre pulita in maniera impeccabile. Pulirla dopo l'uso come descritto sotto.

Togliere i residui dalla vasca dopo l'ultima miscela e quando la macchina è ancora calda, riempirla d'acqua fino a qualche centimetro al di sopra del livello della crema realizzata e avviare la macchina. Si consiglia di far funzionare la macchina in questo modo per circa 30 minuti.

Grazie alla differenza di temperatura, i residui di crema saranno eliminati dalla parete interna della vasca e dall'agitatore. Svuotare la macchina e effettuare la pulizia finale. Se necessario, utilizzare una spugna o un panno morbido. Non utilizzare acidi o prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie della vasca. È autorizzato utilizzare prodotti per la pulizia dedicati alla disinfezione e al lavaggio delle macchine industriali nel settore alimentare.

Il lato esterno della vasca deve essere pulito con aria compressa o dei panni umidi. Evitare l'acqua corrente e evitare anche di cospargere i componenti elettrici con acqua.

Attenzione: Scollegare sempre la macchina prima della pulizia.

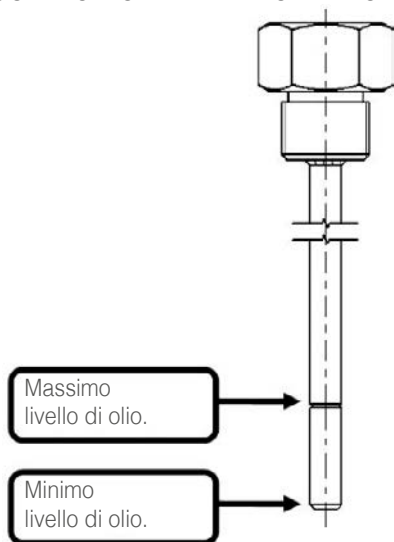
7. MANUTENZIONE

PROCEDURA DI MANUTENZIONE - OLIO TERMICO

L'olio termico è utilizzato per riscaldare il prodotto attraverso la parete del serbatoio (si consiglia di controllare il livello dell'olio per evitare che scenda al di sotto del livello minimo). Aggiungere solo olio identico. Quando il riempimento viene fatto con l'olio di un altro

Controllare il livello dell'olio ogni 6 mesi.
Consigliamo di sostituire l'olio ogni 12-18 mesi.

CONTROLLO DEL LIVELLO DELL'OLIO



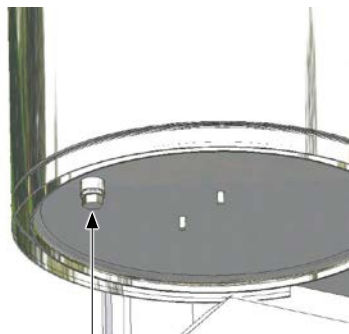
Controllare il livello dell'olio a una temperatura dell'olio che arriva fino a 35° C. Svitare il coperchio superiore (28). Svitare l'indicatore del livello dell'olio (chiave da 17 mm) dalla parte superiore della vasca. Asciugare la guarnizione e riavvitarla nel serbatoio. Quindi, svitare di nuovo e controllare se il livello dell'olio è nella zona di tolleranza - tra il livello d'olio minimo e massimo autorizzato. Se non si vedono tracce di olio sull'indicatore, significa che il livello d'olio è troppo basso. Aggiungere olio al bisogno (vedere 5.1). Controllare il livello dell'olio almeno ogni 6 mesi. Si consiglia di mantenere il livello dell'olio quasi al minimo. Il superamento del livello massimo può comportare la fuoriuscita di olio attraverso la valvola di spurgo durante lo svuotamento della vasca.

SOSTITUZIONE DELL'OLIO

L'olio può essere sostituito ogni 12-18 mesi, in base all'utilizzo della macchina. Ad esempio, 4 ore di funzionamento al giorno è un utilizzo standard, mentre 12 ore di funzionamento al

La sostituzione dell'olio deve essere fatta da una persona qualificata e quando la macchina è fredda e scollegata dall'alimentazione elettrica.

Per sostituire l'olio:



Tappo di scarico dell'olio.

Allentare e svitare lentamente il tappo di svuotamento dell'olio situato nella parte inferiore della vasca. Prima di svitare completamente il tappo, posizionare un serbatoio sotto la vasca per recuperare l'olio usato (la capienza di questo serbatoio deve essere adatta a un determinato tipo di macchina - vedere sezione 3.1).

Dopo aver svuotato tutto l'olio, avvitarlo il tappo e la guarnizione sulla vasca. Inserire un imbuto del diametro adatto nel posto in cui si trova normalmente l'indicatore di livello dell'olio rimosso. Quindi versare l'olio nuovo nella tasca dell'olio. Controllare il livello dell'olio avvitando l'indicatore di livello dell'olio nel tubo oltrepassando la vasca.

Il cuocitore è fornito con olio di tipo SERIOLA ETA 32

Oli di sostituzione accettati

ESSO	ESSOTHERM 500
TOTAL	SERIOLA 1510
BP	TRANSCAL N
ELF	TERMELF 32
IP	FORNOLA OIL 32
MOBIL	MOBILTHERM 605
SHELL	THERMIA OIL B
TOTAL	SERIOLA 2100
AGIP	ALARIA 3

MANUTENZIONE SUPPLEMENTARE

Una manutenzione regolare garantirà il funzionamento corretto e senza guasti della macchina per molto tempo. Una manutenzione supplementare può essere effettuata solo da personale qualificato (non necessariamente quello del produttore) perché richiede competenze specifiche. Questa manutenzione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni seguenti.

ATTENZIONE: Scollegare sempre la macchina dall'alimentazione elettrica prima della manutenzione. Non pulire olio o grasso né pulire pezzi in movimento a mani nude.

Il produttore non è responsabile dei danni causati a persone, animali o cose dovuti al mancato rispetto del presente manuale o se i dispositivi di sicurezza e di protezione della macchina sono stati modificati e/o utilizzati in maniera scorretta.

MANUTENZIONE RIDUTTORE

L'ingranaggio a vite senza fine è riempito con olio sintetico e non richiede alcuna manutenzione. Oli accettati per il riduttore:

Tipo di olio	Temperatura ambiente	Identificazione ISO	AGIP	SHELL	IP	MOBIL	CASTROL
Synthetic	-25 °C. ±50 °C.	VG 320	Telium VSF320	Tivela Oil SC320	Telium VSF	Glygoyle 30	Alphasyn PG320

Quantità di olio nell'ingranaggio: 0,08 l

PROTEZIONE TERMICA

La macchina dispone di un interruttore termico per scollegare l'alimentazione elettrica dal riscaldamento in caso di danneggiamento del contattore.

Se, malgrado un riscaldamento corretto (e una buona illuminazione del segnale che informa che il riscaldamento è acceso), l'olio non si riscalda, chiamare un elettricista qualificato per verificare la causa dei danni della macchina. La possibile causa di questo malfunzionamento può essere il danneggiamento del contattore.

Se il contattore è danneggiato in posizione "chiusa", la macchina continuerà a scaldare l'olio fino a quando non viene scollegato l'interruttore sotto al coperchio posteriore (Figura 1, pos. 9). L'arresto automatico d'emergenza ha luogo quando la temperatura dell'olio è di circa 190° C. Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica, togliere il coperchio posteriore (9) del riscaldamento e controllare se la "protezione termica" è attivata. Ciò si verifica quando l'interruttore termico indicato dalla freccia raffigurata nell'immagine sotto è in posizione sollevata.

Quando la macchina si sarà raffreddata, sarà possibile premere l'interruttore termico.

L'interruttore termico sarà allora pronto per funzionare. Bisogna trovare la causa di questo guasto, quindi adottare le misure per eliminarlo.

IT






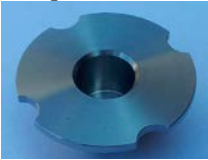





8. PEZZI DI RICAMBIO

I pezzi di ricambio sono forniti dal produttore solo su ordinazione. Ordinando dei pezzi dal produttore, si potrà avere la certezza che sono esattamente gli stessi installati in origine sulla macchina in termini di caratteristiche strutturali e di ingegneria. Solo i pezzi di ricambio originali garantiscono un'efficacia immodificata della macchina.

Durante l'ordine di pezzi di ricambio dal produttore, indicare il tipo di macchina e il numero di serie. Si trovano in questo manuale e sulla targhetta segnaletica fissata sulla macchina.

Elenco dei pezzi più richiesti:

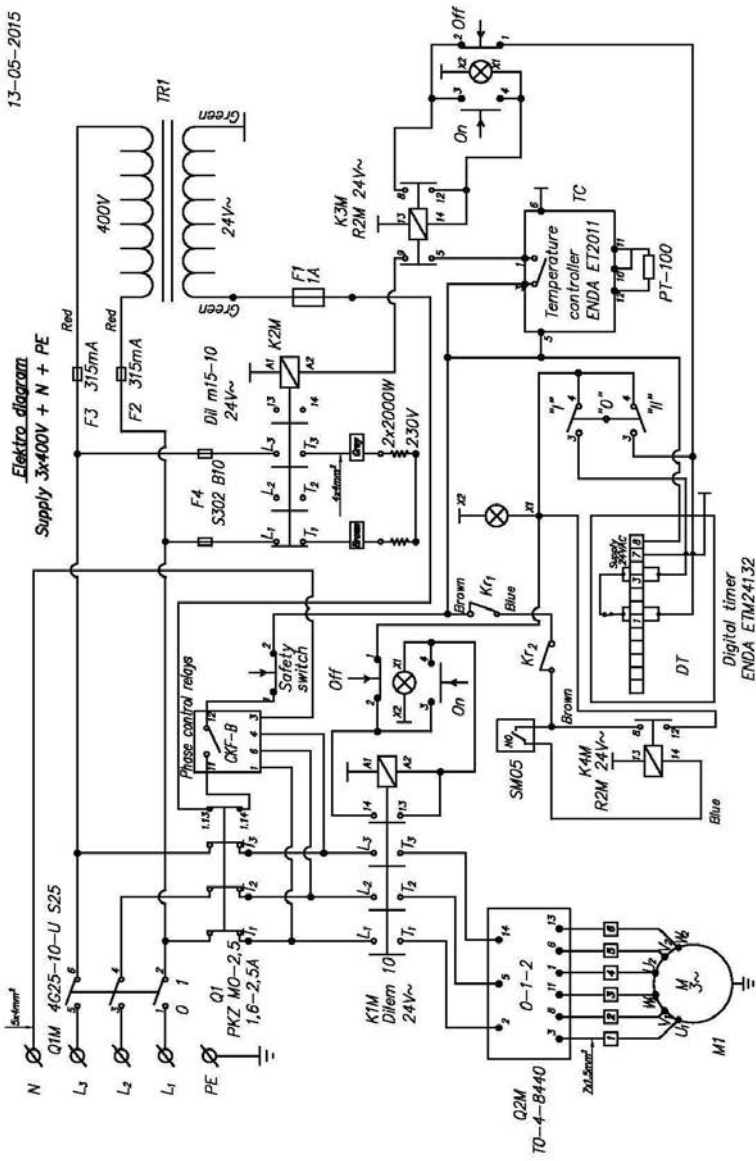
Asse riduttore	Lampada spia	Interruttore agitatore (Start/Stop)	Motore
Componenti elettrici	Fusibili	trasformatore	Interruttore cottura (start/stop) 
Olio termico	Agitatore	Vasca	
Contaminuti 	Regolatore temperatura 	Interruttore 2 velocità 	Resistenza 
Maniglia della vasca 	Dado di sicurezza 	Raschiatore inferiore 	Raschiatore laterale 

Raschiatore centrale 	Raschiatore superiore 	Arresto d'emergenza 	
---	--	--	--

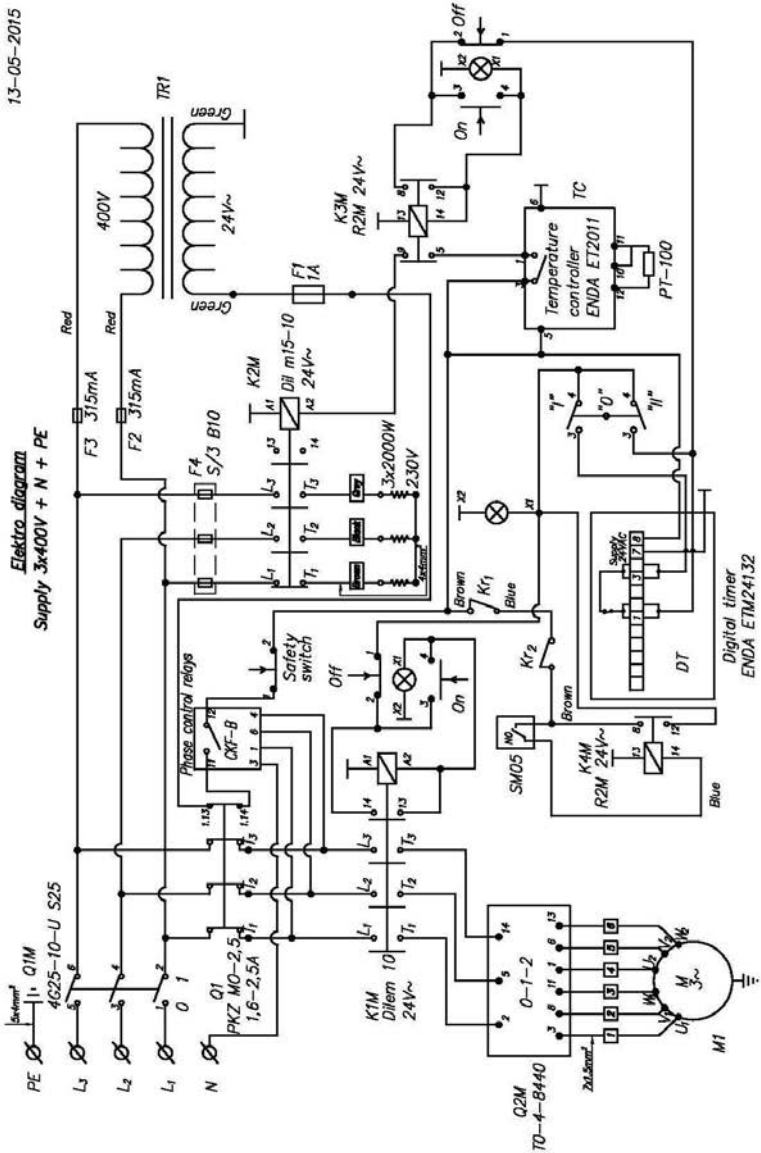
9. POSSIBILI GUASTI

Problema	Possibile causa
La macchina non parte	Accertarsi che la macchina sia collegata alla presa di alimentazione
	Accertarsi che le fasi non siano invertite
	Accertarsi che la griglia sia chiusa
	Accertarsi che la vasca sia sollevata (il volantino (31) è chiuso fino a che non si avverte una leggera resistenza).
	Accertarsi che l'arresto d'emergenza non sia premuto
	Accertarsi che la macchina sia collegata all'alimentazione elettrica
	Controllare il fusibile F1 nel quadro elettrico (16)
La macchina si arresta durante il funzionamento	Accertarsi che la griglia sia chiusa
	Accertarsi che la vasca sia sollevata (il volantino (31) è chiuso fino a che non si avverte una leggera resistenza)
	La macchina è troppo carica - ridurre la quantità e premere lo switch situato nel quadro elettrico
Cottura inconsistente	Accertarsi che la resistenza emetta un lieve suono
	Controllare le resistenze
	Controllare il livello dell'olio nella vasca
	Controllare il fusibile F2 nel quadro elettrico (16)
	Togliere il coperchio di protezione e controllare che non sia saltato il fusibile (Fusibile - vedere pag. 5.7)

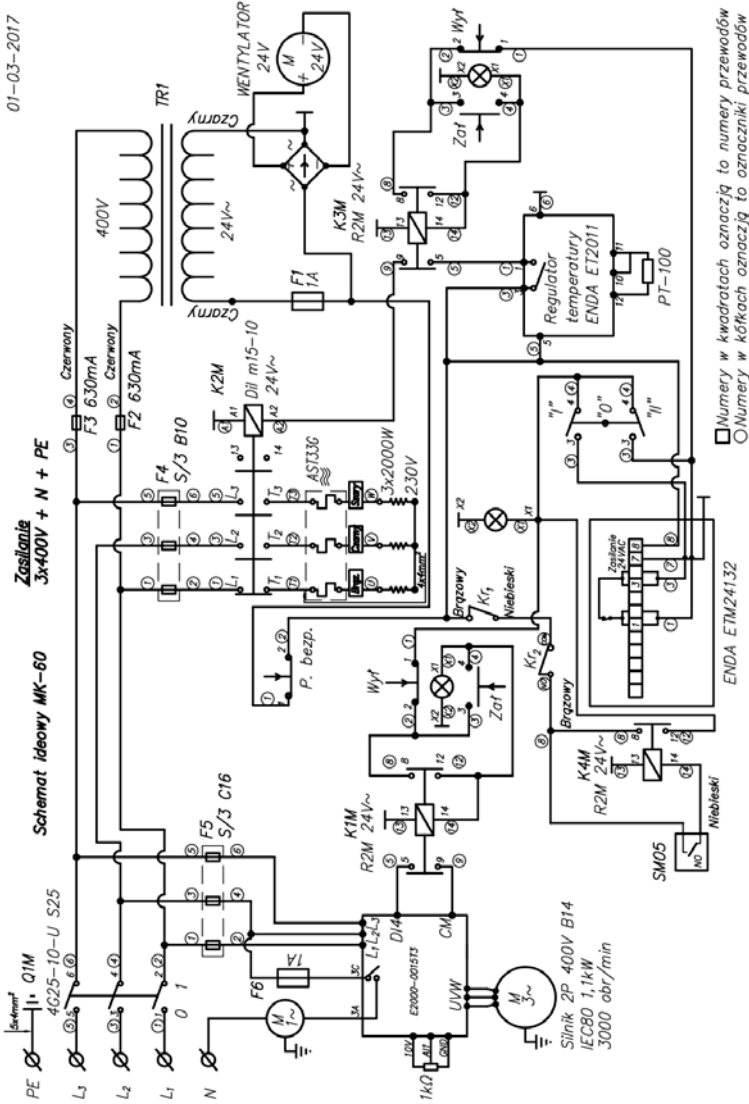




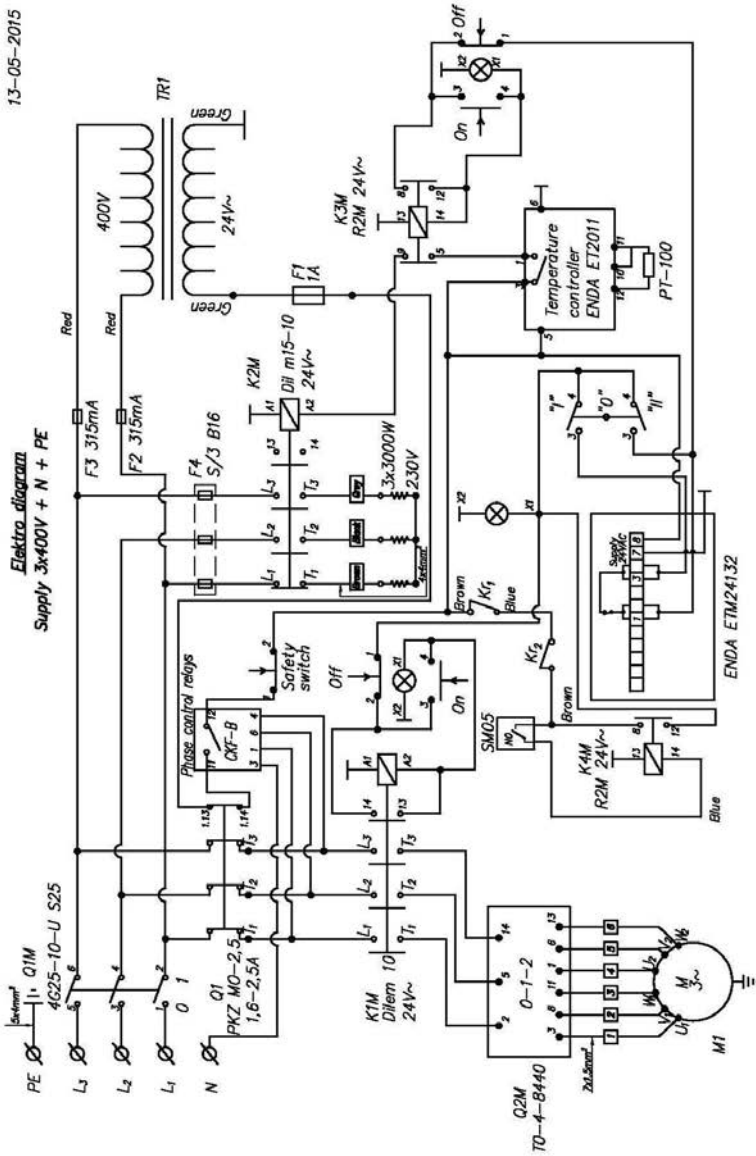
13-05-2015



01-03-2017

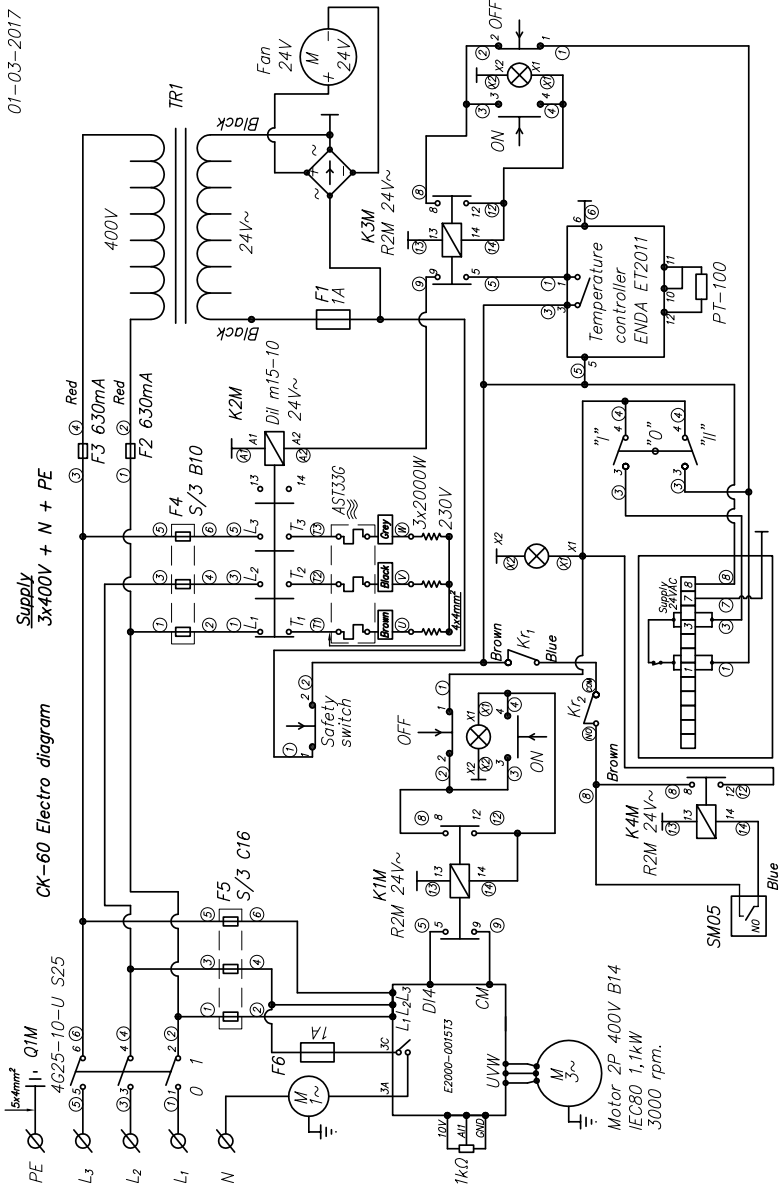


13-05-2015

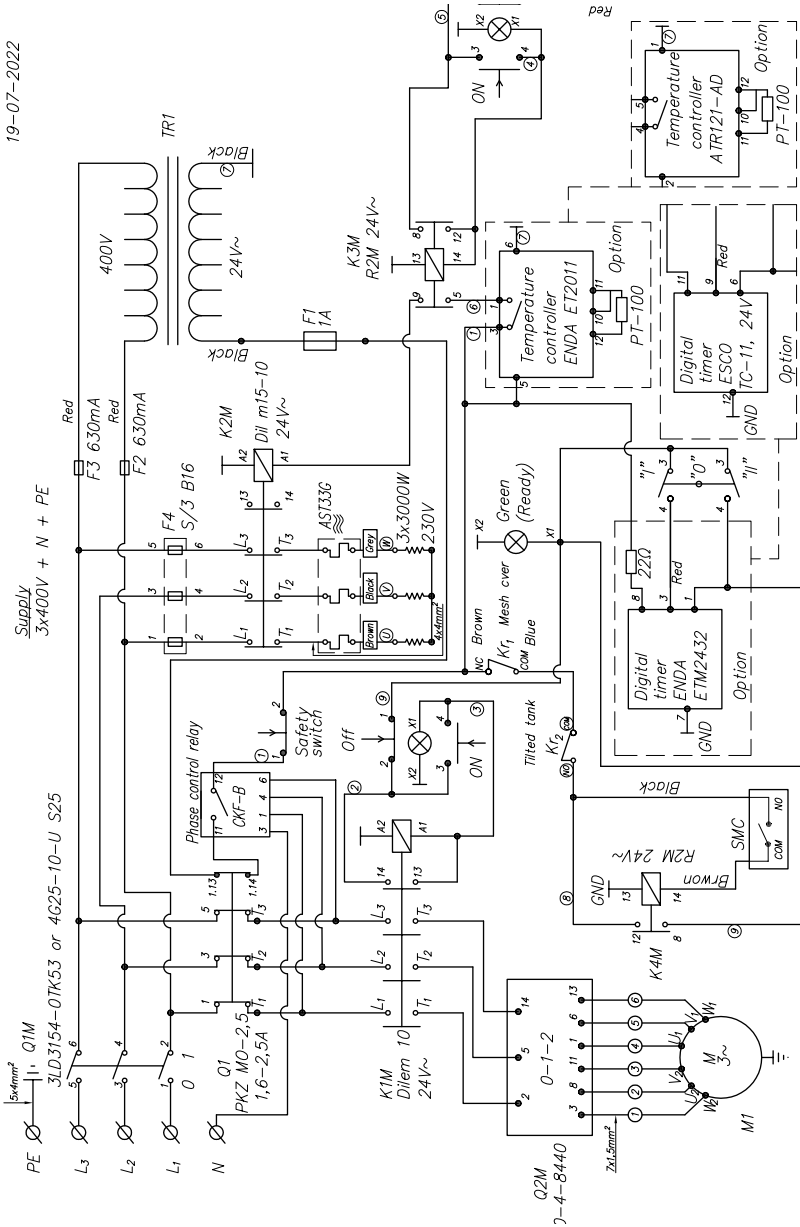


CREAMCO 80L inverter

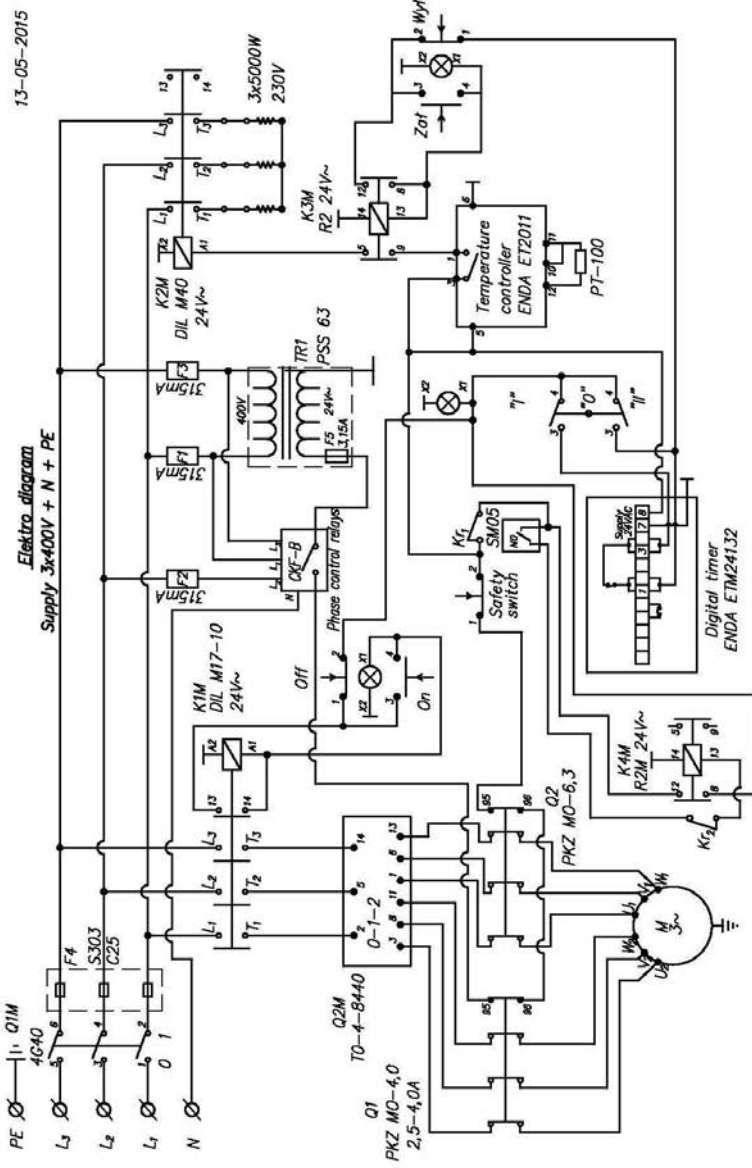
01-03-2017



19-07-2022



○ The numbers in the circles indicate the wire numbers





SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | NERINGSTRAAT 2 | 8370 BLANKENBERGE - BELGIUM

T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | info@sinmageurope.com