



SM-200 | SM2-200C | SM2-500C

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine
Batidoras
Mascolatrici planetarie

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

Pour un bon emploi et une longue durée de vie de la machine, nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention avant d'employer la machine.

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



Sinmag Europe Team.

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 batteur-mélangeur SM-200 SM2-200C SM2-500C.

Nous vous remercions d'avoir choisi **SINMAG EUROPE** comme fournisseur. Pour toute question, veuillez contacter notre agent ou distributeur local qui vous fournira un service parfait et rapide.

1.2. SPÉCIFICATIONS

MODEL	SM-200	SM2-200C	SM2-500C
CAPACITÉ	20 (10 opt.)	20	40 (20 opt.)
PUISSANCE MOTEUR	0,9 kW	1,1 kW	1,1 kW
Trs/Min à 50 Hz	158/293/535	158/293/535	116/208/464
POIDS NET MACHINE	110 kg	60 kg	190 kg
VOLTAGE	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz
OPTION RÉDUCTION DE CUVE	✓ 10 L	✗	✓ 20 L

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. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

4.1. SÉLECTION DE L'OUTIL



Fouet : pour des mélanges légers comme de la crème fouettée, mayonnaise, œufs en neige, pâtes à crêpes ou meringue.



Palette: pour des mélanges plus fermes comme de la pâte pâtissière, à gâteaux, biscuits, glace ou purée de légumes.



Crochet: pour des mélanges plus lourds en boulangerie ou pâtisserie.

4.2. LEVAGE DE LA CUVE

Tournez la manivelle (ou poussez le levier) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour abaisser la cuve. Et ainsi garantir un accès aisé pour remplir et vider la cuve. Pour relever la cuve, tournez la manivelle (ou tirez le levier) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée supérieure.

4.3. RÉGULATEUR DE VITESSE:



Pour changer de vitesse, d'abord arrêter le batteur ensuite seulement changer le sélectionneur de vitesse. La vitesse 1 est la plus lente et la vitesse 3 la plus haute. On utilise les vitesses inférieures pour des mélanges plus lourds type pâte. On utilise la vitesse la plus haute pour des mélanges légers comme la crème fouettée, les œufs ou des substances assez fines.

5. OPÉRATION

- Mettez les ingrédients dans la cuve ensemble avec l'outil choisi. Fixez la cuve dans les bras de cuve.
- Fixez l'outil dans la tête planétaire.
- Levez la cuve à la position supérieure avec la roue d'élévation de cuve (ou le levier).
- Mettez le levier de vitesse dans la vitesse souhaitée et mettez la machine en marche. Vous devrez fermer la grille de sécurité pour pouvoir mettre la machine en marche.
- Arrêtez la machine après l'opération et descendez la cuve avec la manivelle (ou le levier). Enlevez l'outil.
- Sortez la cuve et l'outil et enlevez le produit mélangé.

6. SÉCURITÉ

- Déconnectez la machine avant de nettoyer ou faire l'entretien de la machine.
- Ne jamais essayer de nettoyer la machine quand elle fonctionne sous peine de blessure sérieuse.
- Ne jamais mettre ses mains ou un ustensile de cuisine dans la cuve quand celle-ci est en mouvement.
- Ne jamais utiliser la machine quand la grille de sécurité est enlevée ou le switch non fonctionnel.
- La plupart des mélanges devraient être fait en démarrant la machine lentement et en augmentant la vitesse au fur et à mesure.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez la surface de la machine avec un tissu après chaque utilisation. Utiliser un chiffon humide avec un détergeant doux.
- Lubrifiez les glissières de levage avec de l'huile. Levez et descendez la cuve plusieurs fois de suite pour bien lubrifier les glissières. Si vous éprouvez des difficultés, enlevez d'abord les résidus de pâtes dans les glissières et lubrifiez à nouveau. Aidez le mouvement de la cuve si malgré tout vous éprouvez encore des difficultés à faire monter et descendre la cuve.
- Si après avoir lubrifié les glissières, vous éprouvez toujours des difficultés, vous pouvez ajuster la vis sous le ressort pour renforcer la résistance du ressort et ainsi la force de l'élévateur.
- Vérifiez le niveau de graisse dans la boîte à vitesse régulièrement.



SM-200 | SM2-200C | SM2-500C

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine
Batidoras
Mascolatrici planetarie

ENG

Congratulations with the purchase of this planetary mixer.
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 planetary mixer SM-200 SM2-200C SM2-500C

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	SM-200	SM2-200C	SM2-500C
CAPACITY	20 (10 opt.)	20	40 (20 opt.)
MOTOR POWER	0,9 kW	1,1 kW	1,1 kW
R.P.M. at 50 Hz 1st/2nd/3d gear	158/293/535	158/293/535	116/208/464
NET WEIGHT MACHINE	110 kg	60 kg	190 kg
VOLTAGE	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz
OPTION BOWL REDUCTION	✓ 10 L	✗	✓ 20 L

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

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

4. OPERATING INSTRUCTIONS

4.1. TOOL SELECTION



WHIPPING BALL: Light mixes such as whipped cream, mayonnaise, egg , white, pancakes and meringue.



BEATER: Firm mixes such as light pastry, cakes, biscuits, icing, fillings and mashed vegetables.



HOOK: Heavy mixes such as dough and pastry.

4.2. BOWL LIFT

Turn the lift wheel counterclockwise (or push the lever) to lower the bowl. It is necessary to lower the bowl to change the tools, and to provide better access for filling and emptying the bowl. To raise the bowl, turn the lift wheel clockwise (or pull the lever) until it hits the upper stops.

4.3. SPEED CONTROL:



To change speeds, first turn off mixer, then move the shifter handle to the desired speed. Number 1 is the slowest speed and number 3 is the highest speed.

Slow Speed: for heavy mixtures such as dough, biscuits, etc.

High Speed: for fast, light work, such as whipping cream, beating eggs, and mixing thin substances.

5. OPERATION STEPS

- A. Put the mixing materials into the bowl together with the agitator.
Then fix the bowl into the bowl bracket.
- B. Fix the agitator onto the mixing head.
- C. Lift the bowl to the top notch by lift handle/lever.
- D. Place the shifter handle to the required speed, then turn on the machine. You will have to close the safety grid and lift the bowl before you will be able to start the machine.
- E. Turn off the machine and lower the bowl by lift handle/lever then take off the agitator when mixing work is finished.
- F. Take out the bowl together with agitator.
Finally take out the mixed materials.

6. WORKING SAFETY

- A. Disconnect from the power source when cleaning or servicing this machine.
- B. Never attempt to clean this machine while it is in motion, serious injury could result.
- C. Never place your hand or any kitchen utensil in the bowl whilst the mixer is in operation.
- D. Never operate this machine with safety covers removed or with safety switches inoperative.
- E. Many mixer operations should be started at the low speed then advanced to a higher speed as the mixing progresses.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

- A. Clean the surface of the machine with a cloth after everyday use. Use a damp cloth with a mild washing soap.
- B. Wipe some lubricating oil on the bowl lift gliding track. Lift the bowl up and down for several times to fully lubricate the track. If you have difficulty in lifting the bowl, please scrape off the dough residue from the track then wipe the lubricating oil. Please help to lift the bowl up and down to make full lubrication when the bowl still has difficulty to be lifted up and down.
- C. If it is still difficult to lift the bowl up and down by lift handle after full lubrication, please adjust the inner screw under the spring to strengthen the strain of the spring as to strengthen the lifting force.
- D. Check the gear grease level in the gear box regularly.



SM-200 | SM2-200C | SM2-500C

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine
Batidoras
Mascolatrici planetarie

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

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



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 klopper-menger SM-200 SM2-200C SM2-500C.

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	SM-200	SM2-200C	SM2-500C
CAPACITEIT (L)	20 (10 opt.)	20	40 (20 opt.)
MOTORVERMOGEN	0,9 kW	1,1 kW	1,1 kW
Omw/min bij 50 Hz 1ste/2e/3e snelheid	158/293/535	158/293/535	116/208/464
NETTOGEWICHT MACHINE	110 kg	60 kg	190 kg
SPANNING	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz
OPTIE REDUCTIEKUIP	✓ 10 L	✗	✓ 20 L

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. Bij foute draaizin zal de motor draaien, maar de messen en de drukplaat zullen niet bewegen. Indien nodig moeten 2 fase kabels van plaats worden verwisseld.

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

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

**Eens de elektrische aansluiting is gemaakt, is de machine klaar voor gebruik.
Stroomtoevoer voorschriften 380VAC, 50Hz, 3PH+E.**

4. BEDIENINGSINSTRUCTIES

4.1. WERKTUIGKEUZE



Draadgard : dit is het beste werktuig om luchtige mousses zoals slagroom, mayonaise, eiwit, pannenkoekendeeg of meringue op te kloppen.



Vlinder: wordt meestal gebruikt voor het mengen van cake, aardappelpuree, zachte vullingen en andere zachte beslagen.



Haak: wordt hoofdzakelijk gebruikt voor het kneden van brood- en andere gistdegen.

4.2. KUIP OMHOOG BRENGEN

Vooraleer de machine te starten moet de kuip op de juiste wijze in de armen van de machine geplaatst en met de vleugeltjes vastgezet worden; ook het werktuig (kneedarm, vlinder of draadgard) moet goed in de kop van de machine vastgezet worden.

De kuip wordt met de hendel (of liftwiel) omhoog gebracht; de hendel moet daarbij een kleine weerstand overwinnen vooraleer hij in zijn vaste stand komt.

Het veiligheidsrooster moet gesloten zijn vooraleer u de machine zal kunnen starten..

4.3. SNELHEIDSCHAKELAAR:



De machine heeft 3 versnellingen.

Indien u naar een versnelling hoger of lager wil schakelen, dient u de machine eerst uit te schakelen en te veranderen van versnelling alvorens u ze opnieuw inschakelt.

De machine mag niet overbelast worden. Indien zwaardere degen of producten gemengd worden, moet men de machine op een laag toerental laten draaien, anders kan de transmissie beschadigd worden.



5. BEDIENING

- A. Doe de ingrediënten volgens het recept in de mengkuip samen met het werktuig. Zet de kuip vervolgens in de kuiparmen. en zet ze vast met de vleugeltjes op de kuiparmen.
- B. Bevestig ook het werktuig in de machine.
- C. Breng de kuip met het liftwiel (of met de hendel) omhoog tot aan de stop.
- D. Kies de juiste versnelling met de snelheidschakelaar en druk op de startknop. Het veiligheidsrooster moet gesloten worden vooraleer u de machine zal kunnen starten.
- E. Na het voltooien van het mixproces, schakelt u de machine uit met de stopknop en brengt u de kuip naar omlaag. Neem ook het werktuig uit de machine.
- F. Haal de kuip uit de machine samen met het werktuig. Haal de producten uit de kuip.

6. VEILIGHEIDSMATREGELEN

- A. Schakel de machine uit en koppel ze los van de stroomvoorziening alvorens de machine te reinigen of onderhoud uit te voeren.
- B. Probeer nooit de machine schoon te maken terwijl ze in werking is. Dit kan ernstige kwetsuren tot gevolg hebben.
- C. Steek nooit uw hand of enig keukengereedschap in de kuip terwijl de machine in werking is.
- D. De machine mag niet bediend worden zonder de veiligheidsroosters of met overbrugde veiligheidsschakelaars.
- E. Bij bepaalde recepten en / of ingrediënten kan het nodig zijn in een trage snelheid te starten om dan naar een hogere snelheid over te gaan naarmate de ingrediënten gemengd worden. Bij het kneden van (brood)deeg raden wij aan enkel in eerste snelheid te werken.
- F. Stop de machine **ALTIJD** indien u naar een andere versnelling wil schakelen!

7. REINIGING EN ONDERHOUD

- A. Reinig de buitenkant van de machine met een vochtige doek met een mild vaatwasproduct na het dagelijkse gebruik.
- B. Wrijf wat smeerolie op de geleidingsrails van de kuiplift. Breng vervolgens de kuip enkele keren omhoog en omlaag om de rails goed te smeren. Als u moeilijkheden heeft bij het omhoogbrengen van de kuip, verwijder dan mogelijke deegresten van de rails en wrijf vervolgens in met smeerolie.
- C. Als u daarna nog steeds moeilijkheden ondervindt bij het omhoogbrengen van de kuip na volledige smering, stel dan de binnenste schroef onder de veer bij om de spanning van het liftmechanisme te verhogen.
- D. Controleer de smering van de tandwielkast maandelijks om te zien of de tandwielen voldoende gesmeerd blijven.



SM-200 | SM2-200C | SM2-500C

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine
Batidoras
Mascolatrici planetarie

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieser Planetenrührmaschine.
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 der PlanetenRührmaschine, 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

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

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

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



1. EINFÜHRUNG

1.1 KURZE EINFÜHRUNG

Diese Anleitung dient der Einführung in Installation, Betrieb und Wartung des Planetenrührmaschine SM-200 SM2-200C SM2-500C.

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

1.2. TECHNISCHE DATEN

MODEL	SM-200	SM2-200C	SM2-500C
KAPAZITÄT	20 (10 opt.)	20	40 (20 opt.)
MOTORLEISTUNG	0,9 kW	1,1 kW	1,1 kW
U/min bei 50 Hz 1./2./3. Geschwindigkeit	158/293/535	158/293/535	116/208/464
NETTOGEWICHT MASCHINE	110 kg	60 kg	190 kg
SPANNUNG	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz
OPTION KLEINERER KESSEL	✓ 10 L	✗	✓ 20 L

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 SICHERHEITSSYMBOL

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



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

2.2 INFORMATIONEN ZUR ARBEITSSICHERHEIT

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

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

1. Erfüllen Sie bei der Installation der Maschine die Anforderungen bezüglich der Sicherheit am Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, außerdem darf die Maschine nicht an Stellen eingesetzt werden, an denen eine potentielle Explosionsgefahr besteht.
3. Benutzen Sie die Maschine mit großer Sorgfalt und lassen Sie sich nicht ablenken.
4. Tragen Sie keine weite Kleidung oder Kleidungsstücke mit weiten oder offenen Ärmeln.
5. Die Typenschilder am Maschinengehäuse dürfen nicht entfernt, verdeckt oder modifiziert werden.
6. Benutzen Sie die Maschine nicht als Arbeitsfläche und stellen oder legen Sie keine Gegenstände darauf, die für den normalen Betrieb nicht benötigt werden.
7. Benutzen Sie die Maschine nicht mit provisorischen elektrischen Anschlüssen oder nicht isolierten Kabeln.
8. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels und der Kabelklemme am Maschinengehäuse, lassen Sie beides bei Bedarf durch qualifiziertes Personal ersetzen.
9. Stellen Sie die Maschine sofort ab, wenn Mängel oder Funktionsstörungen, ein Defekt, fremde Bewegungen oder ungewöhnliche Geräusche festgestellt werden.
10. Trennen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die Maschine vom Netz.
11. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe.
12. Wenden Sie sich zwecks Durchführung außergewöhnlicher Wartungsarbeiten an den Hersteller oder an qualifiziertes oder befugtes Personal.
13. Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl.
14. Tragen Sie bei der Handhabung scharfer Zubehörteile schnittfeste Handschuhe.

3. INSTALLATION

3.1 ALLGEMEINE INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

HINWEIS: Es ist äußerst wichtig, dass diese Maschine korrekt installiert und bedient wird. Die Installation muss den geltenden Elektro-, Brandschutz-, Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen entsprechen.

Dieser Maschine ist für jahrelangen einwandfreien Betrieb ausgelegt. Korrekte Installation ist wesentlich, um optimale Leistungseffizienz und störungsfreien Betrieb zu erreichen.



3.2 INSTALLATION

Bei der Installation dieser Maschine muss auf ausreichende Belüftung geachtet werden, um das Auftreten nicht akzeptabler Konzentrationen gesundheitsschädlicher Substanzen im Raum zu verhindern.

Installationen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wenn die Installation der Maschine nicht unter Befolgung der entsprechenden Vorschriften und Herstellerspezifikationen in diesem Abschnitt erfolgt, erlischt die Garantie.

Komponenten, deren Einstellung vom Hersteller geschützt wurde (beispielsweise mit einem Farbsiegel), dürfen nur von einem befugten Servicetechniker eingestellt werden. Sie dürfen nicht vom Installationspersonal eingestellt werden.

Der Inhaber muss für den Anschluss der erforderlichen Versorgungsleitungen an die Maschine sorgen.

3.3 AUSPACKEN

Verfahren Sie nach dem Eintreffen der Maschine wie folgt: Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Transportschutzvorrichtungen, einschließlich aller Kunststoffschutzfolien, von den äußeren Blechen.

Überprüfen Sie Maschine und Teile auf Beschädigungen. Melden Sie etwaige Schäden umgehend dem Spediteur und dem Vertreter. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Maschine mit beschädigten Teilen zu betreiben. Melden Sie etwaige Mängel dem Vertreter, der die Maschine lieferte.

3.4 AUFSTELLUNGSSORT

1. Wählen Sie für die Maschine einen Aufstellungsort mit mindestens 0,6 m Platz auf allen Seiten für Bedienung, Reinigung und Wartung.
2. Stellen Sie die Maschine an ihrer geeigneten Betriebsposition auf. Sie muss auf einem ebenen, festen und trockenen Boden installiert werden.
3. Die Maschine sollte in Längs- und Querrichtung möglichst waagrecht stehen. Dies gewährleistet die größte Stabilität.

3.5 ELEKTROANSCHLUSS

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

Beachten Sie beim Anschließen dieser Maschine ans Stromnetz unbedingt Folgendes:

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

Sobald der Elektroanschluss hergestellt ist, ist die Maschine betriebsbereit.

4. BEDIENUNG

4.1. WERKZEUGWAHL



RÜHRBESEN: Leichte Massen, wie Sahne, Mayonnaise, Eier, Eiweiß, Pfannkuchen und Meringue.



FLACHRÜHRER: Feste Massen wie leichte Konditorwaren, Kuchen, Torten, Keks, Zuckerguss, Füllungen und Brei von Gemüsen.



KNETHAKEN: Schwere Massen wie Teig und Konditorwaren

4.2. KESSELHEBUNG

Senken Sie den Hebel oder drehen Sie das Rad im Gegenuhrzeigersinn um den Kessel zu senken. Der Kessel muss gesenkt werden, um das Werkzeug zu ändern und um den Kessel besser füllen oder leeren zu können. Um den Kessel zu heben, drehen Sie das Rad im Uhrzeigersinn oder setzen Sie den Hebel hoch, bis zum Stopp.

4.3. GESCHWINDIGKEITSREGELUNG:



Um die Geschwindigkeit zu ändern, schalten Sie die Planetenrührmaschine aus und setzen die den Geschwindigkeitshebel in die erwünschte Geschwindigkeit. Nummer 1 ist die Tiefstgeschwindigkeit, Nummer 3 die Höchstgeschwindigkeit.

Tiefstgeschwindigkeit: für schwere Massen wie Teig, Keks, usw.

Hohe Geschwindigkeiten: für schnelle, leichte Arbeit, wie Sahne, das Schlagen von Eier und das Mischen von leichten Massen.



5. BEDIENUNGSVERFAHREN

- A. Bringen Sie die Zutaten zusammen mit dem Werkzeug in den Kessel. Setzen Sie dann den Kessel in die Kesselarmen.
- B. Setzen Sie das Werkzeug im Kopf fest.
- C. Bringen Sie den Kessel nach oben mit dem Rad / Hebel.
- D. Stellen Sie den Geschwindigkeitshebel in die erwünschte Geschwindigkeit und schalten Sie die Maschine ein. Bitte achten Sie darauf, dass das Sicherheitsschirm geschlossen und der Kessel gehoben sein müssen bevor man die Maschine starten kann.
- E. Nach Beendigung der Arbeit schalten Sie die Maschine aus und senken Sie den Kessel mit dem Hebel / Rad. Entfernen Sie auch das Werkzeug aus dem Maschinenkopf.
- F. Nehmen Sie den Kessel mit dem Werkzeug aus der Maschine. Jetzt kann der Kessel einfach entleert werden.

6. SICHERHEITSMASSNAHMEN

- A. Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung ab wenn Sie sie warten oder reparieren wollen.
- B. Versuchen Sie nie die Maschine während der Wirkung zu reinigen, Sie können sich schwer verletzen.
- C. Bringen Sie nie die Hände oder ein Küchengerät in den Kessel während der Wirkung der Maschine.
- D. Bedienen Sie die Maschine nie ohne die Sicherheitsgitter oder mit defekten Sicherheitsschaltern.
- E. Viele der Mischverfahren müssen in tiefer Geschwindigkeit anfangen um dann im Laufe des Mischverfahrens in eine höhere Geschwindigkeit zu schalten.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

- A. Reinigen Sie die Oberflächen der Maschine mit einem Tuch nach dem täglichen Gebrauch. Verwenden Sie einen feuchten Tuch mit einer milden Seife.
- B. Reiben Sie ein wenig Schmiermittel auf die Gleitscheine der Kesselhebung. Heben und senken Sie den Kessel einige Male um die Gleitscheine völlig zu schmieren. Wenn Sie Schwierigkeiten dabei haben, den Kessel zu heben, bitte entfernen Sie die Teigreste der Gleitscheine und schmieren Sie danach. Begleiten Sie den Kessel bei der Hebung und der Senkung, um eine gute Schmierung zu versorgen wenn Sie noch immer Schwierigkeiten haben bei der Hebung / Senkung.
- C. Bei weiteren Schwierigkeiten bei der Hebung und Senkung, passen Sie bitte die Spannung des Kesselaufzugs an, indem Sie die innere Schraube unter dem Feder anspannen.
- D. Prüfen Sie regelmäßig die Schmierung im Getriebe..



ES

SM-200 | SM2-200C | SM2-500C

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine
Batidoras
Mascolatrici planetarie

Felicidades con la compra de esta batidora!

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 batidora SM-200 SM2-200C SM2-500C.

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

MODEL	SM-200	SM2-200C	SM2-500C
CAPACIDAD	20 (10 opt.)	20	40 (20 opt.)
POTENCIA MOTOR	0,9 kW	1,1 kW	1,1 kW
Rev./min a 50 Hz 1ª/2ª/3ª velocidad	158/293/535	158/293/535	116/208/464
PESO NETO MÁQUINA	110 kg	60 kg	190 kg
VOLTAJE	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz
OPCIÓN REDUCCIÓN TINA	✓ 10 L	✗	✓ 20 L



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. INSTRUCCIONES DE USO

4.1. SELECCIÓN DE HERRAMIENTAS



BATIDAR: mezclas ligeras como nata, mayonesa, huevo, claras, tortitas y merengue.



PALA: mezclas firmes como pastas ligeras, tartas, galletas, cobertura, rellenos y verduras procesadas.



GANCHO AMASADOR: mezclas pesadas como pastas y masas

4.2. CÓMO SUBIR EL PEROL

Gire la rueda de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj (o empuje la palanca) para bajar el perol. Es necesario bajar el perol para cambiar las herramientas y poder llenarlo y vaciarlo. Para subir el perol, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj (o tire de la palanca) hasta que toque los topes superiores.

4.3. CONTROL DE VELOCIDAD



Para cambiar la velocidad, apague primero la batidora y luego mueva el variador a la velocidad que desee. El número 1 corresponde a la velocidad más baja y el 3 a la más alta.

Velocidad baja: para mezclas pesadas como masas, galletas, etc.

Velocidad alta: para trabajos ligeros y rápidos como la nata, huevos batidos y mezclas de sustancias poco densas.



5. PASOS DE FUNCIONAMIENTO

- A. Coloque los ingredientes que desee mezclar en el perol junto con el agitador. Fije luego el perol en el soporte.
- B. Fije el agitador en el cabezal de mezclado.
- C. Suba el perol hasta el tope superior con el asa/palanca de elevación.
- D. Sitúe el variador en la velocidad que desea y encienda la máquina. Tendrá que cerrar la rejilla de seguridad y subir el perol para poder poner en marcha la máquina.
- E. Apague la máquina y baje el perol con el asa/palanca de elevación y retire luego el agitador cuando haya terminado de mezclar los ingredientes.
- F. Retire el perol junto con el agitador. Por último, saque del perol los ingredientes mezclados.

6. SEGURIDAD DE USO

- A. Desconecte la máquina de la alimentación cuando vaya a limpiarla o realizar un mantenimiento.
- B. No intente nunca limpiar la máquina en movimiento, ya que podría sufrir lesiones graves.
- C. No introduzca nunca la mano ni ningún utensilio de cocina en el perol con la batidora en funcionamiento.
- D. No utilice nunca la máquina sin las cubiertas de seguridad colocadas o si los interruptores de seguridad no funcionan.
- E. Muchas operaciones de mezclado deben empezar a baja velocidad e ir aumentándola progresivamente a medida que avance el proceso.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- A. Limpie la superficie de la máquina con un paño después de cada uso. Utilice un paño húmedo con detergente lavavajillas suave.
- B. Lubrique con un paño el carril de deslizamiento de elevación del perol. Suba y baje el bol varias veces para lubricar el carril. Si tiene problemas para subir el perol, retire los restos de masa del carril y lubríquelo con un paño. Acompañe la subida y bajada del bol asegurándose de lograr una lubricación completa si sigue teniendo problemas para subirlo y bajarlo.
- C. Si sigue siendo difícil subir y bajar el bol con el asa de elevación tras una lubricación completa, ajuste el tornillo interior que encontrará debajo del muelle para reforzar la tensión del muelle y, con ello, la fuerza de elevación.
- D. Compruebe cada mes el nivel de aceite de los engranajes para evitar fugas.



IT

SM-200 | SM2-200C | SM2-500C

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine
Batidoras
Mascolatrici planetarie

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

Per un funzionamento corretto e una lunga durata di vita della macchina, 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 mescolatrice planetaria SM-200 SM2-200C SM2-500C.

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

MODEL	SM-200	SM2-200C	SM2-500C
CAPACITÀ (L)	20 (10 opt.)	20	40 (20 opt.)
POTENZA MOTRICE	0,9 kW	1,1 kW	1,1 kW
Giri/min a 50 Hz 1 ^a /2 ^a /3 ^a velocità	158/293/535	158/293/535	116/208/464
PESO NETTO MACCHINA	110 kg	60 kg	190 kg
VOLTAGGIO	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz
OPZIONE VASCA RIDOTTA	✓ 10 L	✗	✓ 20 L

IT

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.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1. SELEZIONE DEGLI UTENSILI



FRUSTA: per miscele leggeri come panna, maionese, uova, albumi, pancake e meringhe.



IT

SPATOLA: miscele dense come impasti leggeri, torte, biscotti, glasse, farce e verdure schiacciate.



GANCIO: miscele pesanti come impasti e sfoglie.

4.2. SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

Girare la ruota di sollevamento in senso antiorario (o premere la leva) per abbassare la vasca. Per cambiare gli utensili e avere un migliore accesso per riempire e svuotare la vasca, è necessario abbassare la vasca. Per sollevare la vasca, girare la ruota di sollevamento in senso orario (o premere la leva) fino ad arrestarla in corrispondenza dei fermi superiori.

4.3. CONTROLLO DELLA VELOCITÀ



Per cambiare le velocità, spegnere innanzitutto la mescolatrice, quindi spostare la leva del cambio sulla velocità desiderata. Al numero 1 corrisponde la velocità minima, mentre al numero 3 corrisponde la velocità massima.

Velocità minima: per miscele pesanti come impasti, biscotti, ecc.

Velocità massima: per lavori veloci e leggeri come montare la panna, sbattere le uova e miscelare sostanze poco dense.

5. PASSAGGI OPERATIVI

- A. Inserire gli ingredienti da miscelare nella vasca insieme all'agitatore. Quindi, fissare la vasca all'apposita staffa.
- B. Fissare l'agitatore sulla testa miscelante
- C. Sollevare la vasca in corrispondenza della tacca superiore con la maniglia/leva di sollevamento.
- D. Posizionare la leva del cambio sulla velocità desiderata, quindi accendere la macchina. Per poter azionare la macchina, è necessario chiudere la griglia di sicurezza e sollevare la vasca.
- E. Spegnerne la macchina e abbassare la vasca con la maniglia/leva di sollevamento, quindi estrarre l'agitatore a lavoro finito.
- F. Estrarre la vasca insieme all'agitatore. Infine, estrarre gli ingredienti miscelati.

6. ANTINFORTUNISTICA

- A. Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o della manutenzione.
- B. Non tentare di pulire la macchina mentre è in movimento. In caso contrario, posso verificarsi infortuni gravi.
- C. Non inserire le mani o utensili da cucina nella vasca mentre la mescolatrice è in funzione.
- D. Non utilizzare la macchina con i coperchi di sicurezza rimossi o gli interruttori di sicurezza non operativi.
- E. Molte operazioni della mescolatrice devono essere iniziate a bassa velocità, aumentandola progressivamente durante la miscelazione.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- A. Dopo l'uso quotidiano, pulire la superficie della macchina con un panno. Utilizzare un panno inumidito con detergente delicato.
- B. Lubrificare con olio la guida di scorrimento per il sollevamento della vasca. Sollevare e abbassare la vasca diverse volte per lubrificare completamente la guida. In caso di difficoltà a sollevare la vasca, rimuovere i residui di impasto dalla guida, quindi lubrificare con olio. Se il sollevamento o l'abbassamento della vasca risultano ancora difficoltosi, richiedere aiuto per sollevare o abbassare la vasca e procedere a una lubrificazione completa.
- C. Se è ancora difficile sollevare o abbassare la vasca con la maniglia di sollevamento dopo la lubrificazione completa, regolare la vite interna sotto la molla per aumentare la spinta della molla e quindi la forza di sollevamento.
- D. Controllare mensilmente il livello dell'olio degli ingranaggi per evitare perdite.





WWW.SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

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