

Manual ● Mode d'emploi ● Handleiding ● Handbuch ● Manuale



Planetary mixers ● Batteurs-mélangeurs
● Klopper-mengers ● Planetenrührmaschinen ●
Batidoras ● Mescolatrici planetarie



SM20L ● SM40L ● SM60L ● SM80L

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 planetary mixer, 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 planetary mixer.



Sinmag Europe Team.

1. SAFETY PRECAUTIONS

The Sinmag planetary mixers are designed for mixing, whipping and kneading in bakeries and professional kitchens. They must not be used with materials that can inflame or explode due to their mechanical treatment.

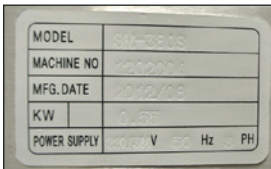
The planetary mixer are equipped with a safety grid to protect their operator. Please make sure that this grid is always lowered when the machine is being operated.

Always unplug the machine before removing the lid on top of it.

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

The planetary mixers are not built to function without stops: when they function incessantly, the temperature in the machine's head may increase.

2. POWER SUPPLY



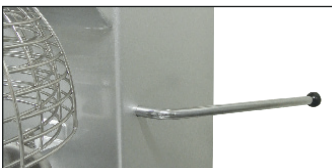
First check the manufacturer's name tag on the machine , in order to check whether the desired power supply is the same as the one that is being provided by your electricity company.

3. OPERATION

Before starting to operate the machine, the bowl has to be inserted correctly into the arms of the machine and it should be fixed with the vanes. The tool itself (the whip, flat beater or hook) also has to be fixed correctly into the machine's head.



The bowl then has to be raised by means of the handle, this handle will experience some resistance before it can be fixed in its position. For the SM60L you do it with a handle wheel and for the SM80L with a switch.



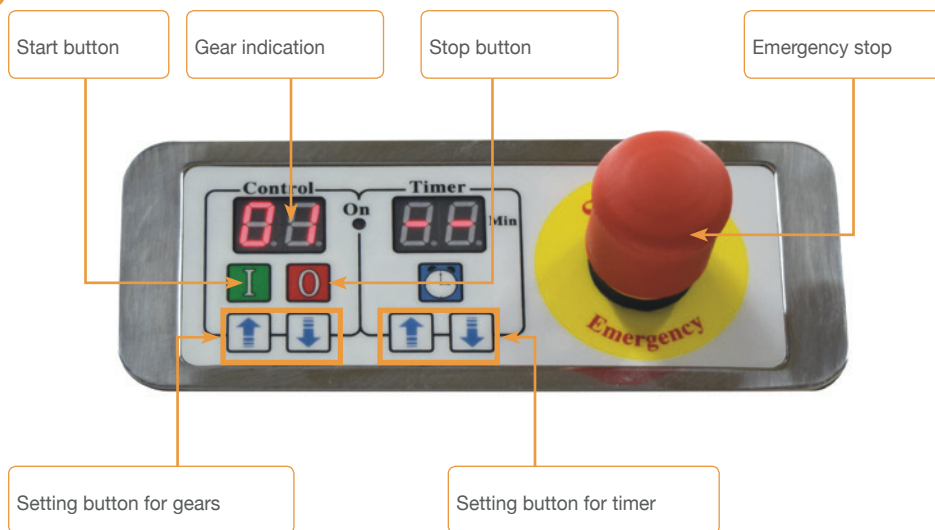
SM20L - SM40L



SM60L





SM80L





You will have to lower the safety grid and lift bowl before you will be able to start the machine. You should also see to it that the emergency stop is not pushed in. The machine will not start if the left digital panel shows 'Err' and the right 'or'. This means that the safety grid is raised, the bowl is not raised or the emergency stop is pushed in.

If the digital panel does not show this error message, the machine is ready to start. Now, you just have to push the green button to start the machine. When the machine is operating, the indication LED 'ON' blinks.

The machine is equipped with ten gears. In order to switch gears, you just have to push the arrows on the left-hand side of the digital control panel. (Control)

One push on the  switches the machine to a higher gear, one push on the  switches the machine to a lower gear.

To operate the timer, you have to use the right-hand side of the digital control panel (Timer). Again, one push on the  increases the set time by one minute, one push on the  decreases the set time by one minute. When the timer reaches 0, the machine is automatically switched off. Of course, you can also operate the machine without having to use the timer. In that case, the timer indicates --.

To stop the machine manually, you just have to push the red button. The machine will now stop at once and the indication LED 'ON' will stop blinking.

The machine must not be overloaded, if you want to mix heavier dough or other products, the machine should be operated in a low gear. Otherwise the transmission may get damaged.

4. CLEANING AND MAINTENANCE



CAUTION: Disconnect from power source when cleaning and/or servicing this unit.

CLEANING

1. Use a wet cloth to clean the machine after daily use, do not wash it with running water.
2. Clean the bowl and agitator after daily use.
3. Keep the bowl, agitator and other parts in contact with the ingredients clean, before daily use.
4. Every 2 or 3 months, open the top cover board and clean the inside.

MAINTENANCE

Every month:

1. Check the components to see whether they are in good condition and the belts have a good tension.
2. Check the condition of the power cable, replace if necessary.
3. Because the machine is shaking while in operation, rescrew all the bolts every month.
4. Open the back cover board, grease the gear wheel, worm and other mesh parts.
5. How to grease the drive gear wheel
 - a. Remove the safety cover, and you will see an oiling hole on the planetary head.
 - b. Add oil to the machine through the oiling hole.
 - c. Turn on the machine and check if the machine is running smoothly.
 - d. Clean up the oil around the oiling hole with a cloth.
 - e. Remount the safety cover.

Check the gear grease level in the gear box regularly.



Planetary mixers ● Batteurs-mélangeurs
● Klopper-mengers ● Planetenrührmaschinen ●
Batidoras ● Mescolatrici planetarie



SM20L ● SM40L ● SM60L ● SM80L

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 la livraison d'une machine prête à l'installation.

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

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



Sinmag Europe Team.

1. PRECAUTIONS DE SECURITE

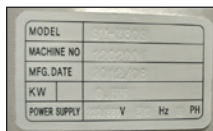
Les batteurs-mélangeurs Sinmag sont destinés à mélanger et battre dans des boulangeries et cuisines professionnelles. Ils ne peuvent pas être employés pour des matériaux qui, par un traitement mécanique, puissent s'allumer ou exploser. Les batteurs-mélangeurs sont équipés d'une grille de sécurité pour protéger l'utilisateur. Prenez soin de ce que la grille soit fermée avant de mettre la machine en marche.

Pour retirer le capot, il faut d'abord débrancher la machine.

La machine est aussi équipée d'un arrêt de secours. en cas d'urgence ou si la machine doit être arrêtée tout de suite, il faut pousser le bouton rouge. Pour remettre la machine en marche après un arrêt, il faut pousser le bouton rouge. Pour remettre la machine en marche après un arrêt de secours, il faut tourner le bouton rouge à droite (<<reset>>) et puis remettre la machine en marche.

Les batteurs-mélangeurs ne sont pas fabriqués pour être employés de manière continue. S'ils sont employés en continu, la température de la machine risque de monter.

2. ALIMENTATION ELECTRIQUE



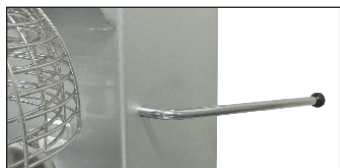
Avant de brancher la machine, il faut contrôler si le voltage de la machine, comme il est indiqué sur la plaque d'identification, correspond au voltage du réseau électrique.

3. UTILISATION

Avant de mettre la machine en marche, la cuve doit être placée correctement dans les bras de la machine et fixée au moyen des vis à ailettes ; de la même façon, l'outil (crochet, palette ou fouet) doit être bien fixé dans la tête de la machine.



Ensuite, la cuve doit être montée au moyen du levier. Après avoir éprouvé une certaine résistance, le levier atteint la position fixe. Pour le SM60L, on utilise une manivelle et pour le SM80L un interrupteur.



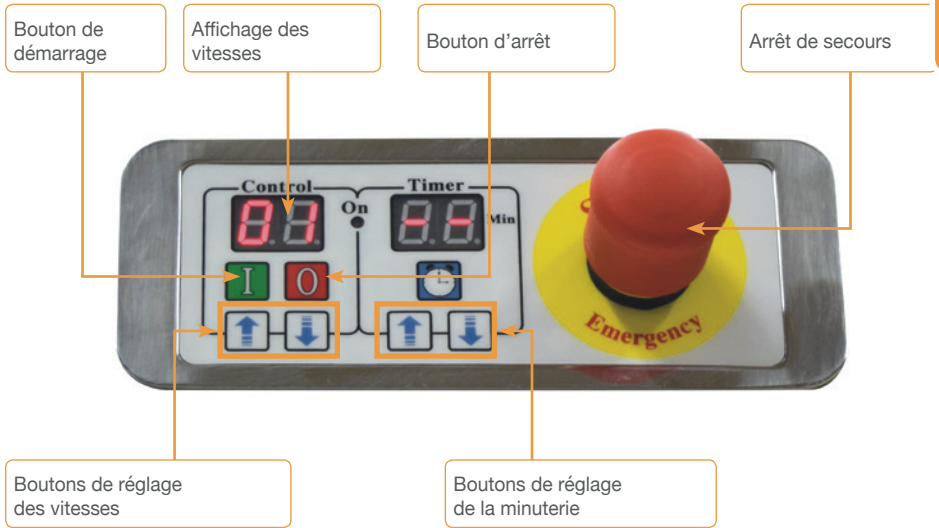
SM20L - SM40L



SM60L



SM80L





La grille de sécurité doit être fermée et la cuve doit être levée avant que vous puissiez mettre la machine en marche. Veuillez aussi contrôler que l'arrêt de secours n'est pas enfoncé. La machine ne démarrera pas si le display à gauche montre 'Op' et le display à droite 'en'. Cela veut dire que la grille n'est pas fermée, la cuve n'est pas levée ou l'arrêt de secours est enfoncé.



Si ce message d'erreur n'est pas affiché, la machine peut être mise en marche. Pour mettre la machine en marche, vous devez pousser le bouton vert.

Quand la machine fonctionne, la lampe d'indication 'ON' clignotera.

La machine est équipée de dix vitesses. Pour changer de vitesse, vous devez pousser les flèches sur le côté gauche du tableau digital (Control).

Une pression sur la  change la vitesse à une vitesse plus haute, une pression sur la  change la vitesse à une vitesse plus basse.

Pour régler la minuterie, vous devez employer le côté droit du tableau digital (Timer).

De nouveau, une pression sur la  augmente le temps d'une minute, une pression sur la  diminue le temps avec une minute. Vous pouvez aussi utiliser la machine sans la minuterie. Dans ce cas, la minuterie indique -- .

Pour arrêter la machine, vous devez pousser le bouton rouge.

La machine s'arrêtera tout de suite et la lampe 'ON' arrêtera de clignoter.

La machine ne peut pas être surchargée; si vous voulez pétrir ou mélanger des pâtes lourdes ou des produits lourds, il faut travailler avec la machine dans une vitesse basse, autrement on risque d'endommager la transmission.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION : débranchez la machine pour toute manipulation d'entretien ou de réparation

NETTOYAGE

1. Nettoyez la machine avec un chiffon humide quotidiennement, ne laver pas à grande eau.
2. Nettoyez la cuve et l'outil quotidiennement.
3. Assurez-vous que la cuve, l'outil et les autres pièces en contact avec les ingrédients restent propres avant l'utilisation.
4. Tous les 2 à 3 mois enlevez le capot supérieur et nettoyez à l'intérieur.

ENTRETIEN

Chaque mois:

1. Vérifiez tous les composants et la tension des ceintures.
2. Vérifiez le câble d'alimentation et remplacez-le si nécessaire.
3. Vu que la machine vibre pendant son utilisation, vérifiez les écrous et serrez-les si nécessaire.
4. Enlevez le support de grille, graissez le pignon et l'engrenage et les autres parties mécaniques.
5. Comment graissez la transmission?
 - a. Enlevez le support de la grille de protection, vous verrez un trou pour le graissage sur la tête planétaire.
 - b. Remplissez de graisse par le trou.
 - c. Faites fonctionner la machine et assurez-vous qu'elle fonctionne silencieusement.
 - d. Nettoyez le reste de graisse autour du trou.
 - e. Remontez le support de grille

Vérifiez le niveau de graisse dans la boîte à vitesse régulièrement.



Planetary mixers ● Batteurs-mélangeurs
● Klopper-mengers ● Planetenrührmaschinen ●
Batidoras ● Mescolatrici planetarie



SM20L ● SM40L ● SM60L ● SM80L

NL

Proficiat met de aankoop van uw digitale 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.

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.



Sinmag Europe Team.

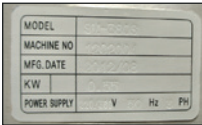
1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

De Sinmag klopper-mengers zijn ontworpen om te mengen, kloppen en kneden in bakkerijen en beroepskeukens. Gebruik ze niet voor materialen die door de mechanische behandeling kunnen ontbranden of ontploffen.

De planeetmengers worden met veiligheidsrooster geleverd om de gebruiker te beschermen. Zorg er dan ook voor dat deze rooster steeds gesloten is wanneer de machine gestart wordt.

Wanneer het deksel bovenaan de machine afgenomen wordt, moet eerst de stekker uit het stopcontact gehaald worden. De machine is ook uitgerust met een noodstop. Bij noodgeval of wanneer men de machine snel wil stoppen, drukt men op de rode knop. Om de machine na een dergelijke noodstop opnieuw in werking te stellen, moet men eerst de noodstop naar rechts draaien ("reset") en opnieuw starten. De klopper-mengers zijn gebouwd voor niet-continue werking; bij ononderbroken werking kan de temperatuur in de machinekop oplopen.

2. ELEKTRISCHE VOORZIENINGEN



Vooraleer u de machine aansluit op het elektriciteitsnetwerk, dient u na te gaan of de stroomtoevoer op het identificatieplaatje overeenstemt met de elektrische voorziening.

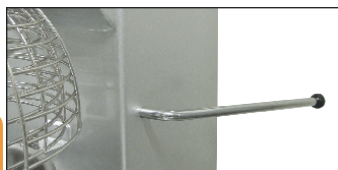
3. GEBRUIK

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



De kuip wordt dan met de hendel omhoog gebracht. De hendel moet daarbij een kleine weerstand overwinnen vooraleer hij in zijn vaste stand komt.

Bij de SM60L gebeurt dit aan de hand van een wiel. Bij de SM80L gebeurt dit elektronisch.



SM20L - SM40L

Starttoets

Display voor de snelheid



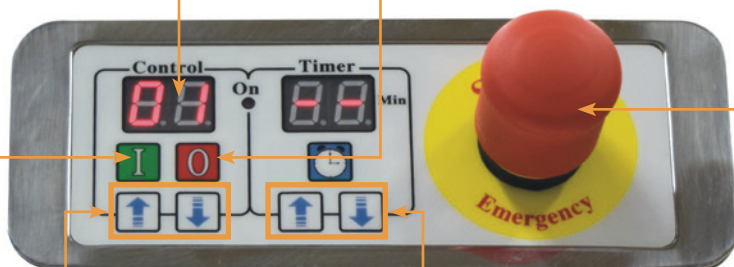
SM60L

Stoptoets



SM80L

Noodstop







Programmeertoetsen
voor de snelheid

Programmeertoetsen
voor de timer

Vooraleer u de machine kunt starten, moet het veiligheidsrooster gesloten zijn en moet de kuip omhoog gebracht worden. Ga ook na of de noodstop niet ingedrukt is. De machine zal niet starten als de linkerdisplay 'Err' en het rechterdisplay 'Or' aan geeft. Dit betekent dat of het veiligheidsrooster niet gesloten is, of de kuip niet omhoog is, of de noodstop ingedrukt is.

Als de displays deze foutmelding niet geven, kunt u de machine starten. Om dit te doen, hoeft u enkel op de groene toets te drukken. Het indicatielampje zal knipperen terwijl de machine werkt.

De machine is uitgerust met 10 snelheden. Om de snelheden te veranderen, hoeft u enkel op de pijltoetsen aan de linkerkant van het digitale controlepaneel (Control) te drukken. Een druk op de  schakelt de machine naar een hogere snelheid, een druk op de  schakelt ze naar een lagere snelheid.

Om de timer te bedienen, moet u de rechterkant van het controlepaneel (Timer) gebruiken. Opnieuw zal één druk op de  de ingestelde tijd met één minuut verhogen. Eén druk op de  verlaagt de ingestelde tijd met één minuut.

Wanneer de timer bij 0 aankomt, stopt de machine automatisch. Natuurlijk kunt u de machine ook zonder de timer gebruiken. In dat geval geeft de timer -- aan.

Om de machine manueel te stoppen, hoeft u enkel op de rode stoptoets te drukken. De machine zal nu direct stoppen en het indicatielampje 'On' zal niet langer knipperen.

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

4. ONDERHOUD



WAARSCHUWING: Koppel de machine los van de stroomtoevoer vooraleer onderhouds- of herstellingswerken uit te voeren.

REINIGING

1. Na dagelijks gebruik de machine reinigen met een vochtige doek en een mild reinigingsproduct. Gebruik geen stromend water.
2. Na dagelijks gebruik de kuip en accessoires reinigen.
3. Reinig dagelijks de kuip, accessoires en andere onderdelen die in contact komen met de ingredienten.
4. Om de 2 of 3 maanden, de bovenkap verwijderen en de binnenkant schoonmaken.

ONDERHOUD

Elke maand:

1. Controleer de goede staat van de onderdelen. Controleer de spanning van de aandrijfriemen.
2. Controleer de staat van de stroomtoevoerkabel en vervang indien nodig.
3. Omdat de machine schud als hij in werking is, span alle bouten eens per maand aan.
4. Open de achterkap, en smeer de versnellingsonderdelen.
5. Smeren van het versellingsrad.
 - a. Verwijder de veiligheidspaneel om het oliepat boven de planeetkop te zien.
 - b. Voeg olie toe via het oliepat.
 - c. Zet de machine aan en controleer of deze vlot draait.
 - d. Reinig de olie rond het olie pat met een doek.
 - e. Hermonteer het veiligheidspaneel.



Planetary mixers ● Batteurs-mélangeurs
● Klopper-mengers ● Planetenrührmaschinen ●
Batidoras ● Mescolatrici planetarie



SM20L ● SM40L ● SM60L ● SM80L

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.

D

1. SICHERHEITSMASSNAHMEN

Die Planetenrührmaschinen sind dafür entwickelt, um in Bäckereien und professionellen Küchen zum Mischen, Quirlen und Kneten verwendet zu werden. Verwenden Sie sie bitte also nicht mit Stoffen die durch die mechanische Bearbeitung entbrennen oder explodieren können.

Die Planetenrührmaschinen werden mit einem Sicherheitsgitter zum Schutz des Gebrauchers geliefert. Sorgen Sie denn auch bitte dafür, dass dieses Gitter beim Einschalten der Maschine gesenkt wird.

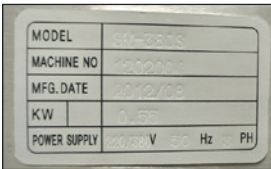
Wenn Sie den Deckel oben in der Maschine entfernen wollen, ziehen Sie dann bitte zunächst den Stecker aus der Steckdose.

D Die Maschine ist auch mit einem Notschalter ausgerüstet worden. Im Notfall, oder wenn Sie die Maschine schnell stoppen wollen, müssen Sie nur den roten Knopf drücken. Wenn Sie die Maschine danach erneut einschalten wollen,

müssen Sie zunächst den Notschalter nach rechts (<<reset>>) drehen.

Die Planetenrührmaschinen sind nicht dafür geeignet, ständig zu arbeiten. Bei unabgebrochener Arbeit kann die Temperatur im Maschinenkopf sich erhöhen.

2. STROMVERSORGUNG



Prüfen Sie zunächst bitte nach ob die Stromversorgung und die Spannung der Maschine (diese ist angegeben auf dem Namensschild des Herstellers) übereinstimmen, bevor Sie die Maschine an das Elektrizitätsnetz anschliessen.

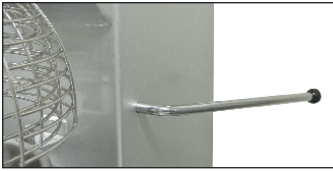
3. GEBRAUCH

Bevor die Maschine eingeschaltet werden darf, müssen Sie den Kessel auf der korrekten Weise in die Ärmel der Maschine setzen und der Kessel muss auch mit den Flügelmuttern festgesetzt werden. Daneben muss auch das Werkzeug (Rührbesen, Flachrührer oder Knethaken) korrekt in den Kopf der Maschine befestigt werden.

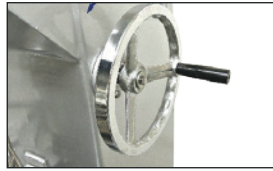


Der Kessel wird mit dem Hebel nach oben gebracht; dabei muss der Hebel einen kleinen Widerstand überbrücken bevor er in seinen festen Stand kommt.

Bei der SM60L geschieht dies anhand eines Rads. Bei der SM80L geschieht dies elektronisch.



SM20L - SM40L



SM60L



SM80L

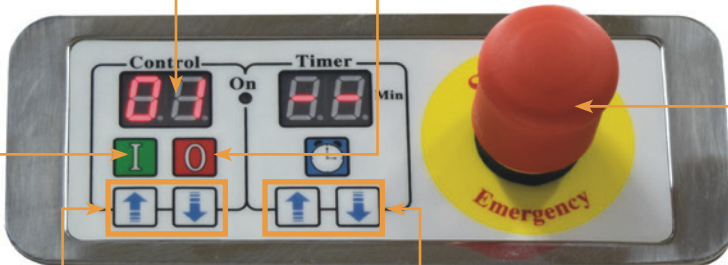
Starttaste

Andeutung der
Geschwindigkeit

Stoptaste

Notschalter

D







Taste zur Regelung der Geschwindigkeit

Taste zur Regelung des Zeitgebers

Das Sicherheitsgitter wird gesenkt werden müssen und der Kessel wird hochgebracht werden müssen, bevor Sie die Maschine starten werden können. Bitte achten Sie auch darauf, dass der Notschalter nicht eingedrückt ist. Die Maschine wird nicht starten wenn das linke Display 'Op' und das rechte 'en' anzeigt. Dies bedeutet, dass das Sicherheitsgitter hoch steht bzw geöffnet ist, der Kessel nicht hochgebracht ist oder der Notschalter eingedrückt ist.

Wenn die Display diese Nachricht nicht darstellen, kann man die Maschine starten. Jetzt müssen Sie nur die grüne Taste drücken, um die Maschine zu starten. Wenn die Maschine wirkt, blinkt die Bezeichnungslampe. 'ON'.

Die Maschine ist mit zehn Geschwindigkeiten ausgerüstet worden. Um die Geschwindigkeit zu ändern, brauchen Sie nur die Pfeile an der linken Seite der Schalttafel (Control) zu drücken. ein Druck auf die  erhöht die Geschwindigkeit, ein Druck auf die  senkt die Geschwindigkeit.

Wenn Sie den Zeitgeber einstellen wollen, müssen Sie die rechte Seite der Schalttafel (Timer) benützen. aufs Neue wird ein Druck auf die  die Zeit um eine Minute erhöhen und ein Druck auf die  die Zeit um eine Minute senken. Wenn der Zeitgeber 0 erreicht, wird die Maschine automatisch ausgeschaltet. Selbstverständlich können Sie die Maschine auch ohne den Zeitgeber benützen. In diesem

Fall stellt der Zeitgeber -- dar.

Um die Maschine manual halten zu lassen, müssen Sie die rote Stopptaste drücken. Die Maschine wird sofort halten und die Bezeichnungslampe wird nicht langer blinken.

Bitte überlasten Sie die Maschine nicht, falls Sie schwereres Teig oder andere Produkte in die Maschine einbringen, müssen Sie die Maschine im 1. Gang arbeiten lassen, sonst kann die Transmission beschädigt werden.

D

4. WARTUNG



VORSICHT: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.

REINIGUNG

1. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch um die Maschine nach dem täglichen Gebrauch zu reinigen, fließendes Wasser darf nicht verwendet werden.
2. Reinigen Sie den Kessel und das Werkzeug nach dem täglichen Gebrauch.
3. Halten Sie den Kessel, das Werkzeug und die anderen Teile die mit den Zutaten in Kontakt kommen rein und reinigen Sie sie wenn nötig vor dem Gebrauch.
4. Alle 2 oder 3 Monate trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung ab und öffnen Sie die obere Haube öffnen. Bitte reinigen Sie die inneren Teile.

WARTUNG

Monatlich:

1. Schauen Sie nach ob die verschiedenen Teile in gutem Zustand sind und ob die Keilriemen gut gespannt sind.
2. Schauen Sie nach ob das Speisekabel nicht beschädigt ist und ersetzen Sie dies wenn nötig.
3. Möglicherweise sollen einige Schrauben wieder festgemacht werden, da die Maschine vibriert während der Wirkung.
4. Öffnen Sie die hintere Haube und schmieren Sie die sichtbaren Zahnräder.
5. Schmierung der Zahnräder im Planetengetriebe:
 - a. Entfernen Sie das Sicherheitsgitter, ein Schmierkopf wird sichtbar am Planetengetriebe.
 - b. Fügen Sie Fett am Planetengetriebe hinzu durch diesen Schmierkopf.
 - c. Schalten Sie die Maschine ein und kontrollieren Sie ob die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.
 - d. Entfernen Sie etwaige Fettreste um den Schmierkopf mit einem Tuch.
 - e. Montieren Sie das Gitter aufs Neue.

Prüfen Sie regelmäßig die Schmierung im Getriebe..



Planetary mixers ● Batteurs-mélangeurs
● Klopper-mengers ● Planetenrührmaschinen ●
Batidoras ● Mescolatrici planetarie



SM20L ● SM40L ● SM60L ● SM80L

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.

ES

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



Sinmag Europe Team.

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD

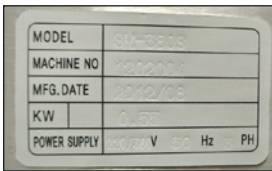
Las batidoras Sinmag son destinadas a mezclar y batir en panaderías y cocinas profesionales. Ellas no pueden ser usadas con materiales que, debido a un tratamiento mecánico, pueden inflamar o explosionar.

Las batidoras son entregadas con una parilla de seguridad para proteger el usuario. Para arrancar la máquina, hay que la parilla de seguridad sea abajo.

En caso de emergencia o si la máquina debe ser parada inmediatamente, apriete el botón rojo (paro de emergencia). Para arrancar la máquina de nuevo, en primer lugar hay que girar el botón hacia la derecha (<<reset>>).

Las batidoras son acomodadas a un empleo non-continuo. Por un empleo continuo, la temperatura en la cabeza de la máquina arriesga de montar.

2. ALIMENTATION ELECTRICA



Antes de arrancar la máquina, hay que asegurarse que el voltaje de la máquina, indicado en la chapa de identificación, es lo mismo que és de la red eléctrica.

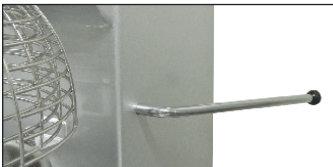
3. MANEJO

Antes de arrancar la máquina, el perol debe ser metida correctamente en los brazos de la máquina; la herramienta (batidor, pala, gancho amasador) debe también ser fijada bien en la cabeza de la máquina.



Luego, puede subir el perol con la manivela. Después una resistencia ligera, la manivela alcanza la posición fija.

Hay que bajar la parilla de seguridad y levantar el perol antes que podrá arrancar la máquina. En la SM60L se hace con una rueda, en la SM80L se hace electrónicamente.



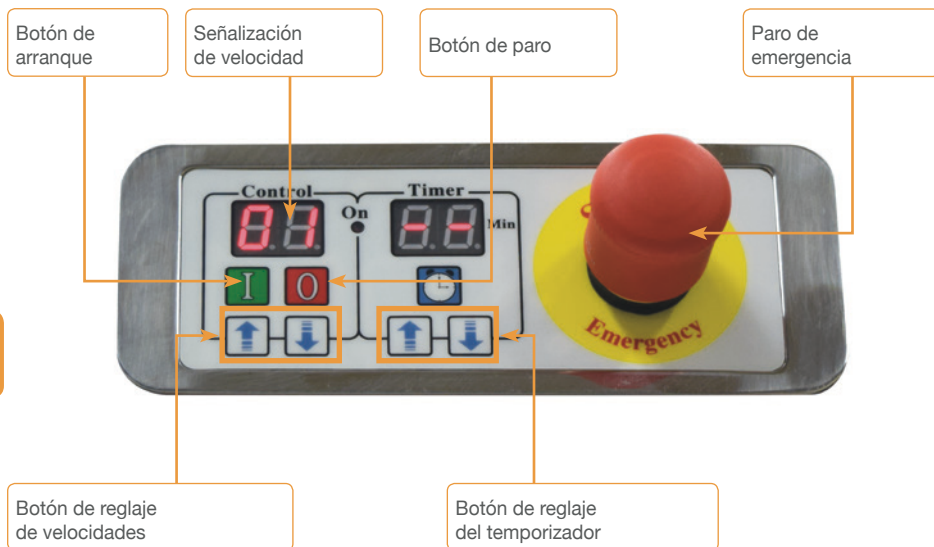
SM20L - SM40L



SM60L



SM80L




Antes de arrancar la máquina, también hay que controlar si el paro de emergencia no está apretado. La máquina no arrancará si el tablero de control a la izquierda indica 'OP' y el tablero a la derecha 'EN'. Esto significa que la parilla de seguridad está abierta o que el perol está bajada.

Si el tablero de control no indica este mensaje de error, la máquina es lista a ser arrancada. Para arrancar la máquina, hay que apretar el botón verde. Cuando la máquina está funcionando, la lámpara de señalización 'ON' está parpadeando.

La máquina es equipada con diez velocidades. Para cambiar la velocidad, hay que apretar las flechas a la izquierda del tablero de control ('Control').

Un empujón al botón  mete la máquina en una velocidad más baja.

Un empujón al botón  mete la máquina en una velocidad más alta.

Para emplear el temporizador, hay que emplear el tablero de control a la derecha ('Timer'). De nuevo, un empujón al botón  aumenta el tiempo metido con un minuto. Cuando el temporizador llega a 0, la máquina se para automáticamente. Naturalmente, puede también emplear la máquina sin emplear el temporizador. En ese caso, el temporizador indica -- .

Para parar la máquina manualmente, solamente hay que apretar el botón de paro rojo. La máquina se parará inmediatamente y la lámpara de señalización 'ON' se parará de parpadear.

La máquina no puede ser sobrecargada; si quiere amasar o mezclar masas o productos pesados, hay que trabajar en una velocidad baja; sino arriesga de dañar la transmisión.

4. MANTENIMIENTO



PRECAUCIÓN: Desconecte esta unidad de la fuente de energía cuando haga la limpieza y/o la revisión de la misma..

LIMPIEZA

1. Usar una tela húmeda para limpiar la máquina después del uso cotidiano, no usar agua corriente.
2. Limpiar el perol y el accesorio después del uso cotidiano.
3. Mantener el perol, los accesorios y todas las partes que entran en contacto con los ingredientes limpio y limpiarlos si necesario antes del uso.
4. Cada 2 o 3 meses, abrir la tapa superior y limpiar las partes internas.

MAINTENANCE

Cada mes:

1. Controlar si los componentes están en buen estado y si las cintas de transmisión tienen una tensión correcta.
2. Controlar el estado del cable de alimentación, cambiarlo si necesario.
3. Controlar los tornillos. Ya que la máquina vibra durante la operación, es posible que los tornillos se sueltan.
4. Abrir la tapa al atrás y engrasar los engranajes.
5. Engrasar el engranaje planetario:
 - a. Quitar la rejilla de seguridad y un engrasador será visible.
 - b. Añadir gordo en la máquina por el engrasador.
 - c. Encender la máquina y controlar si todo funciona correctamente.
 - d. Quitar el gordo que se queda cerca del engrasador con una tela.
 - e. Montar la rejilla de seguridad.

ES



Planetary mixers ● Batteurs-mélangeurs
● Klopper-mengers ● Planetenrührmaschinen ●
Batidoras ● Mescolatrici planetarie



SM20L ● SM40L ● SM60L ● SM80L

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

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

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



Sinmag Europe Team.

IT

1. MISURE DI SICUREZZA

Le mescolatrici planetarie Sinmag sono destinate a mescolare e battere in panifici e cucine professionali. Non possono essere usate con materiali che, in seguito a un trattamento meccanico, possono incendiarsi o esplodere.

Le mescolatrici planetarie sono consegnate con una griglia di sicurezza per proteggere l'utente. Assicurisene che la griglia è chiusa quando la macchina sarà utilizzata.

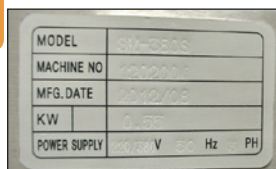
Prima di portare via il coperchio, ci vuole disinnestare la macchina.

Nel caso di necessità o se la macchina deve essere fermata di emergenza, prema il pulsante rosso (arresto di emergenza). Per accendere la macchina di nuovo, prima ci vuole girare il pulsante a destra ("reset") e poi riavviare.

Le mescolatrici planetarie sono destinate ad un'uso discontinuo. Se sono usate continuamente, la temperatura della macchina rischia di salire.

IT

FORNITURA D'ELETTRICITÀ



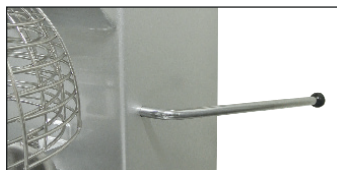
Prima di accendere la macchina, è necessario di assicurarsi che il voltaggio della macchina, indicato alla piastrina d'identificazione, è uguale al voltaggio della rete di distribuzione dell'energia elettrica.

3. L'OPERAZIONE

Prima di accendere la macchina, la vasca deve essere messa correttamente nei bracci della macchina e fermata con i dadi ad alette; l'attrezzo (frusta, pala, spirale) anche deve essere fissato bene nella testa della macchina.



Dopo, la vasca deve essere alzata con la leva. Dopo aver incontrato una certa resistenza, la leva raggiunge la posizione fissa. L'elevazione della vasca si effettua sulla SM60L manualmente con una ruota, sulla SM80L si effettua elettronicamente.



SM20L - SM40L



SM60L







SM80L



Per avviare la macchina, ci vuole abbassare o chiudere la griglia di sicurezza, la vasca anche deve essere salda. Controlli anche se il pulsante di arresto di emergenza non è premuto. La macchina non funzionerà quando l'indicatore digitale a sinistra indica 'op' e quello a destra indica 'en'. Questo significa che la griglia è salda, la vasca è scesa o il pulsante di arresto di emergenza è premuto.

Se l'indicatore digitale non indica questo messaggio d'errore, la macchina può essere avviata. Ci vuole solamente premere il bottone verde per avviare la macchina. Quando la macchina sta funzionando, la luce di segnalazione lampeggerà.

La macchina ha dieci velocità. Per cambiare la velocità, ci vuole solamente premere le frecce a sinistra nel pannello di comando (Control). Una pressione su  cambia la velocità a una velocità più alta. Una pressione su  cambia la macchina a una velocità più bassa.

Per operare il temporizzatore, ci vuole utilizzare il lato a destra del pannello di comando (Timer). Di nuovo, una pressione su  aumenta il tempo regolato con un minuto, una pressione su  abbassa il tempo con un minuto. Quando il temporizzatore raggiunge 0, la macchina si ferma automaticamente. Ovviamente, si può anche operare la macchina senza il temporizzatore. In questo caso, il temporizzatore indica - - .

Per fermare la macchina manualmente, deve premere il bottone rosso. La macchina si fermerà immediatamente e la luce di segnalazione 'ON' non lampeggerà più.

Inoltre è VIETATO sovraccaricare la macchine. Se fate impasti o prodotti più duri, ci vuole operare la macchina a velocità bassa. Se no si rischia di danneggiare la trasmissione.

4. MANUTENZIONE



ATTENZIONE: scollegare l'alimentazione elettrica prima di pulire l'unità e/o sottoporla a manutenzione.

PULIZIA

1. Usare un panno umido per la pulizia della macchina dopo l'uso quotidiano, non lavare con acqua corrente.
2. Pulire la vasca e l'attrezzo dopo l'uso quotidiano.
3. Mantenere la vasca, l'attrezzo e gli altri componenti che entrano in contatto con gli ingredienti lindi e pulirgli se necessario prima del uso.
4. Ogni 2 o 3 mesi, aprire il coperchio superiore e pulire i pezzi interni.

MANUTENZIONE

Mensilmente

IT

1. Controllare se i componenti sono in buone condizioni e se la tensione dei nastri è corretta.
2. Controllare se il cavo di energia è in buone condizioni, cambi se necessario.
3. Controllare le viti della macchina. Poiché la macchina vibra durante l'operazione, è possibile che le viti si liberano.
4. Aprire la retrocopertina, ingrassare le ruote dentate, la vite senza fine, ...
5. Ingrassare la ruota satellite:
 - a. Togliere la griglia di sicurezza e un becco di lubrificazione sarà visibile.
 - b. Aggiungere grasso alla ruota satellite per il becco.
 - c. Accendi la macchina e controllare se la macchina funziona correttamente.
 - d. Togliere i resti di grasso intorno del becco con un panno.
 - e. Montare la griglia di nuovo.

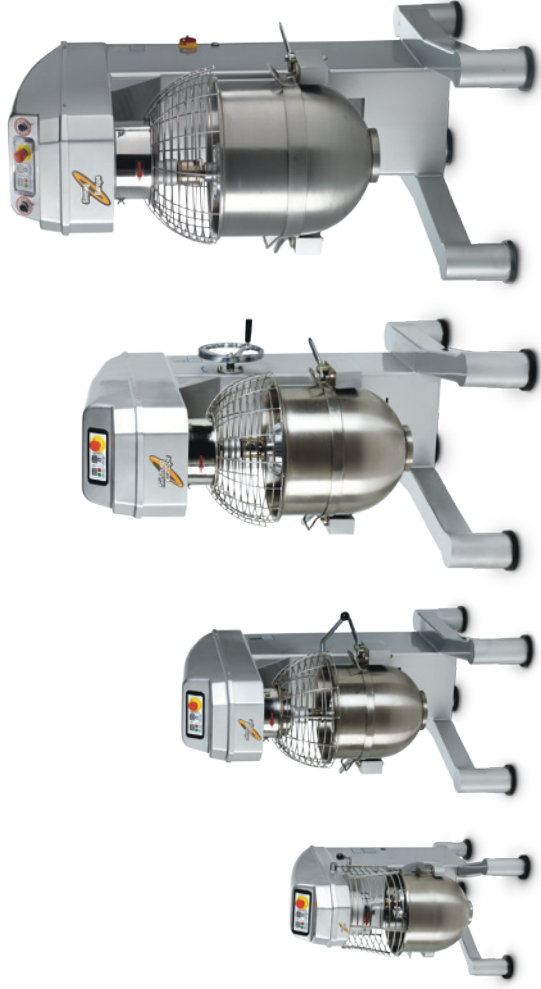
Model:	SM20L	SM40L	SM60L	SM80L
Capacity	20L	40L	60L	80L
Motor power	1,1kW	2,2kW	3kW	4,5kW
Net weight machine	90kg	170kg	200kg	520Kg
Speed (rpm).	181-508	125-424	165-450	133-400

Dimensions

Width	520mm
Depth	720mm
Height	920mm

Width	790mm
Depth	1160mm
Height	1490mm

Width	870
Depth	1250
Height	1750





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