



PLANETO
20L | 40L | 60L | 80L

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 **PLANETO**.

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

PLANETO	20L	40L	60L	80L
CAPACITÉ	20 L	40 L	60 L	80 L
PUISSANCE MOTEUR	1,1 kW	2,2 kW	3 kW	4,5 kW
POIDS NET MACHINE	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg
Trs/Min à 50 Hz 1re/10ième vitesse	148/492	125/424	165/450	133/400
OPTION RÉDUCTION DE CUVE	✓ 10 L	✓ 20 L	✓ 30 L	✓ 60 L
OPTION CHARIOT DE CUVE	✗	✓	✓	✓
VOLTAGE	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz		380V 3Ph 50Hz

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. 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 Spiralo 80L on utilise un interrupteur.

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 montre 'OP' '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.



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 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.

5. 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 mécanique.
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.



PLANETO

20L | 40L | 60L | 80L

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 **PLANETO**

Thanks for choosing **SINMAC 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

PLANETO	20L	40L	60L	80L
CAPACITY	20 L	40 L	60 L	80 L
MOTOR POWER	1,1 kW	2,2 kW	3 kW	4,5 kW
NET WEIGHT MACHINE	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg
R.P.M. at 50 Hz 1st/10th speed	148/492	125/424	165/450	133/400
OPTION BOWL REDUCTION	✓ 10 L	✓ 20 L	✓ 30 L	✓ 60 L
OPTION BOWL TROLLEY	✗	✓	✓	✓
VOLTAGE	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz		380V 3Ph 50Hz

2. SAFETY INFORMATION

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.

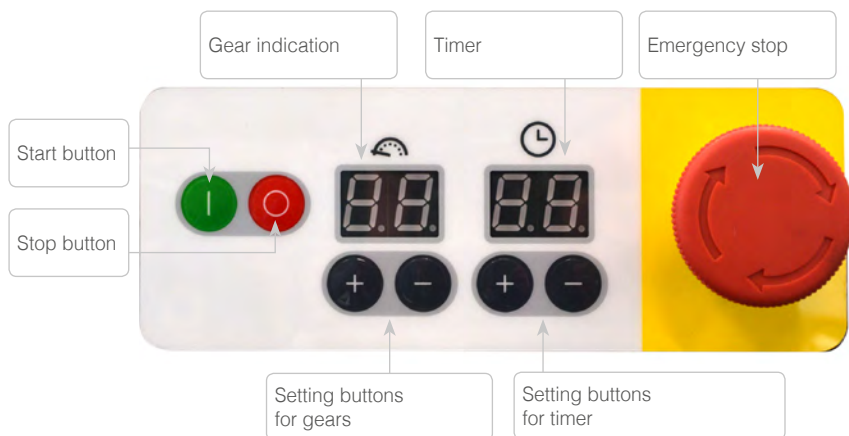


BEATER: Firm mixes such as light pastry, cakes, biscuits, icing, fillings and mashed vegetables.



HOOK: Heavy mixes such as dough and pastry.

4.2. 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 Spiralo 80L with a switch.

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 digital panel shows 'OP' 'EN'. 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.



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.

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. 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 '00', 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 stop button.

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.

5. 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.



PLANETO

20L | 40L | 60L | 80L

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

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.

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 **PLANETO**.

Wij danken u om **SINMAG EUROPE** als leverancier te kiezen. Heeft u een vraag, aarzelt u niet om ons of uw lokale verdeler te contacteren. Wij garanderen u een snelle respons en service.

1.2. SPECIFICATIES

PLANETO	20L	40L	60L	80L
CAPACITEIT	20 L	40 L	60 L	80 L
MOTORVERMOGEN	1,1 kW	2,2 kW	3 kW	4,5 kW
NETTOGEWICHT MACHINE	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg
Omw/min bij 50 Hz 1ste/10de snelheid	148/492	125/424	165/450	133/400
OPTIE REDUCTIEKUIP	✓ 10 L	✓ 20 L	✓ 30 L	✓ 60 L
OPTIE KUIPKARRETJE	✗	✓	✓	✓
SPANNING	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz		380V 3Ph 50Hz

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 ontplofingsgevaar 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 onaanvaardbare concentraties van schadelijke deeltjes voor de gezondheid te voorkomen.

De installatie mag enkel door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Installatie die afwijkt van toepasselijke voorschriften of specificaties van de fabrikant zullen de garantie opheffen. Onderdelen beschermd tegen manipulatie (bijv. ververzegeld) door de fabrikant mogen enkel door een geautoriseerde onderhoudstechniekier 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 werkpositie. Plaats de machine op een vlakke, stevige en droge ondergrond.
3. Om een optimale stabiliteit te verzekeren, is het ten zeerste aanbevolen dat de machine 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 servicetechniekier 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 spanring rond de stroomtoevoerkabel zit bij invoeropening in de machine.
3. Alle kabelaan sluitingen gecontroleerd worden en vast zitten.

Eens de elektrische aansluiting is gemaakt, is de machine klaar voor gebruik.

4. BEDIENINGSINSTRUCTIES

4.1. WERKTUIGKEUZE



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

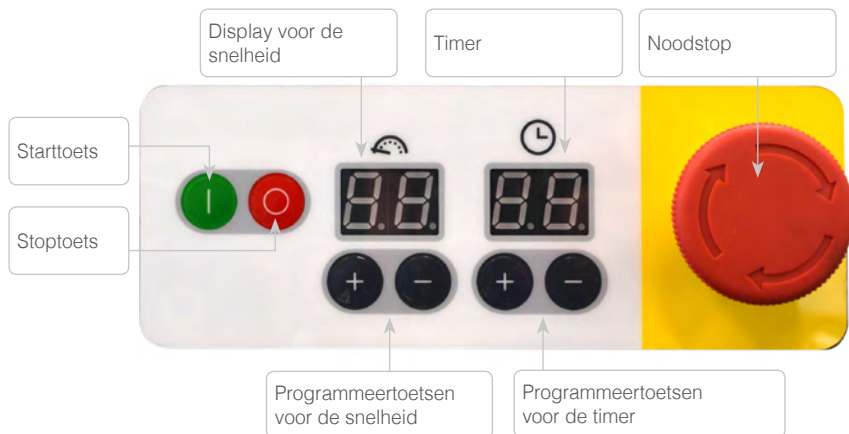


Vlinder: wordt meestal gebruikt voor het mengen van cake, aardappelpuree, zachte vullingen en andere zachte beslagen.



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

4.2. 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 SM80L gebeurt dit elektronisch.

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 het display 'OP' 'EN' aangeeft. 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.



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 '00' 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 stop-toets te drukken. De machine zal nu direct stoppen.

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.



5. ONDERHOUD



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

NL

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 ingrediënten.
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.



PLANETARIO

20L | 40L | 60L | 80L

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.

D



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 **PLANETO**.

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

PLANETO	20L	40L	60L	80L
KAPAZITÄT	20 L	40 L	60 L	80 L
MOTORLEISTUNG	1,1 kW	2,2 kW	3 kW	4,5 kW
NETTOGEWICHT MASCHINE	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg
U/min bei 50 Hz 1/10 Geschwindigkeit	148/492	125/424	165/450	133/400
OPTION KLEINERER KESSEL	✓ 10 L	✓ 20 L	✓ 30 L	✓ 60 L
KESSELWAGEN	✗	✓	✓	✓
SPANNUNG	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz		380V 3Ph 50Hz

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 Vertreiber. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Maschine mit beschädigten Teilen zu betreiben. Melden Sie etwaige Mängel dem Vertreiber, der die Maschine lieferte.

3.4 AUFSTELLUNGORT

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. 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 SM80L geschieht dies elektronisch.

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 Display 'OP' 'EN' anzeigt. Dies bedeutet, dass das Sicherheitsgitter hoch steht, 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.



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) benutzen. Auf's 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 '00' erreicht, wird die Maschine automatisch ausgeschaltet. Selbstverständlich können Sie die Maschine auch ohne den Zeitgeber benutzen. In diesem Fall stellt der Zeitgeber '--' dar.

Um die Maschine manual halten zu lassen, müssen Sie die rote Stopptaste drücken.

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.

5. 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..



PLANETARIO

20L | 40L | 60L | 80L

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

ES

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, tanto 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 **PLANETO**.

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

PLANETO	20L	40L	60L	80L
CAPACIDAD	20 L	40 L	60 L	80 L
POTENCIA MOTOR	1,1 kW	2,2 kW	3 kW	4,5 kW
PESO NETO MÁQUINA	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg
Rev./min a 50 Hz 1ª/10ª velocidad	148/492	125/424	165/450	133/400
OPZIONE VASCA RIDOTTA	✓ 10 L	✓ 20 L	✓ 30 L	✓ 60 L
OPZIONE CARRO DE TINA	✗	✓	✓	✓
VOLTAJE	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz		380V 3Ph 50Hz

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.

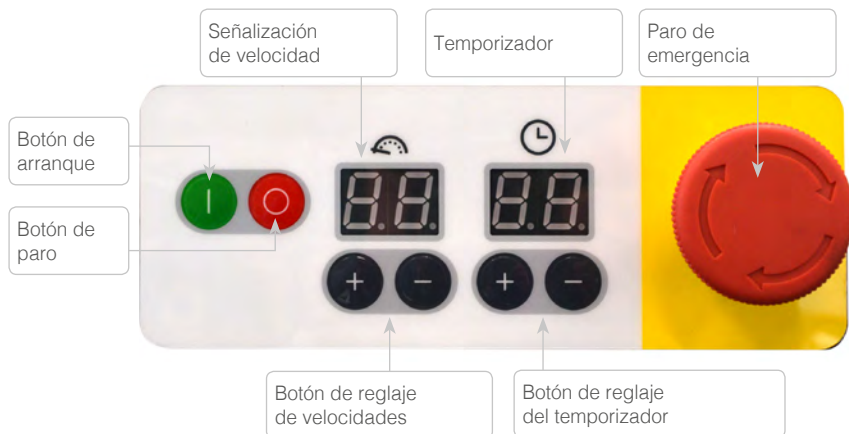


PALA: mezclas firmes como pastas ligeras, tartas, galletas, cobertura, rellenos y verduras procesadas.



GANCHO AMASADOR: mezclas pesadas como pastas y masas

4.2. 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 SM80L se hace electrónicamente.

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 indica 'Op'. 'Em' 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.



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 '00', 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.

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.

5. 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

ES

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.



PLANETO

20L | 40L | 60L | 80L

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

IT

Congratulazioni per l'acquisto di questa 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 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 **PLANETO**.

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

PLANETO	20L	40L	60L	80L
CAPACITÀ	20 L	40 L	60 L	80 L
POTENZA MOTRICE	1,1 kW	2,2 kW	3 kW	4,5 kW
PESO NETTO MACCHINA	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg
Giri/min a 50 Hz 1ª/10ª velocità	148/492	125/424	165/450	133/400
OPZIONE VASCA RIDOTTA	✓ 10 L	✓ 20 L	✓ 30 L	✓ 60 L
CARRELLO PER VASCA	✗	✓	✓	✓
VOLTAGGIO	220V 1Ph 50Hz	220/380V 3Ph 50Hz		380V 3Ph 50Hz

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 anormale, 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 esposte 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.

IT

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 prolunghes 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 muoveranno. 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.



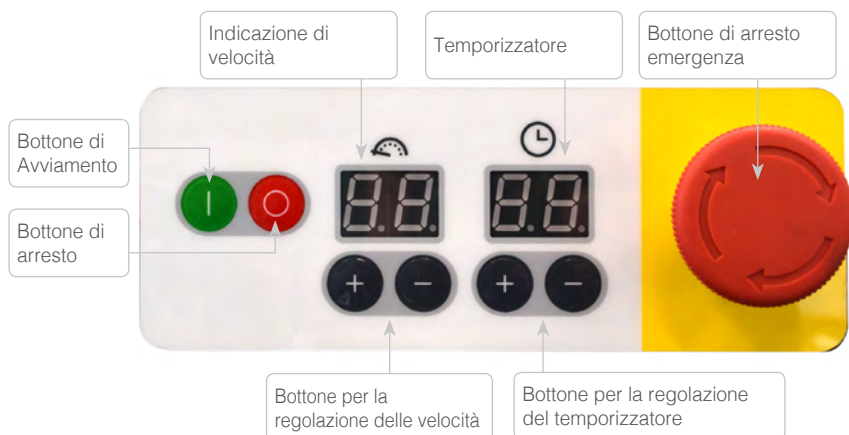
IT

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



GANCIO: miscele pesanti come impasti e sfoglie.

4.2. 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. Sulla Spirale SM80L si effettua elettronicamente.

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 indica 'OP' '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 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 '00', 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.

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

5. 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

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.

IT



SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

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