

ROBO

Batteur-melangeur

Planetary mixer

Klopper-menger

Planetenrührmaschine •

Batidoras

Mescolatrice planetaria

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



L'équipe de Sinmag Europe.

REMARQUE : L'utilisation de ce matériel ou de tout équipement industriel peut comporter des dangers comme une surface chaude, des bords tranchants, un risque de choc électrique. Ce manuel est destiné à vous aider pour une utilisation efficace et en toute sécurité de notre appareil.

Toute machine, qu'elle soit considérée comme dangereuse ou non, doit être utilisée selon les principes des bonnes pratiques de fabrication.

L'utilisateur de cet appareil doit avoir atteint l'âge de la majorité. Avant d'utiliser la machine, veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce manuel pour travailler en toute sécurité et pour faire un usage optimal de votre équipement.

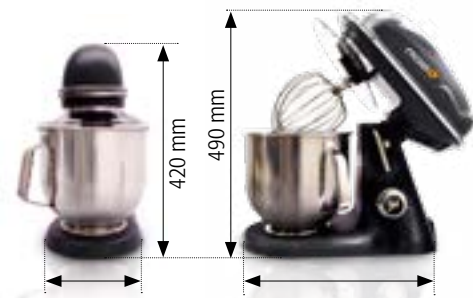
1. INTRODUCTION

1.1 BRÈVE INTRODUCTION

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir le batteur mélangeur **ROBO**.

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



ROBO

Capacité cuve Bowl capacity Kuipinhoud Kapazität Kessel	7 L
Vitesse t/m RPM Snelheid t/m Geschwindigkeit U/min	58 - 541
Max. farine Max flour Max. bloem Max. Mehl	750 g
Poids net machine Net weight machine Nettogewicht machine Nettogewicht maschine	16 kg
Puissance moteur Motor power Motorvermogen Motorleistung	350 W
Voltage Voltage Spanning Spannung	230V 1Ph

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.

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.

LISTE DE COLISAGE

Nom		Quantité	Remarques
Châssis	Batteur	1 pc	
Accessoires	Fouet	1 pc	
	Palette	1 pc	
	Crochet	1 pc	
	Cordon d'alimentation	1 pc	
Si une pièce est manquante ou cassée, veuillez contacter votre revendeur. Conservez le matériel d'emballage correctement au cas où il serait utilisé pour la réparation.			

Remarque spéciale : La société se réserve le droit de modifier le produit à tout moment sans préavis. Les informations de ce guide sont fournies à titre indicatif uniquement. Le produit réel peut varier en raison de l'amélioration du produit

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez pas la machine en continu, sinon sa durée de vie pourrait être réduite.
- Avant de nettoyer ou d'entretenir la machine, éteignez-la et débranchez-la du secteur.
- Il est important de nettoyer régulièrement la machine. Veuillez utiliser un chiffon doux et humide pour essuyer la machine. N'utilisez pas de détergent chimique, de poudre ou d'autres agents chimiques pour nettoyer la machine.
- S'il y a un cas de blocage constant pendant le mélange, réduisez le poids du mélange pour éviter toute surcharge supplémentaire.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Action requise
L'outil ne fonctionne pas lorsque le batteur est allumé	Power socket not connected properly	Vérifiez les connexions électriques
	Fusible de protection défectueux	Remplacez le fusible de protection
	Capacité de mélange maximale dépassée	Veuillez vérifier si le thermique de surcharge a été actionné
La température du moteur est anormalement élevée, et la vitesse diminue	Tension incorrecte ou faible	Vérifiez la tension
	Surcharge	Réduire le mélange d'ingrédients
	Mauvais accessoire batteur	Suivez les instructions pour changer d'outil
L'outil heurte la cuve	Cuve/outil défectueux ou bosselée	Enlevez les bosses ou remplacez cuve/outil

INSTALLATION

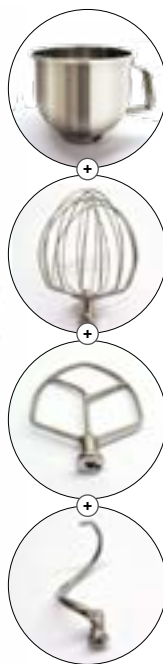
- La tension nominale standard de la machine est AC 220V 50HZ (veuillez utiliser une prise large à trois têtes avec une bonne mise à la terre.
- Installation des outils : desserrez la poignée, soulevez la tête de la machine puis maintenez-la fixe. Attachez les accessoires au batteur, tournez de 60° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour les fixer.
- Installation de la cuve : placez ensuite la cuve dans la base, tournez jusqu'à ce qu'elle soit fixée.
- Mise en marche du mixeur : après avoir ajouté les ingrédients, baisser la tête et serrer la poignée. Tournez le bouton de commande de vitesse sur la vitesse souhaitée.
- Éteignez la machine si vous ne l'utilisez pas.

ACCESSOIRES

- Crochet : adapté pour mélanger des ingrédients collants tels que des pâtes.
- Palette : adaptée pour mélanger la pâte, la poudre et les ingrédients concassés, tels que la farce.
- Fouet : Convient pour mélanger des produits liquides tels que la crème et les œufs.

Crochet			Palette		Fouet		
							
	Farine	Liquide		Biscuits/Farce		Crème	Blanc d'œuf
Min	250g	60%		350g		0,3L	2 pcs
Max	750g	60%		900g		1,2L	22 pcs
Plage de vitesse							
1-4			1-8		1-11		





ROBO

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine •
Batidoras
Mescolatrice planetaria

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 automatic bun divider rounder **ROBO**

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



ROBO

Capacité cuve Bowl capacity Kuipinhoud Kapazität Kessel	7 L
Vitesse t/m RPM Snelheid t/m Geschwindigkeit U/min	58 - 541
Max. farine Max flour Max. bloem Max. Mehl	750 g
Poids net machine Net weight machine Nettogewicht machine Nettogewicht maschine	16 kg
Puissance moteur Motor power Motorvermogen Motorleistung	350 W
Voltage Voltage Spanning Spannung	230V 1Ph

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.

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.

PACKING LIST

Name		Quantity	Remarks
Body	Mixer	1 pc	
Accessories	Wire whip	1 pc	
	Flat Beater	1 pc	
	Hook	1 pc	
	power supply cord	1 pc	
If any piece is missing or broken, please contact dealer. Keep the packing material properly in case it will be used for repairing.			

Special Note: The Company reserves the right to modify the product at any time without prior notice.

The figures in this guide are provided for your reference only.

Actual product may vary due to product enhancement.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not use the machine continuously, or its service life may be reduced.
- Before you clean or maintain the machine, power off the machine and disconnect it from charger.
- It is important to clean the machine on a regular basis. Please use a soft, damp cloth to wipe the machine. Do not use any chemical detergent, powder, or other chemical agents to clean the machine.
- If there is a case of constant stuck during mixing, reduce the batch size to prevent any further overload.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Action Required
The shaft does not work when the mixer is turned on	Power socket not connected properly	Check power connections
	Fusing of protective tube	Replace protective tub
	Maximum mixing capacity exceeded	Please check if the thermal overload protector has been tripped
Motor temperature is abnormally high, and speed decreases	Incorrect or low voltage	Check the voltage
	Over loaded	Reduce batch size of ingredients
	Incorrect mixing attachment	Follow the instructions to switch agitator
Agitator strikes the bowl	Defective or dented bowl/ agitator	Remove dents or replace bowl/agitator

INSTALLATION

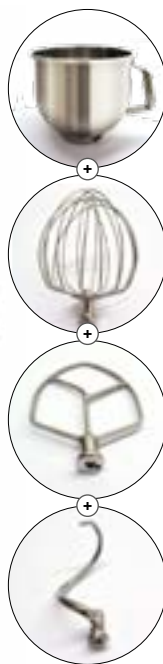
- The standard voltage rating of the machine is AC 220V 50HZ (please use wide chip three-head socket which has good grounding).
- Installing the beaker: loosen the locking handle, lift the machine then keep it fixed. Attach the accessories into the mixing shaft, rotate 60° anticlockwise to secure.
- Installing the bowl: place then the bowl into the base, rotate until it is fixed.
- Turning on the mixer: after adding the ingredients, lower the head down and tighten the handle. Turn the speed control knob to the desired gear.
- Power off the machine if not use.

ACCESSORIES

- Hook: suitable for mixing sticky materials such as doughs.
- Flat beater: suitable for mixing paste, powder and crushed material, such as filling.
- Wire whip : Suitable for mixing liquid materials such as cream and eggs.

Hook			Flat Beater		Wire whip		
							
	Flour	Liquid		Cookies/Fillings		Cream	Egg white
Min	250g	60%		350g		0,3L	2 pcs
Max	750g	60%		900g		1,2L	22 pcs
Speed range							
1-4			1-8			1-11	





ROBO

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine •
Batidoras
Mescolatrice planetaria

Proficiat met de aankoop van uw klopper menger.

De machine werd alvorens te leveren getest in het magazijn te België.

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

NL

Voor een goede werking en lange levensduur van uw machine, raden wij u aan deze handleiding grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan met de machine.

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



Het Sinmag Europe Team.

NOTA

Het gebruik van deze of elk andere industriële machine houdt risico's in zoals verhitte oppervlakken, scherpe voorwerpen of de blootstelling aan elektrische stroom. Deze handleiding wordt U ter beschikking gesteld om U te begeleiden in het veilig en efficiënt gebruik van onze machines.

NL

Alle benodigdheden, beschouwd als gevaarlijk of niet, moeten in overeenstemming met de principes van een correcte werkmethode gebruikt worden.

De bediener van deze machine moet meerderjarig zijn. Lees en volg de instructies grondig om deze machine in veiligheid te gebruiken en een optimaal gebruik van de machine te verzekeren.

1. INLEIDING

1.1 KORT OVERZICHT

Deze handleiding is bedoeld om u op de hoogte te brengen van de plaatsing, bediening en onderhoud van de klopper menger **ROBO**.

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

1.2. SPECIFICATIES



ROBO

Capacité cuve Bowl capacity Kuipinhoud Kapazität Kessel	7 L
Vitesse t/m RPM Snelheid t/m Geschwindigkeit U/min	58 - 541
Max. farine Max flour Max. bloem Max. Mehl	750 g
Poids net machine Net weight machine Nettogewicht machine Nettogewicht maschine	16 kg
Puissance moteur Motor power Motorvermogen Motorleistung	350 W
Voltage Voltage Spanning Spannung	230V 1Ph

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.

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 kabelaansluitingen gecontroleerd worden en vast zitten.

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

PAKKETINHOUD

Naam		Aantal	Opmerkingen
Behuizing	Klopper menger	1 st	
Toebehoeren	Draadgarde	1 st	
	Vlinder	1 st	
	Haak	1 st	
	Netsnoer	1 st	
Als er een toebehoren ontbreekt of kapot is, contacteer dan je leverancier. Bewaar het verpakkingsmateriaal indien een herstelling/terugzending nodig is.			

Nota: De fabrikant behoudt het recht om het produkt aan te passen zonder voorafgaande kennisgeving.
De afbeeldingen in deze handleiding zijn alleen bedoeld ter referentie.
Het daadwerkelijke product kan afwijken als gevolg van productverbeteringen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Gebruik de machine niet continu, anders kan de levensduur worden verkort.
- Voordat u de machine reinigt of onderhoudt, moet u de machine uitschakelen en loskoppelen van het stopcontact.
- Het is belangrijk om de machine regelmatig schoon te maken. Gebruik een zachte, vochtige doek om de machine af te vegen. Gebruik geen chemisch reinigingsmiddel, poeder of andere chemische middelen om de machine schoon te maken.
- Als er een geval is van constant vastlopen tijdens het mengen, verklein dan de batchgrootte om verdere overbelasting te voorkomen.

PROBLEEMOPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De draaikop werkt niet als de mixer aanstaat	Stopcontact niet goed aangesloten	Check power connections
	Thermische overbelasting zekering is defect	Vervang thermische overbelasting zekering
	Maximale mengcapaciteit overschreden	Verminder de batchgrootte van de ingrediënten
De motortemperatuur is abnormaal hoog en de snelheid neemt af	Verkeerde of te lage spanning	Controleer de spanning
	Overbelast	Verminder de batchgrootte van de ingrediënten
	Onjuist menghulpstuk	Breng juiste menghulpstuk aan
Menghulpstuk raakt de kuip	Defecte of gedeukte kuip/menghulpstuk	Verwijder deuken of vervang de kuip/menghulpstuk

INSTALLATIE

- De standaard voltage van de machine is AC 220V 50HZ
- Menghulpstuk aanbrengen: draai de vergrendel hendel los, kantel de kop op en draai de vergrendel hendel vast. Duw het menghulpstuk in de draaikop, draai 60° tegen de klok in om vast te zetten.
- De kuip aanbrengen: plaats de kuip, draai tot de kuip vergrendeld is.
- De mixer aanzetten: zet de aan/uit knop aan. Draai de versnellingsknop naar de gewenste snelheid
- Zet de machine uit na gebruik.

MENGHULPSTUKKEN

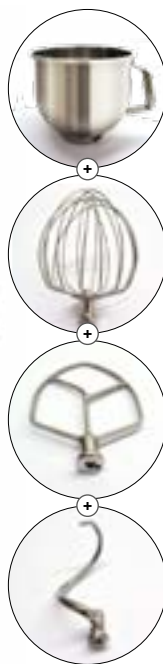
- Haak: geschikt voor het mengen van kleverige materialen zoals deeg.
- Vlinder: geschikt voor het mengen van crèmes, poeder en gemalen materiaal, zoals vulling.
- Draadgarde : geschikt voor het mengen van vloeibare materialen zoals room en eieren.

Haak			Vlinder		Draadgarde		
							
	Bloem	Vloeistof		Crème/Vulling		Room	Eiwit
Min	250g	60%		350g		0,3L	2 st
Max	750g	60%		900g		1,2L	22 st
Snelheid							
1-4			1-8		1-11		





D



ROBO

Batteur-melangeur
Planetary mixer
Klopper-menger
Planetenrührmaschine
Batidoras
Mescolatrice planetaria

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 Maschine,
raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine anfangen.

D

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



Sinmag Europe Team.

HINWEIS

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

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

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

D

1. EINFÜHRUNG

1.1 KURZE EINFÜHRUNG

Diese Anleitung dient der Einführung in Installation, Betrieb und Wartung des Planetenrührmaschine **ROBO**

Vielen Dank, dass Sie sich für **SINMAC 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



ROBO

Kapazität Kessel	7 L
Geschwindigkeit U/min	58 - 541
Max. Mehl	750 g
Nettogewicht maschine	16 kg
Motorleistung	350 W
Spannung	230V 1Ph

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.

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.

PACKLISTE

Name		Menge	
Körper	Rührgerät	1 pc	
Accessories	Rührbesen	1 pc	
	Flachrührer	1 pc	
	Knethaken.	1 pc	
	Stromkabel	1 pc	
Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Händler. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß auf, falls es für Reparaturen verwendet wird.			

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Do not use the machine continuously, or its service life may be reduced.
- Verwenden Sie die Maschine nicht ununterbrochen, oder ihre Lebensdauer kann verkürzt werden.
- Es ist wichtig, die Maschine regelmäßig zu reinigen. Bitte verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Maschine abzuwischen. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, Pulver oder andere chemische Mittel, um die Maschine zu reinigen.
- Kommt es beim Mischen zu einem ständigen Hängenbleiben, reduzieren Sie die Chargengröße, um eine weitere Überlastung zu vermeiden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Handlung erforderlich
Die Welle funktioniert nicht, wenn der Mixer eingeschaltet ist	Steckdose nicht richtig angeschlossen	Stromanschlüsse prüfen
	Absicherung des Schutzrohres	Schutzwanne ersetzen
	Maximale Mischkapazität überschritten	Bitte überprüfen Sie, ob der thermische Überlastschutz ausgelöst wurde
Die Motortemperatur ist ungewöhnlich hoch und die Drehzahl nimmt ab	Falsche oder niedrige Spannung	Check the voltage
	Überladen	Reduzieren Sie die Chargengröße der Zutaten
	Falscher Mixaufsatz	Befolgen Sie die Anweisungen zum Wechseln des Rührwerks
Rührwerk schlägt auf die Schüssel	Schüssel/Rührwerk defekt oder verkeult	Dellen entfernen oder Schüssel/Rührwerk ersetzen

INSTALLATION

- Die Standardnennspannung der Maschine beträgt AC 220 V 50 Hz..
- Einbau des Becherglases: Lösen Sie den Haltegriff, heben Sie die Maschine an und halten Sie sie fest. Setzen Sie das Zubehör in die Mischwelle ein und drehen Sie es um 60° gegen den Uhrzeigersinn, um es zu befestigen.
- Installieren der Schüssel: Legen Sie dann die Schüssel in die Basis und drehen Sie sie, bis sie fest sitzt.
- Einschalten des Mixers: Nachdem Sie die Zutaten hinzugefügt haben, senken Sie den Kopf nach unten und ziehen Sie den Griff fest. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf den gewünschten Gang.
- Schalten Sie die Maschine aus, wenn Sie sie nicht verwenden.

ZUBEHÖR

- Rührbesen: suitable for mixing sticky materials such as doughs.
- Flachrührer : suitable for mixing paste, powder and crushed material, such as filling.
- Kneithaken: suitable for mixing liquid materials such as cream and eggs.

• Kneithaken			• Flachrührer		• Rührbesen		
	Mehl	Flüssigkeit		Kekse/Füllungen		Creme	Eiweiß
Min	250g	60%		350g		0,3L	2 St
Max	750g	60%		900g		1,2L	22 St
Geschwindigkeitsbereich							
1-4			1-8		1-11		





SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

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