



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • planetenrührmaschine •
batidoras • mascolatrici planetarie

SM100C • SM200 • SM200C • SM500C

Congratulations with the purchase of this planetary mixer. This machine has been tested thoroughly in our warehouse in Belgium before delivery. This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

For correct use and long service life of your planetary mixer, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this spiral mixer.



Sinmag Europe Team.

1. BRIEF INTRODUCTION

The planetary mixers are produced to mix liquid ingredients, paste and viscid ingredients, and dough.

Owners and operators should carefully read and familiarize themselves with this entire manual before attempting to operate or service this machine. Complying with this manual will ensure years of safe and trouble-free operation.

All of the information, illustrations and specifications contained in this manual are based on the latest product information available at the time of printing. Sinmag reserves the right to make changes at any time without notice. If questions arise during the operation or servicing, please contact us before proceeding.

2. INSTALLATION

After uncrating your planetary mixer, inspect the machine for any damage that might have occurred during shipment. Report any damage to us before proceeding to operate this machine. Never attempt to operate this machine with damaged or inoperable parts.

The following accessories are packed in the machine: One Dough Hook, One Beater, One Whipping Ball.



Select a location for your mixer to allow sufficient room for operating, cleaning and servicing the machine. The floor must be solid and level.

3. COMMISSIONING

Check available voltage to your mixer. This mixer should have its own, isolated electrical supply. Check your machine's identification/ electrical plate to determine the appropriate breaker and wire size needed.

To ensure safety and years of trouble-free operation, the manufacturer recommends that a licensed electrician check the electrical supply to ensure that the proper breaker and wiring is being used.

After the machine has been connected to the electric supply, first of all check the direction of rotation of agitator. From above, the agitator should rotate

clockwise. The arrow on the machine head indicates the rotation direction of hook, beater or whipping ball. If the rotating direction is wrong, please exchange any two of the electric cables to reverse the rotating direction. Then test the operation of the safety emergency stop button, the machine must stop operating immediately. Test the operation of the microswitch cut-out on the bowl safety cover. When the cover is lifted the machine must stop immediately.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

4.1. Tool selection

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

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

HOOK: Heavy mixes such as dough and pastry.

4.2. Bowl lift

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

4.3. Speed Control:



To change speeds, first turn off mixer, then move the shifter handle to the desired speed. Number 1 is the slowest speed and number 3 is the highest speed.
 Slow Speed: for heavy mixtures such as dough, biscuits, etc.
 High Speed: for fast, light work, such as whipping cream, beating eggs, and mixing thin substances.

5. OPERATION STEPS

- A. Put the mixing materials into the bowl together with the agitator.
Then fix the bowl into the bowl bracket.



SM-100C

SM-200C
SM-200

SM-500C

- B. Fix the agitator onto the mixing head.
C. Lift the bowl to the top notch by lift handle/lever.
D. Place the shifter handle to the required speed, then turn on the machine.
You will have to close the safety grid and lift the bowl before you will be able to start the machine.



- E. Turn off the machine and lower the bowl by lift handle/lever then take off the agitator when mixing work is finished.
F. Take out the bowl together with agitator.
Finally take out the mixed materials.

6. WORKING SAFETY

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

7. CLEANING AND MAINTENANCE

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



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • planetenrührmaschine •
batidoras • mascolatrici planetarie

SM100C • SM200 • SM200C • SM500C

FR

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.

1. Introduction

Nos batteurs mélangeurs sont fabriqués pour mélanger des ingrédients liquides ou visqueux et pâte.

Le propriétaire et l'utilisateur de cette machine devraient lire attentivement et se familiariser avec cette notice d'utilisation avant de l'utiliser ou de faire la maintenance de cette machine. Suivre les instructions de cette notice vous assurera des années d'utilisation sans problèmes.

Toutes les informations, illustrations et spécifications contenues dans cette notice sont basées sur les dernières informations connues disponibles au moment d'imprimer ce document. Sinmag se réserve le droit de faire des modifications sans avertissement. Si vous avez des questions pendant l'utilisation ou la maintenance prenez contact avec nos services.

2. INSTALLATION

Après avoir déballé la machine, veuillez l'inspecter afin de détecter d'éventuels dommages pendant le transport. Vous avez l'obligation de nous informer de tout dommage avant la mise en service. Ne jamais utiliser une machine endommagée ou avec des pièces non fonctionnelles.

Les accessoires suivants sont livrés avec la machine. Un crochet à pâte, une palette et un fouet.



Choisissez un emplacement pour votre batteur avec suffisamment d'espace autour pour pouvoir l'utiliser, le nettoyer et en assurer la maintenance. Le sol doit être stable et plat.

3. Mise en route

Vérifiez le voltage de votre appareil. Ce batteur doit avoir sa propre alimentation électrique isolée. Vérifiez la plaque signalétique de la machine pour déterminer le fusible et la dimension de câble.

Pour vous assurer une longévité d'utilisation sans problèmes, le fabricant recommande qu'un électricien agréé vérifie l'alimentation électrique afin de s'assurer d'un câblage adéquat.

Après avoir connecté la machine au réseau électrique, vérifiez en premier lieu le sens de rotation du batteur. Vu du dessus, le batteur doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. La flèche sur la tête de la machine indique le sens de rotation des différents outils. Si le sens de rotation est mauvais, inversez deux câbles pour tourner dans la bonne direction. Après cela, testez le bouton d'arrêt d'urgence. La machine doit s'arrêter immédiatement. Testez ensuite le switch sur la grille de sécurité de la cuve. Quand la grille est soulevée, la machine doit s'arrêter instantanément.

4. Instructions d'utilisation

4.1. Sélection de l'outil

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

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

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

4.2. Levage de la cuve

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

4.3. Régulateur de vitesse:



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

5. Opération

- A. Mettez les ingrédients dans la cuve ensemble avec l'outil choisi. Fixez la cuve dans les bras de cuve.



SM-100C

SM-200C
SM-200

SM-500C

- B. Fixez l'outil dans la tête planétaire.
- C. Levez la cuve à la position supérieure avec la roue d'élévation de cuve (ou le levier).
- D. Mettez le levier de vitesse dans la vitesse souhaitée et mettez la machine en marche. Vous devez fermer la grille de sécurité pour pouvoir mettre la machine en marche.



- E. Arrêtez la machine après l'opération et descendez la cuve avec la manivelle (ou le levier). Enlevez l'outil.
- F. Sortez la cuve et l'outil et enlevez le produit mélangé.

6. Sécurité

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

7. Nettoyage et Entretien

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



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • planetenrührmaschine •
batidoras • mascolatrici planetarie

SM100C • SM200 • SM200C • SM500C

Proficiat met de aankoop van uw klopper-menger.

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

NL

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

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



1. KORTE INLEIDING

De klopper-menger werd ontwikkeld voor het mengen van vloeistoffen, beslag, kleverige ingrediënten en deeg.

Gelieve deze volledige handleiding grondig door te nemen vooraleer de machine te gebruiken of onderhoud uit te voeren. Indien de aanwijzingen in deze handleiding gevolgd worden, zult u de machine gedurende lange tijd veilig en probleemloos kunnen gebruiken.

Alle informatie, afbeeldingen en eigenschappen die in deze handleiding gegeven worden zijn gebaseerd op de meest recente beschikbare informatie bij het drukken. Sinmag behoudt het recht, de handleiding aan te passen zonder kennisgeving. Mocht u problemen hebben bij het gebruik of bij het onderhoud, contacteert u ons of uw lokale verdeler vooraleer verder te gaan.

2. INSTALLATIE

Gelieve de machine onmiddellijk bij het uitpakken te controleren op mogelijke transportschade.

Verwittig ons meteen van enige schade vooraleer u de machine begint te gebruiken. Gebruik de machine niet met beschadigde of geblokkeerde onderdelen.

De machine wordt geleverd met de volgende werktuigen: 1 deeghaak, 1 vlinder, 1 draadgard en 1 kuip.



Zorg voor installatie op een plaats die voldoende ruimte laat voor de bediening, de reiniging en het onderhoud van de machine. Het grondoppervlak moet stabiel en effen zijn.

3. INGEBRIJKNAME

Controleer of de spanning van de machine zoals aangegeven op het identificatieplaatje overeenstemt met de beschikbare stroomvoorziening. De machine moet zijn eigen stroomvoorziening hebben. Controleer het identificatieplaatje van de machine om de gepaste zekering en kabeldikte te voorzien.

Om de veiligheid en de lange levensduur van uw machine te vrijwaren, raden wij aan dat een geschoold elektricien de stroomvoorziening controleert opdat de gepaste zekering en bekabeling geïnstalleerd wordt.

Nadat de machine aan de stroomvoorziening werd aangesloten, dient u eerst de draairichting van het werktuig te controleren. Van bovenuit gezien, moet het werktuig met de klok mee draaien. De pijl op de machine geeft de draairichting van het werktuig aan. Indien de draairichting niet correct is, moet u twee fasekabels van plaats wisselen om de draairichting om te keren.

Test vervolgens de werking van de noodstop. De machine moet bij het indrukken van deze knop meteen stoppen. Test ook de werking van de veiligheidsstop op het veiligheidsrooster. Als u het veiligheidsrooster opent, moet de machine ook meteen stoppen.

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. Levage de la cuve

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

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

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

4.3. Snelheidschakelaar:



De machine heeft 3 versnellingen.

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

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

5. BEDIENING

- A. Doe de ingrediënten volgens het recept in de mengkuip samen met het werktuig. Zet de kuip vervolgens in de kuiparmen. en zet ze vast met de vleugeltjes op de kuiparmen.



SM-100C



SM-200C
SM-200



SM-500C

- B. Bevestig ook het werktuig in de machine.
C. Breng de kuip met het liftwiel (of met de hendel) omhoog tot aan de stop.
D. Kies de juiste versnelling met de snelheidschakelaar en druk op de startknop. Het veiligheidsrooster moet gesloten worden vooraleer u de machine zal kunnen starten.



- E. Na het voltooiën van het mixproces, schakelt u de machine uit met de stopknop en brengt u de kuip naar omlaag. Neem ook het werktuig uit de machine.
F. Haal de kuip uit de machine samen met het werktuig. Haal de producten uit de kuip.

6. VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

7. REINIGING EN ONDERHOUD

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



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • planetenrührmaschine •
batidoras • mascolatrici planetarie

SM100C • SM200 • SM200C • SM500C

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.

D

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

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



Sinmag Europe Team.

1. KURZE EINFÜHRUNG

Die Planetenrührmaschinen sind dazu entwickelt, flüssige Zutaten, Pasten, klebrige Massen und Teig zu mischen, rühren und quirlen.

Die Eigner und Bediener des Geräts müssen diese vollständige Anleitung gründlich lesen und sich mit der Wirkung der Maschine vertraut machen, bevor sie damit anfangen, die Maschine zu bedienen oder zu warten. Bei Verwendung gemäß der Anleitung, werden Sie die Maschine verschiedene Jahre sicher und problemlos verwenden können.

Alle in dieser Anleitung gegebenen Auskünfte, Illustrationen und Eigenschaften sind auf den verfügbaren Informationen zur Zeit des Drucks basiert. Sinmag behält sich das Recht vor, die Anleitung zu jeder Zeit anzupassen ohne Benachrichtigung. Wenn Sie Fragen haben in Bezug auf die Bedienung oder Wartung der Maschine, wollen wir Sie bitten, mit uns Kontakt zu nehmen bevor Sie weiterfahren.

2. INSTALLATION

Nachdem Sie die Maschine ausgepackt haben, prüfen Sie bitte die Maschine auf möglichen Transportschaden nach. Melden Sie uns jeden Schaden bevor Sie mit der Bedienung der Maschine anfangen. Verwenden Sie die Maschine nie mit beschädigten oder unbenutzbaren Teilen.

Die folgenden Zubehör sind mit der Maschine geliefert: ein Knethaken, ein Flachrührer, ein Rührbesen.



Wählen Sie für Ihre Planetenrührmaschine einen Standort, dass Ihnen ausreichend Raum bietet zur Bedienung, Wartung und Reparation der Maschine. Der Boden muss flach und eben sein

3. INBETRIEBSNAHME

Prüfen Sie die verfügbare Spannung für Ihre Maschine. Diese Maschine muss eine eigene, isolierte Stromversorgung haben. Schauen Sie das Namenschild der Maschine an, um den geeigneten Schutzschalter und Kabelstärke festzustellen

D

Um die Sicherheit und Jahre von problemlosem Gebrauch zu garantieren, empfiehlt der Hersteller, dass ein qualifizierter Elektriker den Stromanschluss versorgt, damit ein Gebrauch des geeigneten Schutzschalters und der benötigten Kabelstärke gesichert ist.

Nach dem Anschluss an der Stromversorgung muss man zunächst die Drehrichtung des Werkzeugs nachprüfen. Von oben her muss das Werkzeug in Uhrzeigersinn drehen. Der Pfeil am Maschinenkopf gibt die Drehrichtung des Werkzeugs an. Wenn die Drehrichtung nicht mit dem Pfeil übereinstimmt, müssen zwei Drähte im Stecker ausgetauscht werden, um die Drehrichtung zu ändern.

Danach prüfen Sie die Wirkung des Notschalters nach. Die Maschine muss sofort halten. Prüfen Sie auch die Wirkung des Sicherheitsschalters am Gitter. Wenn das Gitter geöffnet wird, muss die Maschine sofort halten und auch wenn der Kessel gesenkt wird, muss die Maschine halten.

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 Gemüse.

KNETHAKEN: Schwere Massen wie Teig und Konditorwaren

4.2. Kesselhebung

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

4.3. Geschwindigkeitsregelung:



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

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

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

D

5. BEDIENUNGSVERFAHREN

- A. Bringen Sie die Zutaten zusammen mit dem Werkzeug in den Kessel. Setzen Sie dann den Kessel in die Kesselarmen.



SM-100C



SM-200C
SM-200



SM-500C

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

6. SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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

D



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • planetenrührmaschine •
batidoras • mascolatrici planetarie

SM100C • SM200 • SM200C • SM500C

Felicidades con la compra de esta batidora!

Questa macchina è stata controllata a fondo en nuestro almacén en Bélgica al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione.

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.

1. BREVE INTRODUCCIÓN

Las batidoras planetarias sirven para mezclar líquidos, pastas, ingredientes viscosos y masas.

Sus dueños y usuarios deberán leer con atención y familiarizarse con todo este manual antes de tentar de utilizar o realizar el mantenimiento de la máquina. El cumplimiento de este manual garantiza años de funcionamiento seguro y sin problemas.

Toda la información, ilustraciones y especificaciones que se incluyen en este manual se basan en la última información de producto disponible en el momento de su impresión. Sinmag se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin notificación previa. Si le surge alguna duda durante el manejo o mantenimiento, póngase en contacto con nosotros antes de llevar a cabo cualquier acción.

ES

2. INSTALACIÓN

Tras desembalar la batidora planetaria, inspeccione la máquina para detectar cualquier posible daño que pudiera haberse producido durante el transporte. Deberá informarnos de cualquier daño antes de utilizar la máquina. No intente nunca utilizar esta máquina con piezas dañadas o inservibles.

La máquina incluye los siguientes accesorios: 1 gancho amasador, 1 batidor y 1 pala.



Seleccione la ubicación de su batidora dejando espacio suficiente para utilizar, limpiar y mantener la máquina. El suelo debe ser uniforme y estar nivelado.

3. PUESTA EN MARCHA

Compruebe que haya tensión disponible para la batidora. La batidora debería disponer de su propia alimentación eléctrica aislada. Compruebe la placa de identificación/datos eléctricos de su máquina para determinar el tamaño del cable y disyuntor necesarios.

Para garantizar la seguridad y años de funcionamiento sin problemas, el fabricante recomienda que un electricista homologado compruebe el suministro eléctrico para asegurarse de que se están empleando el disyuntor y el cableado apropiados.

Una vez conectada la máquina al suministro eléctrico, lo primero que debe hacer es comprobar la dirección de rotación del agitador. Desde arriba, el agitador debe girar en el sentido de las agujas del reloj. La flecha del cabezal de la máquina indica la dirección de rotación del gancho, el batidor o de la pala. Si la dirección de rotación es incorrecta, intercambie cualquier par de los cables eléctricos para invertir la dirección de rotación.

ES

Pruebe luego el funcionamiento del botón de parada de emergencia; la máquina debería detenerse inmediatamente. Compruebe el funcionamiento del microconmutador de corte de la tapa de seguridad del perol. Cuando se levante tapa, la máquina debería parar inmediatamente.

4. INSTRUCCIONES DE USO

4.1. Selección de herramientas

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

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

GANCHO AMASADOR: mezclas pesadas como pastas y masas

4.2. Cómo subir el perol

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

4.3. Control de velocidad



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

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

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

5. PASOS DE FUNCIONAMIENTO

- A. Coloque los ingredientes que desee mezclar en el perol junto con el agitador. Fije luego el perol en el soporte.



SM-100C



SM-200C
SM-200



SM-500C

- B. Fije el agitador en el cabezal de mezclado.
C. Suba el perol hasta el tope superior con el asa/palanca de elevación.
D. Sitúe el variador en la velocidad que desea y encienda la máquina. Tendrá que cerrar la rejilla de seguridad y subir el perol para poder poner en marcha la máquina.



- E. Apague la máquina y baje el perol con el asa/palanca de elevación y retire luego el agitador cuando haya terminado de mezclar los ingredientes.
F. Retire el perol junto con el agitador. Por último, saque del perol los ingredientes mezclados.

6. SEGURIDAD DE USO

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

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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



IT

Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • planetenrührmaschine •
batidoras • mascolatrici planetarie

SM100C • SM200 • SM200C • SM500C

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

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

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

IT



Sinmag Europe Team.

1. BREVE INTRODUZIONE

Le mescolatrici planetarie sono prodotte per mescolare ingredienti liquidi, paste e ingredienti viscosi e impasti.

Prima dell'utilizzo o della manutenzione della macchina, i proprietari e gli operatori devono leggere attentamente e acquisire familiarità con l'intero manuale. Seguendo il manuale, la macchina funzionerà in sicurezza e senza problemi per molti anni.

Tutte le informazioni, le illustrazioni e le specifiche tecniche contenute nel presente manuale si basano sulle informazioni più recenti relative al prodotto e disponibili al momento della stampa. Sinmag si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza preavviso. In caso di domande sul funzionamento o sulla manutenzione, si prega di contattarci prima di procedere.

2. INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato la mescolatrice planetaria, ispezionarla per rilevare eventuali danni durante il trasporto. Si prega di segnalarci qualsiasi danno prima di procedere all'uso della macchina. Non tentare di azionare la macchina con componenti danneggiati o inutilizzabili.

Con la macchina sono forniti i seguenti accessori: un gancio, una spatola e una frusta sferica.



Scegliere il luogo di installazione della mescolatrice lasciando uno spazio sufficiente per il funzionamento, la pulizia e la manutenzione della macchina. Il pavimento deve essere solido e in piano.

3. AVVIO

Controllare la tensione elettrica disponibile per la mescolatrice. La mescolatrice deve essere dotata di un circuito di alimentazione dedicato e isolato. Controllare la targhetta identificativa/elettrica della macchina per determinare l'interruttore e le dimensioni dei cavi necessari.

Per garantire un funzionamento sicuro e senza problemi per molti anni, il produttore consiglia di rivolgersi a un elettricista qualificato per controllare l'alimentazione elettrica e dotare l'impianto di un interruttore e cavi di dimensioni corrette.

Dopo aver collegato la macchina all'impianto elettrico, controllare innanzitutto la direzione di rotazione dell'agitatore. Guardandolo dall'alto, l'agitatore deve ruotare in senso orario. La freccia sulla macchina indica la direzione di rotazione del gancio, della spatola o della frusta. Se la direzione di rotazione è errata, scambiare i cavi elettrici per invertire la direzione di rotazione. Quindi, provare il funzionamento del pulsante di arresto d'emergenza. La macchina deve arrestarsi immediatamente. Provare il funzionamento del microinterruttore di esclusione sul coperchio di sicurezza della vasca. Sollevando il coperchio, la macchina deve arrestarsi immediatamente.

IT

4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1. Selezione degli utensili

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

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

GANCIO: miscele pesanti come impasti e sfoglie.

4.2. Sollevamento della vasca

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

4.3. Controllo della velocità



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

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

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

5. PASSAGGI OPERATIVI

A. Inserire gli ingredienti da miscelare nella vasca insieme all'agitatore. Quindi, fissare la vasca all'apposita staffa.



SM-100C



SM-200C
SM-200



SM-500C

B. Fissare l'agitatore sulla testa miscelante

C. Sollevare la vasca in corrispondenza della tacca superiore con la maniglia/leva di sollevamento.

D. Posizionare la leva del cambio sulla velocità desiderata, quindi accendere la macchina. Per poter azionare la macchina, è necessario chiudere la griglia di sicurezza e sollevare la vasca.



E. Spegner la macchina e abbassare la vasca con la maniglia/leva di sollevamento, quindi estrarre l'agitatore a lavoro finito.

F. Estrarre la vasca insieme all'agitatore. Infine, estrarre gli ingredienti miscelati.

6. ANTINFORTUNISTICA

A. Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o della manutenzione.

B. Non tentare di pulire la macchina mentre è in movimento. In caso contrario, posso verificarsi infortuni gravi.

C. Non inserire le mani o utensili da cucina nella vasca mentre la mescolatrice è in funzione.

D. Non utilizzare la macchina con i coperchi di sicurezza rimossi o gli interruttori di sicurezza non operativi.

E. Molte operazioni della mescolatrice devono essere iniziate a bassa velocità, aumentandola progressivamente durante la miscelazione.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

IT