



Spiral mixer • Pétrin à spirale • Spiraalkneder
Spiralkneter • Amasadora • Impastatrice



SM 120A • SM 200A

Congratulations with the purchase of this spiral 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 spiral mixer, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

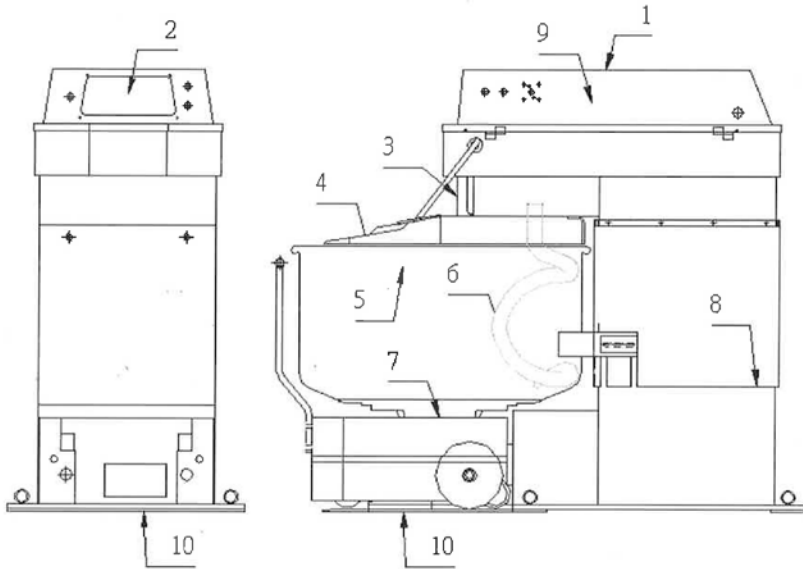
Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this spiral mixer.



Sinmag Europe Team.

1. INTRODUCTION

SM-120A and SM200A are spiral mixers with removable bowl suitable for large pieces of dough. The drawing below shows parts of the machine for your reference.



1. Top Cover
2. Operation Panel
3. Center Pillar
4. Safety guard
5. Bowl
6. Hook
7. Trolley
8. Frame
9. Electric box
10. Base plate



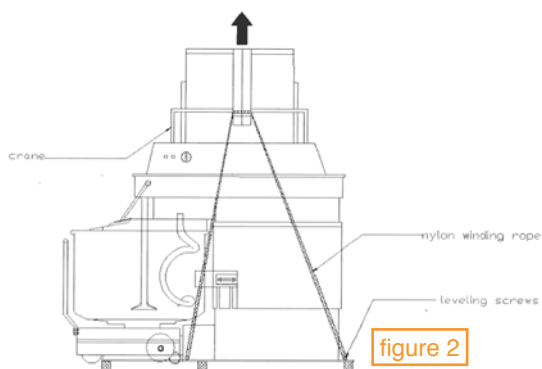
SPECIFICATION

	SM120A	SM200A
Flour Capacity (Kg)	75	125
Dough Capacity (Kg)	120	200
Power (Kw)	9 0,75	12 1,5
Net Weight (Kg)	1300	1350
Bowl (mm) Ø x depth	Ø775X419	Ø960x517
Dimension (mm) LxWxH	1600X780X1230	720X980X1430

REMARK: SM120A and SM200A share the same transportation, installation operation and components of machine.

2. TRANSPORTATION

- A. Check encasement to see if there is any damage before unpacking the case.
- B. After unpacking the top and sides of wooden case, use strong nylon rope to tie to the four rings as shown in figure 2. Then lift the machine from the bottom wooden board and move it to the installation position.



Pay attention that the head will not tilt and fall down to prevent oil leakage. The machine should be placed slowly and steadily.

3. INSTALLATION

1. Install the machine on a horizontal and plain floor to maintain its appearance and make its wiring in a good condition for long.
2. Make sure that the bottom plate of the machine is parallel with the floor, if not, you can adjust it by adjusting leveling screws as shown in Figure 3. (remark:

floor must be flat as shown in figure 3, the 6 seats(broken line position) must touchdown at one time.

3. After adjusting it, put plate washers to support the bottom plate of the machine.
4. Take out the leveling screws. At this position, fix the machine firmly to the ground by 5/8" upset bolt.
5. Connect the electric power cables to the machine with a circuit breaker which is about 2m high above ground level.

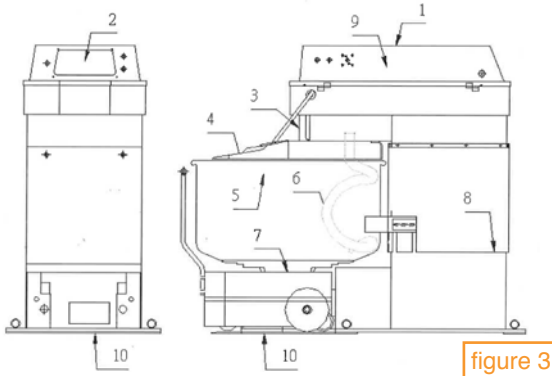


figure 3

6. After electric connection, check the rotation of the bowl and the hook. Both of them should rotate clockwise when looking overhead. If wrong, exchange two power cables and test again until it is right.
7. Push "UP" button. The head of the machine will move up to the top position and stop automatically.
8. In this position, we can test degree of tightness of bowl position guide rod. Pull the trolley out of the machine. Repeat as above until the trolley can be pushed in and pulled out easily. And then tighten the adjusting screws of the bowl position guide rod as shown in Figure 5. At last, try to pull out the trolley and push it in again to make sure the trolley can go in and out smoothly.

4. SAFETY INSTRUCTIONS

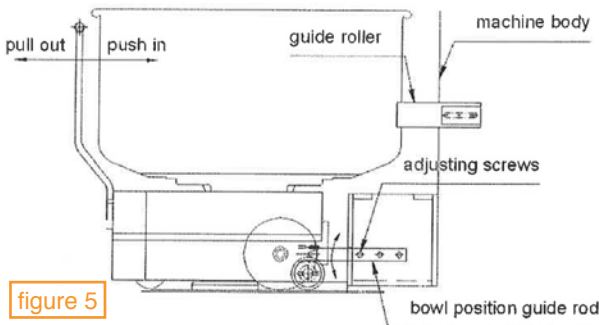


figure 5

1. The machine is only used to knead dough. Don't overload the mixer. The maximum load of dough is 200 Kg. (for less than 125 Kg flour)
2. Please read this operation manual carefully before operation or maintenance. The nameplate should be taken attention as well.
3. All the safety cover and side boards should be closed during operation unless during maintenance.
4. Put the stop switch and emergency switch in the right position before the machine start-up.
5. Check whether the trolley has been located well before the machine start-up. If not, the indication lamp will be on. If the lamp is off, please turn the bowl and move the bowl ahead slightly to make the bowl and friction-gear match well.
6. Check whether the power cables are not pressed or enlaced.
7. Check whether the machine will stop when opening the safety guard.
8. All the operators should comply with safety rules on clothing and wearing.
9. Don't approach the machine when the machine is running unless you are the operator. Operator himself should not lean on the machine.
10. You must call a professional technician when there is electric trouble.
11. Turn power off before maintenance.
12. The machine must be in ground protection.
13. Forbid girding metal during electric maintenance, and warn others against touching the button.
14. Turn off the power after daily use.
15. Press every key only with finger, don't use any other tools

5. OPERATION INSTRUCTION

5.1. Timers

On top of the operation panel, there are two timers:

- Timer I for slow speed in reverse direction.
- Timer II for slow speed
- Timer III for fast speed.

Each timer has its display below.

- A and B is minutes
- C is 10 seconds
 - 0,1 is 10 seconds
 - 0,2 is 20 seconds
 - 0,3 is 30 seconds
 - 0,4 is 40 seconds
 - 0,5 is 50 seconds

You use $\boxed{+}$ and $\boxed{-}$ function key to set the desired time.

Maximum set time is 20 minutes. After 20 minutes the timer starts from 0 minute again. Press $\boxed{+}$ and $\boxed{-}$ key to increase or reduce time. Press once, 10 seconds will be increased or reduced. When the spiral mixer is switched ON, timers will show the set time. When the timer starts to work, it will count down until it comes to 0. During AUTOMATIC operation, when the safety guard is raised, the timer will stop at the current position. When the spiral mixer continues to work, the timer continues from the stopped position to finish the remaining time. During MANUAL operation, the timer doesn't work. When the OFF key is pressed, timers will return to the set time.



5.2. Indication lamps

Showing the following operation conditions of the spiral mixer.

A. AUTO/MANUAL:

- When AUTO lamp lights, the machine is in AUTO operation.
- When MANUAL lamp lights, the machine is in MANUAL operation.

B. Bowl direction:

- when  lamp lights, the bowl is in FORWARD direction
- when  lamp lights, the bowl is in REVERSE direction.

C. Speed:

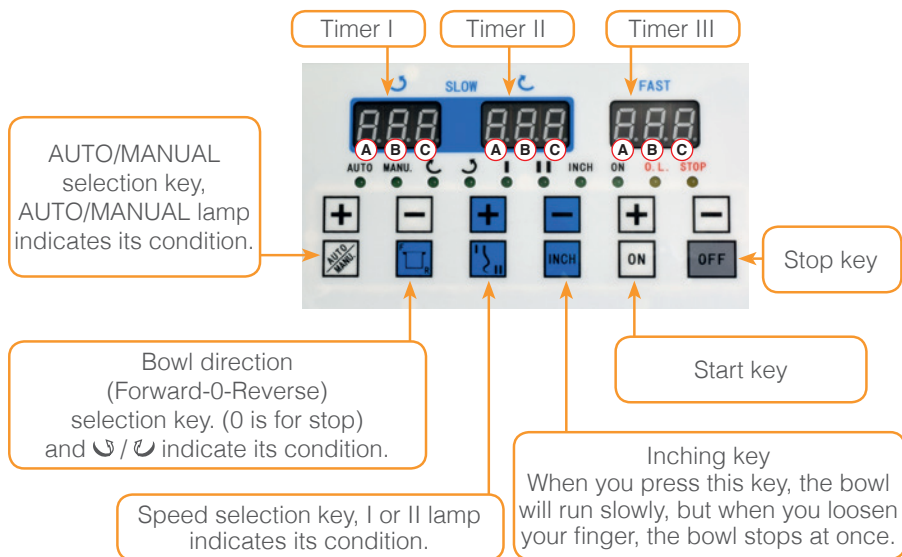
- When "I" lamp lights, the bowl is in slow speed.
- When "II" lamp lights, it is in fast speed.

D. $\boxed{\text{INCH}}$ lamp shows inching mode. When inch lamp lights, the hook stops while the bowl runs slowly. When "ON" lamp lights, it is in normal running condition. When neither INCH nor ON lamp lights, it is in STOP condition.

E. STOP lamp lights only when the safety guard is raised during auto operation.

F. O.L. (Over-Load): this lamp lights when the overload relay is on. Please check the fault (Voltage drop, mixer overload or cable connection undone) , after obviating the fault, this lamp will turn off. Usually after a short time, you will be able to operate the machine again.

6. FUNCTION KEYS



6.1. Auto operation steps

- A. Press $\boxed{+}$ + $\boxed{-}$ key below "I" timer to set the desired time for reverse direction.
- A. Press $\boxed{+}$ + $\boxed{-}$ key below "II" timer to set the desired time for slow speed.
- B. Press $\boxed{+}$ + $\boxed{-}$ key below "III" timer to set the desired time for fast speed.
- C. Press $\boxed{\text{AUTO/MANU}}$ key until the AUTO lamp lights.
- D. Press $\boxed{\text{Bowl icon with arrow}}$ key until \curvearrowright lamp lights
- E. Press $\boxed{\text{ON}}$ key to start the machine.

After completing the above procedure, the machine will start operating. It will work in reverse direction until timer I reaches 0. Then, the machine will start operating in first speed until timer II reaches 0. Finally the machine will switch to second speed until timer III reaches 0. The machine will now stop automatically.

During the "AUTOMATIC" operation, the machine will stop when you lift the safety cover.

The timer will stop at its current position. The timer will restart from that position after you have closed the safety cover and pressed the $\boxed{\text{ON}}$ -button.

Upon pressing the $\boxed{\text{OFF}}$ -button, the timer will stop and return to the set position.

6.2. Manual operation steps

- A. Press **AUTO/MANU** key until MANU lamp lights.
- B. Press **↑** and **←** keys to select the desired speed and bowl direction.
- C. Press **ON** key to start the machine.
- D. Press **OFF** key when you want to stop the operation.

REMARK: The timer does not work under manual operation.
The bowl can not be reversed under fast speed.

> The mixer will always start at slow speed. When mixer is running at slow speed, you can then press **↑** to let mixer run at fast speed.

6.3. Operation Methods

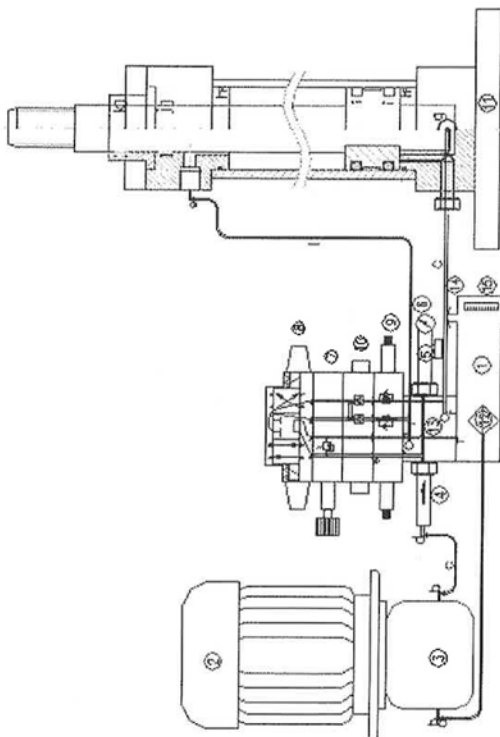
1. Pull out the bowl.
2. Put all ingredients into the bowl
3. Push the bowl into the machine. press “DOWN” to move the head down to the mixing position.
4. Set the mixing time, and start the machine.
5. The mixer stops automatically when it finishes mixing cycle. Press “UP” to move the head up to the top position.
6. Pull out the bowl.
7. Push another bowl into the machine.

REMARK:

1. Move the head of the machine up and down at least one time before daily use.
2. Do not operate the machine when the bowl is not located well.
3. Do not move the bowl when the head moves up and down.
4. Trolley should be pushed into the mixer steadily, neither too slow nor too fast. If you find it difficult to push trolley, move the trolley backward. Adjust the track, and push it into the machine again.
5. The bowl should remain in its original position before finishing daily work, don't push it out.

7. HYDRAULIC SYSTEM

1. Start the machine and hydraulic system.
 - Turn on the power press “UP” or “DOWN” button, the motor will run and the hydraulic system starts to work.



2. Head up
Press “UP” button, the cylinder moves upward to push the mixer head to upper position.
3. Head down
Press “DOWN” button, the cylinder moves downward to push the mixer head to mixing position.
4. What can I do if the head moves neither up nor down?
 - A. Check whether there is enough hydraulic oil in oil tank.
 - B. Check whether there is any trouble with gear pump.
 - C. Check the pressure regulating valve, and adjust it if necessary.
 - D. Check if there is any trouble with magnetic valve.
 - E. Check the motor and the motor pump to see if there is any trouble.
 - F. If above problems don't exist, turn off the power, tear down the pressure valve to clean (use diesel oil or gasoline)

5. How to deal with it if the head moves either too fast or too slowly?
- Open oil gauge, then press “UP” button to move the mixer head upward, and then press “DOWN” button, at the same time, another person adjusts throttle valve until the pressure gauge shows about 40Kg/cm².
6. Why is the frame of the machine shaking when mixing? How to deal with it?
- The reason is that the retaining pressure goes down in cylinder.
 1. Check if there is any oil leakage in cylinder.
 2. Check the connector of oil tube to see if any leakage.
 3. Check the gap between every valve to see if any leakage.
 4. Check the valve.
 5. Check the oil O ring of the cylinder.

SOLUTION:

1. Replace O ring of the cylinder.
2. Replace the oil tube.
3. Replace ring seal of the oil equipment.
4. Open oil gauge, then press “UP” button to move the mixer head upward, and then press “DOWN” button, at the same time, another person adjusts throttle valve until the pressure gauge shows more than 200Kg/cm². Leave the machine in this position for about 10 minutes and check if the pressure has gone down. If not, you’ll have to repair the cover or change it.

Pressure values for your reference during operation

MOVEMENT	PRESSURE DISPLAY (Kg/cm ²)
UP	0
TOP	0
DOWN	40
BOTTOM	200

After the pressure being well adjusted, press “UP” button to make the mixer head move upward. At the same time another person closes the oil gauge until the pressure gauge shows 0 Kg/cm². (see figure 11)

8. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Shut the power before cleaning the machine.
2. Use a wet cloth to clean the machine after daily use, do not wash it with water directly.
3. Clean the splashed flour thoroughly which may drop in the top of the clamping block, safety cover, assistant wheel etc.
4. Clear the dust in the top cover, electric box of the spiral mixer regularly.
5. Make sure to turn off the power after daily use.
6. Check all the components to see whether they are in good status regularly.
7. Check whether the convection belts are in good tension monthly.
8. Grease the machine every three months.

9. TROUBLESHOOTING

1. Bowl and beater rotate in reverse direction

POSSIBLE REASON:

Check whether the any of the two cables are in reverse connection.

METHOD:

Exchange any of the two cables.

2. Machine shakes when operation

POSSIBLE REASON:

- A. The ground is not horizontal and plain enough.
- B. Foot pad is unstable.

METHOD:

- A. Select a horizontal and plain ground to install it.
- B. Readjust the foot pad to enable the machine's stability.

3. The bowl still rotates after the safety cover has been opened.

POSSIBLE REASON:

- A. There is something wrong with microswitch.
- B. The adjusting wheel doesn't go with microswitch.

METHOD:

- A. Change the microswitch.
- B. Readjust the gap between microswitch and bowl cover.

4. Guide roller can't work.

POSSIBLE REASON:

- A. The bearing of the guide roller is damaged.
- B. The gap is too long to service the bowl.

METHOD:

- A. Change the microswitch
- B. Readjust the gap between guide roller and bowl to satisfy the bowl.

5. Main shaft can not work.

POSSIBLE REASON:

- A. Check the power
- B. Check the main switch
- C. Check if the trolley is located well.
- D. Check if any damage on operation panel.
- E. Check if any loop damage or bad contact on contactor.
- F. Check if any overload relay drops.

METHOD: Should call for professional electricians.

6. Main shaft cannot stop

POSSIBLE REASON:

- A. Check if any damage on operation panel.
- B. Check the contactor.

METHOD: Should call for professional electricians.

7. Main shaft cannot work continuously

POSSIBLE REASON:

- A. Check if any damage or bad contact on electromagnetic contactor.
- B. Check if anything abnormal on motor.
- C. Check if any damage on operation panel.

METHOD: Should call for professional electricians.

8. Main shaft cannot work continuously

POSSIBLE REASON:

- A. Check if any damage on skins of cables
- B. Check if any moisture in electrical box
- C. Check if any damage on skins of transformer caused by moisture or other reasons.
- D. Check if any electric leakage on motor.

METHOD: Should call for professional electricians.

9. Main shaft will stop unexpectedly

POSSIBLE REASON:

- A. Check if any overload relay drops or set value of current is changed.
- B. Check if there is anything abnormal on motor.
- C. Check if there is something wrong with operation panel.

METHOD: Should call for professional electricians.

10. Strange noise made by motor.

POSSIBLE REASON:

- A. Check if the water ratio in dough is sufficient
- B. Check if the noise is made by the motor bearing.

METHOD: Should call for professional electricians.



Spiral mixer • Pétrin à spirale • Spiraalkneder
Spiralkneter • Amasadora • Impastatrice



SM 120A • SM 200A

Nous vous félicitons pour l'achat de votre pétrin à spirale. 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

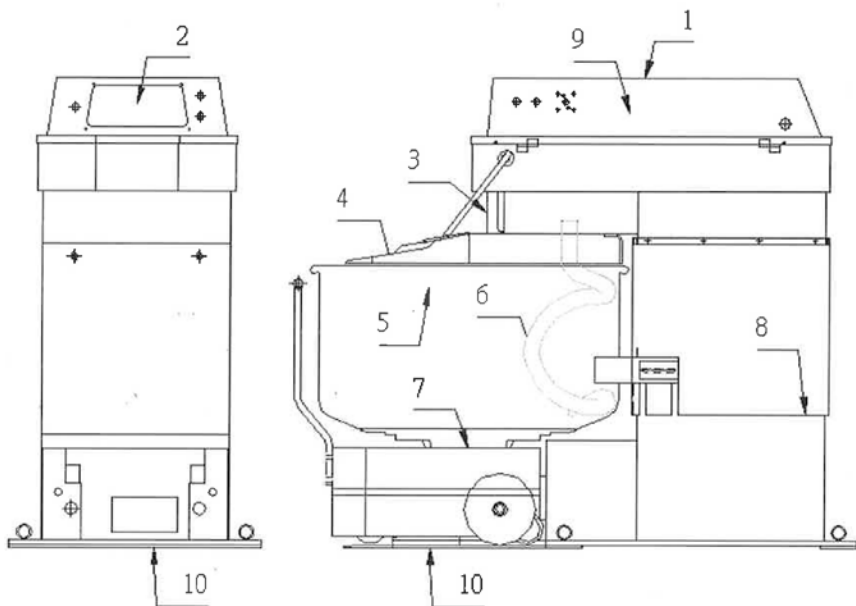


L'équipe de Sinmag Europe.

1. Introduction

FR

Le SM120 A et le SM200 A sont des pétrins à spirale à cuve sortante pour une production industrielle. Sur le schéma suivant vous trouvez les différents composants de la machines.



1. Capot
2. Panneau de commande
3. Pilier central
4. Couvercle de sécurité
5. Cuve
6. Spirale
7. Chariot
8. Chassis
9. Armoire électrique
10. Plaque de sol

Caractéristiques:

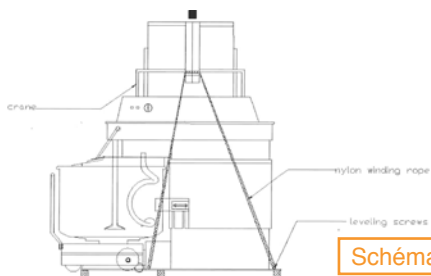
	SM120A	SM200A
Quantité farine (kg)	75	125
Quantité pâte(kg)	120	200
Puissance (Kw) spirale	9	12
Puissance (Kw) cuve	0,75	1,5
Poids net (Kg)	1300	1350
Cuve (mm) (diamètre×profondeur)	Ø775X419	Ø960x517
dimensions (mm) (Long×larg×Haut)	1600X780X1230	720X980X1430

FR

Remarque : Les conditions générales de transport, installation et mise en route sont valables aussi bien pour le SM120 A que le SM200A

2. TRANSPORT

- A. Vérifiez que la caisse n'est pas endommagée avant de l'ouvrir. Après avoir ouvert le dessus et les côtés de la caisse, passez un sangle de nylon dans les 4 anneaux prévus à cet effet, comme sur le schéma
- B. Levez la machine avec un élévateur et placez-la sur la plaque de sol.

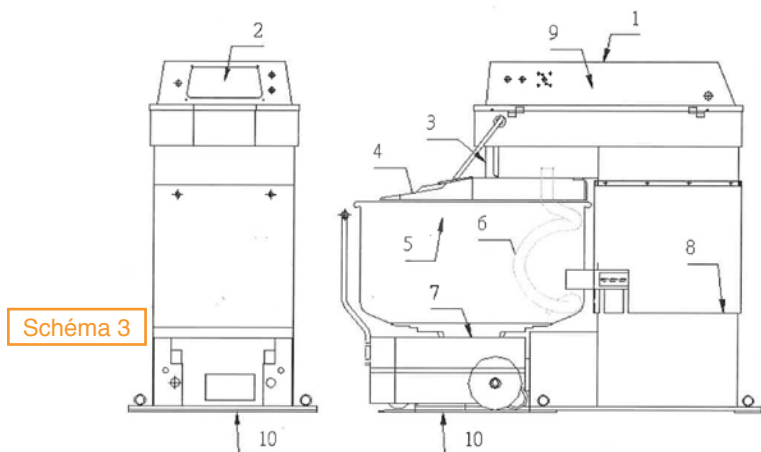


Attention que la machine ne bascule pour prévenir toute fuite d'huile. Déposez la machine lentement.

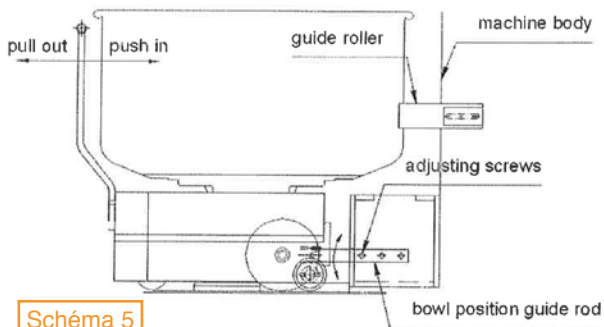
3. INSTALLATION

1. Placez la machine sur un sol plat et égal.
2. Assurez-vous que la plaque de fond soit bien parallèle au sol. Si ce n'est pas le cas, ajustez-la avec les vis de réglage.
3. Placez les rondelles de fixation sous la plaque de la machine.

4. Bougez les anneaux de levage et fixez la machine fermement au sol (schéma 3).
5. Branchez la machine sur une alimentation positionnée à 2m de haut et pourvue d'un fusible. Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de la machine. Prévoyez une mise à la terre.



6. Une fois la machine branchée, vérifiez le sens de rotation de la cuve et de la spirale. Vu du dessus, les deux doivent tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Si ce n'est pas le cas, inversez deux phases et faites le même test.
7. Poussez sur le bouton UP. La tête de la machine monte et s'arrête automatiquement (schéma 5).
8. Tirez la cuve de la machine et remettez-la en place. Si vous ne pouvez effectuer ce mouvement de manière fluide vous pouvez desserrer les vis sur le guide et ajuster ce dernier comme expliqué sur le schéma 5.



4. CONSIGNES DE SECURITE

1. Ne surchargez pas la machine. Si vous faites une pâte avec moins de 58% d'hydratation, réduisez la quantité de farine.
2. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant de démarrer la machine..
3. Le couvercle et les panneaux de la machine doivent être fermé quand la machine fonctionne.
4. Assurez-vous que la cuve est bien en place avant de démarrer la machine (un témoin s'allume quand la cuve est bien positionnée). Tirez un peu sur la cuve et vérifiez qu'elle est bien en contact avec le système d'entraînement. Vérifiez aussi que le câble d'alimentation est libre de toute entrave.
5. Vérifiez que la machine s'arrête si vous ouvrez le couvercle. Tous les utilisateurs doivent être au courant des normes de sécurité et des vêtements amples doivent être bannis.
6. Ne pas s'appuyer sur la machine.
7. L'entretien de la machine ne peut être fait que par un technicien agréé.
8. Toujours débrancher la machine avant de faire un entretien.
9. Eteignez la machine après chaque utilisation

5. Panneau de contrôle

5.1 Minuteries

Sur le panneau vous trouvez deux minuteries:


- La minuterie I donne le temps en rotation de cuve inversée.
- Minuterie II pour la première vitesse.
- Minuterie III pour la deuxième vitesse.

Chaque minuterie est constituée de trois chiffres, comme indiqué ci-dessous:

- A et B donnent les minutes.
- C compte les secondes par 10
0.1 est 10 seconden
0.2 veut dire 20 secondes

...

Les touches  et  sont utilisées pour régler les minuteries.

Le temps maximum est de 20 minutes, après 20 minutes la minuterie recommence à 0. Pour diminuer le temps on pousse sur .

Une fois que le pétrin se met en marche, la minuterie commence à décompter jusqu'à 0.

En mode automatique, si on ouvre le couvercle la minuterie s'arrête. Quand on redémarre la machine, la minuterie redémarre jusqu'au décompte final.

En mode manuel, la minuterie ne fonctionne pas.

Si on appuie sur  les minuteries reviennent sur le temps précédent.



5.2. Led d'indication

Vous donnent les informations suivantes.

A. AUTO/MANUAL:



- Quand la led Auto est allumée, le mode auto est enclenché. Idem pour manuel.
- Direction de rotation : quand est allumée la cuve tourne dans le sens des aiguilles d'une montre. dans le sens inverse.

B. Direction de rotation:

- Quand  est allumée la cuve tourne dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Quand  est allumée la cuve tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

C. Vitesse:

- "II" indique que l'on tourne en vitesse lente et "III" en vitesse haute.

D. La lampe  permet d'avancer la cuve pas à pas. Si ni la lampe  ni la lampe ON ne sont allumées alors la machine est à l'arrêt.

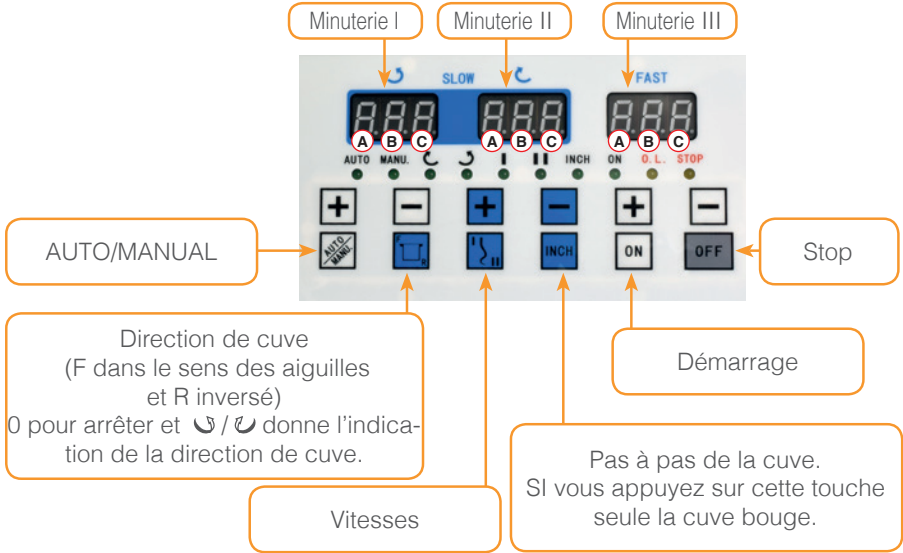
E. La lampe ON montre que la machine est allumée.

F. La lampe STOP s'allume seulement si le couvercle est ouvert.

G. O.L.(Over-LOAD):

- Cette lampe s'allume si les relais de surcharge se sont enclenchés. Il faut trouver la cause (perte de tension, surcharge de cuve ou mauvaise alimentation) pour qu'elle puisse s'éteindre.

6. TOUCHES DE FONCTION



6.1. CYCLE automatique

- Poussez sur en-dessous de la minuterie "I" pour définir le temps en sens inverse.
- Poussez sur en-dessous de la minuterie "II" pour définir le temps en vitesse lente.
- Poussez sur en-dessous de la minuterie "III" pour définir le temps en vitesse rapide.
- Poussez sur pour que la lampe AUTO s'allume.
- Poussez sur pour que la lampe s'allume.
- Poussez sur pour démarrer..

Une fois les différentes étapes programmées, la machine démarre? Le pétrin va commencer en rotation inverse jusqu'à ce que la minuterie 1 arrive à 0. Puis la machine démarre en vitesse lente jusqu'à ce que la minuterie arrive à 0 et enchaîne automatiquement en vitesse rapide aussi jusqu'à ce que la minuterie atteigne 0. Ensuite la machine s'arrête. Si vous ouvrez le couvercle la machine, la minuterie s'arrête. Vous devez appuyer sur pour démarrer de nouveau. Si on appuie sur les minuteries retournent au temps initial.

6.2. Mode manuel

- Poussez sur la lampe MANU s'allume..
- Poussez sur et pour définir la vitesse et sens de rotation de la cuve.

C. Poussez sur **ON** la machine démarre.

D. Poussez sur **OFF** pour arrêter..

> La minuterie s'arrête.

> La machine démarre toujours en première vitesse et ensuite vous pouvez appuyez sur **Σ** pour passer à la vitesse supérieure..

REMARQUE: La cuve ne tourne en sens inverse qu'en première vitesse.

6.3. Utilisation

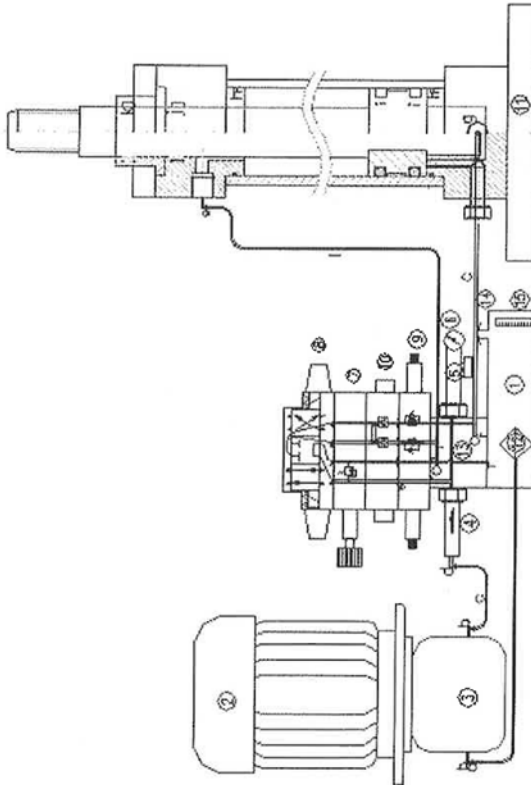
1. Tirez la cuve hors du pétrin.
2. Remplissez la cuve avec les ingrédients.
3. Poussez la cuve dans la machine et appuyez sur "DOWN" pour faire descendre la cuve.
4. Définissez le temps de pétrissage et démarrez.
5. La machine s'arrête en fin de cycle. Appuyez sur "UP" pour relever la tête.
6. Sortez la cuve.
7. Poussez une autre cuve dans le pétrin..

Remarques:

1. Actionnez la tête au moins une fois par jour.
2. Ne pas faire fonctionner la machine si la cuve n'est pas bien en place.
3. Ne pas bouger la cuve quand la tête est en mouvement.
4. La cuve doit être poussée de manière souple dans la machine ni trop vite ni trop lentement, puis retirez et repoussez un rien.

7. SYSTEME HYDRAULIQUE

FR



1. Démarrez la machine et appuyez sur Up et Down (schéma 6) le système hydraulique fonctionne.
2. Tête en haut.
Quand vous appuyez sur UP le vérin hydraulique pousse la tête vers le haut.
3. Tête en bas
Quand vous appuyez sur Down le vérin hydraulique pousse la tête vers le bas en position de pétrissage.
4. Que faire si la tête ne bouge pas ?
 - A. Vérifiez si il y a suffisamment d'huile dans le réservoir.
 - B. Ouvrez la vanne du manomètre. Appuyez sur down et vérifiez si la pression revient.
 - C. Vérifiez si la soupape magnétique est en état de fonctionnement.
 - D. Vérifiez la pompe et le moteur.

E. Si vous ne trouvez toujours pas la solution, éteignez la machine et nettoyez le ressort de la soupape de pression et le conduit d'évacuation.

5. Que faire si la tête bouge trop vite ou trop lentement ?

- Ouvrez la vanne du manomètre pour laisser échapper la pression. Il faut appuyer ensuite sur Up et Down pour faire monter et descendre la tête. Pendant ce temps, une autre personne règle la vanne du manomètre jusqu'à 40Kg/cm².

6. Pourquoi ai-je des secousses quand la la machine pétrit?

- Parce que la pression diminue dans le cylindre.
 1. Vérifiez s'il n'y a pas de fuite au vérin.
 2. Contrôlez l'alimentation d'huile et les raccordements.
 3. Contrôlez les vannes et soupapes.
 4. Contrôlez la soupape de pression.

Solution :

1. Remplacez la bague du cylindre si elle fuit.
2. Remplacez les raccords.
3. Ouvrez la vanne. Il faut appuyer ensuite sur Up et Down pour faire monter et descendre la tête. Pendant ce temps, une autre personne règle la vanne du manomètre jusqu'à 200Kg/cm². Attendez une demi heure. Si la pression ne tombe pas en dessous de 170Kg/cm², cela veut dire que la soupape de pression fonctionne bien. Dans le cas contraire si la pression descend en dessous de 170kg/cm², il faut remplacer la soupape.

Valeur de pression pendant le fonctionnement.

Mouvement de la tête	Pression d'huile (kg/cm ²)
Monte	0
En haut	0
Descend	40
En bas + pétrissage	200

Une fois que la pression est ajustée, appuyez sur Up pour faire monter la tête, une autre personne ferme la vanne jusqu'à ce que la pression revienne à 0 kg/cm².

8. Nettoyage et entretien

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la machine, jamais à grande eau.
- Enlevez les restes de farine sur le pilier, le couvercle,..
- Enlevez la poussière du capot.
- Débranchez la machine chaque jour après usage.
- Vérifiez les pièces importantes une fois par semaine.
- Vérifiez une fois par mois la tension des courroies..

9. Résolution des problèmes

1. La cuve et la spirale tournent dans le mauvais sens

Cause possible: Erreur de raccordement.

Solution: Inversez deux phases

2. Secousses pendant le pétrissage

Cause possible: Le sol n'est pas plat. La machine n'est pas stable

Solution: Remplacez la machine correctement, avec des calles si nécessaire.

3. La cuve continue de tourner même avec le couvercle ouvert

Cause possible: Le microswitch est défectueux.

Le contacteur est mal positionné.

Solution: Remplacez le microswitch.

Ajustez le contacteur.

4. Les roulettes de guide ne tournent pas

Cause possible: Le roulement est défectueux

Trop de jeu entre la cuve et la roulette

Solution: Remplacez le roulement.

Réduire l'espace.

5. Le pétrin ne fonctionne pas.

Causes possibles:

Vérifiez l'alimentation électrique, Vérifiez le disjoncteur.

Vérifiez que la cuve est bien fixée dans le pétrin.

Vérifiez que le panneau de contrôle n'est pas endommagé.

Vérifiez qu'il n'y a pas de faux contacts au niveau des relais.

Vérifiez que le relais de surcharge n'est pas déclenché.

Solution:

Faites appel à un technicien

6. Le pétrin ne peut s'arrêter.

Causes possibles:

Vérifiez que le panneau de contrôle n'est pas endommagé.
Vérifiez les relais.

Solution:

Faites appel à un technicien

7. Le pétrin ne peut travailler en continu.

Causes possibles:

Vérifiez qu'il n'y a pas de faux contacts ou de dégâts au niveau des relais.

Vérifiez que le moteur n'est pas endommagé.

Vérifiez que le panneau de contrôle n'est pas endommagé.

Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.

Vérifiez qu'il n'y pas d'humidité dans l'armoire électrique.

Vérifiez que la protection du transfo n'est altérée pas l'humidité ou une autre raison.

Vérifiez qu'il n'y pas de perte électrique au niveau du moteur.

Solution:

Faites appel à un technicien

8. Le pétrin s'arrête sans raison.

Causes possibles:

Vérifiez que le relais de surcharge n'est pas déclenché ou dérèglé

Vérifiez que le moteur n'est pas endommagé.

Vérifiez que le panneau de contrôle n'est pas endommagé.

Solution:

Faites appel à un technicien

9. le moteur fait un bruit bizarre.

Causes possibles:

Vérifiez que la pâte est suffisamment hydratée.

Vérifiez que le bruit ne vient pas d'un roulement du moteur.

Solution:

Faites appel à un technicien



Spiral mixer • Pétrin à spirale • Spiraalkneder
Spiralkneter • Amasadora • Impastatrice



SM 120A • SM 200A

Proficiat met de aankoop van uw Spiraalkneder. 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 spiraalkneder raden wij u aan deze handleiding grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan met uw spiraalkneder.

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

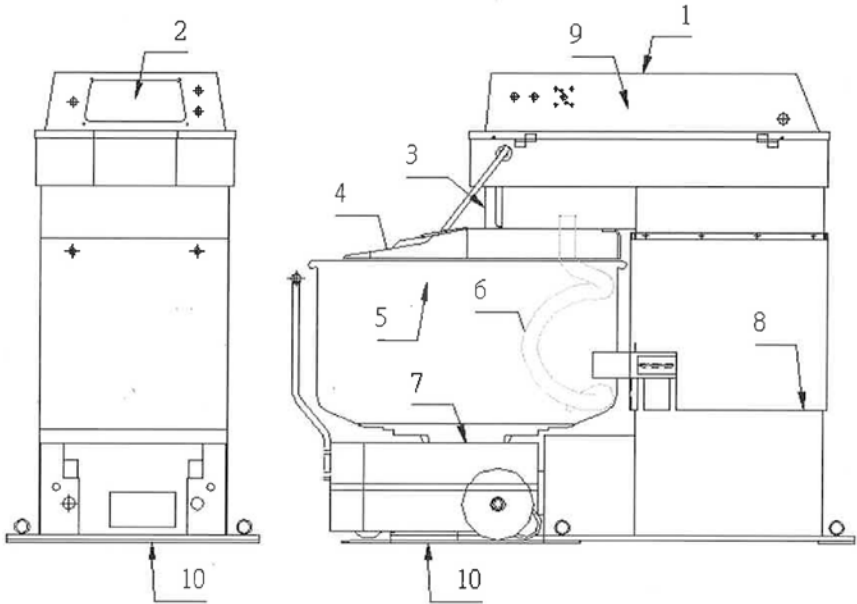


Het Sinmag Europe Team

1. Inleiding

De SM-120A en SM-200A zijn spiraalkneders met uitrijdbare kuip, geschikt voor industriële productie.

NL



1. Kap
2. Bedieningspaneel
3. Zwaard
4. Veiligheidskap
5. Kuip
6. Kneedhaak
7. Wagen
8. Kader
9. Elektrischekast
10. Grondplaat

Specificatie:

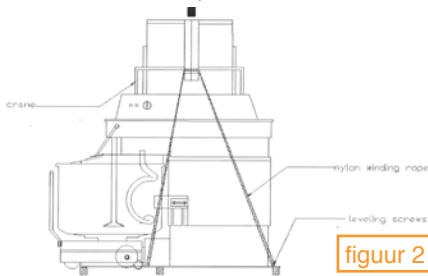
	SM120A	SM200A
Hoeveelheid meel (kg)	75	125
Hoeveelheid deeg (kg)	120	200
Vermogen spiraal Kw	9	12
Vermogen kuip Kw	0,75	1,5
Nettogewicht (Kg)	1300	1350
Kuip mm	Ø775X419	Ø960x517
Afmetingen mm	1600X780X1230	720X980X1430

NL

OPMERKING: De algemene voorwaarden voor transport, installatie, werking en machinedelen gelden zowel voor de SM-120A als voor de SM-200A.

2. TRANSPORT

- A. Controleer de kist op beschadigingen vooraleer de machine uit te pakken.
- B. Nadat u de bovenkant en zijanten van de kist verwijderd hebt, bevestigt u een sterke nylon kabel aan de vier ringen bij de hoogteregelingsbouten, zoals in figuur 2 weergegeven. Hef de machine op door middel van een kraan of takel van de pallet. Zet de machine op de installatieplaat.



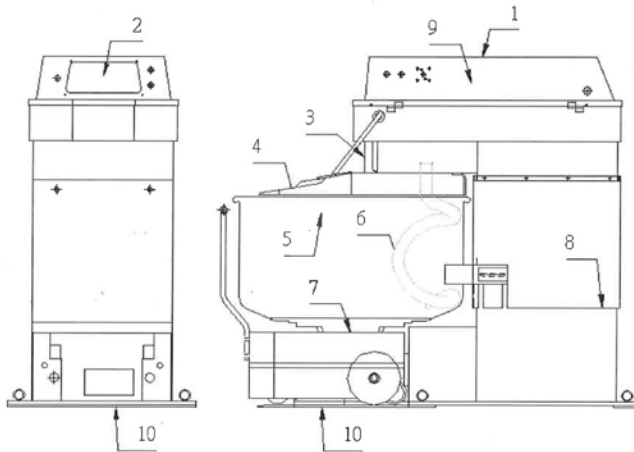
LET OP dat de machine niet omvalt om olievlies te voorkomen. Zet de machine langzaam neer.

3. INSTALLATIE

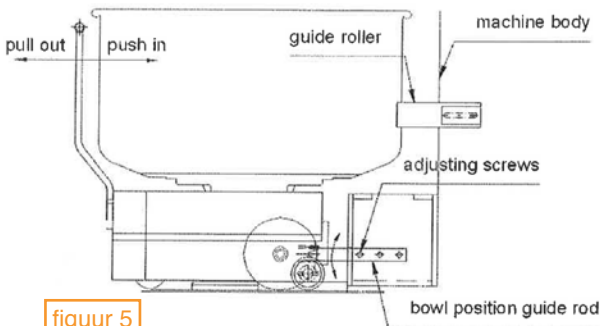
1. Plaats de machine op een horizontale vlakke vloer.
2. Vergewis u ervan dat de bodemplaat van de machine evenwijdig met de vloer is, indien niet, regel dan bij met de hoogteregelingsbouten.
3. Leg veerringen als steun onder de bodemplaat van de machine.

4. Veranker de machine stevig in de grond op de voorziene plaatsen.
5. Verbind de elektrische kabel met een zekering op een hoogte van zowat 2m en voorzie een stroomaansluiting die overeenstemt met die van het identificatieplaatje. Voorzie een goede aarding.

figuur 3



6. Wanneer de machine met het stroomnet verbonden is gaat u de draairichting van kuip en kneedhaak na. Van bovenaf gezien, moeten beide in uurwijzerzin draaien. Is dit niet zo, verwissel dan twee stroomdraden en test opnieuw of de draairichting juist is.
7. Druk op de “UP” toets. De kop van de machine beweegt nu naar boven en stopt dan vanzelf. Maak de regelschroeven voor de kuippositie los.
8. Trek de kuip uit de machine en duw ze er terug in. Herhaal deze beweging tot de kuip gemakkelijk in en uit de machine gaat. Draai de regelschroeven van de kuipgeleiding vast zoals aangegeven. Trek de kuip uit de machine en duw ze terug om te verifiëren of ze makkelijk in en uit de machine kan.



figuur 5

4. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

NL

1. Overlaad de kneedmachine niet. Indien u deeg maakt met minder dan 58% water, beperk dan de hoeveelheid meel en deeg.
2. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor u de machine gebruikt.
3. Veiligheidskap en zijpaneel moeten dicht zijn wanneer u de machine in werking stelt.
4. Vergewis u dat de kuip goed geplaatst is voor u de machine in werking stelt. Het verklikkerlampje licht op wanneer de wagen niet correct geplaatst is. Beweeg de kuip naar voor en draai ze lichtjes om zeker te zijn dat er goed contact is tussen de kuip en de kuipaandrijving.
5. Zie toe dat de stroomkabels niet gekneld zitten.
6. Controleer of de machine stilvalt wanneer u de veiligheidskap opent.
7. Alle bedieners van de machine moeten op de hoogte zijn van de veiligheidsvoorschriften. Losse kledij moet vermeden worden.
8. Steun of leun nooit op de machine.
9. Onderhoud van de machine mag enkel door professionele technici uitgevoerd worden.
10. Sluit de stroom af voordat met het onderhoud begonnen wordt.
11. Sluit de stroom af na gebruik.

5. BEDIENINGSPANEEL

5.1 TIMERS


Op het bedieningspaneel bevinden zich drie timers:

- Timer I geeft tijdsduur aan van de omgekeerde draairichting
- Timer II geeft tijdsduur aan voor de trage snelheid.
- Timer III geeft tijdsduur aan voor de hoge snelheid.


Iedere timer heeft drie cijfers, zoals hieronder aangeduid.

- A en B geven de minuten aan.
- C telt per 10 seconden.
- 0.1 is 10 seconden
- 0.2 is 20 seconden
- 0.3 staat voor 30 seconden

De functietoetsen  en  worden gebruikt om de timers in te stellen.

De maximumtijd die u kunt instellen is 20 minuten. Na 20 minuten begint de timer opnieuw op 0 minuten. Om de tijd te verkorten drukt u op de  toets.

Wanneer de kneder ingeschakeld is, tonen de timers de ingestelde tijd. Wanneer een timer begint te werken, telt hij af tot 0.

Gedurende de automatische werking, wanneer de veiligheidskap geopend is, zal de timer het aftellen onderbreken. Na afsluiten van de veiligheidskap en druk op de  toets, loopt de timer verder om de resterende tijd af te werken.

Gedurende de manuele cyclus werkt de timer niet.

Wanneer de **[OFF]** toets ingedrukt wordt, keren de timers terug tot de ingestelde tijd.

5.2. VERKLIKKERLICHTEN

De verklikkerlichten tonen volgende werkingstoestanden van de spiraalkneder.

NL

A. AUTO/MANUAL:

- Wanneer het lampje AUTO oplicht is de automatische cyclus in werking gesteld.
- Wanneer het MANUAL lampje oplicht, is de manuele cyclus in werking gesteld.

B. Draairichting van de kuip:

Wanneer de ↻-lamp oplicht, draait de kuip in uurwijzerzin.

Wanneer de ↺-lamp oplicht, draait de kuip in omgekeerde of tegen-
uurwijzer richting

C. Snelheid:

Wanneer de “I” lamp oplicht, is de trage draaisnelheid van de kuip ingeschakeld. Wanneer de “II” lamp oplicht is de snelle draaisnelheid van toepassing.

D. De **[INCH]** lamp toont de stap-voor-stap toestand. Indien noch de INCH noch de ON-lamp oplicht, staat de machine op STOP.

E. De oplichtende ON lamp toont dat de machine ingeschakeld is.

F. De STOP lamp licht enkel op als de veiligheidskap open is.

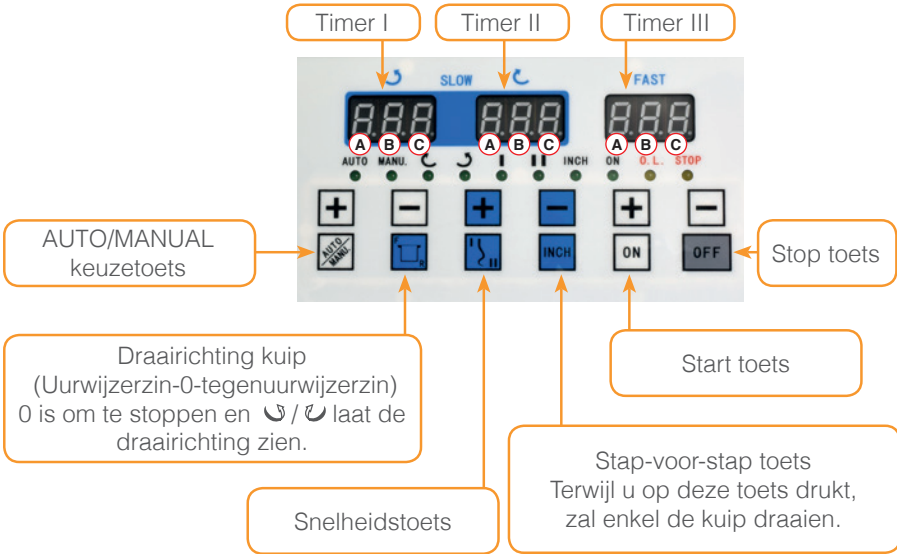
G. O.L (Over Load):

Dit lampje licht op wanneer de overlaad relais werkt.

Verhelp de fout (spanningsverlies, machine overladen of kabelverbinding los), zodat deze lamp uitgaat.

6. FUNCTIETOETSEN

NL



6.1. AUTOMATISCHE CYCLUS

- A.** Druk op de **[+] [-]** toetsen onder de "I" timer om de gewenste werktijd voor de omgekeerde kuiprichting in te stellen.
- B.** Druk op de **[+] [-]** toetsen onder de "II" timer om de gewenste werktijd in lage snelheid in te stellen.
- C.** Druk op de **[+] [-]** toetsen onder de "III" timer om de gewenste werktijd in hoge snelheid in te stellen.
- D.** Druk op de **[AUTO/MANU]** toets tot het lampje AUTO oplicht.
- E.** Druk op de **[↻]** toets tot het lampje ↻ oplicht.
- F.** Druk op de **[ON]** toets om de machine te starten.

Nadat de verschillende stappen doorlopen zijn, start de machine.

De spiraalkneder zal eerst in omgekeerde draairichting werken tot timer 'I' stopt op 0. Dan zal de machine op lage snelheid vooruit beginnen werken tot timer 'II' stopt op 0. Tot slot schakelt de machine over op de hoge snelheid en houdt deze aan tot timer 'III' op 0 komt. Hierna stopt de machine automatisch. In "AUTO"-stand zal de machine automatisch stoppen wanneer u het veiligheidsscherm optilt. De timer zal ook stoppen op dat punt. Enkel nadat u het scherm hebt gesloten en op de **[ON]** toets hebt gedrukt, zal de timer verder lopen en de machine opnieuw beginnen werken.

Als u op de **[OFF]** toets drukt, zal de timer terugkeren naar de vooraf ingestelde tijd en na een druk op **[ON]** opnieuw starten.

6.2. MANUELE WERKING

- A. Druk op de **AUTO/MANU** toets tot het lampje MANU oplicht.
- B. Druk op de **↓** en **□** toetsen om de gewenste snelheid en kuipdraairichting te bepalen.
- C. Druk op de **ON** toets om de machine te starten.
- D. Druk op de **OFF** toets indien u de werking wil stopzetten.
 - > De timer houdt op met werken.
 - > De machine begint altijd te werken bij trage snelheid. Wanneer ze traag draait, kunt u op de **↓** toets drukken om over te gaan op hoge snelheid.

OPMERKING: De kuip kan niet in omgekeerde zin draaien in hoge snelheid.

6.3. WERKWIJZE

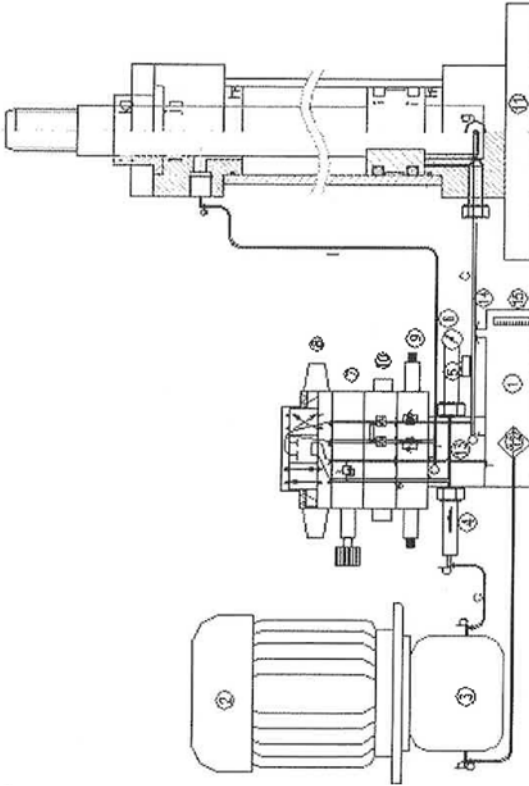
1. Trek de kuip uit de machine.
2. Doe alle ingrediënten in de kuip.
3. Duw de kuip in de machine. Druk op “DOWN” om de kop in kneedpositie te brengen.
4. Stel de kneedtijd in en start de machine.
5. De machine stopt automatisch na de kneedcyclus. Druk op “up” om de kop naar boven te brengen.
6. Trek de kuip uit de machine.
7. Duw een andere kuip in de machine.

OPMERKING:

1. Beweeg de kop van de machine minstens eenmaal daags op en neer voor gebruik.
2. Doe de machine niet draaien wanneer de kuip niet goed geplaatst is.
3. Beweeg de kuip niet meer wanneer de kop naar boven of naar beneden beweegt.
4. De kuip moet rustig in de machine geduwd worden, niet te traag en niet te snel. Indien u moeite hebt om de kuip te duwen, trek ze dan even terug achteruit. Pas de baan aan en duw de kuip weer in de machine.

7. HYDRAULISCH SYSTEEM

NL



1. Start de machine en het hydraulisch systeem.
 - Zet de machine aan. Druk op de “UP” of “DOWN” toets.
 - Het hydraulisch systeem begint te werken.
2. Kop naar boven
Druk op de “UP” toets. De hydraulische cilinder beweegt naar boven om de knederkop in de bovenste stand te plaatsen.
3. Kop naar beneden
Druk op de “DOWN” toets. De cilinder beweegt naar beneden om de knederkop in de kneedpositie te plaatsen.
4. Wat te doen indien de kop noch naar boven noch naar beneden beweegt?
 - A. Ga na of er genoeg olie in het oliereservoir is.
 - B. Open de kraan van de manometer.
 - C. Druk op de “DOWN” toets om te kijken of er druk weergegeven wordt.
 - D. Ga na of er geen storing op de magneetklep zit.
 - E. Controleer motor en motorpomp op schade of slechte werking.

F. Indien bovenstaande problemen zich niet voordoen, sluit dan de stroom af en reinig de drukklepveer en het oliegat.

5. Wat te doen indien de kop te snel of te traag beweegt?

- Open het manometerdeksel om de oliedruk na te gaan. Een persoon drukt op de “UP” toets om de machinekop naar boven te doen bewegen, dan op de “DOWN” toets, zodat de machinekop naar beneden gaat. Een andere persoon regelt de smeerklep tot de manometer circa 40Kg/cm² aangeeft.

NL

6. Hoe komt het dat de machine schudt bij het kneden? Hoe dit verhelpen?

- De reden hiervoor is dat de druk in de cilinder daalt.
 1. Controleer of er een olielek in de cilinder is.
 2. Controleer de olieleiding en olieaansluiting op lekken.
 3. Controleer alle kleppen op lekken.
 4. Controleer de werking van de controleklep.

OPLOSSING :

1. Vervang de O-ring van de cilinder indien er olie lekt.
2. Vervang de olieleiding of olieaansluitingen.
3. Open de smeerklep. een persoon drukt op de “UP” toets om de machinekop naar boven te bewegen, en dan op de “DOWN” toets, zodat de kop naar beneden beweegt. Een ander persoon opent en regelt de drukklep tot de manometer 200Kg/cm² aangeeft. Wacht een half uur. Indien de druk niet onder 170Kg/cm² daalt binnen dit half uur, betekent dit dat de drukklep goed werkt. Indien de druk echter binnen het half uur daalt onder 170Kg/cm², dan betekent dit dat er problemen zijn met de controleklep; deze moet hersteld of vervangen worden.

Drukwaarde tijdens de werking, ter informatie:

Beweging van de kop	Oliedruk (kg/cm ²)
OMHOOG	0
BOVEN 0	
OMLAAG	40
ONDER + KNEDEN	200

Nadat de druk juist ingesteld is, drukt een persoon op de “UP” toets om de machinekop omhoog te brengen. Een ander persoon sluit de drukkraan tot de manometer 0Kg/cm² aangeeft.

8. REINIGING EN ONDERHOUD

NL

- Gebruik een vochtige doek om de machine dagelijks na gebruik te reinigen. Niet met water reinigen.
- Veeg het gemorste meel op ankerblok, veiligheidskap enz. grondig af.
- Verwijder geregeld het stof in de bovenste kap.
- Zet de stroom iedere dag af na gebruik.
- Controleer iedere week de toestand van alle onderdelen.
- Controleer iedere maand de spanning van de riemen.

9. PROBLEEMOPLOSSING

1. Kuip en spiraal draaien in omgekeerde zin.

Mogelijke oorzaak: stroomdraden zijn verkeerd aangesloten.

Oplossing: Verwissel de 2 stroomdraden.

2. Machine schudt tijdens de werking

Mogelijke oorzaak: Bodem is niet vlak of horizontaal, waardoor de machine niet stabiel staat.

Oplossing: Stel de machine vlak op. Plaats indien nodig steunblok onder de machine.

3. Kuip draait nog nadat veiligheidskap geopend werd.

Mogelijke oorzaak: De microswitch is stuk.

Het regelwiel bij de microswitch is slecht gepositioneerd.

Oplossing: Vervang de microswitch. Plaats het regelwiel juist zodanig dat er contact is met microswitch.

4. Geleidingsrol draait niet

Mogelijke oorzaak: Lager van geleidingsrol is stuk.

Ruimte tot de kuip is te groot.

Oplossing: Vervang lager.

Ruimte tussen geleidingsrol en kuip bijregelen.

5. Spiraalkneder werkt niet.

Mogelijke oorzaak:

Kijk de stroomtoevoer na. Kijk de hoofdschakelaar na.

Kijk of de kuip correct geplaatst is in de machine.

Ga na of het bedieningspaneel niet beschadigd is.

Ga na of er geen slecht contact in de relais.

Ga na of de overlaad relais niet afspringt.

Oplossing:

Roep hulp in van een professionele technicus.

6. Spiraalkneder kan niet stoppen.

Mogelijke oorzaak:

Ga na of de bedieningspaneel niet beschadigd is.

Zie de relais na.

Oplossing:

Roep hulp in van een professionele technicus.

7. spiraalkneder kan niet continu werken.

Mogelijke oorzaak:

Ga na of er geen schade is of slecht contact aan de elektromagnetische relais.

Ga na of er niets abnormaal is aan de motor.

Ga na of de bedieningspaneel niet beschadigd is.

Kijk na of de kabels niet beschadigd zijn.

Controleer of de elektriciteitskast niet vochtig is.

Controleer of de bescherming van de transformator niet beschadigd is door vocht of andere reden.

Ga na of er geen elektrisch verlies is aan de motor.

Oplossing:

Roep hulp in van een professionele technicus.

8. spiraalkneder stopt zonder aanleiding.

Ga na of de overlaad relais niet afspringt of de ingestelde waarde niet is gewijzigd.

Ga na of er niets abnormaal is aan de motor.

Ga na of het er niets aan de hand is met bedieningspaneel.

Oplossing:

Roep hulp in van een professionele technicus.

9. Motor maakt vreemd geluid.

Ga na of het deeg voldoende water bevat.

Ga na of het geluid wordt veroorzaakt door een kogellager van de motor.

Oplossing:

Roep hulp in van een professionele technicus.

D



Spiral mixer • Pétrin à spirale • Spiraalkneder
Spiralkneter • Amasadora • Impastatrice



SM 120A • SM 200A

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieses Spiralkneters. 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 des Spiralkneters, raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine anfangen.

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



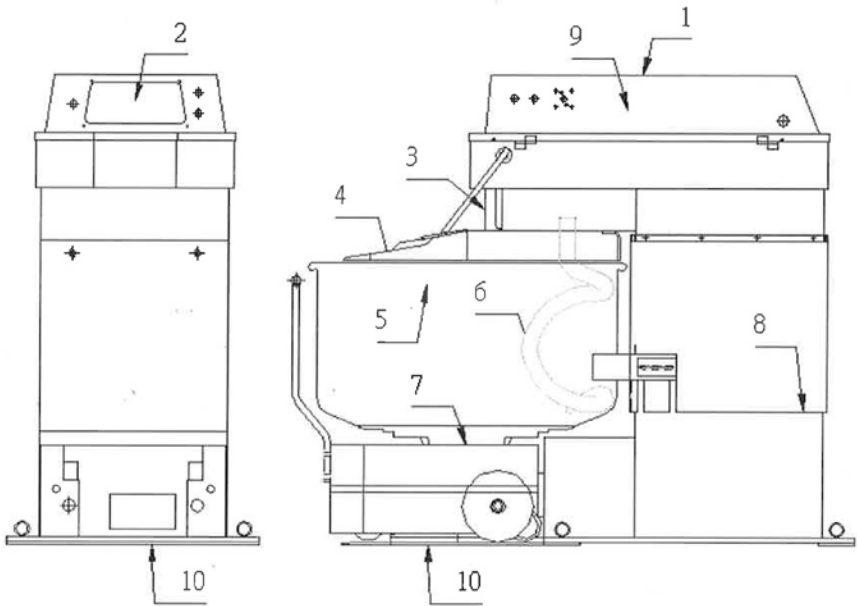
Sinmag Europe Team.

D

1. Einführung

Die SM120A und SM200A Spiralknetzer sind Maschinen mit einem ausfahrbaren Kessel, geeignet für größere Teigmassen. Die Zeichnung unten zeigt Ihnen die verschiedenen Teile der Maschine:

D



1. Obere Haube
2. Bedienungstafel
3. Schwert
4. Sicherheitsdeckel
5. Kessel
6. Knetspirale
7. Kesselwagen
8. Gestell
9. Elektrisches Gehäuse
10. Grundplatte

EIGENSCHAFTEN

	SM120A	SM200A
Mehlkapazität (kg)	75	125
Teigkapazität (kg)	120	200
Leistung Spiral Kw	9	12
Leistung Kessel Kw	0,75	1,5
Nettogewicht (Kg)	1300	1350
Kessel (mm)	Ø775 x 419	Ø960x517
Abmessungen (mm)	1600 x 780 x 1230	720 x 980 x 1430

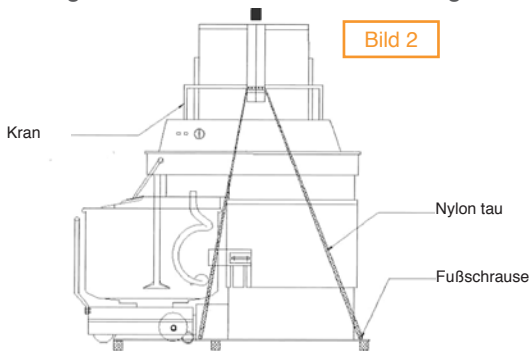
D

BEMERKUNG: Der SM120A und SM200A haben die gleichen Eigenschaften in Bezug auf Transport, Installation, Bedienung und Teile der Maschine.

2. TRANSPORT

Brutogewicht : 1470kg

- A. Prüfen Sie die Verpackung auf möglichen Schaden nach bevor Sie die Maschine entpacken.
- B. Nachdem Sie die obere Haube und die Seiten der Verpackung entfernt haben, verwenden Sie ein starkes Nylontau um die vier Ringe wie im Bild 2 festzumachen. Nachdem heben Sie die Maschine von der Palette und bringen Sie sie an die Installationslage.



Achten Sie darauf, dass der Maschinenkopf nicht kippt und herunterfällt um Öllecks zu vermeiden. Die Maschine muss allmählich und in einer Bewegung installiert werden.

3. INSTALLATION

1. Installieren Sie die Maschine auf einen ebenen und flachen Boden, um die Lebensdauer zu versichern
2. Sorgen Sie dafür, dass die Grundplatte parallel mit dem Boden ist. Wenn

dies nicht der Fall ist, kann dies mit den Positionierungsschrauben wie in Bild 3 angepasst werden. (Bemerkung: der Boden muss eben sein wie in Bild 3, die sechs Sitze müssen am Boden kommen.)

3. Nachdem Sie die Position der Grundplatte angepasst haben, platzen Sie Unterlegscheiben um die Grundplatte zu unterstützen.
4. Entfernen Sie die Positionierungsschrauben. Befestigen Sie die Maschine bei diesem Schritt an den Boden mit einer 5/8" Schraube.
5. Schließen Sie den Stromkabel an der Maschine an mit einem Sicherung die sich auf etwa 2 m des Bodens befindet.

D

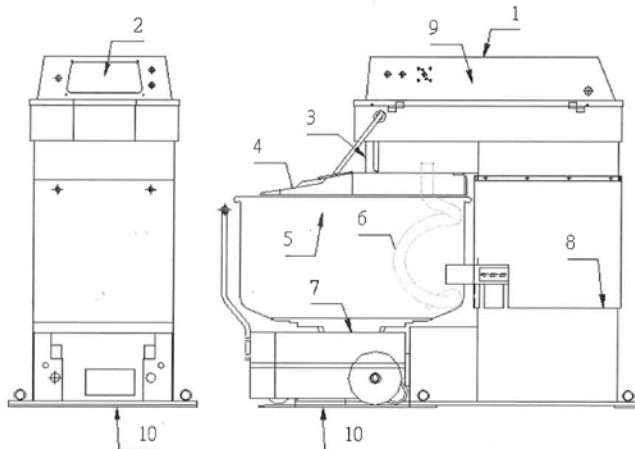


Bild 3

6. Nach dem elektrischen Anschluss, müssen Sie die Drehrichtung des Kessels und des Knetspirals nachprüfen. Die beiden müssen bei oberer Ansicht im Uhrzeigersinn drehen. Wenn dies nicht der Fall ist, müssen Sie zwei der Phasenkabel austauschen und aufs Neue testen bis die Richtung korrekt ist.
7. Drücken Sie die "UP" Taste. Der Maschinenkopf wird sich bis zu der oberen Position heben und automatisch anhalten
8. In dieser Lage können wir die Spannung des Kesselführungsstabs nachprüfen. Ziehen Sie den Kessel aus der Maschine. Wiederholen Sie die oberen Schritten bis man den Kessel einfach hineinschieben und herausziehen kann. Dann schraubt man die Einstellschrauben des Kesselführungsstabes wie in Bild 5 fest. Schließlich versuchen Sie den Kesselwagen herauszuziehen und erneut hineinzuschieben damit die gute tate des Kesselwagens versichert ist.

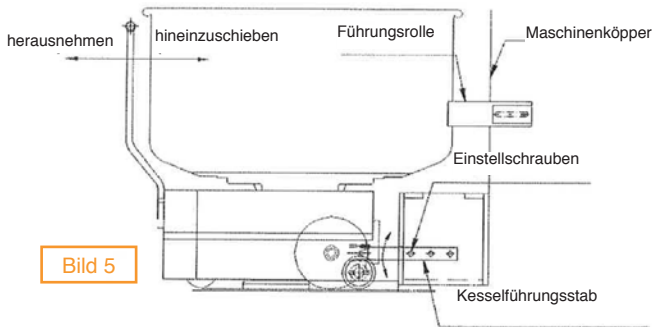


Bild 5

D

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Die Maschine ist dazu geeignet, Teig zu kneten. Überladen Sie den Spiralkneter bitte nicht.
2. Bitte lesen Sie diese Anleitung gründlich, bevor Sie die Maschine bedienen oder warten. Das Namensschild muss auch beachtet werden.
3. Alle Seitenplatten müssen geschlossen bleiben, außer wenn die Maschine gewartet oder repariert wird.
4. Halten Sie den Stopp- und Notschalter in der korrekten Lage bevor Sie die Maschine starten.
5. Prüfen Sie nach ob der Kesselwagen in der korrekten Lage ist, bevor Sie die Maschine starten. Wenn dies nicht der Fall ist, wird die Indikationslampe aufleuchten. Wenn die Lampe nicht aufleuchtet, bitte drehen Sie den Kessel ein wenig damit der Kessel und der Antrieb zusammenpassen.
6. Prüfen Sie nach ob die Anschlusskabel nicht behindert oder verstrickt sind.
7. Prüfen Sie nach ob die Maschine halt wenn der Sicherheitsdeckel gehoben wird.
8. Jeder der die Maschine bedient, muss den Normen in Bezug auf Kleidung und Verhalten entsprechen.
9. Nur der Bediener darf die Maschine annähern. Der Bediener selbst darf sich nicht an die Maschine lehnen.
10. Im Fall von elektrischen Problemen, müssen Sie einen professionellen Techniker anrufen.
11. Schließen Sie die Maschine vor der Wartung von der Stromversorgung ab.
12. Die Maschine muss geerdet sein.
13. Der Gebrauch von Gürtelmetall bei der elektrischen Wartung ist verboten. Warnen Sie andere auch für den Gebrauch der Maschine bei diesen Arbeiten.
14. Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung nach dem täglichen Gebrauch.
15. Die Maschine darf nur mit den Händen bedient werden, verwenden Sie nie andere Werkzeuge.

5. BEDIENUNGSHINWEISE

5.1 Zeituhren

Im oberen Teil der Bedienungstafel befinden sich drei Zeituhren.

- Zeituhr für die Tiefstgeschwindigkeit in umgekehrter Richtung
- Zeituhr II für Tiefstgeschwindigkeit
- Zeituhr III für Höchstgeschwindigkeit

Jede Zeituhr hat seinen eigenen Display.

- A und B sind die Minuten
- C sind 10 Sekunden
- 0.1 sind 10 Sekunden
- 0.2 sind 20 Sekunden
- 0.3 sind 30 Sekunden
- 0.4 sind 40 Sekunden
- 0.5 sind 50 Sekunden

Verwenden Sie die $\boxed{+}$ und $\boxed{-}$ um die Zeituhren einzustellen.

Die höchst einstellbare Zeit ist 20 Minuten. Nach 20 Minuten wird die Zeituhr erneut ab 0 Minuten anfangen. Drücken Sie die $\boxed{+}$ und $\boxed{-}$ Taste um die Zeit zu erhöhen oder zu mindern. Bei einem Druck wird die Zeit um 10 Sekunden erhöht oder herabgesetzt. Wenn der Spiralkneter eingeschaltet wird \boxed{ON} , werden die Zeituhren die eingestellte Zeit darstellen. Die Zeituhren werden dann bis zu 0 abzählen.

Während der automatischen Funktion (AUTOMATIC), wird die Zeituhr an der heutigen Position halten wenn man den Sicherheitsdeckel hebt. Wenn man danach den Deckel erneut senkt und ON drückt, wird die Zeituhr ab der heutigen Position weitergehen, um die restliche Zeit zu beenden. Während der manuellen Funktion werden die Zeituhren nicht wirken.

Wenn man die \boxed{OFF} -Taste drückt, werden die Zeituhren auf die eingestellte Zeit zurückgehen.

5.2. Indikationslampen

Diese zeigen die folgenden Funktionen des Spiralkneters.

A. AUTO/MANUAL Funktion:

- Wenn die AUTO Lampe aufhellt, ist die Maschine in automatischer Funktion.
- Wenn die MANU Lampe aufhellt, ist die Maschine in manueller Funktion.

B. Kesselrichtung

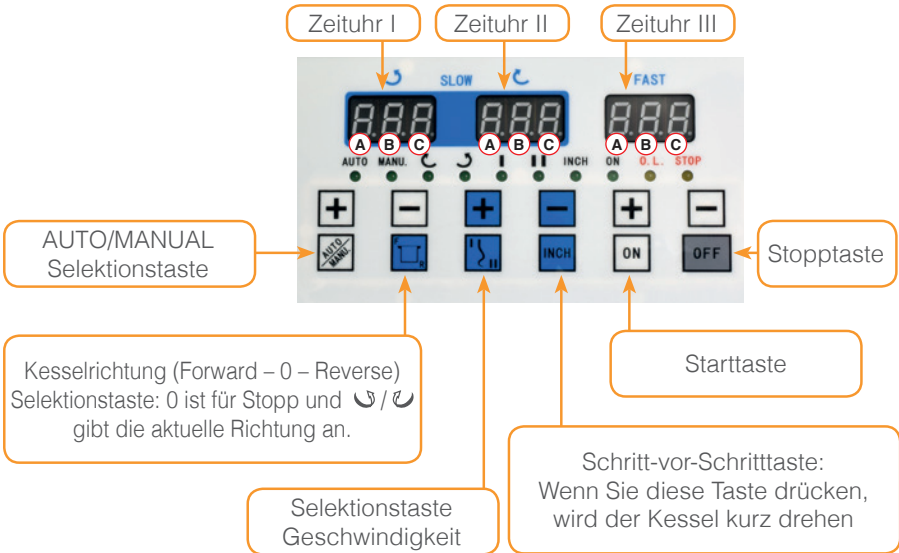
- Wenn die \curvearrowright Lampe aufhellt, dreht der Kessel vorwärts.
- Wenn die \curvearrowleft Lampe aufhellt, dreht der Kessel rückwärts.

C. Geschwindigkeit:

- Wenn die 'I' Lampe aufhellt, dreht die Maschine in erster Geschwindigkeit.
- Wenn die 'II' Lampe aufhellt, dreht die Maschine in zweiter Geschwindigkeit.

- D. Die **INCH** Lampe gibt die Schritt vor Schritt Funktion an. Wenn die INCH Lampe aufhellt, wird der Kessel langsam drehen, aber der Spiral nicht. Diese Taste dient dazu, das Teig hervorzubringen, damit man dies einfach herausnehmen kann.
- E. Wenn die ON-Lampe aufhellt, wirkt die Maschine in normaler Funktion.
- F. Wenn weder die INCH, noch die ON Lampe aufhellt, ist die Maschine gestoppt.
- G. Die STOPP Lampe hellt nur auf wenn der Sicherheitsdeckel gehoben ist.
- H. O.L. (Over-Load): Diese Lampe hellt auf wenn der Schutz aktiviert wird. Bitte prüfen Sie den Fehler (Spannungsverlust, Kneter überlastet oder es gibt ein Wackelkontakt). Nachdem Sie den Fehler beseitigt haben, wird diese Lampe erlöschen.

6. BEDIENUNGSTASTEN



6.1. BEDIENUNG AUTOMATISCHE FUNKTION

- A. Drücken Sie die **+** und **-** Tasten unter Zeituhr I um die erwünschte Zeit für die umgekehrte Drehrichtung einzustellen.
- B. Drücken Sie die **+** und **-** Tasten unter Zeituhr II um die erwünschte Zeit für die langsame Geschwindigkeit einzustellen.
- C. Drücken Sie die **+** und **-** unter Zeituhr III um die erwünschte Zeit für die schnelle Geschwindigkeit einzustellen.
- D. Drücken Sie die **AUTO/MANU** Taste bis die AUTO Lampe aufhellt.
- E. Drücken Sie die **☐** Taste bis die Lampe **☐** aufhellt.
- F. Drücken Sie die **ON**-Taste um die Maschine zu starten.

Nachdem Sie das obere Verfahren beendet haben, wird die Maschine mit der Arbeit anfangen. Sie wird in umgekehrter Drehrichtung arbeiten bis die Zeituhr I zu 0 ankommt. Nächstens wird die Maschine in langsamer Geschwindigkeit arbeiten bis die Zeituhr II zu 0 ankommt. Schließlich wird die Maschine in schneller Geschwindigkeit arbeiten bis die Zeituhr III zu 0 ankommt. Jetzt wird die Maschine automatisch halten.

Während der automatischen Wirkung ("AUTOMATIC") wird die Maschine halten wenn Sie den Sicherheitsdeckel heben

Die Zeituhr wird dabei an der aktuellen Stelle halten. Nachdem Sie den Deckel erneut gesenkt haben und die **[ON]**-Taste gedrückt haben, wird die Maschine von der aktuellen Stelle weiterarbeiten.

Wenn Sie die **[OFF]**-Taste drücken, wird die Zeituhr auf die eingestellte Zeit zurückgehen und bei einem Druck auf die **[ON]**-Taste erneut anfangen.

6.2. BEDIENUNG MANUELLE FUNKTION

- A. Drücken Sie die **[AUTO/MANU]** Taste bis die MANU-Lampe aufhellt.
- B. Drücken Sie die **[↓]** und **[□]** Tasten um die erwünschte Richtung und Geschwindigkeit zu wählen.
- C. Drücken Sie die **[ON]**-Taste um die Maschine zu starten.
- D. Drücken Sie die **[OFF]**-Taste wenn Sie die Maschine stoppen wollen.
 - > Der Knetter wird immer in langsamer Geschwindigkeit anfangen. Wenn er in Tiefstgeschwindigkeit wirkt, können Sie die Taste **[↑]** drücken um die Geschwindigkeit zu erhöhen.

BEMERKUNG: Die Zeituhr wirkt nicht bei manueller Wirkung.
Die Kessel kann nicht umgekehrt drehen bei höchster Geschwindigkeit.

6.3. BEDIENUNGSVERFAHREN

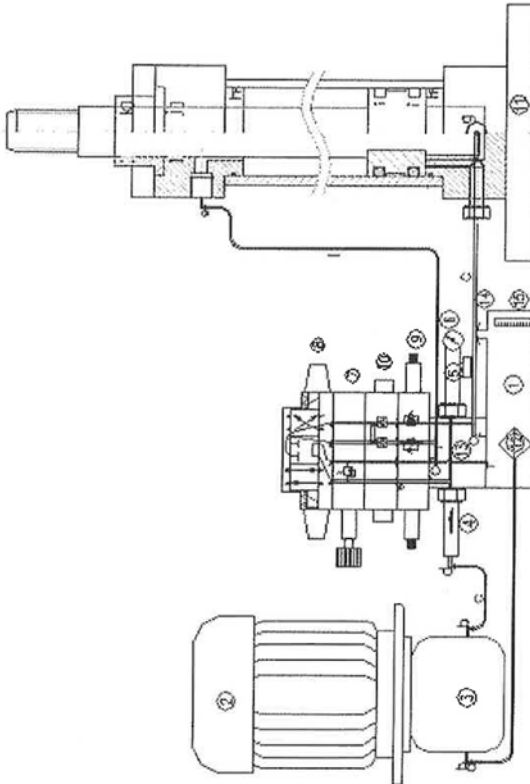
1. Ziehen Sie den Kessel aus der Maschine.
2. Bringen Sie alle Zutaten in den Kessel
3. Bringen Sie den Kessel in die Maschine und drücken Sie "DOWN" um den Maschinenkopf in die Knetposition zu bringen.
4. Stellen Sie die Knetzeit ein und starten Sie die Maschine.
5. Der Knetter wird automatisch halten wenn das Knetverfahren beendet wird. Drücken Sie jetzt die „UP“ Taste um den Maschinenkopf hochzubringen.
6. Ziehen Sie den Kessel aus der Maschine. .
7. Bringen Sie einen anderen Kessel in die Maschine hinein.

BEMERKUNG:

1. Bringen Sie den Maschinenkopf mindestens einmal hoch vor dem täglichen Gebrauch.
2. Bedienen Sie die Maschine nicht wenn der Kessel nicht korrekt positioniert ist.
3. Bewegen Sie den Kessel nicht wenn der Maschinenkopf hochgeht oder gesenkt wird.
4. Der Kesselwagen muss in einer Bewegung in den Knetler hineingebracht werden, weder zu langsam noch zu schnell. Wenn Sie Schwierigkeiten beim Einfuhr des Kessels haben, ziehen Sie den Kessel erneut heraus. Stellen Sie die Führungsstangen bei und bringen Sie den Kessel erneut ein.
5. Der Kessel muss positioniert bleiben bis der Knetler das Verfahren beendet hat, ziehen Sie ihn nicht während der Arbeit heraus.

D

7. HYDRAULIKSYSTEM



1. Starten Sie die Maschine und das Hydrauliksystem.

- Schalten Sie die Maschine ein, drücken Sie die „UP“ oder „DOWN“ Taste. Der Motor und das Hydrauliksystem werden starten.

2. Maschinenkopf hochbringen

- Drücken Sie die “UP” Taste, der Zylinder bewegt nach oben um den Maschinenkopf hochzubringen.

3. Maschinenkopf senken

- Drücken Sie die “DOWN” Taste, der Zylinder bewegt nach unten um den Maschinenkopf in die Knetposition zu bringen.

4. Was kann man tun wenn der Maschinenkopf nicht hoch- oder herunterkommt?

- Prüfen Sie nach ob im Behälter genug Hydrauliköl anwesend ist.
- Prüfen Sie nach ob die Pumpe korrekt wirkt.
- Kontrollieren Sie Druckregelklappe und regeln Sie diese.
- Prüfen Sie nach ob das Magnetventil Probleme hat.
- Kontrollieren Sie den Motor und die Pumpe auf mögliche Probleme.
- Wenn Sie die oben genannten Probleme nicht haben, schalten Sie die Maschine aus und bauen Sie das Druckventil zur Reinigung aus (verwenden Sie dazu Diesel oder Benzin)

5. Was muss man tun wenn der Maschinenkopf zu schnell oder zu langsam hoch- oder herunterkommt?

- Öffnen Sie den Druckmesser und drücken Sie die “UP” Taste um den Maschinenkopf hochzubringen. Nächstens drücken Sie die “DOWN” Taste während eine zweite Person die Drosselklappe regelt bis der Druckmesser etwa 40 kg/cm² angibt.

6. Warum schüttelt die Maschine während der Hebung / Senkung des Maschinenkopfes? Wie kann man dies lösen?

- Der Grund des Schüttelns liegt in einem Druckverlust im Zylinder.
 1. Prüfen Sie nach ob es im Zylinder kein Ölleck gibt.
 2. Kontrollieren Sie die Verbindungen der Ölleitungen auf Öllecks.
 3. Prüfen Sie die Verbindungen der Ventile auf Öllecks nach.
 4. Kontrollieren Sie die Ventile.
 5. Kontrollieren Sie die O-Ringdichtungen des Zylinders.

LÖSUNGEN :

1. Ersetzen Sie die O-Ringdichtungen des Zylinders.
2. Ersetzen Sie die Ölleitungen.
3. Ersetzen Sie die Ringdichtungen der Ölanlage.
4. Öffnen Sie den Druckmesser, drücken Sie dann die “UP” Taste, um den Kopf hochzubringen and drücken Sie danach die “DOWN” Taste während eine andere Person die Drosselklappe regelt bis mehr als 200 kg/cm² angegeben wird. Wenn dies der Fall ist, bedeutet dies, dass von einem Druckverlust nicht die Rede ist. Wenn man keine 200 kg/cm² erreichen kann, muss der Zylinder repariert oder ersetzt werden.

Druckangaben während der Bedienung zur Bezugnahme::

	Druckmesser (kg/cm ²)
NACH OBEN	0
OBERE POSITION	0
NACH UNTEN	40
UNTERE POSITION	200

Nachdem Sie den Druck geregelt haben, drücken Sie die "UP" Taste um den Maschinenkopf hochzubringen. Gleichzeitig muss eine zweite Person den Druckmesser schließen bis dieser 0 kg/cm² angibt.

D

8. REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie die Maschine vor der Reinigung von der Stromversorgung ab.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch um die Maschine nach dem täglichen Gebrauch zu reinigen, verwenden Sie nie fließendes Wasser.
- Entfernen Sie alle Teig- und Mehreste gründlich, da diese sich im Spiralklemmblock, im Sicherheitsdeckel, in den Führungsrädern usw. sammeln können.
- Entfernen Sie das Staub von der oberen Haube und vom Schaltkasten des Spiralkneters regelmäßig.
- Sorgen Sie dafür, dass die Maschine nach dem täglichen Gebrauch ausgeschaltet wird.
- Prüfen Sie alle Komponente regelmäßig auf möglichen Probleme nach.
- Kontrollieren Sie die Keilriemen monatlich.
- Schmieren Sie die Maschine dreimonatlich.

9. FEHLERBEHEBUNG

- 1. Der Kessel und der Spiral drehen in umgekehrter Richtung.**
MÖGLICHER GRUND: Prüfen Sie nach ob die Phasenkabel gut angeschlossen sind.
LÖSUNG: Wechseln Sie die Position von zwei der Phasenkabel.
- 2. Die Maschine schüttelt während der Wirkung**
MÖGLICHER GRUND: Die Grundfläche ist nicht waagrecht und eben genug. Die Füße sind unstabil.
LÖSUNG: Wählen Sie eine waagrechte und ebene Fläche um die Maschine zu installieren. Passen Sie die Position der Füße an, um die Maschine stabil zu machen.
- 3. Der Kessel dreht weiter wenn das Sicherheitsdeckel gehoben wird.**
MÖGLICHER GRUND: Der Sicherheitsschalter ist fehlerhaft. Der Sicherheitsschalter hat einen Fehlkontakt mit der Sicherheitshaube.
LÖSUNG: Ersetzen Sie den Sicherheitsschalter.

Passen Sie den Spalt zwischen dem Schalter und das Führungsrad der Sicherheitshaube an.

4. Die Führungsräder wirken nicht.

MÖGLICHER GRUND: Die Lager der Führungsräder sind beschädigt. Der Abstand zwischen dem Führungsrad und dem Kessel ist zu groß.

LÖSUNG: Ersetzen Sie die Lager.

Passen Sie den Abstand zwischen dem Führungsrad und dem Kessel an, damit diese mit einander Kontakt haben.

5. Die Hauptwelle dreht nicht.

MÖGLICHER GRUND:

Prüfen Sie nach ob die Maschine an der Stromversorgung angeschlossen ist. Prüfen Sie den Hauptschalter.

Kontrollieren Sie ob der Kesselwagen korrekt in der Maschine gesetzt ist.

Prüfen Sie die korrekte Wirkung der Schalttafel nach.

Schauen Sie ob der Schütz aktiviert wird oder einen Fehlkontakt hat.

Kontrollieren Sie ob der Überstromrelais nicht aktiviert wurde.

LÖSUNG: nehmen Sie mit einem professionellen Elektriker Kontakt.

6. Die Hauptwelle hält nicht

MÖGLICHER GRUND:

Prüfen Sie die korrekte Wirkung der Schalttafel nach..

Kontrollieren Sie ob der Schütz nicht aktiviert bleibt.

LÖSUNG: nehmen Sie mit einem professionellen Elektriker Kontakt

7. Die Hauptwelle wirkt nicht ständig.

MÖGLICHER GRUND:

Prüfen Sie nach ob der Schütz nicht beschädigt ist oder einen Fehlkontakt hat. Kontrollieren Sie die korrekte Wirkung des Motors.

Schauen Sie nach ob die Schalttafel nicht beschädigt ist.

Kontrollieren ob es keine beschädigte Kabel oder Schalen gibt.

Prüfen Sie nach ob es keine Feuchtigkeit im Elektrokasten gibt.

Schauen Sie ob der Transformator oder das Gehäuse des Transformators nicht von Feuchtigkeit oder von anderen Ursachen beschädigt ist.

Prüfen Sie nach ob der Motor keinen Stromverlust hat.

LÖSUNG: nehmen Sie mit einem professionellen Elektriker Kontakt.

8. Die Hauptwelle hält unerwartet

Prüfen Sie nach ob der Überstromrelais nicht aktiviert wurde oder ob die Stromversorgung sich nicht geändert hat.

Kontrollieren Sie die korrekte Wirkung des Motors.

Schauen Sie nach ob die Schalttafel keine Fehler hat

LÖSUNG: nehmen Sie mit einem professionellen Elektriker Kontakt.

9. Der Motor lärmt.

Prüfen Sie nach ob das Wasser im Teig ausreichend ist.

Kontrollieren Sie den Zustand der Kugellager im Motor.

LÖSUNG: nehmen Sie mit einem professionellen Elektriker Kontakt.

D



Spiral mixer • Pétrin à spirale • Spiraalkneder
Spiralkneter • Amasadora • Impastatrice



SM 120A • SM 200A

¡Felicidades con la compra de esta amasadora espiral!
Esta máquina ha sido controlada profundamente en
nuestro almacén en Bélgica para garantizarle la entrega de
una máquina lista a la instalación.

Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es
aconsejable de leer este modo de empleo con atención
antes de poner la máquina en uso.

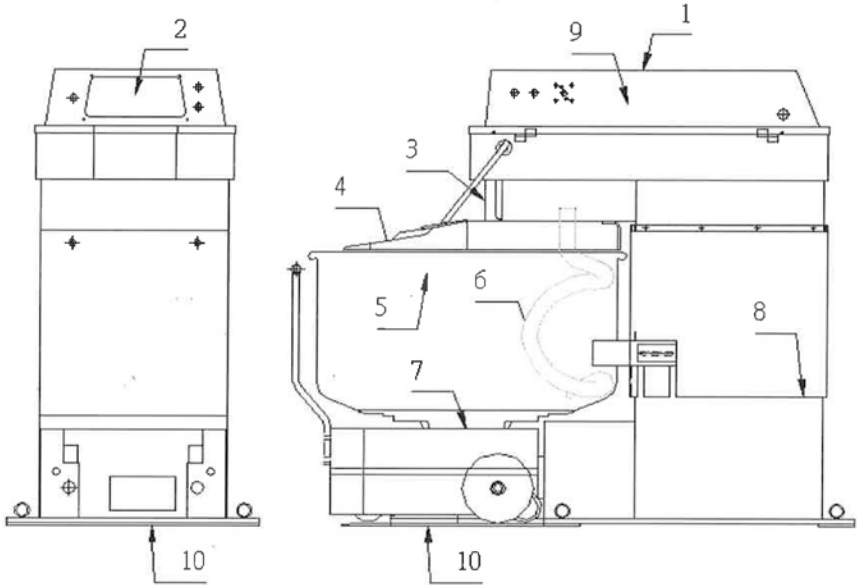
ES Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y in-
terés y le desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.



Sinmag Europe Team.

1. INTRODUCCIÓN

Las máquinas SM-120A y SM200A son amasadoras de espiral con perol desmontable adecuadas para grandes piezas de masa. El plano siguiente muestra parte de la máquina para su referencia.



ES

- 1. Cubierta superior
- 2. Panel operativo
- 3. Pilar central
- 4. Protección de seguridad
- 5. Artesa
- 6. Espiral
- 7. Carro
- 8. Bastidor
- 9. Caja eléctrica
- 10. Placa de base



Specificatie:

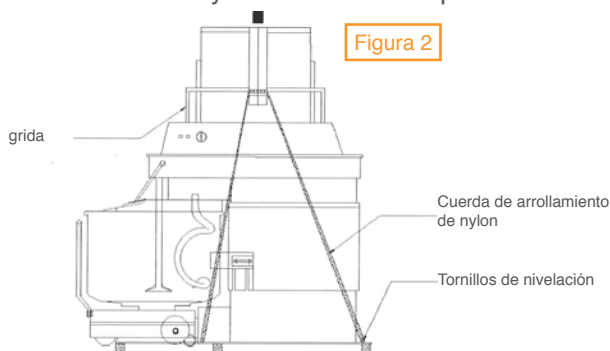
	SM120A	SM200A
Capacidad de harina (kg)	75	125
Capacidad de masa (kg)	120	200
Potencia espiral Kw	9	12
Potencia tina Kw	0,75	1,5
Peso neto (Kg)	1300	1350
Tina mm	Ø 775 x 419 mm	Ø 960 x 517 mm
Dimensiones mm	1600x780x1230	720x980x1430

OBSERVACIÓN: SM120A y SM200A comparten el mismo transporte, instalación, funcionamiento y componentes de máquina.

2. TRANSPORTE

- A. Compruebe el revestimiento externo en busca de cualquier posible daño antes de desembalar la caja.
- B. Después de desembalar la parte superior y los laterales de la caja de madera, utilice una cuerda de nylon fuerte para atar los cuatro aros como se muestra en la figura 2. Después levante la máquina desde el panel de madera inferior y muévala hasta la posición de instalación.

ES

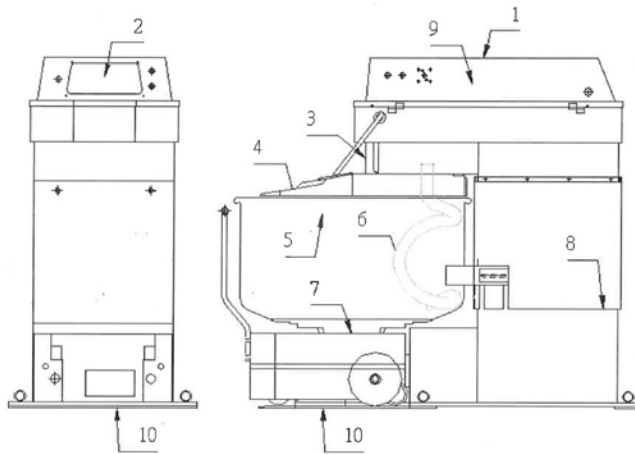


Procure que el cabezal no bascule ni se caiga para evitar pérdidas de aceite. La máquina debe colocarse lenta y progresivamente..

3. INSTALACIÓN

1. Instale la máquina en una superficie plana y horizontal para mantener la estabilidad de la misma y después el cableado considerando la suficiente longitud.
2. Asegúrese de que la placa inferior de la máquina está paralela al suelo, si no es así, puede ajustarla utilizando los tornillos de nivelación como se muestra en la Figura 3. (Observación: el suelo de la figura 2 debe ser plano como aparece en la figura 3, los 6 puntos de asiento (posición de la línea discontinua) deben tocar el piso uniformemente.
3. Una vez ajustada, coloque las arandelas planas para apoyar la placa inferior de la máquina.
4. Saque los tornillos de nivelación. En esta posición, fije la máquina firmemente al suelo mediante un perno recalcado de 5/8".
5. Conecte los cables de la alimentación eléctrica a la máquina con un disyuntor que esté aprox. a 2 m de altura del suelo.

Figura 3



6. Después de la conexión eléctrica, compruebe la rotación de la artesa y del gancho mezclador. Deben girar ambos en sentido horario mirando desde arriba. Si no es así, intercambie dos cables de alimentación y pruebe de nuevo hasta que todo esté correcto.
7. Pulse el botón “UP”. El cabezal de la máquina se moverá hacia arriba hasta la posición superior y se parará automáticamente.
8. En esta posición, se puede probar el grado de apriete de la varilla de la guía de posición de el perol. Tire del carro para separarlo de la máquina. Repita como antes hasta que el carro pueda empujarse hacia dentro y extraerse fácilmente. Después apriete los tornillos de ajuste de la varilla de guía de posición de la artesa tal como se muestra en la Figura 5. Finalmente, intente sacar e introducir el carro de nuevo para comprobar que sale y entra con suavidad..

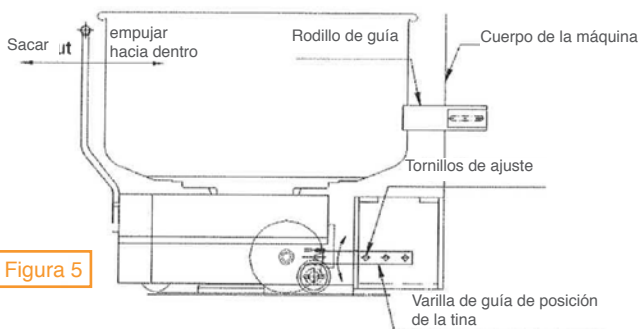


Figura 5

4. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. La máquina solo puede utilizarse para amasar masa. No sobrecargue la amasadora. SM200A: la carga máxima es de 200 kg, (harina menos de 125 kg) SM120A: la carga máxima es de 120 kg (harina menos de 80 kg)
2. Lea este manual de servicio cuidadosamente antes de poner en marcha la máquina o antes de cualquier tarea de mantenimiento. Hay que prestarse atención también a la placa de datos.
3. Todas las cubiertas de seguridad y las placas laterales deben estar cerradas durante el funcionamiento, salvo que sea para tareas de mantenimiento.
4. Coloque el interruptor de parada y el interruptor de emergencia en la posición correcta antes de poner en marcha la máquina.
5. Compruebe que el carro esté bien situado antes de poner en marcha la máquina. Si no es así, la luz indicadora quedará encendida. Si la luz está apagada, gire el perol y muévala hacia delante ligeramente para hacer que el perol y el engranaje de fricción engranen bien.
6. Compruebe si los cables de alimentación no están presionados o enlazados.
7. Compruebe que la máquina se para cuando se abre la protección de seguridad.
8. Todos los operadores deben cumplir las normas de seguridad relativas a la ropa de trabajo.
9. No se acerque a la máquina mientras esté en funcionamiento salvo que sea un operador autorizado. El propio operador no puede recostarse en la máquina.
10. Debe llamar a técnicos profesionales en caso de cualquier problema eléctrico.
11. Desconecte la alimentación antes del mantenimiento.
12. La máquina debe tener protección de tierra.
13. Impida la presencia de metal alrededor de la máquina durante las tareas de mantenimiento eléctrico, y alerte a las demás personas para que no toquen ningún botón.
14. Desconecte la alimentación después del uso diario.
15. Pulse cualquier tecla solo con los dedos, no utilice ninguna otra herramienta.

5. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

5.1 Temporizadores

En la parte superior del panel operativo hay tres temporizadores:

- Temporizador I para velocidad lenta en dirección inversa.
- Temporizador II para velocidad lenta
- Temporizador III para velocidad rápida.

Cada temporizador se visualiza de la forma siguiente:

- A y B son minutos
- C es 10 segundos
- 0,1 es 10 segundos
- 0,2 es 20 segundos
- 0,3 es 30 segundos
- 0,4 es 40 segundos
- 0,5 es 50 segundos

Utilice las teclas de función $\boxed{+}$ y $\boxed{-}$ para ajustar el tiempo deseado. El tiempo de ajuste máximo es de 20 minutos. Después de 20 minutos, el temporizador empieza de nuevo desde el minuto 0, pulse las teclas $\boxed{+}$ y $\boxed{-}$ para aumentar o reducir el tiempo.

Con una pulsación, aumentará o disminuirá en 10 segundos. Cuando la amasadora de espiral está conectada, los temporizadores mostrarán el tiempo ajustado. Cuando el temporizador empieza funcionar, irá descontando hasta llegar a 0. Durante el funcionamiento AUTOMÁTICO, cuando se levanta la protección de seguridad, el temporizador se para en la posición actual. Cuando la amasadora de espiral vuelve a funcionar, el temporizador se reanuda desde la posición de parada hasta finalizar el tiempo restante. Durante el funcionamiento MANUAL, el temporizador no funciona. Cuando se pulse la tecla OFF, los temporizadores volverán al tiempo fijado.

ES

5.2. Luces indicadoras

Para mostrar los siguientes estados de funcionamiento de la amasadora de espiral.

A. Modo AUTO/MANUAL:

- Con la luz AUTO encendida, la máquina está en funcionamiento AUTOMÁTICO.
- Con la luz MANUAL encendida, la máquina está en funcionamiento MANUAL.

B. Modo de dirección de el perol:

- Con la luz encendida \curvearrowright , el perol está en dirección HACIA DELANTE
- Con la luz encendida \curvearrowleft , el perol está en dirección INVERSA.

C. Velocidad:

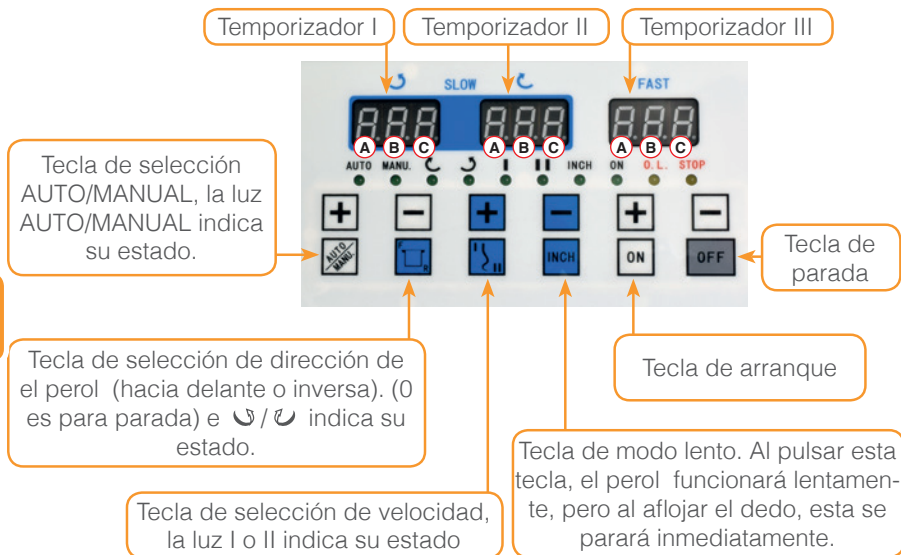
- Con la luz "I" encendida, el perol está en velocidad lenta.
- Con la luz "II" encendida, el perol está en velocidad rápida

D. La luz $\boxed{\text{INCH}}$ muestra el modo lento. Cuando se enciende la luz 'inch', el espiral se para mientras el perol funciona lentamente. Sirve para adelantar la masa de modo que pueda ser sacada fácilmente. Cuando se enciende la luz "ON", está en modo de funcionamiento normal. Cuando no se encienden ni la luz INCH ni la luz ON, está en modo STOP(PARO).

E. La luz de STOP se enciende solo cuando está levantada la protección de seguridad.

F. O.L. (Sobrecarga): esta luz se enciende cuando se activa el relé de sobrecarga. Compruebe el tipo de fallo (caída de voltaje, amasadora sobrecargada o cable de conexión flojo); una vez resuelto el fallo, esta luz se apagará. Normalmente, tras un breve espacio de tiempo, la máquina se reanuda donde estaba.

6. TECLAS DE FUNCIÓN



6.1. PASOS DEL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

- Pulse las teclas \oplus \ominus de debajo del temporizador “I” para ajustar el tiempo deseado para la dirección inversa.
- Pulse las teclas \oplus \ominus de debajo del temporizador “II” para ajustar el tiempo deseado para la velocidad lenta.
- Pulse las teclas \oplus \ominus de debajo del temporizador “III” para ajustar el tiempo deseado para la velocidad rápida.
- Pulse la tecla $\boxed{\text{AUTO/MANU}}$ hasta que se encienda la luz AUTO.
- Pulse la tecla $\boxed{\curvearrowright}$ que se encienda la luz \curvearrowright .
- Pulse la tecla $\boxed{\text{ON}}$ para poner en marcha la máquina.

Una vez completado el procedimiento anterior, la máquina empezará a funcionar. Funcionará en la dirección inversa hasta que el temporizador I llegue a 0. Después, la máquina empezará a funcionar a la primera velocidad hasta que el temporizador II llegue a 0. Finalmente, la máquina empezará a funcionar a la segunda velocidad hasta que el temporizador III llegue a 0. La máquina entonces se parará automáticamente.

Durante el funcionamiento automático, la máquina se parará cuando se abre la cubierta de seguridad. El temporizador se parará en su posición actual.

El temporizador volverá a arrancar desde esta posición una vez cerrada la cubierta de seguridad y se pulse el botón $\boxed{\text{ON}}$.

Después de pulsar el botón $\boxed{\text{OFF}}$, el temporizador volverá a la posición de ajuste y volverá funcionar cuando se pulse $\boxed{\text{ON}}$.

6.2. PASOS DEL FUNCIONAMIENTO MANUAL

- A. Pulse la tecla **AUTO/MANU** hasta que se encienda la luz **MANU**.
- B. Pulse las teclas **L** y **R** para seleccionar la velocidad deseada y la dirección la artesa.
- C. Pulse la tecla **ON** para poner en marcha la máquina.
- D. Pulse la tecla **OFF** cuando quiera parar el funcionamiento.
 - > La amasadora se pondrá en marcha siempre a velocidad lenta. Cuando la amasadora funciona a velocidad lenta, puede pulsar **L** después para permitir que la amasadora funcione a velocidad rápida.

OBSERVACIÓN: El temporizador no funciona durante el funcionamiento manual. El perol no puede invertirse cuando está en velocidad rápida.

ES

6.3. MÉTODOS DE FUNCIONAMIENTO

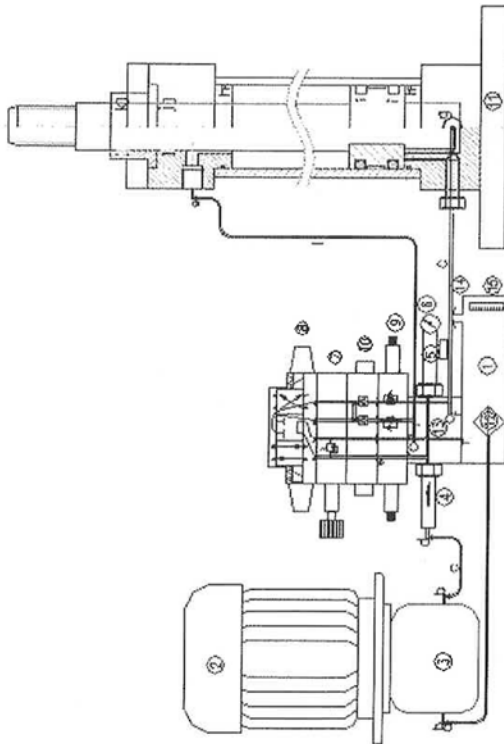
1. Saque la artesa.
2. Coloque todos los ingredientes dentro de la artesa.
3. Empuje la artesa hacia dentro de la máquina, pulse “DOWN” para mover el cabezal hacia abajo hasta la posición de amasado.
4. Ajuste el tiempo de amasado, y arranque la máquina.
5. La amasadora se para automáticamente cuando finaliza el ciclo de amasado. Pulse el botón “UP” para mover el cabezal hacia arriba hasta la posición superior.
6. Saque la artesa.
7. Empuje otra la artesa dentro de la máquina.

OBSERVACIÓN:

1. Mueva el cabezal hacia arriba y hacia abajo por lo menos una vez antes del uso diario.
2. No opere la máquina si la artesa no esté bien colocada.
3. No mueva el perol cuando el cabezal se mueve arriba y abajo.
4. El carro debe empujarse hacia dentro de la amasadora uniformemente, ni demasiado lento ni demasiado rápido. Si es difícil empujar el carro, muévelo hacia atrás. Ajuste la guía, y empújelo de nuevo hacia dentro de la máquina.
5. La artesa debe quedar en su posición original antes de finalizar el trabajo diario, no la deje fuera.

7. SISTEMA HIDRÁULICO

ES



1. Ponga en marcha la máquina y el sistema hidráulico.

- Conecte la alimentación eléctrica, pulse el botón “UP” o el “DOWN”, el motor arrancará y el sistema hidráulico empezará a funcionar.

2. Cabezal hacia arriba

- Pulse el botón “UP”, el cilindro se mueve hacia arriba para empujar el cabezal de la amasadora hasta la posición superior.

3. Cabezal hacia abajo

- Pulse el botón “DOWN”, el cilindro se mueve hacia abajo para empujar el cabezal de la amasadora hasta la posición de amasado.

4. ¿Qué puedo hacer si el cabezal no se mueve ni hacia arriba ni hacia abajo?

- A. Compruebe si hay suficiente aceite hidráulico en el depósito de aceite.
- B. Compruebe si la bomba del engranaje tiene algún problema.
- C. Compruebe la válvula de regulación de presión, y ajústela de nuevo.
- D. Compruebe si hay algún problema en la válvula magnética.
- E. Compruebe si hay algún problema en el motor o en la bomba del motor.
- F. Si no detecta ninguno de los problemas anteriores, desconecte la

alimentación, desmonte la válvula de presión para limpiarla (utilice gasóleo o gasolina)

5. ¿Qué debo hacer si el cabezal se mueve demasiado rápido o demasiado despacio?

- Abra el manómetro de aceite, pulse el botón “UP” para mover el cabezal de la amasadora hacia arriba, y después pulse el botón “DOWN”, al mismo tiempo que otra persona ha de ajustar la válvula de mariposa hasta que el manómetro muestre aprox. 40 Kg/cm².

6. ¿Por qué el bastidor de la máquina se agita durante el amasado? ¿Qué debo hacer?

- El motivo es que la presión retenida desciende en el cilindro.
 1. Compruebe si hay alguna pérdida de aceite en el cilindro.
 2. Compruebe si hay alguna pérdida en el conector del tubo del aceite.
 3. Compruebe el espacio entre cada válvula para ver si hay alguna pérdida.
 4. Compruebe la válvula.
 5. Compruebe la junta tórica del cilindro.

SOLUCIÓN :

1. Sustituya la junta tórica del cilindro.
2. Sustituya el tubo del aceite.
3. Sustituya la junta tórica del sistema de aceite.
4. Abra el manómetro de aceite, pulse el botón “UP” para mover el cabezal de la amasadora hacia arriba, y después pulse el botón “DOWN”, al mismo tiempo que otra persona ha de ajustar la válvula de mariposa hasta que el manómetro muestre más de 200 Kg/cm³, y tente de mantener esta presión durante 30 minutos para controlar si la presión baja debajo de 180 kg/cm³. Si no es así, esto demuestra que la válvula de cierre soporta bien la presión. En caso contrario, hay que reparar la cubierta o cambiarla.

Válvula de presión para su referencia durante el funcionamiento:

MOVIMIENTO	VISOR DE PRESIÓN (kg/cm ³)
HACIA ARRIBA	0
PARTE SUPERIOR	0
HACIA ABAJO	40
PARTE INFERIOR	200

ES

Una vez haya ajustada correctamente la presión, pulse el botón “UP” para hacer que el cabezal de la amasadora se mueva hacia arriba. Al mismo tiempo otra persona ha de cerrar el manómetro de aceite hasta que este muestre 0 kg/cm³.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la alimentación antes de limpiar la máquina.
- Utilice un trapo húmedo para limpiar la máquina después del uso diario, no la lave con agua directamente.
- Limpie cuidadosamente la harina espolvoreada que pueda haber caído en la parte superior del bloque de sujeción, cubierta de seguridad, rueda auxiliar etc.
- Quite el polvo frecuentemente de la cubierta superior y de la caja eléctrica de la amasadora de espiral.
- Compruebe que la máquina quede desconectada de la alimentación después del uso diario.
- Compruebe de forma periódica el buen estado de todos los componentes.
- Compruebe mensualmente si las correas de convección tienen la tensión correcta.
- Engrase la máquina cada tres meses.

ES

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. El perol y la batidora giran en dirección inversa

POSIBLE MOTIVO: Compruebe si alguno de los dos cables está en conexión inversa

MÉTODO: Intercambie cualquiera de los dos cables.

2. La máquina se agita cuando funciona

POSIBLE MOTIVO: El suelo no es suficientemente plano y horizontal. Las almohadillas de las patas son inestables.

MÉTODO: Instale la máquina en una superficie plana y horizontal. Reajuste las almohadillas de las patas para conseguir la estabilidad de la máquina.

3. El perol sigue girando después de que se haya abierto la cubierta de seguridad.

POSIBLE MOTIVO: Fallo en algún micro-interruptor.

La rueda de ajuste no se acopla con el micro-interruptor.

MÉTODO: Cambie el micro-interruptor.

Reajuste el espacio entre el rodillo de guía y el interruptor para ajustarse a la misma.

4. El rodillo de guía no puede moverse.

POSIBLE MOTIVO: El cojinete del rodillo de guía está dañado.

El espacio es demasiado largo para alcanzar el perol .

MÉTODO: Cambie el cojinete.

Reajuste el espacio entre el rodillo de guía y el perol para ajustarse a la misma.

5. El eje principal no funciona.

POSIBLE MOTIVO:

Compruebe la alimentación

Compruebe el interruptor principal

Compruebe si el carro está bien colocado.

Compruebe si hay algún fallo en el panel operativo.

Compruebe si hay algún fallo en el bucle o un mal contacto en el contactor.

Compruebe si una posible sobrecarga abre el relé.

MÉTODO:

Contactar con un electricista profesional.

6. El eje principal no se para.

POSIBLE MOTIVO:

Compruebe si hay algún daño en el panel operativo.

Compruebe el contactor.

MÉTODO:

Contactar con un electricista profesional.

7. El eje principal no funciona de forma continua.

POSIBLE MOTIVO:

Compruebe si hay algún daño o un mal contacto en el contactor electro-magnético.

Compruebe si hay algo anormal en el motor.

Compruebe si hay algún daño en el panel operativo.

Compruebe si hay algún daño en las envueltas de los cables.

Compruebe si hay humedad en la caja eléctrica.

Compruebe si hay algún daño en las envueltas del transformador debido a humedad u otros motivos.

Compruebe si hay pérdida eléctrica en el motor.

MÉTODO:

Contactar con un electricista profesional

8. El eje principal se para inesperadamente.

POSIBLE MOTIVO:

Compruebe si una posible sobrecarga abre el relé o si se ha cambiado el valor de ajuste de corriente.

Compruebe si hay algo anormal en el motor.

Compruebe si hay algún fallo en el panel operativo.

MÉTODO:

Contactar con un electricista profesional

9. El motor hace un ruido extraño.

POSIBLE MOTIVO:

Compruebe si hay suficiente agua en la masa.

Compruebe si el ruido se debe al cojinete del motor..

MÉTODO:

Contactar con un electricista profesional.

ES



IT

Spiral mixer • Pétrin à spirale • Spiraalkneder
Spiralkneter • Amasadora • Impastatrice



SM 120A • SM 200A

Congratulazioni per l'acquisto di questa impastatrice a spirale.

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 impastatrice, 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.

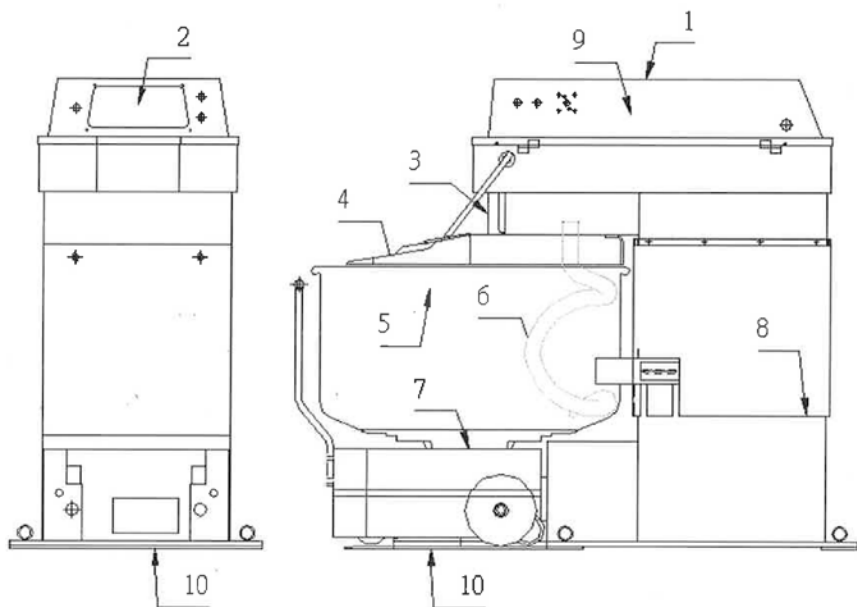
IT



Sinmag Europe Team.

1. INTRODUZIONE

SM-120A e SM200A sono impastatrici a spirale con vasca estraibile adatte per grandi quantità di impasto. Il seguente schema illustra i componenti della macchina per riferimento.



1. Calotta superiore
2. Pannello comandi
3. Colonna centrale
4. Caperchio di sicurezza
5. Vasca
6. Spirale
7. Carrello
8. Telaio
9. Cassa elettrica
10. Piastra base



IT

SPECIFICHE:

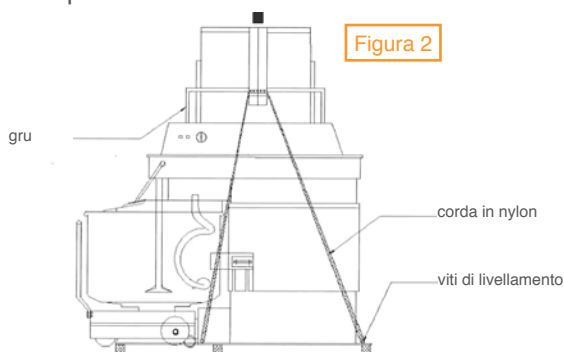
	SM120A	SM200A
Capacità farina (kg)	75	125
Capacità impasto (kg)	120	200
Potenza spirale (Kw)	9	12
Potenza vasca (Kw)	0,75	1,5
Peso netto (Kg)	1300	1350
Vasca (mm)	Ø 775 x 419	Ø 960 x 517
Dimensioni (mm)	1600 x 780 x 1230	720 x 980 x 1430

IT

NOTA: il trasporto, l'installazione, l'uso e i componenti della macchina sono identici per i modelli SM120A e SM200A.

2. TRASPORTO

- A. Controllare la cassa di imballaggio e rilevare eventuali danni prima di procedere al disimballaggio.
- B. Dopo aver disimballato l'estremità superiore e inferiore della cassa, utilizzare corde resistenti in nylon e legarle ai quattro anelli, come illustrato in Figura 2. Quindi, sollevare la macchina dalla pedana in legno e spostarla nel punto di installazione.



Prestare attenzione a non inclinare la testa della macchina per evitare perdite d'olio. Abbassare la macchina con un movimento lento e costante.

3. INSTALLAZIONE

1. Installare la macchina su un pavimento piano e orizzontale per preservarne la stabilità e garantire una lunghezza ottimale dei cablaggi.
2. Controllare che la piastra inferiore della macchina sia parallela al pavimento. In caso contrario, è possibile regolarla con le viti di livellamento, come illustrato in Figura 3.
3. Dopo aver regolato la macchina, montare delle rondelle piane per supportare la piastra inferiore della macchina.
4. Estrarre le viti di livellamento. In questa posizione, fissare saldamente la macchina al suolo.
5. Collegare i cavi di alimentazione elettrica alla macchina con un interruttore differenziale a circa 2 m di altezza dal suolo.

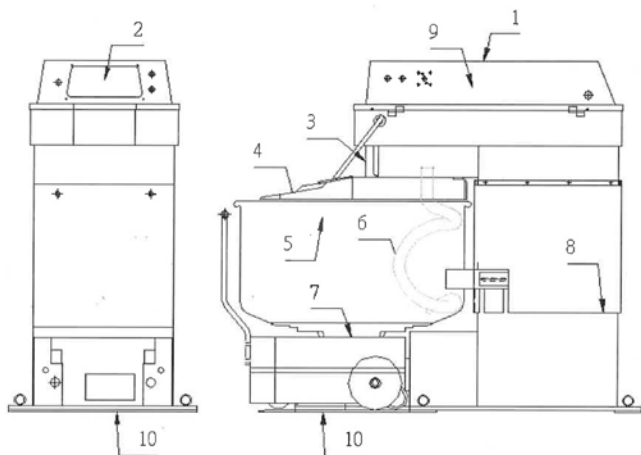
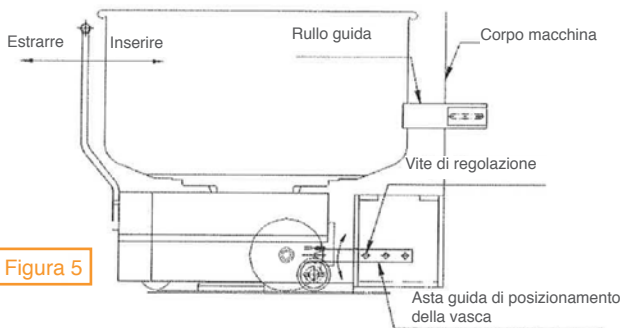


Figura 3

6. Dopo i collegamenti elettrici, controllare la rotazione della vasca e della spirale. Guardando dall'alto, entrambi devono ruotare in senso orario. Se il senso di rotazione è errato, invertire i due cavi di alimentazione e ricontrollare.
7. Premere il pulsante "UP" ("SU"). La testa della macchina si sposta nella posizione superiore e si arresta automaticamente.
8. In questa posizione, è possibile controllare che le aste guida di posizionamento della vasca siano sufficientemente salda. Estrarre il carrello separandolo dalla macchina. Ripetere la procedura fino a quando è possibile inserire ed estrarre facilmente il carrello. Quindi, stringere le viti di regolazione dell'asta guida di posizionamento della vasca come illustrato in Figura 5. Infine, estrarre il carrello e inserirlo di nuovo controllando che il movimento sia agevole.



4. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

IT

1. La macchina deve essere utilizzata solo per lavorare impasti. Non sovraccaricare l'impastatrice.
SM200A: il carico massimo è 200 kg (per meno di 125 kg di farina).
SM120A: il carico massimo è 120 kg (per meno di 80 kg di farina).
2. Leggere attentamente il presente manuale prima di azionare la macchina o sottoporla a manutenzione. Leggere anche la targhetta identificativa della macchina.
3. Tutte le coperture di sicurezza e le piastre laterali devono essere chiuse durante il funzionamento e possono essere aperte solo per la manutenzione.
4. Lasciare l'interruttore d'arresto e l'interruttore d'emergenza nella posizione corretta prima di avviare la macchina.
5. Controllare che il carrello sia stato posizionato correttamente prima di avviare la macchina. In caso contrario, la spia indicatrice si accende. Se la spia è spenta, ruotare la vasca e spostarla leggermente in avanti per fare ingranare correttamente la vasca e l'ingranaggio a frizione.
6. Controllare che i cavi di alimentazione non siano strozzati.
7. Controllare che la macchina si arresti correttamente aprendo il coperchio di sicurezza.
8. Tutti gli operatori devono rispettare le norme di sicurezza in materia di abbigliamento.
10. In caso di guasti elettrici, rivolgersi a un tecnico qualificato.
11. Spegnerla macchina prima della manutenzione.
12. La macchina deve essere dotata di opportuna messa a terra.
13. Non indossare oggetti in metallo durante la manutenzione dell'impianto elettrico. Impedire a chiunque di toccare i pulsanti.
14. Spegnerla macchina dopo l'uso quotidiano.
15. Premere tutti i tasti solo con le dita e non con altri oggetti.

5. ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

5.1 Timer

Sulla sommità del pannello comandi si trovano 3 timer:

- Il Timer I è per la bassa velocità in direzione inversa.
- Il Timer II è per la bassa velocità
- Il Timer III è per l'alta velocità.

Ciascun timer è munito del seguente display.

- A e B indicano i minuti
- C indica 10 secondi
- 0,1 indica 10 secondi
- 0,2 indica 20 secondi
- 0,3 indica 30 secondi
- 0,4 indica 40 secondi
- 0,5 indica 50 secondi

Per impostare il tempo desiderato, utilizzare i tasti funzione $\boxed{+}$ e $\boxed{-}$. Il tempo di impostazione massimo è 20 minuti. Dopo 20 minuti, il tempo rinizia da 0 minuti. Premere i tasti $\boxed{+}$ e $\boxed{-}$ per aumentare o diminuire il tempo. Premendo una volta, il tempo aumenta o diminuisce di 10 secondi. Quando l'impastatrice a spirale è accesa, i timer indicano il tempo impostato. Quando il timer inizia a funzionare, viene attivato un conto alla rovescia fino a 0. Durante la modalità AUTOMATICA, se si solleva il caperchio di sicurezza, il timer si arresta nella posizione corrente. Quando l'impastatrice a spirale riprende a lavorare, dopo aver premuto il tasto \boxed{ON} il timer prosegue dalla posizione di arresto fino all'esaurimento del tempo residuo. Durante la modalità MANUALE, il timer non funziona. Premendo il tasto \boxed{OFF} , i timer tornano al tempo impostato.

IT

5.2. Spie indicatrici

Mostrano le seguenti modalità di funzionamento dell'impastatrice a spirale.

A. Modalità AUTO/MANUALE:

- Quando la spia AUTO è accesa, la macchina è in modalità AUTOMATICA.
- Quando la spia MANU è accesa, la macchina è in modalità MANUALE.

B. Modalità direzione vasca:

- Quando la spia è accesa \curvearrowright , la vasca gira in direzione NORMALE.
- Quando la spia è accesa \curvearrowleft , la vasca gira in direzione INVERSA.

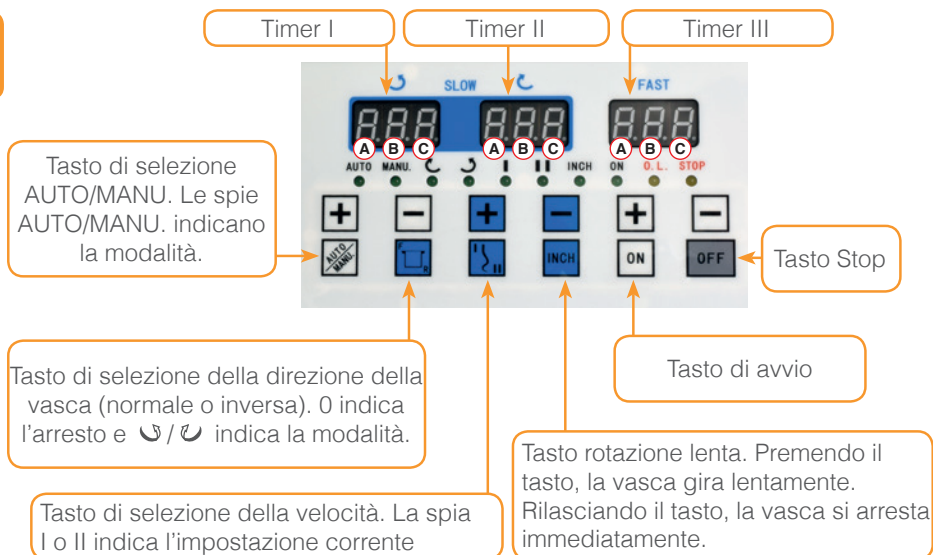
C. Velocità:

- Quando la spia "I" è accesa, la vasca gira a bassa velocità.
- Quando la spia "II" è accesa, la vasca gira ad alta velocità.

- D. La spia **INCH** indica la modalità di rotazione lenta. Quando la spia si accende, la spirale si arresta e la vasca gira lentamente. Se la spia “ON” è accesa, la macchina è in modalità di funzionamento normale. Se le spie INCH e ON non sono accese, la macchina è in modalità di arresto (STOP)..
- E. La spia STOP si accende solo sollevando il caperchio di sicurezza.
- F. O.L. (Sovraccarico): questa spia si accende quando è attivo il relè di sovraccarico. Controllare il problema (calo di tensione, impastatrice sovraccarica o allentamento dei cavi collegati). Dopo averlo risolto, la spia si spegne.

6. TASTI FUNZIONE

IT



6.1. OPERAZIONI IN MODALITÀ AUTOMATICA

- Premere i tasti **+** **-** sotto il timer “I” per impostare il tempo desiderato per la direzione inversa.
- Premere i tasti **+** **-** sotto il timer “II” per impostare il tempo desiderato per la bassa velocità.
- Premere i tasti **+** **-** sotto il timer “III” per impostare il tempo desiderato per l’alta velocità.
- Premere il tasto **AUTO/MANU** fino ad accendere la spia AUTO.
- Premere il tasto **ON** fino ad accendere la spia **ON**.
- Premere il tasto **ON** per avviare la macchina.

Terminate le suddette procedure, la macchina inizia a funzionare. La macchina funziona in direzione inversa fino a quando il timer I raggiunge 0. Quindi, la macchina inizia a funzionare alla prima velocità fino a quando il timer II raggiunge 0. Infine, la macchina inizia a funzionare alla seconda velocità fino a quando il timer III raggiunge 0 e si arresta automaticamente.

Durante la modalità “AUTOMATICA”, la macchina si arresta se si solleva la copertura di sicurezza il timer si arresta nella posizione corrente. Chiudendo la copertura di sicurezza e premendo il pulsante **[ON]**, il timer riprende dalla posizione corrente.

Premendo il pulsante **[OFF]**, il timer torna alla posizione impostata e viene riavviato.

6.2. OPERAZIONI IN MODALITÀ MANUALE

- A. Premere il tasto **[AUTO/MANU]** fino ad accendere la spia **[MANU]**.
- B. Premere i tasti **[↑]** e **[↓]** per impostare la velocità e la direzione della vasca desiderate.
- C. Premere il tasto **[ON]** per avviare la macchina.
- D. Premere il tasto **[OFF]** per arrestare il funzionamento.

NOTA: il timer non funziona in modalità manuale. Ad alta velocità, non è possibile invertire la direzione della vasca.

L'impastatrice inizia sempre a funzionare a bassa velocità. Mentre l'impastatrice lavora a bassa velocità, è quindi possibile premere **[↑]** per impostare l'alta velocità.

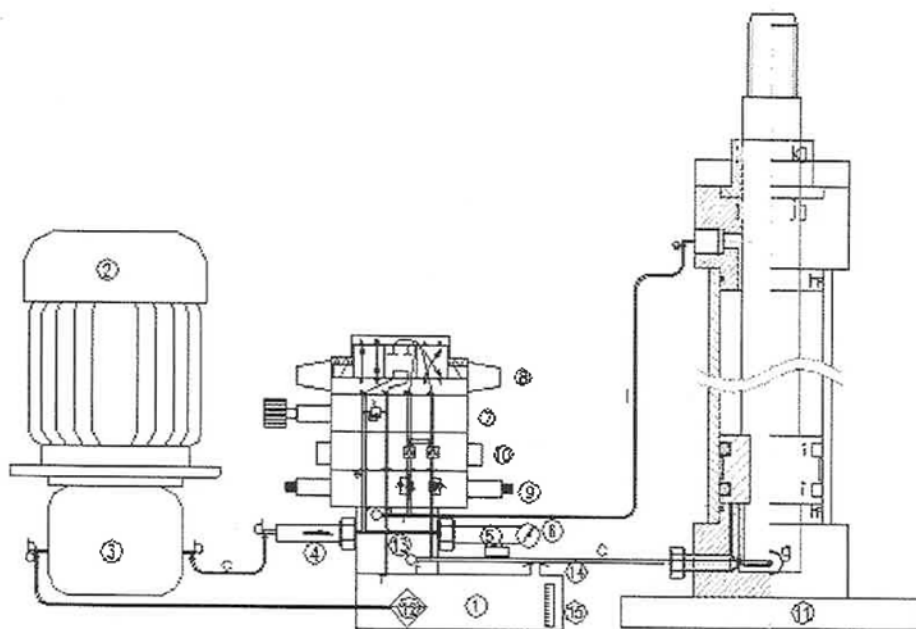
6.3. METODI OPERATIVI

1. Estrarre la vasca.
2. Inserire tutti gli ingredienti nella vasca.
3. Inserire la vasca nella macchina. Premere il pulsante “DOWN” (“GIÙ”) per abbassare la testa in posizione di miscelazione.
4. Impostare il tempo di miscelazione e avviare la macchina.
5. L'impastatrice si arresta immediatamente appena finisce il ciclo di miscelazione. Premere il pulsante “UP” (“SU”) per alzare la testa in posizione superiore.
6. Estrarre la vasca.
7. Inserire un'altra vasca nella macchina.

NOTA:

1. Alzare e abbassare la testa della macchina almeno una volta prima dell'uso quotidiano.
2. Non azionare la macchina se la vasca non è posizionata correttamente.
3. Non spostare la vasca mentre la testa si sposta in alto e in basso.
4. Il carrello deve essere inserito nell'impastatrice con un movimento costante, non troppo lento né troppo veloce. Se risulta difficile spingere il carrello, spostarlo all'indietro. Regolare la guida e inserirlo nuovamente nella macchina.
5. La vasca deve rimanere nella posizione originale prima di concludere il lavoro quotidiano. Non estrarla..

IT 7. IMPIANTO IDRAULICO



1. Avviare la macchina e l'impianto idraulico..

- Accendere la macchina e premere il pulsante "UP" ("SU") o "DOWN" ("GIÙ"). Il motore si attiva e l'impianto idraulico inizia a funzionare.

2. Sollevamento testa

- Premere il pulsante "UP" ("SU"). Il cilindro si muove verso l'alto, portando la testa dell'impastatrice in posizione di superiore.

3. Abbassamento testa

- Pulse el botón "DOWN", el cilindro se mueve hacia abajo para empujar el cabezal de la amasadora hasta la posición de amasado.

4. Se la testa non si muove verso l'alto o verso il basso:

- A. Controllare che il livello dell'olio nel serbatoio sia sufficiente.
- B. Controllare che la pompa a ingranaggi non presenti problemi.
- C. Controllare la valvola di regolazione della pressione ed eventualmente regolarla.
- D. Controllare che la valvola magnetica non presenti problemi.
- E. Controllare il motore e la pompa del motore per rilevare eventuali problemi.
- F. In assenza di problemi, spegnere la macchina e pulire la valvola di regolazione della pressione (con gasolio o benzina).

5. Se la testa si muove troppo velocemente o lentamente:

- Aprire l'oleometro, premere il pulsante "UP" ("SU") per spostare la testa dell'impastatrice verso l'alto e quindi premere il pulsante "DOWN" ("GIÙ"). Contemporaneamente, un'altra persona deve regolare la valvola a farfalla fino a quando il manometro indica circa 40 Kg/cm².

6. Il telaio della macchina vibra durante la miscelazione: risoluzione del problema

- La causa delle vibrazioni è l'abbassamento della pressione di ritegno nel cilindro.
 1. Rilevare eventuali perdite d'olio nel cilindro.
 2. Controllare il connettore del tubo dell'olio per rilevare eventuali perdite.
 3. Controllare lo spazio tra ogni valvola per rilevare eventuali perdite.
 4. Controllare la valvola di ritegno.
 5. Controllare l'O-ring del cilindro.

SOLUZIONE:

1. Sostituire l'O-ring del cilindro.
2. Sostituire il tubo dell'olio.
3. Sostituire la guarnizione ad anello dei componenti dell'impianto dell'olio.
4. Aprire l'oleometro, premere il pulsante "UP" ("SU") per spostare la testa dell'impastatrice verso l'alto e quindi premere il pulsante "DOWN" ("GIÙ"). Contemporaneamente, un'altra persona deve regolare la valvola a farfalla fino a quando il manometro indica più di 200 Kg/cm³. E prova di mantenere questa pressione durante 30 minuti al fine di controllare se la pressione scende sotto di 170 kg/cm³. Se questo non è il caso, la valvola di ritegno tiene bene la pressione. In caso contrario, è necessario riparare o sostituire il coperchio.

Valori della valvola per il Suo riferimento durante l'operazione.

MOVIMENTO	MANOMETRO (kg/cm ³)
SU	0
POSIZIONE SUPERIORE	0
GIÙ	40
POSIZIONE INFERIORE	200

Dopo aver regolato correttamente la pressione, premere il pulsante “UP” (“SU”) per spostare la testa dell’impastatrice verso l’alto. Contemporaneamente, un’altra persona deve chiudere l’oleometro fino a quando il manometro indica 0 kg/cm²

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l’alimentazione prima di pulire la macchina.
- Utilizzare un panno umido per pulire la macchina dopo l’uso quotidiano. Non lavarla direttamente con acqua.
- Rimuovere la farina eventualmente versata sul blocco di fissaggio, sulla copertura di sicurezza, sulla ruota ausiliaria, ecc.
- Spolverare frequentemente la calotta superiore e la scatola elettrica dell’impastatrice a spirale.
- Spegnere sempre la macchina dopo l’uso quotidiano.
- Controllare settimanalmente tutti i componenti per accertarsi che siano in buono stato.
- Controllare mensilmente che le cinghie di trasporto abbiano una tensione corretta.
- Lubrificare la macchina ogni tre mesi.

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. La vasca e la frusta girano in direzione inversa

POSSIBILE CAUSA: Controllare che i due cavi di alimentazione non siano invertiti

RIMEDIO: Invertire i cavi.

2. La macchina vibra durante il funzionamento

POSSIBILE CAUSA: Il pavimento non è piano e orizzontale. I piedini sono instabili.

RIMEDIO: Installare la macchina su un pavimento piano e orizzontale.

Regolare i piedini o collocare uno spessore sotto un piedino per stabilizzare la macchina.

3. La vasca gira anche dopo aver aperto la copertura di sicurezza.

POSSIBILE CAUSA: Il microinterruttore potrebbe essere difettoso. La ruota di regolazione non funziona correttamente. Ruotarla per farla entrare in contatto con il microinterruttore.

RIMEDIO: Sostituire il microinterruttore. Regolare nuovamente lo spazio tra il micro il caperchio di sicurezza.

4. Il rullo guida non funziona.

POSSIBILE CAUSA: Il cuscinetto del rullo guida è danneggiato. Lo spazio tra il rullo e la vasca è eccessivo.

RIMEDIO: Sostituire il cuscinetto. Regolare nuovamente lo spazio tra il rullo guida e la vasca adattandolo alla vasca.

5. L'albero principale non funziona.

POSSIBILE CAUSA:

Controllare l'alimentazione elettrica.
Controllare l'interruttore principale.
Controllare che il carrello sia posizionato correttamente.
Rilevare eventuali danni sul pannello comandi.
Rilevare eventuali contatti difettosi sui relè.
Controllare se il relè di sovraccarico è attivato.

RIMEDIO: contattare un elettricista qualificato.

6. L'albero principale non si arresta.

POSSIBILE CAUSA:

Rilevare eventuali danni sul pannello comandi. Controllare il contattore.

RIMEDIO: contattare un elettricista qualificato.

7. L'albero principale non funziona con continuità.

POSSIBILE CAUSA:

Rilevare eventuali danni o contatti difettosi sul contattore elettromagnetico.
Rilevare eventuali anomalie sul motore.
Rilevare eventuali danni sul pannello comandi.
Rilevare eventuali danni sulla guaina dei cavi.
Rilevare l'eventuale presenza di umidità nella cassa elettrica.
Rilevare eventuali danni sull'involucro del trasformatore causati dall'umidità o per altri motivi.
Rilevare eventuali dispersioni elettriche sul motore.

RIMEDIO: contattare un elettricista qualificato.

8. L'albero principale si arresta improvvisamente

POSSIBILE CAUSA:

Controllare se un relè di sovraccarico è attivato o se il valore impostato della corrente è cambiato.

Rilevare eventuali anomalie sul motore.
Rilevare eventuali problemi sul pannello comandi.

RIMEDIO: contattare un elettricista qualificato.

9. Il motore emette rumori anormali.

POSSIBILE CAUSA:

Controllare che l'impasto contenga acqua a sufficienza.
Controllare se il rumore proviene dal cuscinetto del motore.

RIMEDIO: contattare un elettricista qualificato.



WWW.SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

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