

SOMERSET



SDR-400 OPERATIONS MANUAL



SOMERSET INDUSTRIES
137 PHOENIX AVE • LOWELL, MA 01852 • USA • +1- 978-667-3355 •
somerset@smrset.com

THIS PAGE LEFT INTENTIONALLY BLANK

UNCRATING AND INSTALLATION

- a. Check the outside and the inside of the box for possible damage or marks.
- b. If visible or concealed damaged is noticed, contact delivery carrier and Somerset for freight claim and inspection. (Keep all crating materials).
- c. Cut off the fasteners that hold the machine to the base.
- d. Remove the unit from the base and secure it on top of a solid surface (table or Somerset stand).

CAUTION: Verify table stability and make sure the machine is secure.

- e. DO NOT PLUG THE MACHINE TO POWER AT THIS TIME.
- f. Clean the machine as specified at “DAILY CLEANING” section.
- g. Plug the machine to the appropriate power as indicated by the nameplate.

SET UP

- a. Place the Auger Cover on top (Fig. 1) and secure with 2 thumbscrews.
- b. The SDR-400 can process dough, from 2 oz (56 grams) to 2 lbs (910 grams), automatically without any adjustments.



Fig. 1

CAUTION !!
THE MACHINE WILL OPERATE ONLY WHEN
THE SERVICE DOOR IS CLOSED AND
THE SAFETY COVER IS IN PLACE AND SECURED

DOUGH PREPERATION

The final dough ball size is determined by the weight of the dough.

- a. The dough should be at room temperature covered with a plastic sheet to avoid dryness.
- b. Prolonged exposure to air-dries the dough surface and that affect the air tightness and the dough ball shape.
- c. For best results we recommend to cut, scale and process each dough piece before the dough surface dries.
- d. Ideally, the dough should be processed as soon as it comes out of the mixer.

ONLY IN EMERGENCIES PRESS The E-STOP switch
To START the machine PRESS The GREEN button
To STOP the machine PRESS The RED button

SDR-400 OPERATION

For tight and perfect round shaped dough balls, spray a small amount of food oil on the inside surface of the drum.

As each piece is dropped into funnel, it is processed through the machine and exits at the top.

The dough processing through the rounder is continues.

- a. Feed up to 1lb dough balls every second.
- b. Feed over 1 lb dough balls every 2 seconds.
- c. Feeding speed is relative to the dough size and dough conditions (dryness or wetness of the dough).

This model has a sticky-proof design mechanism. Extra dry/wet dough may stick on the bottom of the auger (entry point). In either case, turn the power OFF before removing the dough.

WARNING !!
NEVER REACH FOR THE DOUGH INSIDE THE FUNNEL UNLESS THE
POWER IS TURNED OFF

**WARNING !!
DISCONNECT POWER CORD BEFORE CLEANING**

DAILY CLEANING

All parts that have been in contact with dough should be cleaned immediately after use. **DO NOT** power wash this unit. Do not use chemicals, scouring pads or sharp objects to clean this unit.

1. Start the cleaning process by turning the unit OFF and removing the power cord from the power outlet.
2. Remove Auger cover, by removing both thumbscrews and lifting plastic cover straight up.
3. Remove Auger by lifting it straight up holding the handles.
4. Remove the Drum Spatula.
5. Remove Drum by twisting counter clock-wise and lift straight up.
6. Remove White Disk from the bottom of the machine.
7. Open the rear door and clean the interior chamber with a brush and a clean soft cloth (*Do Not use water*).
8. Wash/Sanitize all parts with warm water and mild soap, and then dry with a clean cloth.
9. Reinstall all parts in the reverse order of their removal.
 - a. Verify the drum is engaged on the two pins and in position, by checking through the rear door.
 - b. Verify orientation of the auger (per Fig. 2).
 - c. Verify orientation of the Auger Cover (per Fig.3)
10. Make sure that all parts are installed in their original position, direction and are engaged and secure.
11. Clean exterior surfaces with a soft clean cloth dampened with food grade sanitizer.
12. Clean the Stainless Steel surfaces with a stainless steel cleaner.

After cleaning, plug the power cord into the power outlet. The machine is ready for use.

**WARNING !!
DISCONNECT POWER CORD BEFORE SERVICING**

SOMERSET



SDR-400 MANUAL DE OPERACIÓN



SOMERSET INDUSTRIES
137 PHOENIX AVE • LOWELL, MA 01852 • USA • +1- 978-667-3355 •
somerset@smrset.com

DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

- a. Examine el exterior y el interior de la caja por posibles daños o marcas.
- b. Si observa daños visibles o cubiertos, comuníquese con la compañía de transporte y con Somerset para reclamos de carga e inspección.
(Guarde todos los materiales de embalaje).
- c. Corte los sujetadores que fijan la máquina a la base.
- d. Quite la unidad de la base y asegúrela sobre una superficie sólida (mesa u otra mesa de Somerset).

CUIDADO: Verifique la estabilidad de la mesa y asegure que la máquina esté firme.

- e. **NO ENCHUFE LA MÁQUINA EN ESTE MOMENTO TODAVÍA.**
- f. Limpie la máquina como se especifica en la sección “LIMPIEZA DIARIA”.
- g. Enchufe la máquina a la electricidad correcta como indica la placa.

CONFIGURACIÓN

- a. Ponga la Tapa del Taladro sobre la parte superior (Fig. 1) y asegúrela con 2 tuercas.
- b. La SDR-400 puede procesar masa, desde 2 onzas (56 gramos) hasta 2 libras (910 gramos), automáticamente sin ajustes.



Fig. 1

¡¡ CUIDADO !!
LA MÁQUINA OPERARÁ SOLAMENTE CUANDO LA
PUERTA DE SERVICIO ESTÉ CERRADA Y LA TAPA
DE SEGURIDAD ESTÉ ASEGURADA EN SU LUGAR

PREPARACIÓN DE LA MASA

El tamaño final de la bola de masa se determina por el peso de la masa.

- a. La masa debe estar a una temperatura ambiente y cubierta con una lámina de plástico para evitar que se seque.
- b. Exposición prolongada al aire seca la superficie de la masa y afecta la firmeza y el aspecto de la bola de masa.
- c. Para mejores resultados le recomendamos cortar, medir y procesar cada trozo de masa antes que la superficie de la masa se seque.
- d. Idealmente, la masa debería ser procesada apenas salga del mezclador.

SOLAMENTE EN CASO DE EMERGENCIA OPRIMA La llave “E-STOP”
Para PONER EN MARCHA la máquina OPRIMA el botón VERDE
Para PARAR la máquina OPRIMA el botón ROJO

SDR-400 OPERACIÓN

Para bolas de masas firmes y perfectamente redondas, rocíe la superficie interior del tambor con un poco de aceite comestible.

A medida que cada trozo de masa se introduce en el embudo, es procesado a través de la máquina y sale por arriba.

El proceso de amasar y redondear la masa es continuo.

- a. Introduzca bolas de masa de menos de 1 libra (450 gramos) cada segundo.
- b. Introduzca bolas de masa de más de 1 libra (450 gramos) cada 2 segundos.
- c. La velocidad de introducción de masa depende del tamaño y condición de la masa (y si la masa está seca o húmeda)

Este modelo tiene un diseño de mecanismo anti-pegajoso. Masa muy seca o muy húmeda puede pegarse en el fondo del taladro (el punto de entrada). En cualquier de esos casos, APAGUE la máquina antes de quitar la masa.

¡¡ AVISO !!
NUNCA TRATE DE QUITAR LA MASA DE ADENTRO DEL EMBUDO A
MENOS QUE LA MÁQUINA ESTÉ APAGADA

¡¡ AVISO !!
DESENCHUFE EL CABLE DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIAR

LIMPIEZA DIARIA

Todas last piezas que estuvieron en contacto con la masa deben ser limpiadas inmediatamente después de usar. **NUNCA** lave a presión esta máquina.

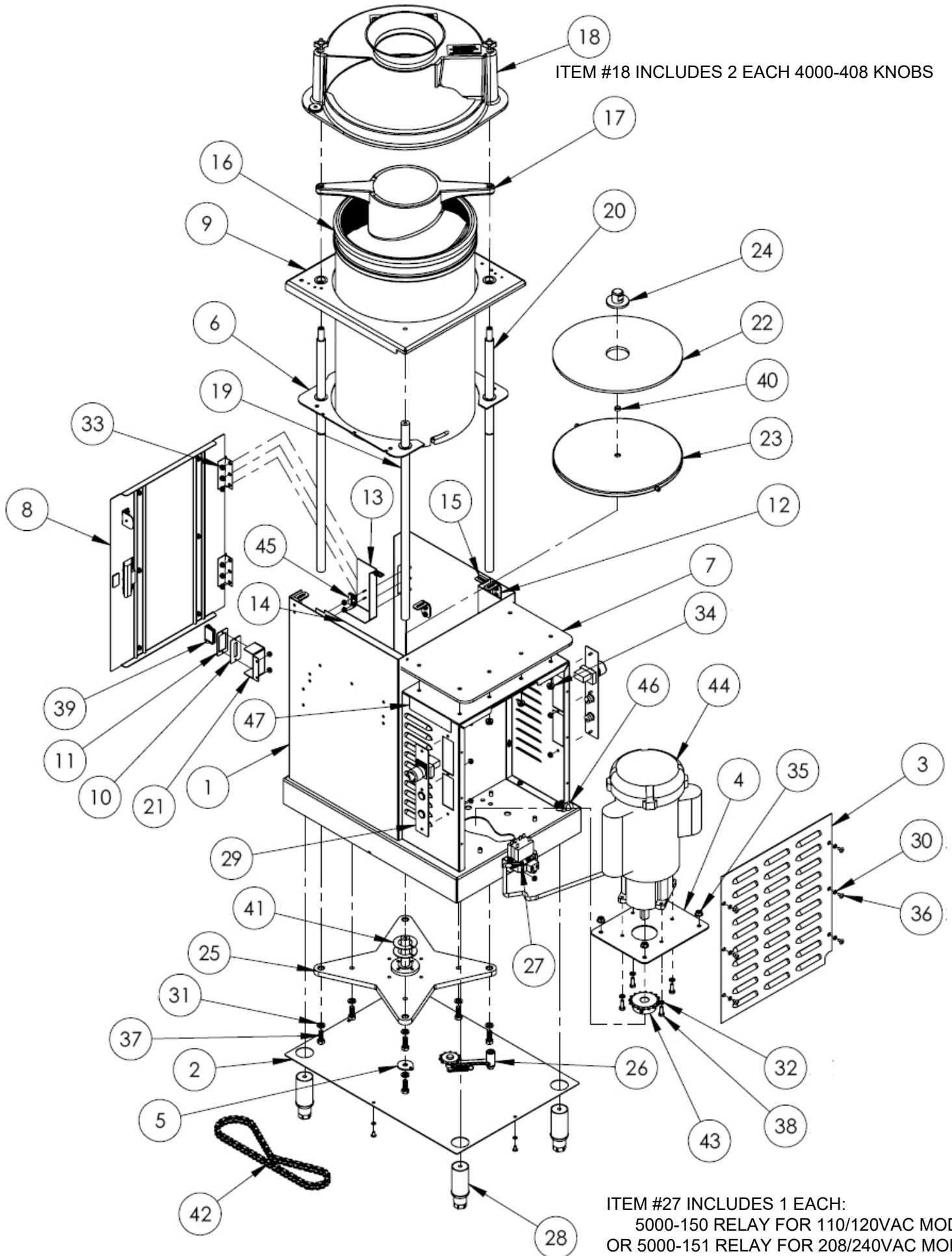
No use productos químicos, estropajos u objetos filosos para limpiar esta máquina.

1. Comience el proceso de limpiar apagando la máquina y desenchufando el cable de corriente.
2. Quite la tapa del Taladro desenroscando las tuercas y alzando la tapa derecho hacia arriba.
3. Quite el Taladro alzándolo derecho hacia arriba y tomándolo por los mangos.
4. Quite la Espátule del Tambor.
5. Quite el Tambor rotándolo hacia la izquierda y levántelo derecho hacia arriba.
6. Quite el Disco Blanco del fondo de la máquina.
7. Abra la puerta de atrás y limpie la cámara interior con un cepillo y un paño suave (No use agua).
8. Lave/Desinfecte todas las piezas con agua tibia y jabón suave, después seque las piezas con in paño limpio.
9. Reinstale las piezas en el orden inverso al que se quitaron.
 - a. Verifique que el tambor esté enganchado en las dos clavijas y en su posición correcta, comprobándolo por la puerta de atrás.
 - b. Verifique la orientación del Taladro (por Fig. 2).
 - c. Verifique la orientación de la Tapa del Taladro (por Fig.3).
10. Asegure que todas las piezas estén instaladas en su posición y dirección original, y que estén engranadas y firmes.
11. Limpie las superficies exteriores con un paño suave y limpio.
12. Limpie las superficies de Acero Inoxidable con un limpiador S.S.

Después de limpiar, enchufe el cable de corriente.

La máquina está lista para usar.

¡¡ AVISO !!
DESENCHUFE EL CABLE DE CORRIENTE ANTES DE
MANTENIMIENTO



**L065-090 : SDR-400 PARTS LIST
REV C - JUN 2023**

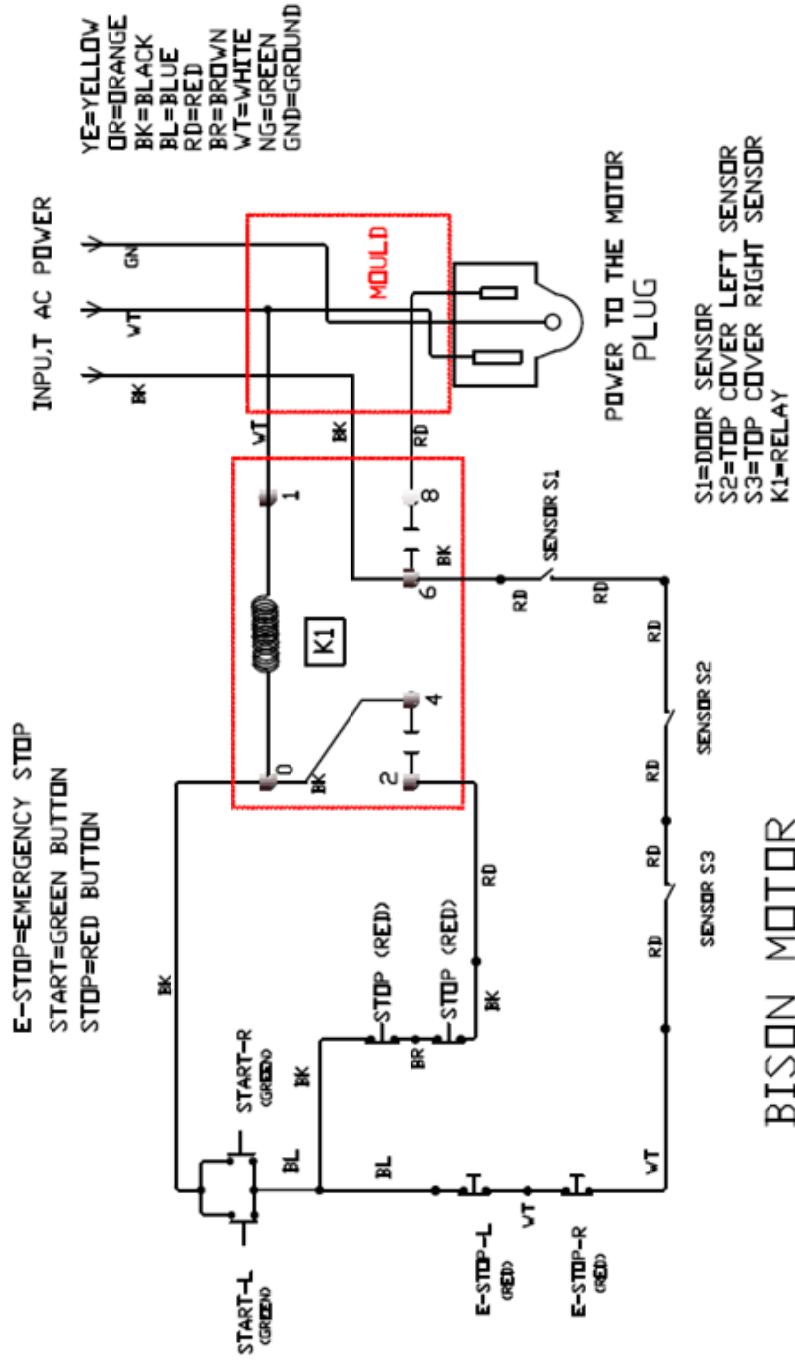
Item	P/N	Description	QTY
1	0400-010	ASSY, FRAME	1
2	0400-016	BOTTOM COVER, SST	1
3	0400-018	PANEL, LOUVER, SST	1
4	0400-019	PLATE, MOTOR MOUNT, SST	1
5	0400-022	BRACKET, TENSION SPRING, SST	1
6	0400-030	SUPPORT, MID, SST	1
7	0400-035	BOARD, DISCHARGE	1
8	0400-040	ASSY, REMOVEABLE COVER	1
9	0400-050	FRAME, TOP ASSY	1
10	0400-056	PLATE, MAGNET SMALL. SST	1
11	0400-057	PLATE, MAGNET, SST	1
12	0400-061	BRACKET, SUPPORT UPPER, SST	6
13	0400-063	GUARD, WIRE FRONT, ABS	1
14	0400-064	GUARD, WIRE LONG, SST	8
15	0400-065	GUARD, WIRE REAR, ABS	1
16	0400-121	DRUM, MACHINE FINISHED	1
17	0400-130	AUGER, CASTING	2
18	0400-134	ASSY, COVER, AUGER	1
19	0400-151	SUPPORT RODS	2
20	0400-152	AUGER SUPPORT	2
21	0400-161	GUARD, SENSOR, ABS	1
22	0400-204	PLATE. FRICTION	1
23	0400-210	ASSY, DRIVE DISK	1
24	0400-214	CENTERING SHAFT	1
25	0400-216	ASSY, X BRACE	1
26	2100-628	IDLER ARM COMPLETE (SA)	1
27	1100-632	HARNESS/RELAY ASSY 120VAC	1
28	2000-415	LEG ASM COMPLETE	4
29	2000-627	SWITCH PLATE ASSY COMPLETE WITH E-STOP	2
30	3000-101	WASHER, LOCK INT TOOTH #10	10
31	3000-103	WASHER, LOCK SPLIT 3/8	8
32	3000-106	WASHER, LOCK SPLIT 1/4	4
33	3000-300	NUT, FLANGE 8-32	37
34	3000-304	NUT, HEX 1/2-20	6
35	3000-305	NUT, FLANGE 5/16-18	4
36	3000-402	SCREW, 10-32 X 3/8 TRUSS PH SST	10
37	3000-409	SCREW, 3/8-16 X 1 HEXHD SS	8
38	3000-417	SCREW, 1/4-28 X 3/4 HEXHD	4
39	4000-152	MAGNET, DOOR	1
40	4000-243	SPACER, CENTERING SHAFT	1
41	4000-326	WASHER, THRUST WFS18	2
42	4000-363	CHAIN 41 RIV 60 INCL C/L (400)	1
43	4000-502	SPROCKET 41B16H X 3/4 W/ KEY	1
44	5000-125	GEARMOTOR, BISON, 2/3 HP, 50/60HZ, 115230VAC,	1
45	5000-225	SENSOR, REED SWITCH	1
46	5000-276	STRAIN RELIEF, 90 DEG, BLACK	1
47	5000-312	LABEL, "SOMERSET"	1

L065-090 : SDR-400 PARTS LIST

REV C - JUNE 2023

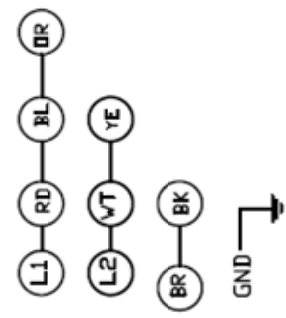
L050-90 : REV C
05 DEC 22

ELECTRICAL DIAGRAM FOR THE SDR-400 WITH 2 SWITCH PLATES



BISON MOTOR

MOTOR CONNCTIONS FOR 115V 50/60HZ



MOTOR CONNCTIONS FOR 220V 50/60Hz

