

# metos

## Blandningsmaskin Metos

SP-800A-B

### Installations- och bruksanvisningar

Översättning av tillverkarens instruktioner



17.6.2013

4025007

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Allmänt.....	3
2.	Säkerhetsanvisningar .....	3
2.1	Ljudnivå .....	3
3.	Användning.....	5
3.1	Apparatens delar .....	5
3.2	Montering av verktyg .....	5
3.3	Montering av kitteln.....	5
3.4	Kittellyft och kittelskydd.....	6
3.5	Val av verktyg .....	6
3.6	Styrpanel.....	6
3.6.2	Val av blandarhastighet .....	7
3.7	Automatiskt överbelastningskydd .....	7
4.	Underhåll .....	8
4.1	Rengöring .....	8
4.2	Service.....	8
5.	Installation.....	8
6.	Felsökning .....	9
7.	Elshema.....	10

## 1. Allmänt

Metos SP-800A-B är visp- och blandingsmaskiner avsedda att monteras på bänk och skall användas endast i professionell miljö.

Kittel i rostfritt stål, 7,6 liter

3 hastigheter (132/235/421 rpm)

Manuell kittellyft

Säkerhetsshärm i plast

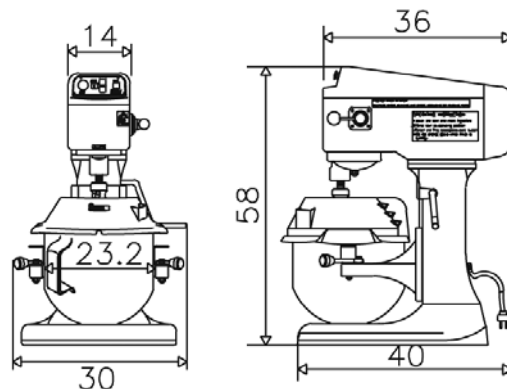
Standard utrustning: kittel och visp i rostfritt stål, spade och degkrok.

Motor effekt 0,25 kW

Elanslutning 230/1~ 2A

Vikt 25 kg

Mått W 400 x D 300 X H 580 mm



## 2. Säkerhetsanvisningar



Blandingsmaskinerna är avsedda för framställning av produkter, som under bearbetningsprocessen inte löser reaktioner eller frigör ämnen som kan vara skadliga för användaren.

Endast tillverkarens originala tillägsutrustning är tillåtna.

Innan maskinen startas, se till att kittel och verktyg är korrekt monterade.

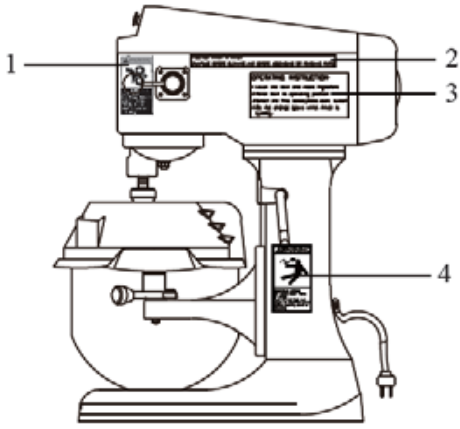
Det kan medföra kroppsskada om händerna eller verktyg sticks ned i kitteln medan blandaren är igång.


Om blandaren inte fungerar ordentlig bör apparaten stoppas från Nödstoppknappen och stickkontakten bör dras ur vägguttaget.

Försäkra innan rengöring eller service att apparaten inte är kopplad till elnätet. Dra stickkontakten ur vägguttaget.

### 2.1 Ljudnivå


Bakgrundsljud	-Vid mjölpåfyllning	54.0 dB(A)
	-Tomgång	52.6 dB(A)
Mätavstånd	1 m från apparatens bas	
	1,6 m från golvet	

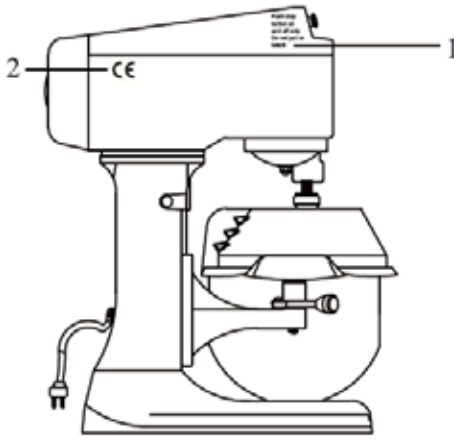


(1)  Rörliga delar kan förorsaka klämskador och sår! Använd inte utan kittelskydd! Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan underhållsåtgärder utförs.

(2) **SÄNK INTE NER APPARATEN I VATTEN**  
**STOPPA MIXERN INNAN BYTE AV HASTIGHET**  
Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs

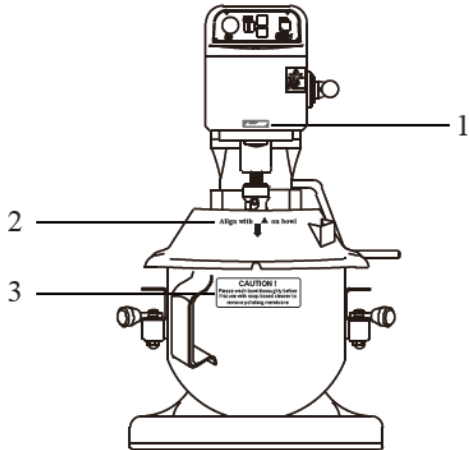
(3) **BRUKSANVISNING**  
1. Sänk ner kitteln och applicera ingredienserna.  
2. Lyft kitteln i arbetsposition.  
3. Välj hastighet och tryck på start knappen  
4. Byt inte hastighet då mixern går


(4)  Elstöt kan förorsaka skada eller vara dödlig. Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan underhållsåtgärder utförs.




(1) Tryck endast på ON/OFF knappen  
Dra inte i den och vrid den inte

(2) **CE**



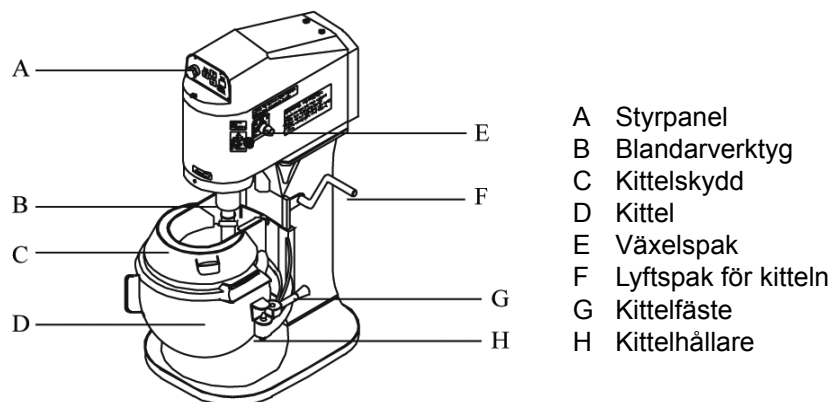
(1) 

(2) Bör vara i samma linje som  på skålen

(3) **OBS!**  
Rengör kitteln noggrant med mild rengöringsmedellösning innan första användning

### 3. Användning

#### 3.1 Apparatens delar

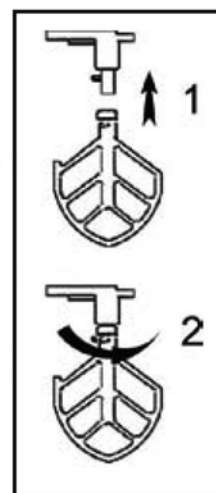


#### 3.2 Montering av verktyg

Skjut bajonettfattningen på verktyget upp på drivaxeln och vrid medsols tills verktyget låses på plats.

Avlägsna verktyget genom att lyfta det uppåt och vrida motsols.

Efter rengöring är det skäl att smörja axeln (med olja/vaseline) för att minska friktionen och för att förhindra rost.



#### 3.3 Montering av kotteln

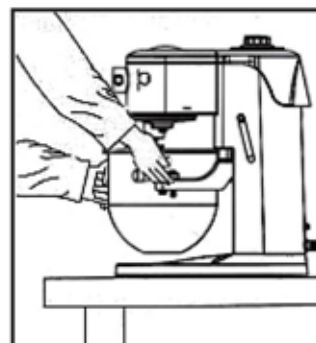
Då kottelhållaren är sänkt, placera verktyget i kotteln och placera kotteln i kottelhållaren. Kotteln har 3 st fästpunkter.

a) låspiggen på botten av kotteln passas in i hålet på kottelhållaren

b) de två hålen på kottelhandtagen passar in i pigarna på kottelhållaren

c) Låsning av kotteln

Försäkra att kotteln sitter på rätt plats innan den låses.



### 3.4 Kittellyft och kittelskydd

Mixern startar endast om kitteln är lyft i arbetsläget och kittelskyddet sitter på plats.

Kittelskyddets två stift passar in i hålen på kittelns sidor.





Lyft kitteln genom att vrida lyftspaken uppåt.

Stäng av apparaten och sänk ner kitteln genom att vrida lyftspaken neråt då blandningen utförts.

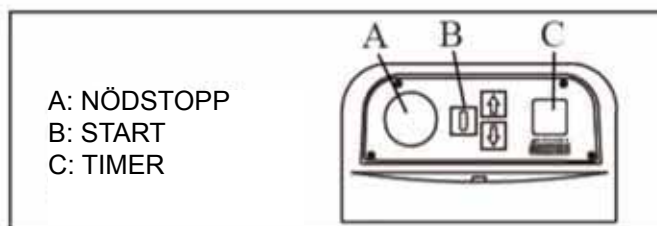
Under blandningen kan ingredienser tillföras genom matningstunneln på kittelskyddets högra sida.

### 3.5 Val av verktyg

Det är förbjudet att använda verktygen för andra än avsedda ändamål.

	Spade: För kaksmet, glasyrer och mosade grönsaker
	Degkrok
	Visp: För vispat ägg, vispgrädde, majonäs mm
	Spatel

### 3.6 Styrpanel



Den röda knappen A är en nödstoppsknapp

Apparaten startas genom att man trycker på START (B)-knappen. Starta alltid blandningen från lägsta hastighet.

Timerinställningar

"99" - manuell funktion

"1-55" - automatisk funktion

### 3.6.2 Val av blandarhastighet

Blandaren måste alltid stannas innan ny hastighet väljs. Den nya hastigheten ställs sedan in innan bladaren startas på nytt.

Välj hastighet enligt produktens mängd och konsistens. Det rekommenderas att blandningen startas på lägsta hastighet för att sedan ett steg i taget ökas till önskad hastighet. I nödfall kan blandaren stoppas med hjälp av nödstopp-knappen

Nedan rekommenderade hastigheter för de olika blandarverktygen.

	Rekommenderad hastighet		
	Hastighet 1	Hastighet 2	Hastighet 3
<b>Visp</b>	→		
<b>Spade</b>	→		
<b>Krok</b>	→		

### 3.7 Automatiskt överbelastningsskydd

Apparaten är försedd med ett automatiskt överbelastningsskydd som löser ut och bryter spänningen till apparaten om den överbelastas.

Stäng av maskinen och vänta en minut. Återställ därefter överbelastningsskyddet genom att trycka in dert. Minska samtidigt på belastningen (minska på mängden som skall blandas).

Starta apparaten på nytt. Om apparaten stannar igen, minska ännu på mängden som skall blandas och återställ överbelastningsskyddet på nytt. Kontakta service om överbelastningsskyddet löser ut även vid låg belastning.



## 4. Underhåll

### 4.1 Rengöring

Vid normal användning kräver blandaren inte mer underhåll daglig rengöring. Metallrören som kittelhållaren glider på skall smörjas regelbundet. Använd livsmedelsäker olja och försäkra att ingen olja droppar i produkten som blandas.

Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.

Spolning med vattenslang och användning av trycktvätt är förbjudet, eftersom vattenstänk kan tränga in i maskinens elektriska delar och orsaka fara..

Rengör alltid apparaten efter användning. Fäst extra uppmärksamhet vid kittelpiggarna och kittelarmarna eftersom smuts på dem kan leda till att kitteln inte sitter rätt varvid apparaten inte startar.

Torka av apparaten med en duk som fuktats i mild rengöringsmedellösning.

Rengör även motorns lufintag. Om luftintaget täpps till kan motorn överhettas.

Se även till att verktygens fästen hålls rena.

Kittel och verktyg diskas med borste i vanligt diskmedelvatten varefter de sköljs och torkas av noggrant. Diskmedel för diskmaskiner kan skada verktygens ytbehandling.

### 4.2 Service

Alla service- och reparationsåtgärder bör överlåtas till bemyndigad servicepersonal

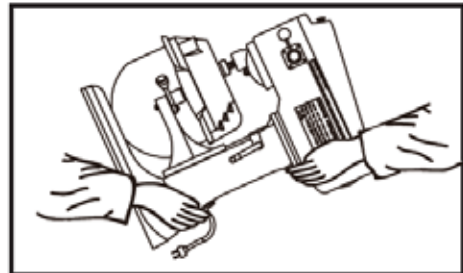
## 5. Installation

Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.

Apparaten kan monteras på ett underlag som håller för en belastning på 30 kg.

Vid lyft av apparaten krävs två personer, se bild.

Apparaten är planerad att användas i en temperatur på +5...+40°C.

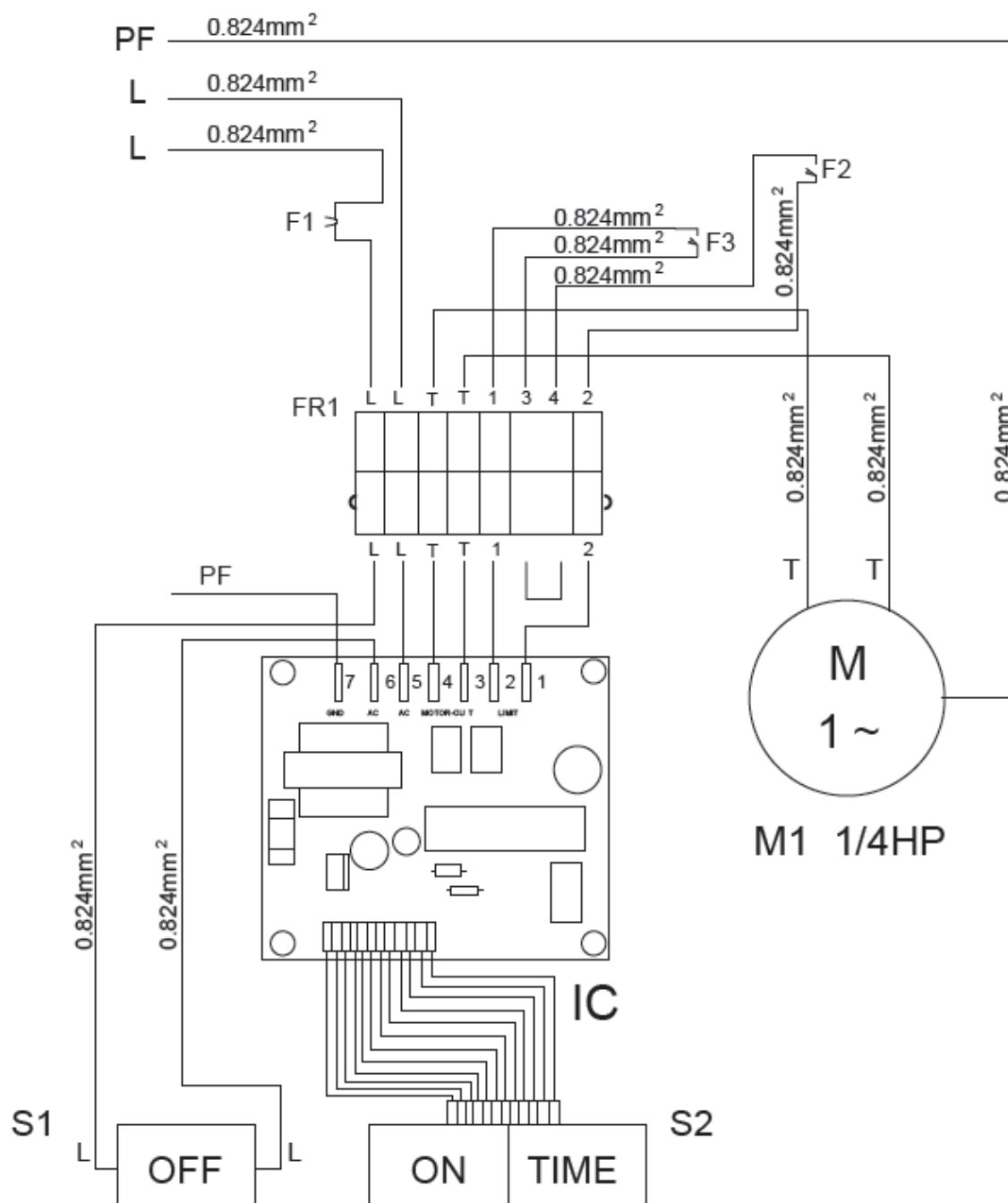




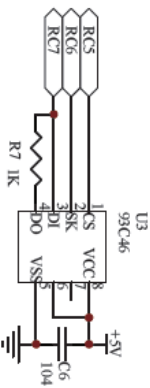
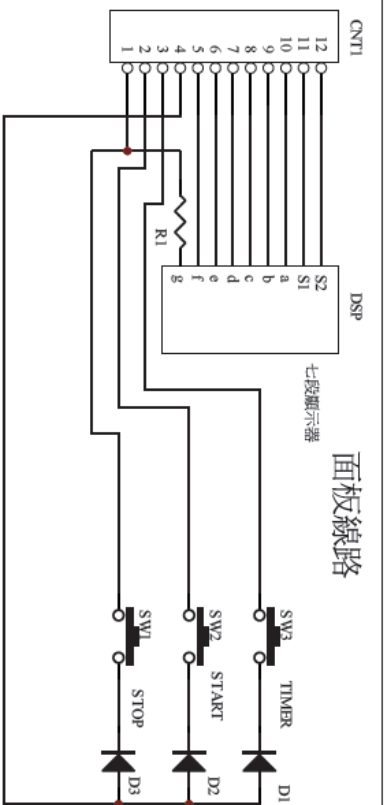
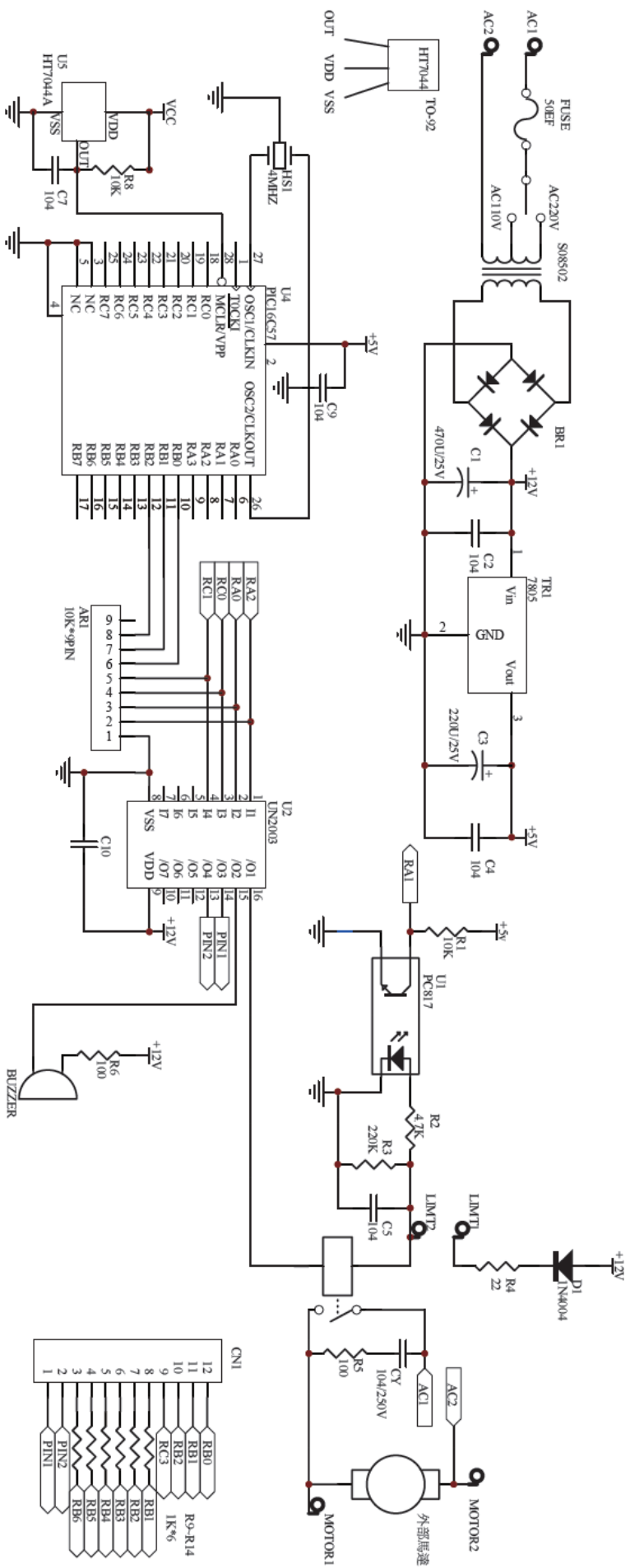
## 6. Felsökning

Fel	Möjlig orsak
Apparaten får ingen spänning	Kontrollera stickkontakten Säkringen har löst ut Elkabeln skadad. Mikrobrytaren skadad Motorn överhetad Kontrollera överbelastningsskyddet
Blandaren startar inte	Kontrollera att kittelskydd är stäng och att kitteln är i arbetsläge
Motorn högljudd	Kontrollera att kitteln och verktyg är rätt monterade Kontrollera att arbetsytan är stadig Kontrollera lagren och växellådan. Kontakta service
Motorn tappar kraft	Överbelastning - minska degmängden
Motorn överhettas	Kontrollera kapacitet/hastighet
Verktyget fastnar i fästet	Granska att axeln är oljad Granska att axeln inte har böjts Granska att axeln inte är rostig
Olja på planetväxeln	Utsliten packning. Kontakta service.

## 7. Elshema



Del nr.	Beskrivning	Aker	Part number	Qty
F1	Överbelastningsskydd	SANG MAO	110V/5A 220V/4A	1
F2	Mikrobrytare - kittelskydd	ROUZET	125V/250V 5A	1
F3	Mikrobrytare - höjdreklage	Omron	V-212-1C6	1
FR1	Kopplingsplint	GEM	300V/12V	1
IC	Kretskort	ZEON	2-MH 29009	1
S1	Nödstopps knapp	Switchlab	DC/6A 24V AC/5A 250V	1
S2	Start knapp, timer kontroll	Microchip	PAC 16C57-C/P	1
M1	Motor 1/4HP, 1PH, 120V, 50/60Hz	Shiun Jiann	1/4HP 120V/220V	1



Title		Revision	
小型機面板機			
Size	Number		
A4			
Date:	20-Mar-2008	Sheet of	
File	D:\PKOTE199\SE\源碼\MIXERS.DDB	Drawn By:	



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

# C E R T I F I C A T E



of Conformity  
EC Council Directive 98/37/EC  
Machinery

Registration No.: AM 50031778 0001

Report No.: 11001520 001

Holder: Spar Food Machinery Mfg. Co., Ltd.  
No. 147, 11th Industry Road  
Ta-Li City, Taichung 412  
Taiwan, R.O.C.

Product: Mixer  
(Electric Mixer)

Identification: (1) SP-100D, (2) SP-200D  
(3) SP-800A, Serial No. 03052  
(4) SP-22HID, Serial No. 03051  
(5) SP-B80HI, Serial No. 03053  
Rated Voltage : see appendix  
Rated Power : see appendix  
Protection Class: I

This certificate of conformity is based on an evaluation of a sample of the above mentioned product. This is to certify that the tested sample is in conformity with all provision of Annex I of Council Directive 98/37/EC, referred to as the Machinery Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex II of the Directive.

Cologne, 12.09.2003



Certification Body

Dipl.-Ing. J. Roßow

TÜV Rheinland Product Safety GmbH - Am Grauen Stein - D-51105 Köln

CE The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with. CE



# C E R T I F I C A T E



of Conformity  
EC Council Directive 98/37/EC  
Machinery

Registration No.: AM 50031778 0001

Report No.: 11001520 001

Holder: Spar Food Machinery Mfg. Co., Ltd.  
No. 147, 11th Industry Road  
Ta-Li City, Taichung 412  
Taiwan, R.O.C.

Product: Mixer  
(Electric Mixer)

Identification: (1) SP-100D, (2) SP-200D  
(3) SP-800A, Serial No. 03052  
(4) SP-22HID, Serial No. 03051  
(5) SP-B80HI, Serial No. 03053  
Rated Voltage : see appendix  
Rated Power : see appendix  
Protection Class: I

This certificate of conformity is based on an evaluation of a sample of the above mentioned product. This is to certify that the tested sample is in conformity with all provision of Annex I of Council Directive 98/37/EC, referred to as the Machinery Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex II of the Directive.

Cologne, 12.09.2003



Certification Body

Dipl.-Ing. J. Roßow

TÜV Rheinland Product Safety GmbH - Am Grauen Stein - D-51105 Köln

CE The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with. CE

# C E R T I F I C A T E



of Conformity  
EC Council Directive 98/37/EC  
Machinery

Registration No.: AM 50031778 0001

Report No.: 11001520 001

Holder: Spar Food Machinery Mfg. Co., Ltd.  
No. 147, 11th Industry Road  
Ta-Li City, Taichung 412  
Taiwan, R.O.C.

Product: Mixer  
(Electric Mixer)

Identification: (1) SP-100D, (2) SP-200D  
(3) SP-800A, Serial No. 03052  
(4) SP-22HID, Serial No. 03051  
(5) SP-B80HI, Serial No. 03053  
Rated Voltage : see appendix  
Rated Power : see appendix  
Protection Class: I

This certificate of conformity is based on an evaluation of a sample of the above mentioned product. This is to certify that the tested sample is in conformity with all provision of Annex I of Council Directive 98/37/EC, referred to as the Machinery Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex II of the Directive.

Cologne, 12.09.2003



Certification Body

Dipl.-Ing. J. Roßow

TÜV Rheinland Product Safety GmbH - Am Grauen Stein - D-51105 Köln

CE The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with. CE

**metos**  
kitchen intelligence<sup>®</sup>