

metos

YLEISKONE BLANDNINGSMASKIN MIXER

SD-200-B

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista

Installations- och Användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation

Installation and Operation Manual

Supplier Original Material



20.5.2019, ver 1.0

4025140

SISÄLTÖ/INNEHÅLL/CONTENTS

1.	FI VAROITUS! Lue ennen laitteen käyttöä	4
2.	Laitteen yleiskuvaus	5
2.1.	Ohjauspaneeli.....	5
3.	Asennus	6
3.1.	Sähköliitäntä	6
4.	Käyttö	8
4.1.	Ennen käyttöä.....	8
4.2.	TYÖTURVALLISUUS.....	8
4.3.	OFFICE, SHOPS AND RAILWAY PREMISES ACT, 1963.....	8
4.4.	Oikeanlainen laitteen käyttö.....	8
4.5.	Työvälineen valinta.....	9
4.6.	Kulhon asettaminen.....	9
4.7.	Työvälineiden asentaminen.....	9
4.8.	Kulhon nosto ja kulhon suojuus.....	9
4.9.	Kulhosuojan poistaminen	10
4.9.1.	Kulhosuojan avaaminen / sulkeminen.....	10
4.9.2.	Kulhosuojan poistaminen / liittäminen.....	10
4.10.	Hallintalaitteet.....	11
4.10.1.	Ajastettu käyttö.....	11
4.10.2.	Ajastamaton käyttö.....	11
4.11.	Nopeuden valinta.....	11
5.	Kulhokaavin	12
5.1.	Edut/Ratkaisut	12
5.2.	Ideaaliset reseptit kulhokaapimelle	12
5.3.	Lisälaitteet	13
6.	Puhdistus	14
6.1.	Pidä huolta laitteestasi.....	14
6.2.	Ylläpito.....	14
6.2.1.	Säännöllinen ylläpito.....	14
6.2.2.	Vuotuinen ylläpito	14
6.3.	Vaihdelaatikon voitelu	14
6.4.	Sekoittajajyksikön voitelu.....	14
7.	Vianetsintä	15
8.	Sekoittajan lisälaitteet	16
9.	SV VARNING Läs igenom innan du använder maskinen	17
10.	Maskinöversikt	18
10.1.	Kontrollpanel.....	18
11.	Installation	19
11.1.	Elanslutning	19
12.	Användning	21
12.1.	Innan användning	21
12.2.	Säker användning	21
12.3.	OFFICE, SHOPS AND RAILWAY PREMISES ACT, 1963.....	21
12.4.	Riktig användning	21
12.5.	Val av verktyg.....	22

12.6.	Montering av kitteln.....	22
12.7.	Montering av verktyg.....	22
12.8.	Kittellyft och kittelskydd.....	22
12.9.	Borttagbara kittelskyddet.....	23
12.9.1.	Öppna / stänga kittelskyddet:.....	23
12.9.2.	Ta bort och fäst kittelskyddet:.....	23
12.10.	Kontrollpanel.....	24
12.10.1.	Tidstyrd drift.....	24
12.10.2.	Obegränsad drift.....	24
12.11.	Val av blandningshastighet.....	24
13.	Skrapving.....	25
13.1.	Fördelar/Lösningar.....	25
13.2.	Ideala recept för skrapvingen.....	25
13.3.	Tilläggsutrustning.....	26
14.	Rengöring.....	27
14.1.	Ta hand om din maskin.....	27
15.	Underhåll.....	27
15.1.1.	Regelbundet underhåll.....	27
15.1.2.	På årlig basis *.....	27
15.1.	Växellådans smörjning.....	27
15.2.	Blandarenhetens smörjning.....	27
16.	Felsökning.....	28
17.	Blandarens tilläggsutrustning.....	29
18.	EN CAUTION! Read before you operate the machine.....	30
19.	Overall view of the mixer.....	31
19.1.	Control panel.....	31
20.	Installation instructions.....	32
21.	Operating instructions.....	33
23.	Cleaning Instructions.....	39
22.	Maintenance.....	39
24.	Troubleshooting.....	41
25.	Mixer / Agitator/Application.....	42
26.	Vaatimustenmukaisuusvakuutus, Försäkran om överensstemmelse, Declaration of Comformity.....	43

1. **FI** VAROITUS! Lue ennen laitteen käyttöä

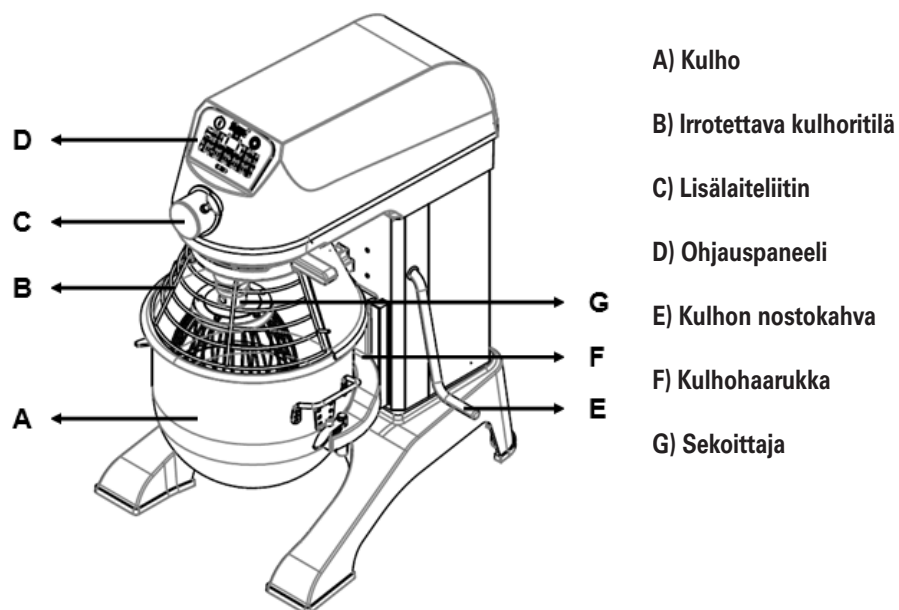
On tärkeää lukea tämä käyttöohje ja noudattaa siinä lueteltuja ohjeita ennen koneen käyttöä. Tämä yleiskone on suunniteltu turvalliseksi ja tehokkaaksi elintarviketuotannossa, niin kauan kuin sitä käytetään näiden käyttöohjeiden mukaisesti ja se on käyttökunnossa.

Käyttäjä on ryhtynyt seuraaviin varotoimiin, jotta laitteen käyttö olisi turvallista.

- **Kaikkien käyttäjien on oltava vähintään 18-vuotiaita ja heidät on koulutettava ja valvottava. Lisäksi käyttäjät ovat lukenut tämän käyttöohjeen ja ymmärtänyt sen.**
- **Omistaja ei saa antaa asiakkaalle, vieraille tai muulle luvattomalle henkilölle lupaa koskea tähän laitteeseen.**
- **Älä käytä irtonaisia vaatteita tai sormuksia käytön aikana ja pidä kädet, hiukset ja vaatteet poissa liikkuvista osat.**
- **ÄLÄ KOSKAAN käytä jatkojohtoa laitteen kytkemiseen sähköverkkoon.**
- **Varmista, että suojus on kiinni ja että kulho nostetaan oikeaan asentoon ennen käyttöä.**
- **ÄLÄ KOSKAAN kurota kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä.**
- **ÄLÄ KOSKAAN laita kättäsi tai keittiövälineitä kulhoon, kun kone on toiminnassa.**
- **Kun sekoitat tuotetta, noudata aina kapasiteettikavioin sekoittaja- ja nopeusasetuksia.**
- **Pysäytä kone ennen kuin irrotat tai asennat lisälaitteita lisälaiteliitäntään.**
- **ÄLÄ KOSKAAN laita kättäsi ja sormeasi syöttökouruun, kun käytät koneen lisävarusteita VH-12 Lihamyly ja V99S-vihannesleikkuri. Käytä aina työntölevyä kiinnittimellä.**
- **Irrota kone aina virtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa.**
- **ÄLÄ käytä vesiletkeä tai painepesuria koneen pesemiseen.**
- **ÄLÄ KOSKAAN ohita, muuta tai muokkaa tätä konetta. Se voi aiheuttaa vaaratilanteita ja mitätöidä takuun.**
- **Vältä koneen altistumista tärinälle**

Jos sinulla on kysymyksiä, niin ota yhteyttä jälleenmyyjään.

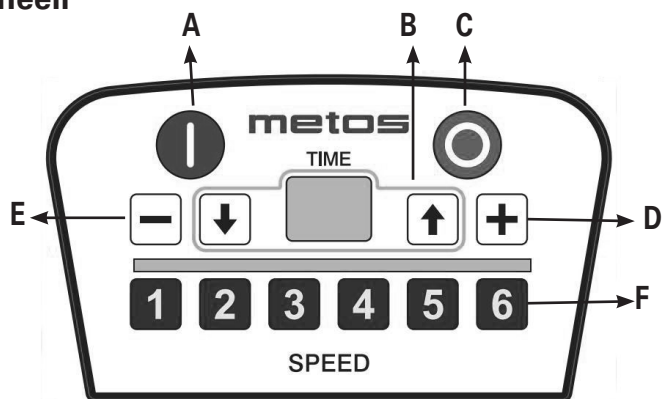
2. Laitteen yleiskuvaus



- A) Kulho
- B) Irrotettava kulhoritilä
- C) Lisälaiteliitin
- D) Ohjauspaneeli
- E) Kulhon nostokahva
- F) Kulhohaarukka
- G) Sekoittaja

HUOM: HÄTÄ-SEIS PAINIKE löytyy laitteen sivusta.

2.1. Ohjauspaneeli

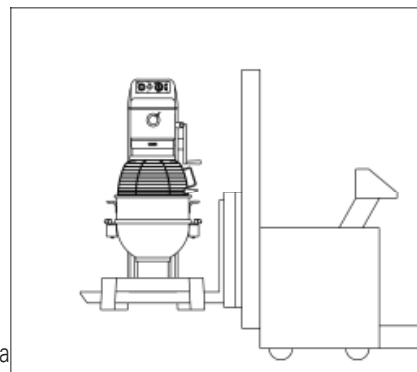


- A) Käynnistuspainike
- B) Ajastin
- C) STOP-painike
- D) + Nopeuden lisäys
- E) - Nopeuden vähennys
- F) Nopeuspainike / Indikaattori

HUOM: Voit säätää nopeutta vaiheittain painikkeilla + ja -.

3. Asennus

- Kone toimitetaan tehtaalta voideltuna ja valmiina käytettäväksi. Laite tulee sijoittaa kiinteälle, tasaiselle ja liukumattomalle työpinnalle, joka ei ole palavaa. Asenna työalueelle, jossa on riittävästi valoa ja tilaa.
- Asettaessasi sekoittimen työtasoon, tulee se kiinnittää pulteilla työtasoon. Laitteen jalustassa on neljä reikää pulttikiinnitystä varten.
- ÄLÄ yritä nostaa laitetta yksin.
- Puhdista laite ennen käyttöä. On normaalia, että laitteessa on runsaasti suojarasvaa, joka pitää poistaa ennen käyttöönottoa.
- Älä kallista laitetta yli 35 astetta kuljetuksen tai asennuksen aikana, jotta vältetään vaihtoestoöljyn vuotaminen säiliöstä. Käytä trukkia kuljetukseen. Katso kuva 1.



Kuva 1

3.1. Sähköliitäntä



VAROITUS: ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ JATKOJOHTOA. Alhainen vastus voi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa tulipalon.



VAROITUS: Käyttäjän tulee asentaa koneen sisääntulevaan sähköverkkoon ylivirtasuojalaite (esim. Sulake tai NFB) tai vikavirtasuojakytkin (GFCI) vikavirran riskin estämiseksi.



VAROITUS: Kone on suunniteltu TN-sähköjärjestelmään.

Ennen kuin kytket tämän laitteen sähköverkkoon, tarkista, että laitteen tyyppikilven tiedot (sijaitsee koneen takana) vastaavat sähköliitännän.

Laite toimitetaan liitosjohdolla, jossa on valettu pistoke. Jos pistokkeen malli ei ole sopiva pistorasan. Pistoke on katkaistava ja korvattava asianmukaisella pistokkeella.

Koneissa on värikoodatut johdot kaapelissa ja

- (1) Ruskea: Vaihe
- (2) Sininen: Neutraali
- (3) Vihreä / keltainen: Maa

Koska johtimien väri ei välttämättä vastaa värillisiä merkkejä, jotka tunnustavat pistokkeesi liittimet, sinun pitäisi toimia seuraavasti:

- Väriltään vaalea johto on kytkettävä päätelaitteeseen, joka on merkitty kirjaimella N tai värillinen musta.
- Väriltään ruskeaa johto on liitettävä liittimeen, joka on merkitty kirjaimella L tai värillinen punainen.
- Vihreä / keltainen johto on kytkettävä siihen merkittyyn liittimeen kirjain E tai värillinen vihreä.

HUOM: Kytkiessä 3-vaihetta pistokkeeseen, **varmista akselin oikea pyörimissuunta, joka on myötäpäivään** (Sama suunta kuin koneen etupuolella oleva nuolitarra).

Jos akseli menee vastapäivään, vaihda johdot: R.S.T. (Yhdysvallat) L1, L2, L3, (Eurooppa). Korvaa johdot toisiinsa, kunnes akseli menee myötäpäivään.

Laite on kytkettävä pistorasiaan, joka eristää kaikki pylvyät ja jolla on minimi kosketusväli on 3 mm ja se sijaitsee lähellä laitetta hätätilanteessa ja huollon helpottamiseksi.

Kone on asennettava potentiaaliseen tasausjärjestelmään.

Tämän laitteen vuotovirta ei ole suurempi kuin 1 mA / kW.

Jos koneen sähköjohto vaurioituu, se on vaihdettava vastaavaan johtoon, joka täyttää laitteen moottorin kuormituksen vaatimukset.

Maadoitusjohto on kiinnitetty koneeseen ja tämä liitäntä on säilytettävä ehjänä.

VAROITUS: Laite on maadoitettava.

- Kaikkien sähkölaitteiden vähimmäisvaatimukset on toimia lämpötiloissa + 5 ° C ja +40 ° C
- Sähkölaitteet voivat toimia oikein, kun suhteellinen kosteus ei ylitä 95% maksimilämpötila on + 40 ° C.
- Sähkölaitteet pystyvät toimimaan oikein jopa 1000 m korkeudessa.
- Sähkölaitteet on suunniteltu kestävään kuljetusta ja säilytyslämpötiloja -25 ° C - + 55 ° C ja lyhyiden, enintään 24 tunnin ajan jopa + 70 ° C.

4. Käyttö

4.1. Ennen käyttöä

Varmista ennen laitteen käyttöä, että kaikki käyttäjät tuntevat laitteen oikean toiminnan. Erityisesti on huolehdittava siitä, että kulho ja sekoitustyökäly on asennettu oikein ja että kulhonsuoja on paikallaan ennen koneen käynnistämistä.

4.2. TYÖTURVALLISUUS

- ÄLÄ KOSKAAN laita kättä tai keittiövälinettä kulhoon.
- Pidä kädet, hiukset ja vaatteet poissa liikkuvista osista.
- Irrota kone pistorasiasta ennen osien tai lisälaitteiden puhdistusta, huoltoa tai säätöä.
- Älä käytä konetta, jos kansi tai suoja on poistettu.
- Laitteeseen on kiinnitetty tietyttä käyttäjälle tarkoitettuja varoituksia, jotka ilmaisevat laitteen turvallisuudesta käytöstä.

4.3. OFFICE, SHOPS AND RAILWAY PREMISES ACT, 1963

Edellä mainittu laki edellyttää, että tätä laitetta ja lisälaitteita saa käyttää vain asianmukaisesti valtuutettu henkilö tai työntekijä, joka on asianmukaisesti opastetun henkilön valvonnassa.

Ohjeessa on mainittava mahdolliset vaarat ja noudatettavat varotoimet.

Laki edellyttää myös, että kukaan alle 18-vuotiaasta ei saa puhdistaa konetta, jos tämä altistaa hänet vammautumisella koneen liikkuvista osista tai lähistöllä olevista koneista.

4.4. Oikeanlainen laitteen käyttö

- Käyttäjän vastuulla on käyttää laitetta oikein sen suositeltujen rajoitusten sisällä. Noudata aina koneen sivussa olevia ohjeita vaihdettaessa vaihdetta. Jos moottori käy raskaasti, pysäytä kone ja pienennä sekoituksen kokoa välittömästi. Väärän käytön aiheuttamat vahingot mitätöivät takuun.
- Käyttäjän turvallisuutta varten koneessa on kulhonsuoja, joka on sähköisesti lukittavissa. Varmista, että sekoittimen toiminta ei onnistu, jos suoja on oikein sijoitettu ja kulho on nostettu. Liiallinen voima kulhonsuojaimen avaamiseen ja sulkemiseen, voi vahingoittaa sähköisesti lukittuvaa laitetta ja mitätöi takuun.
- Turvallisuuden lisäämiseksi laitteessa ei ole jännitettä, mikä tarkoittaa, että sähkökatkon aikana, laite käynnistyy uudelleen vasta, kun ohjauspainiketta on painettu uudelleen. Tämä järjestely varmistaa, että kun virransyöttö on palautettu, kone ei käynnisty uudelleen itsestään.
- Pussillisten tuotteiden huolellinen käsittely minimoimalla korkeus kulhoon nähden kaadetaan.
- Jauhopussien huolellinen leikkaaminen kulhon alaosaan, jotta jauhoja saadaan pölyttömäksi jauhoksi mahdollista.
- Käytä väliaikaisia kulhokansia minimoimaan aukkoja, joiden kautta jauhot voi levitä.

4.5. Työvälineen valinta

Mela, vispilä ja taikinakoukku ovat välineitä nimensä mukaan. Älä käytä melaa taikinan tekemiseen tai vispilää muuhun tarkoitukseen kuin sekoittamiseen.

Taulukossa 1 esitetään tyyppilliset käyttötavat jokaiselle työvälineelle.

HUOM: Pese aina laite miedolla saippualla ja lisää pieni määrä mineraaliöljyä puhdistamisen jälkeen sekoittajaan.

	Mela: Sekoittaa tasaisesti kuten valoa leivonnaiset, leivonnaiset keksejä, jääpeittejä täytteen ja jauhetut vihannekset.
	Taikinakoukku: Raskaat sekoitukset kuten taikina tai piirakkataikina.
	Vispilä: Kevyet sekoitukset kuten kermavaahto, majoneesi, munavalkuaiset, pannukakut ja sufleet.

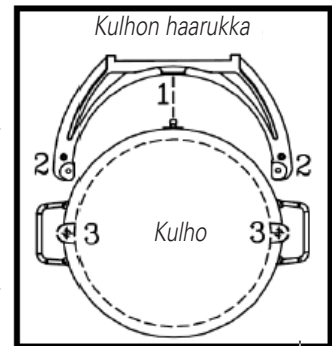
4.6. Kulhon asettaminen

Kun kulho on laskettu alas, aseta valittu sekoitustyökalu kulhoon ja aseta kulho haarukkaan. Kulhossa on kolme kiinnityskohtaa. Katso kuva 2:

(1) Kulhon takaosassa oleva lukitusnasta asettuu haarukan vastavaan reikään.

(2) Kulhon kahvojen kaksi reikää tulee istua haarukan nastoihin.

(3) Varmista, että kulho istuu hyvin haarukassa ennen kulhon lukittamien kiinnittämistä ennen laitteen käyttöä.



Kuva 2

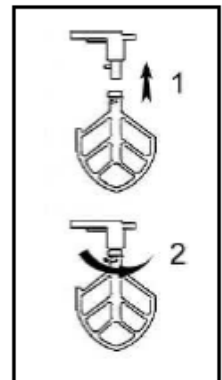
HUOM: Kulhoon on kytketty turvakytin. Joten laitetta ei voi käynnistää, jos haarukassa ei ole kulhoa.

4.7. Työvälineiden asentaminen

Työnnä sekoittimen bajonettiliitin käyttöakseliin ja kierrä myötäpäivään kunnes se kiinnittyy paikalleen. Sekoittimen irrottamiseksi liu'uta työkalua hieman akselista ja kierrä sitä vastapäivään. Katso kuva 3.

HUOM: Asenna kulho ENNEN sekoittimien asettamista.

HUOM: Sekoittimien tulisi aina pyöriä myötäpäivään kulhossa. Jos sekoittimet pyörivät vastapäivään, ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan väärän johdatuksen korjaamiseen.



Kuva 3

4.8. Kulhon nosto ja kulhon suojuus

Kulhon haarukka ja kulhon suojuus ovat sähköisesti lukittuneet siten, että kone toimii vain kulhon haarukan ollessa korotetussa asennossa ja haarukassa on oltava kulho.

Tämän lisäksi kulhonsuoja on lukittava paikalleen liu'uttamalla se paikalleen kulhoon, kunnes se ei enää liu'u.

HUOM: Vain sen jälkeen, kun haarukka on korotettu kulholla ja kulhon suoja on lukittu, kone voi toimia. Näin varmistetaan käyttäjän turvallisuus kaikkina aikoina. Kun suoja on avattu tai kulho lasketaan, kone pysähtyy välittömästi. Koneen voi käynnistää uudelleen vain painamalla käynnis-tyspainiketta uudelleen.

Käytön aikana voidaan toimituksen mukana tulevan kourun avulla lisätä raaka-aineita kulhoon avaamatta kulhoritilää.

4.9. Kulhosuojan poistaminen

Lukittavan kulhosuojan voi irrottaa puhdistusta varten. Erillisillä kahvoilla voi helposti irrottaa ja puhdistaa kulhosuojan pesualtaassa tai astianpesukoneessa.

4.9.1. Kulhosuojan avaaminen / sulkeminen

Avaa kulhosuoja, pidä kiinni erillisestä kahvasta ja kierrä myötäpäivää. (Katso kuva A)

Sulje kulhosuoja kiertämällä vastapäivää kunnes kulhosuoja on lukitusasennossa. (Katso kuva B)

HUOM: Jos kulhosuoja on auki tai ei ole asetettu kunnolla paikoilleen, laite ei toimi.

4.9.2. Kulhosuojan poistaminen / liittäminen

HUOM: Ennen kulhosuojan irrottamista tai liittämistä, varmista, että kulho on ala-asennossa ja, että sekoittaja alkaa pyöriä.

Irrottaaksesi kulhosuojan, paina kahvan vastakappaleet eri suuntiin (ylempi osa - vastapäivää, alempi osa - myötäpäivää) ja jaa kahva. (Katso kuva C)

Kun kahva jakautuu, pidä kiinni alemmasta kahvasta ja jatka kulhosuojan kääntämistä myötäpäivää kunnes se irtoaa laitteen kiinnitysrenkaasta.

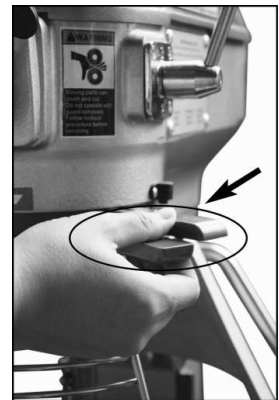
Liittääksesi kulhosuojan uudestaan paikoilleen, aseta se kiinnitysrenkaan tasolle laitteen vasemmalle puolelle; nosta kulhosuoja varovasti paikoilleen ja kierrä suojan alempi kahva vastapäivää kunnes se napsahtaa paikoilleen ylemmän kahvan kanssa.



Kuva A



Kuva B



Kuva C

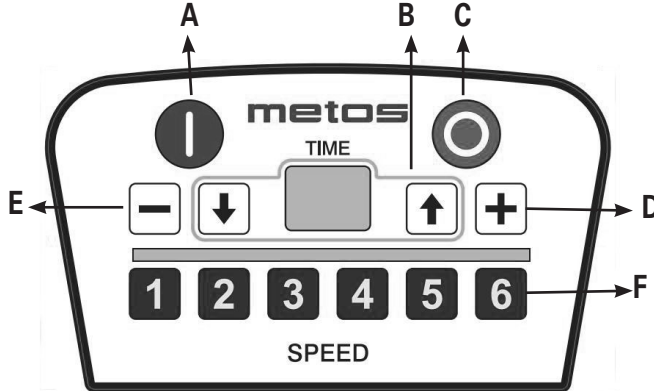


Kuva D



4.10. Hallintalaitteet

Ajastin (B) pysäyttää kone automaattisesti, kun asetettu aika on loppunut. Ajastamaton toiminto on säädetty manuaalisia sekoitusohjelmia varten.

Ennen sekoittimen käynnistämistä on tarpeen asettaa **TIMER** (Ajastin) tai valitse **UNTIMED OPERATION** (Ajastamaton käyttö).



4.10.1. Ajastettu käyttö

Ajastettua käyttöä varten aseta **TIMER** (B) painamalla painikkeita  ja  ja aseta valitsemasi aika (ajan voi asettaa 1 - 30 minuutin väliin kokonaisina minuutteina) ja paina **vihreätä käynnistys-painiketta (A)** käynnistääksesi laitteen. Kun asetettu aika on kulunut loppuun, pysähtyy laite automaattisesti. Jos on tarpeellista pysäyttää laite ennen ajastetun aikajakson päättymistä, paina **punaista Stop-painiketta**

4.10.2. Ajastamaton käyttö

Jos toivot manuaalista hallintaa laitteesta, valitse ajastamaton tila asettamalla **TIMER** aika numero 99.

HUOM: Laitteen kyljessä on **HÄTÄ-SEIS-PAINIKE**. Häätötilanteissa käytä **HÄTÄ-SEIS-PAINIKETTA** katkaisemaan virta laitteesta.

4.11. Nopeuden valinta

Nopeus on valittava ennen virran kytkemistä päälle.

Valittu nopeus riippuu suurelta osin sekoitettavan tuotteen määrästä ja koostumuksesta. On suositeltavaa aloittaa sekoitus aina alimmalla nopeudella ja kasvaa asteittain haluttuun nopeuteen. Häätötilanne aina käyttää punaista hätäpysäytyspainiketta koneen pysäyttämiseksi. Taulukossa 2 on esitetty suositellut nopeudet työkalujen alueelle.

	1. vaihde	2. vaihde	3. vaihde	4. vaihde	5. vaihde	6. vaihde
Vispilä						→
Mela						→
Taikinakoukku			→			

Taulukko 2

TÄRKEÄÄ: Kun sekoitat tuotteita seuraa aina suositeltuja nopeuksia ja asetuksia.

Laite on varustettu moottorin ylikuormitussuojauksella. Jos laite sammuu käytön aikana, **vähennä erän koko ja odota 2 minuuttia. Paina stop-painiketta ja paina sitten käynnistys-painiketta.**

Raskaammille kuormille sekoittimen ei pidä kestää kauemmin kuin 15 minuuttia keskeyttämättä jäähtyä vähintään 15 minuuttia ennen sekoittajan aloittamista. Kevyempiä kuormia varten mikseri ei saa kestää kauemmin kuin 30 minuuttia ilman keskeyttämistä jäähtymisjakson jälkeen vähintään 30 minuuttia tai enemmän ennen kuin sekoittajaa jatketaan.

5. Kulhokaavin

HUOM: Kaavin on optio. Se on saatavilla jälleenmyyjältä.

Kaavinta käytetään vispilän tai sekoittimen kanssa. Kaapimen voi helposti kiinnittää tarvittaessa kiinnikkeeseen. Samalla kun laite sekoittaa tuotetta, kaavin kaavaa koko sekoitusastian sisältä jatkuvasti.

5.1. Edut/Ratkaisut

- Vähentää työn määrää: Poistaa tuotannon pysäyttämisen tarpeen, kun ei tarvitse kaapia kesken sekoittamisen.
- Vähentää reseptiin tarvittavaa aikaa: Ei enää pysähdyksiä sekoituksen aikana. Kulhokaapimen käyttö poistaa useampia vaiheita resepteistä. Useimmissa tapauksissa se pienentää ainesosien sisällyttämiseen tarvittavaa aikaa.
- Lisääntynyt tuottavuus: Vähentynyt työaika ja reseptiaika lisää aikaa lisätuotantoon ja muihin tehtäviin.
- Tuotteen johdonmukaisuus: Jatkuva kaapiminen tarjoaa johdonmukaisemman tuotteen tulokset, erä erän jälkeen.



5.2. Ideaaliset reseptit kulhokaapimelle

- Perunamuusi
- Pannukakku ja vohvelit
- Kakkupohjat
- Sokerikeksit
- Jäädyykkeet
- Majoneesi
- Juustokakut

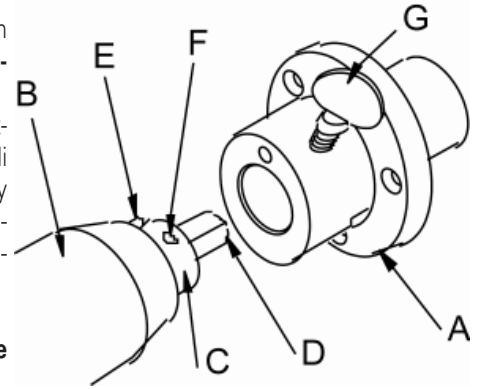


5.3. Lisälaitteet

HUOM: Lisälaiteliitäntä on optio

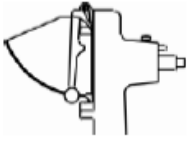
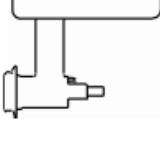
Lisälaitteet, joita voidaan käyttää lisälaiteliitännässä, on lueteltu alla. Kun käytät lisälaitetta, voitele **kiinnitysakseli (D)** elintarvikkeille soveltuvalla rasvalla tai öljyllä. Lisälaitteen liittäminen laitteeseen lisälaiteliitännällä katso kuva 4. Löysää **ruuvia (G)** ja liu'uta lisälaitteen akseli napaan, varmistaen, että **kiinnitysakseli (D)** kytkeytyy napaan. Kierrä lisälaitetta **paikkatapin (E)** tasalle, kunnes paikkatapin liitosreikä on navassa ja työnnä se tiukasti loppuun asti. Kiristä lopukis **ruuvi (G)**.

VAROITUS: Kiinnitä ainoastaan lisälaitteet, kun laite on paikallaan ja ei koskaan, kun se on käynnissä. Älä käytä lisälaitteita sekoittimen sekoittaessa tuotetta.



Kuva 4.

Suosittelut nopeusalue tietyille lisälaitteille käy ilmi taulukossa alla:

Suositellut nopeudet			
	1. vaihde	2. vaihde	3. vaihde
V99S Vih.leik	→	→	
VH-12 lihamylly	→	→	
	<p>V99S Vihannesleikkuri Kasvien valmistukseen 8 eri levyn viipalointia, raastamista tai murskaamista kaikenlaisista vihanneksista ja hedelmistä pähkinöistä ja kaaliista porkkanaan ja juustoon.</p>		 <p>VH-12 Lihamyly No.12 myllyliitäntä, joka tekee ihmeitä lihasta, kalasta ja vihanneksista.</p>

HUOM: Varmista, että kulho on ylöspäin ja että kulhonsuoja on suljettu, muuten sekoittaja ei voi olla päällä.

HUOM: Jos et vieläkään ymmärrä tai epäilet laitteen toimintoja, älä käytä laitetta ja ota yhteyttä paikalliseen edustajaan.

6. Puhdistus

6.1. Pidä huolta laitteestasi

VAROITUS: KYTKE VIRTA AINA IRTI LAITTEESTA ENNEN PUHDISTUSTA.

Laite on suunniteltu yksinkertaiseen huoltotoimintaan. Säännöllisin välein voi olla tarpeen käyttää hieman vaseliinia ja öljyä tankoihin, joihin kulhonhaarukka liukuu. Lisää tällöin vähän elintarvikkeille soveltuvaa voiteluainetta, varmistaen, ettei ylimääräinen öljyä, joka voisi saastuttaa ruoka-aineseosta. Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen. Kun kone on kytketty irti sähköverkosta. Pyyhi runko kostealla liinalla. **Älä ruiskuta vettä laitteen päälle tai upota sitä veteen. Älä unohda puhdistaa koneen takaosa ja älä anna takaluukkujen tukkeutua, se voi johtaa ylikuumentumiseen.**

Kiinnitä erityistä huomiota kulhon nastoihin ja kehyksen ympäröiviin alueisiin seoksen kerääntyminen, koska tämä voi estää kulhon oikean asetuksen. Samasta syystä varmista, että vääntöakseli ja jokainen työkalujen liittimet puhdistetaan perusteellisesti. Kulhon ja työkalujen tulee pestä kuumalla saippuavedellä, huuhtoa ja kuivata ennen varastoimista. Älä pese laitetta astianpesukoneessa koska astianpesukemikaalit vaikuttavat haitallisesti laitteen rungon pintaviimeistelyyn.

6.2. Ylläpito

On suositeltavaa, että ylläpitotoimenpiteet suorittaa valtuutettu ja ammattitaitoinen huoltohenkilö tai sähköasentaja.

VAROITUS: KYTKE VIRTA POIS PÄÄLTÄ LAITTEESTA AINA ENNEN YLLÄPITOA

Säännöllinen ylläpito on tarpeen kaikille laitteille, jotta ne pysyvät hyvässä käyttökunnossa. On vahvasti suositeltavaa, että kaikki ylläpitotoimenpiteet hoitaa ammattitaitoinen huoltoasentaja valtuutetulta huoltoyhtiöltä.

6.2.1. Säännöllinen ylläpito

Puhdista kone huolellisesti käytön jälkeen ja voitele tangot vaseliinilla tai voiteluöljyllä kulhokotelon liu'ut. Puhdista pulttiakseli ja voitele kevyesti vääntöakseli vaseliinilla ruostumisen estämiseksi.

6.2.2. Vuotuinen ylläpito

Tarkista, että kaikki pultit ovat tiukasti kiinni ja että suojuus on paikallaan.

- Suorita useammin, jos konetta käytetään säännöllisesti.
- Kun osia on vaihdettu tekniikon toimesta, kiristä tiivistaineella, jotta vaihteistoöljyn vuodoilta vältyttäisiin vaihdon jälkeen.
- Älä laita mitään esineitä moottorin ilmanpoistoritilän eteen tai kulhoon.
- Irrota laitteen pistoke, kun et käytä laitetta.

6.3. Vaihdelaatikon voitelu

Täytä vaihdelaatikon voiteluaine joka 5. vuosi. Suosittelemme, että tämä huolto tai huoltotyöt suorittaa valmistajan hyväksymä tahon.

VAROITUS: Käytä joko Mobil-voiteluainetta "XHP 222" tai Brugarolas "GRASA AGUILA PLEX 2-BOLSA" täytä vaihteisto.

6.4. Sekoittajayksikön voitelu





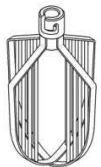

Lisää vain kaksi pumppausta rasvaa sekoittajan rasvanippaan kerran vuodessa. Jos ilmenee outoa melua sekoittajayksiköstä, lisää uudelleen voiteluainetta sekoittajayksikköön rasvapistoolilla. Me suosittelemme, että tämän huolto- tai huoltotöiden suorittavat koulutetut teknikot valmistajan hyväksymältä taholta.

VAROITUS: Käytä MOKLU-rasvaa "SP-2980" voitelemaan sekoittajayksikköä.

7. Vianetsintä

Vika	Tarkista	Mahdollinen syy ja korjaava toimenpide
Virtaa ei tule laitteelle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista pistoke 2. Tarkista pistotulpan johdatukset 3. Tarkista sulakkeen pistoke 4. Tarkista tai vaihda kaapeli 5. Tarkista mikrokytkin 6. Tarkista katkaisija yli kuorman tai lyhyt 7. Tarkista hätäpysäytys nappi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laitetta ei ole kytketty suoraan liitäntään tai sitä ei ole kytketty päälle 2. Kytke väärin langallinen liitäntä oikein uudelleen 3. Mahdollinen viallinen sulake - vaihda sulake 4. Kaapeli vaurioitunut tai jaettu - vaihda kaapeli 5. Rajakytkin vaurioitunut tai viallinen - vaihda kytkin 6. Katkaisija katkeaa tai pysäytetään jatkuvasti tai vaihda katkaisija (nollataan automaattisesti). 7. Varmista, että hätäpysäytyspainike on vapautettu
Laite ei toimi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista kulhonsuoja / nosto 2. Tarkista ajastinasetus 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laite ei toimi, kun suojat ovat auki 2. Laite toimii ajastimella tai manuaalisesti vain.
Laite pitää melua	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista kulho ja työkalut 2. Tarkista työpinta 3. Tarkista laakerin kuluminen 4. Tarkista vaihteisto 5. Tarkista planeettayksikkö 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Varmista, että kulho ja työkalu on oikein paikallaan. 2. Epätasaiset pinnat aiheuttavat liiallista resonanssia. 3. Kuluneet laakerit - vaihda laakerit 4. Vaurioitunut tai viallinen vaihteisto - vaihda vaihteisto 5. Lisää korkean paineen rasvaa rasvanipasta. (Katso YLLÄPI-TO)
Laite menettää tehoa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista kapasiteetti 2. Tarkista vaihteisto 3. Tarkista akselin suuntaus 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kulhon ylikuormitus - vähentää kuormaa 2. Vaihteisto vaurioitunut tai kulunut - vaihda hihna 3. Vaurioitunut tai viallinen vaihteisto - vaihda akselin suunta
Moottori ylikuumenee	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista kapasiteetti / nopeus 2. Tarkista syöttöjännite 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Katso lisätietoja taulukosta 2 ja 3 2. Jännitteen tulee vastata arvokilvettä
Öljyinen sekoittaja	Tarkista öljytiiviste	Kulunut öljytiiviste - vaihda tiiviste
Sekoitustyökalu ei irtoa sekoittaja-akselista.	Tarkista sekoittaja-akseli taipunut, likainen tai ruosteinen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sekoittaja-akseli vääntynyt tai taivutettu - vaihda sekoittaja-akseli. 2. Sekoittaja-akseli ruostunut - käytä kalkinpoistoainetta ruosteen poistamiseen. 3. Kierrä sekoittaja-akselia vastapäivään, jotta se kohtaa neliö-uran, koputa varovasti työväline irti.
<ul style="list-style-type: none"> • On suositeltavaa, että huolto- tai huoltotöitä saa suorittaa vain koulutettu teknikko tai sähköasentaja. • Irrota laite sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa. • Irrota laite sähkönsyötöstä irrottamalla pistoke pistorasiasta pitkän ajanjakson jälkeen käyttä. 		

8. Sekoittajan lisälaitteet

Lisälaitte	Käyttö	Tuotteet	Suosituks
 <p>LITTEÄ MELA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Monikäyttöinen laite 	<ul style="list-style-type: none"> • Perunamuusi • Kakkupohjat • Jäädyskkeet 	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä 1:stä nopeutta käynnistyksessä • Keskinopeutta viimeistelyyn
 <p>LANKAVISPILÄ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maksimaalinen sekoitus ilmaa kevyisiin tuotteisiin 	<ul style="list-style-type: none"> • Kermavaahto • Kananmunan vatkkaus 	<ul style="list-style-type: none"> • 2. ja 3. nopeudella 3-vaihteisella laitteella. • 3. ja 4. nopeudella 4-vaihteisella laitteella
 <p>"ED" Taikinakoukku</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sekoitus • Vaivaus • Taikinan venyttäminen 	<ul style="list-style-type: none"> • Leivät • Pizzataikinat 	<ul style="list-style-type: none"> • 1. ja 2. nopeudet.
 <p>"E" Taikinakoukku</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sekoitus • Vaivaus • Taikinan venyttäminen 	<ul style="list-style-type: none"> • Leivät • Pizzataikinat 	<ul style="list-style-type: none"> • 1. ja 2. nopeudet.
 <p>"C" SIIPIVISPILÄ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Raskaat vispaukset 	<ul style="list-style-type: none"> • Perunat • Voit • Majoneesit • Kevyet jäädyskkeet 	<ul style="list-style-type: none"> • 1. ja 2. nopeudet.
 <p>RASKAS LANKAVISPILÄ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Raskaat vispaukset 	<ul style="list-style-type: none"> • Sienikakut • Kevyt vaahtokaramelli 	<ul style="list-style-type: none"> • 2. ja 3. nopeudella 3-nopeuksisella laitteella • 3. ja 4. nopeudella 4-nopeuksisella laitteella.

HUOM: "E" TAIKINAKOUKKU, "C" SIIPIVISPILÄ JA RASKAS LANKAVISPILÄ ovat lisävarusteita. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.

9. **sv** VARNING Läs igenom innan du använder maskinen

Det är viktigt att läsa igenom denna bruksanvisning och följ instruktionerna innan du använder maskinerna

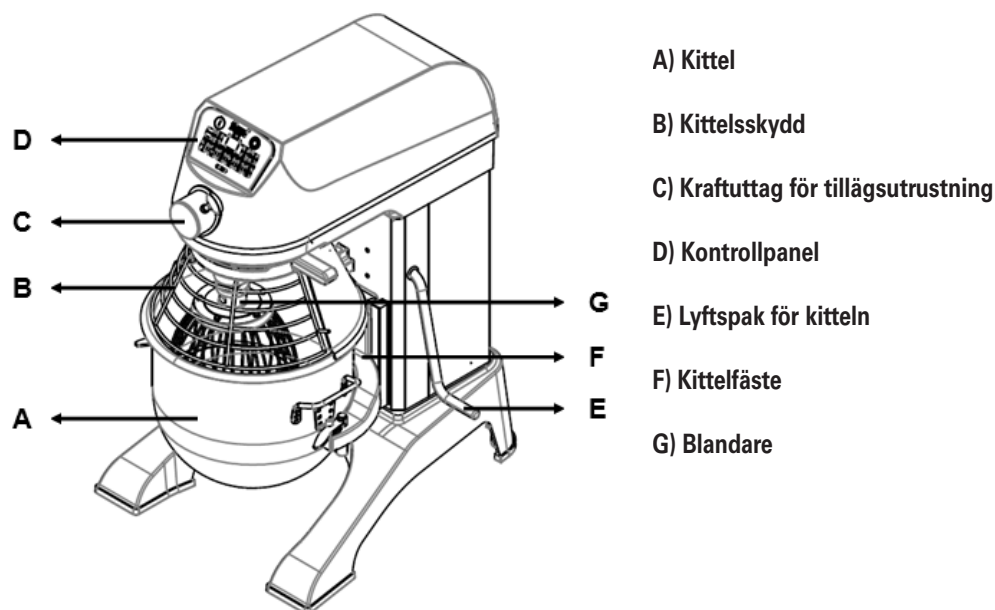
Denna blandare är konstruerad som en säker och effektiv livsmedelsbearbetningprodukt så länge som maskinen används i enlighet med anvisningarna i den här handboken och underhålls på rätt sätt.

Användaren har vidtagit följande försiktighetsåtgärder för att kunna använda blandaren på ett säkert sätt.

- **Alla operatörer borde vara minst 18 år och är tillräckligt utbildade och övervakade. De ska också ha läst och förstått denna bruksanvisning.**
- **Ägaren ska förhindra kund, besökare eller andra obehöriga att komma i kontakt med denna maskin.**
- **Använd inte lösa kläder eller ringar under drift och håll händerna, håret och kläderna borta från rörliga delar.**
- **Använd ALDRIG en förlängningssladd för elanslutningen.**
- **Se till att säkerhetsskyddet är stängt och kitteln lyfts till rätt läge före användning.**
- **Räck aldrig handen in i kitteln när blandaren körs.**
- **Placera aldrig din hand eller något köksredskap i kitteln medan apparaten är i drift.**
- **Vid blandning av produkterna följ alltid rekommenderade inställningarna enligt kapacitetsdiagrammet.**
- **Stoppa maskinen innan du tar bort eller monterar tillägsutrustning i kraftuttaget.**
- **Placera aldrig din hand och finger i matningsrutan när du använder apparatens bifogade f, inkludera VH-12 köttkvarn och V99S grönsaksskivare. Använd alltid skjutplattan med tillbehör.**
- **Alltid KOPPLA UR kontakten innan du rengör eller gör underhåll.**
- **Tvätta inte maskinen med vattenslag eller trycktvätt.**
- **Det är förbjudet att göra ändringar på maskinens konstruktion. Detta kan äventyra maskinens säkerhet och leda till farliga situationer. Härvid upphör även garantin att gälla.**
- **Undvik att utsätta maskinen för vibrationer.**

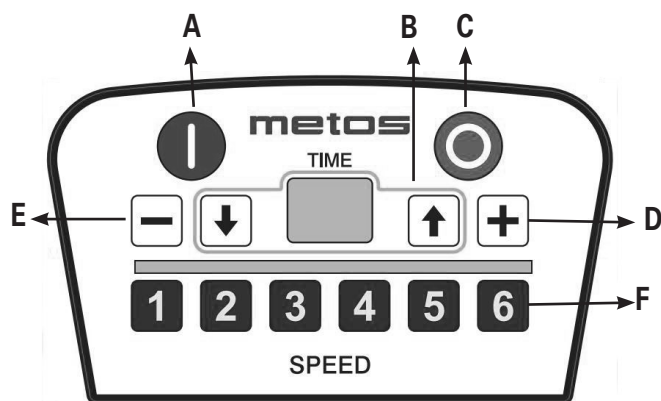
Om du har frågor, var vänlig och ta kontakt med återförsäljaren.

10. Maskinöversikt



OBS: Det finns en NÖDSTOPP-knapp vid sidan av apparaten.

10.1. Kontrollpanel

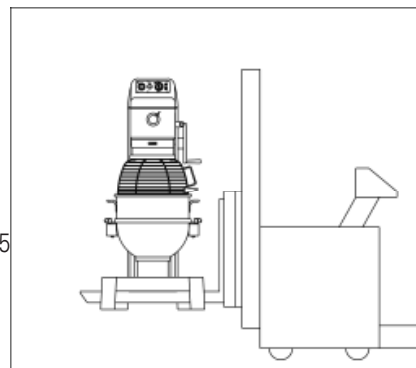


- A) Start knapp
- B) Timer
- C) STOP-knapp
- D) + Öka hastigheten
- E) - Minska hastigheten
- F) Hastighetsknapp / Indikator

OBS! Du kan trycka på + och - för att justera hastigheten steg för steg.

11. Installation

- Maskinen levereras fabriksmord och klar för användning. Den ska placeras på alla fast, jämn och icke-brandfarlig arbetsyta. Arbetsutrymmet bör också ha tillräckligt med ljus och utrymme.
- För säkerhets skull skall apparaten placeras på en arbetsyta och fästas i underlaget med **bultar**. Det finns fyra hål i maskinens fötter
- Försök inte att lyfta apparaten ensam.
- Rengör apparaten före användning. Det är normalt för fabriken att använda en riklig mängd fett i och på maskinen före första användningen.
- Vid transport eller montering, luta inte maskinen över 35 grader för att undvika oljeläckage från växellådan.
- Använd gaffeltruck för transport. Se figur 1.



Figur 1.

11.1. Elanslutning



WARNING: Det är förbjudet att använda skarvsladdar. För låg spänning kan skada apparaten och orsaka brand.



WARNING: Användaren bör installera en överströmskyddsanordning (t.ex. säkring) eller jordfelsbrytare i maskinens inkommande kraftuttag för att förhindra felström.



WARNING: Maskinen är konstruerad för TN-system..

Innan du ansluter maskinen till elnätet, kontrollera att specifikationerna på typskylten (på maskinens baksida) motsvarar specifikationerna i din elektriska anslutning.

Maskinen är försedd med en ledning försedd med en gjuten stickkontakt. Om stickkontakten inte är lämplig för uttaget du planerar att använda, måste kontakten brytas och bytas ut till en lämplig kontakt. Maskinerna är utrustade med en färgkodad tre kärnkabel enligt följande:

- (1) Brun: Fas
- (2) Blå: Neutral
- (3) Grön / Gul: Jord

Eftersom trådens färg kanske inte motsvarar de färgade markeringar som identifierar terminalerna i kontakten, du borde fortsätta som följer:

- Tråden som är färgad blå måste anslutas till terminalen som är märkt med bokstaven N eller svart.
- Den tråd som är färgad brun måste anslutas till terminalen som är märkt med bokstaven L eller färgad röd.
- Den tråd som är färgad grön / gul måste anslutas till terminalen som är märkt med bokstaven E eller färgad grön..

OBS: När det gäller **3-fas**, när maskinen är placerad och ansluten till kontakten, var vänlig och **kontrollera att axeln går medurs** (Samma riktning som pilmärket som ligger på framsidan av maskinen)

Om axeln går moturs, vänligen byt ut ledningarna: R.S.T. (USA) L1, L2, L3, (Europa). Anslut tills axeln går medurs.

Maskinen ska vara ansluten till ett strömuttag som isolerar alla poler och har ett minimum kontaktavstånd på 3 mm och ligger nära maskinen för användning i en nödsituation och för att underlätta service. Maskinen måste införlivas i ett potentiellt utjämningssystem.

Läckströmmen för denna maskinen är inte större än 1 mA / KW.

Om elnätet till maskinen skadas måste det bytas ut av en specifikation eller högre och lämplig för maskinens motorbelastning. Jordtråden är fastsatt på maskinen och denna anslutning måste hållas intakt.

Jordledningen är ansluten till maskinen och den här anslutningen måste hållas intakt.

WARNING: Blandaren måste vara jordad.

- Minimikravet för all elektrisk utrustning är korrekt drift mellan lufttemperaturen + 5 och + 40 ° C.
- Elektrisk utrustning kan fungera korrekt när relativ fuktighet inte överstiger 95% vid en maximal temperatur på + 40 ° C.
- Elektrisk utrustning kan fungera korrekt vid höjden upp till 1000m.
- Elektrisk utrustning är konstruerad för att klara sig skyddad mot transportens effekter, och lagringstemperatur inom intervallet -25 ° C till + 55 ° C och i korta perioder högst 24 timmar uppåt till + 70 ° C.

12. Användning

12.1. Innan användning

Innan du använder maskinen, se till att alla användare är bekanta med att maskinen fungerar korrekt. Särskilt bör man se till att kitteln och blandningsverktygen är korrekt monterade och att kittelskyddet är i läge innan maskinen startas.

12.2. Säker användning

- Placera aldrig din hand eller något köksredskap i kitteln medan maskinen är i drift.
- Håll händer, hår och kläder borta från rörliga delar.
- Isolera maskinen från elnätet genom att ta bort kontakten från uttaget före rengöring, service eller justering av delar eller tillbehör.
- Använd inte maskinen med något skydd eller skydd som tagits bort.
- Säkerhetsanvisningar om säker användning av denna maskin fastsatta på maskinen.

12.3. OFFICE, SHOPS AND RAILWAY PREMISES ACT, 1963

Ovanstående lag kräver att denna maskin och tilläggsutrustning endast ska opereras av en korrekt instruerad person eller av en anställd som är under uppsyn av en ordentligt instruerad person. Instruktionerna ska innehålla uppgifter om eventuella faror som uppstår och de försiktighetsåtgärder som ska följas. Lagen kräver också att ingen personer under 18 år ska rengöra en maskin om detta utsätter honom för risk för skada från en rörlig del av maskinen eller någon angränsande maskin.

12.4. Riktig användning




- Det är operatörens ansvar att använda maskinen korrekt inom de rekommenderade begränsningarna. Följ alltid anvisningarna på sidan av maskinen när du byter växel. Om motorn går tungt, var god stoppa maskinen och minska omedelbart blandbara produktens storlek. Skada som härrör från felaktig användning, kommer att upphäva garantin.
- För operatörssäkerhet är maskinen försedd med en kittelskydd skydd som är elektriskt kopplingsbar till Se till att maskinen inte kan fungera om inte skyddet är korrekt placerat och kitteln är upptagen. Överdriven kraft som används för att öppna och stänga kittelskyddet kan skada den elektriska spärren, och upphäver garantin.
- **För extra säkerhet har maskinen en funktion som inte frigör elektrisk spänning , vilket innebär att vid händelse av ett strömavbrott, kommer maskinen att starta om först efter att man har tryckt på kontrollknappen igen. Detta arrangemanget säkerställer att när återmatningen återställs kan maskinen inte starta om av sig själv.**
- Noggrann hantering av påsade produkter genom att minimera höjden ovanför kittelbasen från vilken de hålls.
- Noggrann slitning av påsar i skålens nedre del för att tillåta dammfri utsläpp av mjöl som mjöl som möjlig.
- Använd tillfälliga kittelskydd för att minimera öppningar genom vilka mjöl många flyr.

12.5. Val av verktyg

Spade, visp och degkrok är verktyg vilka används enligt deras namn. Använd inte spaden för att göra deg eller vispen för något annat än vispning, luftning eller blandning av lätta blandningar.

Tabellen 1 visar de typiska användningarna för var och en av verktyg.

OBS: Tvätta alltid omröraren med mild tvål och applicera lätt mängd mineralolja till blandaraxeln efter rengöring.

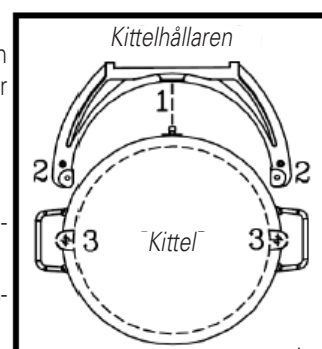
	Spade: Stabila blandningar såsom kaksmet, tårtyllningar o.dyl.
	Degkrok: Tyngre blandningar såsom brödeg
	Visp: Lätta blandningar såsom vispgrädde, majannäs, äggvita o.dyl.

Tabell 1

12.6. Montering av kitteln

Med kitteln sänkt, placera det valda blandningsverktyget i kitteln och placera kitteln på vaggan. Det finns tre platspunkter när du monterar kitteln. Vänligen se Figur 2:

1. Låspiggen på baksidan av kitteln ska passa på vaggan.
2. De två hålen på kittelhandtagen passar in i piggarna på kittelhållaren.
3. Se till att kitteln sitter ordentligt på hållaren innan du fäster kittellåsningenslocken före användning.



Figur 2

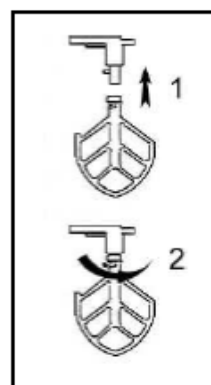
OBS: Det finns en säkerhetsbrytare på kitteln. Så maskinen kan inte vara påslagen om det inte finns någon kittel på kittelhållaren.

12.7. Montering av verktyg

Skjut bajonettfattningen på verktyget upp på drivaxeln och vrid med-sols tills verktyget låses på plats. För att avlägsna omröraren, glida verktyget uppåt på axeln något och vrid moturs. Se figur 3.

OBS: Montera kitteln INNAN omrörare monteras.

OBS: Omrörare ska alltid rotera i rätt riktning runt kittelen. Om omröraren roterar moturs, kontakta omgående elektriker omedelbart för att åtgärda felaktigt ledningsdragning.



Kuva 3

12.8. Kittellyft och kittelskydd

Kittelhållaren och kittelskyddet är elektriskt kopplade så att maskinen endast kommer att fungera med kitteln i upplyft läge och det måste finnas en kittel på vaggan.

Förutom detta måste kittelskyddet vara låst på plats genom att glida det i position över kittelns överdel till det punkt där det inte glider längre.

OBS: Endast när hållaren är upptagen med en kittel och kittelskyddet låst kan maskinen användas. Sålunda garanteras total användarsäkerhet hela tiden. När kittelngrepen har öppnats eller kitteln sänkt stannar maskinen omedelbart. Maskinen kan bara startas genom att trycka på startknappen igen.

Under blandningsprocessen kan ytterligare ingredienser tillsättas via rännan på höger sida sida av kittelskyddet.

12.9. Borttagbara kittelskyddet

Kittelskyddet är nu borttagbart för rengöring. Med separerade handtag kan man enkelt ta ut kittelskyddet och städa i diskbänken eller diskmaskinen.

12.9.1. Öppna / stänga kittelskyddet:

För att öppna kittelskyddet håller du det separerade handtaget och roterar medurs. (Se figur A)

För att stänga kittelskyddet roterar du moturs tills kittelskyddet är i låst läge. (Se figur B)

OBS! När skyddet är öppet eller inte installerat korrekt, kommer inte maskinen att fungera.

12.9.2. Ta bort och fäst kittelskyddet:

OBS! Innan du tar bort eller monterar kittelskyddet, se till att kitteln är i nedåt / nedre läge och agitatorn tar loss från blandaraxeln.

För att ta bort kittelskyddet trycker du på den övre och nedre delen av separerade handtag på olika sätt (övre delen - moturs, nedre delen - medurs) och dela handtaget. (Se figur C)

När handtaget är avskilt, håll det nedre handtaget och fortsätt vrid skyddet medsols tills skyddet släpper ut från ringen på maskinen. (Se figur D)

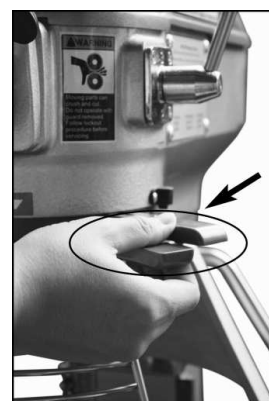
För att fästa kittelskyddet, sätt upp ringen på fästet på vänster om maskinen; Lyft skyddet försiktigt på plats och rotera skyddets nedre handtag moturs tills det snäpper på plats med handtagets övre del.



Figur A



Figur B



Figur C

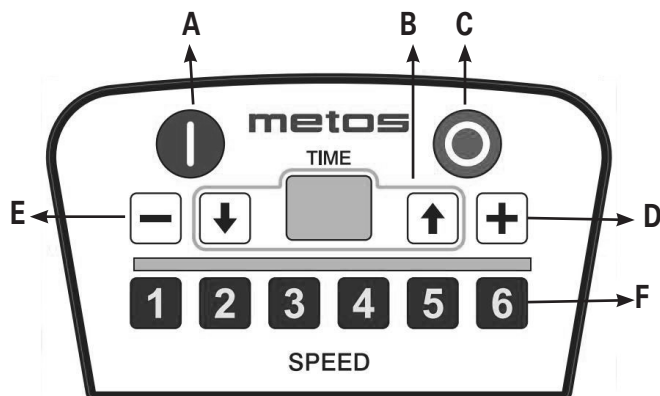


Figur D

12.10. Kontrollpanel

Timer (B) är anordnad att automatiskt stoppa maskinenefer det valda intervallet. En obestämd position tillhandahålls manuellt kontrollerade blandningscykler.

Innan du startar maskinen är det nödvändigt att ställa in TIMER eller välj UNTIMED OPERATION.



12.10.1. Tidstyrd drift

För tidsinställd drift, ställa in timern (B) genom att tryck på **↑** och **↓** för att ställa in önskad tid (varaktighe- ten är markerad från 1 till 30 med en minuts noggrannhet) och tryck sedan på den **gröna startknappen (A)** för att starta maskinen. Efter den tidsintervall som du ställer in stoppar mixern automatiskt. Om det är nödvändigt att stoppa mixern före slutet av den tidsbegränsade perioden, tryck på den **röda stoppknappen (C)**.

OBS! För nödsituationer, tryck på NÖDSTOPP KNAPPEN för att stänga av maskinens ström. NÖDSTOPP KNAPPEN finns på baksidan av maskinen.

12.10.2. Obegränsad drift

Om du vill göra en blandning manuellt, välj då det obegränsade läget genom att ställa in TIMER värdet till nummern 99.

OBS: Det finns en NÖDSTOPP KNAPP vid sidan av maskinen. För nödsituationer, vänligen tryck på NÖD- STOPP KNAPPEN för att avbryta maskinens ström.

12.11. Val av blandningshastighet

Den nödvändiga hastigheten måste väljas innan strömmen kopplas till maskinen.

Den valda hastigheten beror till stor del på produktens kvantitet och konsistens. Det är rekommenderat att blandningen startas alltid med lägsta hastighet och ökas gradvis till önskad inställning. I en nödsituation använd alltid den röda nödstoppknappen för att stoppa maskinen. **Tabell 2** nedan visar rekommenderade hastigheter för sortimentet av verktyg.

	1:a växeln	2:a växeln	3:e växeln	4:e växeln	5:e växeln	6:e växeln
Visp						→
Spade						→
Degkrok			→			

Tabell 2

VIKTIGT: Vid blandning av produkter följer alltid rekommenderad omrörare och hastighetsinställningar. Maskinen är utrustad med ett motorskydd för att skydda mot överbelastning. Om maskinens stängs av under drift, minska batchstorleken och **vänta 2 minuter. Tryck på stoppknappen och tryck sedan på startknappen.** För tyngre belastningar borde maskinen inte köras längre än 15 minuter utan att pausa för en nedkylningstid på minst 15 minuter eller mer innan återupptagning av blandningen. För lättare belastningar bör maskinen inte köras längre än 30 minuter utan att pausa för en nedkylningstid på minst 30 minuter eller mer innan återupptagning av blandningen.

13. Skrapving

Obs: Skrapan är option. Den är tillgänglig från återförsäljare.

Skrapan används med en spade eller trådvisp. Skrapan kan fastsättas lätt med hjälp av ett fästelement. Medan anordningen blandar produkten, innehåller skrapan formeln kontinuerligt inom hela blandningskärl.

13.1. Fördelar/Lösningar

- Minskar arbetsbelastningen: Avlägsnar batchstopp från mödosam skrapprodukt inuti skålen.
- Minskar recepttiden: Inget stannar under blandningstiden. De flesta recepten kan ha flera steg reducerade genom att använda en skrapa. I de flesta fall minskar den tid som krävs för den första införandet av ingredienser.
- Ökad produktivitet: Minskad arbetstid och recepttid ger tid till ytterligare saker och uppgifter.
- Produktkonsistens: Kontinuerlig skrapning ger mer konsekventa produktresultat, satsvis efter sats.



13.2. Ideala recept för skrapningen

- Potatismos
- Pannkaka
- Sockerkakor
- Glasyrer
- Majonnäs
- Ostkakor
- Cremerande ägg / socker



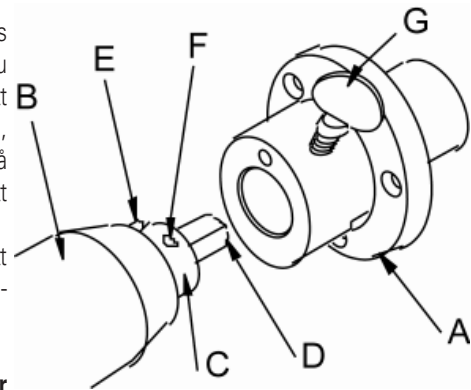
13.3. Tilläggsutrustning

OBS: Kraftuttaget är en option.

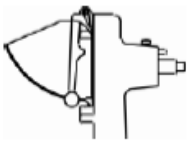
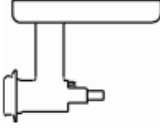
Utsträckningen för tilläggsutrustning som kan användas från navfästet visas nedan. Smörj **drivaxeln (D)** när du använder en tilläggsutrustning genom att använda ett fett eller olja av matkvalitet. För att festsätta i maskinen, se Figur 4. Lös på **skruven (G)** och skjut in skaftet på tilläggsutrustning i kraftuttagets hålighet och försäkra att **drivaxeln (D)** kopplas.

Vrid på fästet för att ställa upp styrpiggen (E) med sitt parningshål i navet och tryck ordentligt. Dra åt tumskruven för att säkra.

WARNING: Montera endast tilläggsutrustning när maskinen är stillastående och aldrig när den är i drift. Använd inte tilläggsutrustning när blandaren är i drift.



Det rekommenderade varvtalet för några av tilläggsutrustningarna visas i tabellen nedan.

Rekommenderade hastigheter			
	1. växeln	2. växeln	3. växeln
V99S	→	→	
VH-12	→	→	
	V99S Grönsaker förberedare med en serie av 8 plattor att skiva, riva eller strimla alla typer av grönsaker och frukt från nötter och kål till morötter och ost.		
	VH-12 Köttkvarn En nr. 12 köttkvarns tillägg som gör underverk med kött, fisk och grönsaker lika a.		

OBS: Se till att kitteln är upp och kittelskyddet är stängt, annars kan inte maskinen slås på.

OBS: Om du fortfarande inte förstår eller har några tvivel om hur maskinen fungerar, använd inte maskinen och kontakta den lokala representanten.

14. Rengöring

14.1. Ta hand om din maskin

WARNING: Försäkra innan rengöring eller service att apparaten inte är kopplad till elnätet.

Maskinen är konstruerad för enkel underhåll utförs av operatörerna. Det kan vara nödvändigt att tidvis applicera lite vaselin och olja på stavarna som kitteln viker på. Använd i så fall lite smörjmedel av livsmedelskvalitet, se till att det inte finns någon överflödiga olja som kan förorena livsmedelsblandningen. Rengör maskinen noggrant efter användning. Efter att ha isolerat maskinen från elförsörjningen ska ytor torkas ner med en fuktig trasa. Spraya inte maskinen eller nedsänk den i vatten. **Glöm inte att rengöra maskinens baksida och låt inte de bakre ventilerna täppas till eftersom det kan leda till överhettning.**

Var särskilt uppmärksam på kitteln och eventuella omgivande områden i kittelhållaren för att förhindra ackumulering av blandningsprodukt, eftersom detta kan förhindra kitteln från att placeras korrekt. Av samma skäl måste du försäkra dig om att röret och axlarna på verktygen rengörs noggrant. Kitteln och verktygen ska tvättas i varmt tvålsvatten, sköljas och torkas innan de lagras. Tvätta inte omröraren i diskmaskin, eftersom den polerade ytan påverkas negativt av diskmedlet.

15. Underhåll

Det rekommenderas att service eller underhållsarbete utförs av en utbildad tekniker eller elektriker.

WARNING: Försäkra innan rengöring eller service att apparaten inte är kopplad till elnätet.

Regelbundet underhåll är nödvändigt på alla maskiner om de ska förbli i gott skick. Det rekommenderas starkt att allt underhåll utförs av utbildade tekniker från en utsedd av distributören.

15.1.1. Regelbundet underhåll

Rengör maskinen noggrant efter användning och smörj stavarna med vaselin eller smörjolja som kittelhållaren glider på. Efter rengöring av ventilatorn ska du torka och smörja drevaxeln med lätta smörvaselin för att förhindra rostning.

15.1.2. På årlig basis *

Kontrollera att alla bultar är täta och kittelkyddet är säkert.

- Utför frekventare om maskinen används hård.
- Efter att du har bytt ut delar av tekniker, snurra du noga med det läckande lagret för att undvika att växeloljan läcker ut efter ersättning.
- Sätt inga föremål in i luftventilationen på motorn eller i kitteln.
- Koppla ur kontakten när du inte använder maskinen.

15.1. Växellådans smörjning

Fyll på smörjmedlet i växellådan var 5: a år. Vi rekommenderade att detta service- eller underhållsarbete utförs av utbildade tekniker från en utsedd SPAR-distributör.

WARNING: Använd antingen Mobil smörjmedel "XHP 222" eller Brugarolas "GRASA AGUILA PLEX 2-BOLSA" för att fylla på växellådan..

15.2. Blandarenhetens smörjning





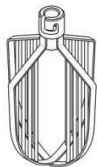

Lägg endast 2 pumpar fett till blandarens fettmontering en gång om året. Om det förekommer konstigt buller från blandarenheten, använd omedelbart fett till blandarenheten med hjälp av fettpistolen. Vi rekommenderas att detta service- eller underhållsarbete utförs av utbildade tekniker utsedd av distributören.

WARNING: Använd MOKLU-fett "SP-2980" för att smörja planetenheten.

16. Felsökning

Fel	Granska	Möjlig orsak och korrigerande åtgärd
Ingen ström till maskinen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollera pluggen 2. Kontrollera pluggarna för kontakten 3. Kontrollera säkringspluggen 4. Kontrollera eller byt ut kabeln 5. Kontrollera mikrobrytaren 6. Kontrollera strömbrytaren över belastning eller kortslutning 7. Kontrollera nödstoppsknappen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blandaren är inte ansluten till ett vägguttag eller inte påslagen 2. Anslut den felaktigt anslutna kabeln - anslut den korrekt 3. Eventuellt felaktig säkring - byt säkring 4. Kabel skadad eller delad - byt ut kabeln 5. Limbrytare skadad eller defekt - byt ut strömbrytaren 6. Kretskortet stängs av eller ständigt återställs eller byt strömbrytaren (automatiskt återställ). 7. Se till att nödstoppsknappen släpps
Maskinen fungerar inte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollera kittelskydd / lyft 2. Kontrollera tidsinställning 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maskinen fungerar inte med vakter öppna 2. Mixer kommer att fungera i timer eller manuellt läge endast.
Maskinen är bullrig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollera kitteln och verktygen 2. Kontrollera arbetsytan 3. Kontrollera lagret för slitage 4. Kontrollera växellåda 5. Kontrollera blandarenheten 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se till att kitteln och verktyget sitter ordentligt. 2. Ojämn ytor skapar överdriven resonans. 3. Slitna lager - byt lager 4. Skadad eller felaktig växellåda - byt växellåda 5. Applicera högtrycksfett via fettmontering. (Vänligen se UNDERHÅLL)
Maskinen förlorar effekt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollera kapacitet 2. Kontrollera växellådan 3. Kontrollera axelförspänning 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Överbelastning av kittel - minska belastning 2. Skador som är skadade eller slitna - Byt ut bältet 3. Skadad eller felaktig växellåda - byt axelförspänning
Motorn överhettas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollera kapacitet / hastighet 2. Kontrollera matningsspänningen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se tabell 2 och 3 för detaljer 2. Spänning ska motsvara märkskylten
Oljig blandare	Kontrollera oljetätning	Sliten oljetätning - Byt tätning
Blandningsverktyg har fastnat på blandaraxeln	Kontrollera blandaraxeln böjd, oren eller rostad.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blandaraxeln vrid eller böjd - vänligen ändra blandaraxeln. 2. Blandaraxeln har rostet - använd avkalkare för avrostning. 3. Vrid blandaraxeln moturs för att möta fyrkantspåret, slå försiktigt ned blandningsverktygen.
<ul style="list-style-type: none"> • Det rekommenderas att service eller underhållsarbete utförs av en utbildad tekniker eller elektriker. • Isolera maskinen från elförsörjningen genom att ta ur kontakten ur uttaget före rengöring eller service. • Isolera maskinen från elförsörjningen genom att ta bort kontakten från uttaget efter lång tid utan användning. 		

17. Blandarens tilläggsutrustning

Tilläggsutrustning	Bruk	Produkter	Rekommendationer
 <p>FLATA SPADEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Multi-purpose omrörare 	<ul style="list-style-type: none"> Mosning av potatis Blanda kakor glasyrer 	<ul style="list-style-type: none"> Använd 1: a hastighet för att starta Medium hastighet för efterbehandling
 <p>TRÅDVISPEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Maximal blandning av luft i lätta produkter 	<ul style="list-style-type: none"> Vispad grädde Ägg slår 	<ul style="list-style-type: none"> 2: a och 3: e hastighet för 3-hastighetsblandare 3: e och 4: e hastighet för 4-hastighetsblandare
 <p>"ED" Degkrok</p>	<ul style="list-style-type: none"> Blandning Hopfällbar 	<ul style="list-style-type: none"> Bröd Pizzadeg 	<ul style="list-style-type: none"> 1: a och 2: a hastigheter
 <p>"E" Degkrok</p>	<ul style="list-style-type: none"> Blanda Knådning Sträcker degen 	<ul style="list-style-type: none"> Bröd Pizzadeg 	<ul style="list-style-type: none"> 1: a och 2: a hastigheter
 <p>"C" VINGVISP</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tunga vispningar 	<ul style="list-style-type: none"> Potatisar Smör Majonnäs Ljusisning 	<ul style="list-style-type: none"> 1: a och 2: a hastigheter
 <p>TUNG TRÅDVISP</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tunga vispningar 	<ul style="list-style-type: none"> Svampkakor Lätt marshmallow 	<ul style="list-style-type: none"> 2: a och 3: e hastighet för 3-hastighetsblandare 3: e och 4: e hastighet för 4-hastighetsblandare

OBS: "E" DEGKROK, "C" VINGVISPEN OCH TUNGA TRÅDVISPEN är options tillbehör. Kontakta den lokala återförsäljaren.

18. **EN** CAUTION! Read before you operate the machine

It is important to read this manual and following the instructions before operate the machines.

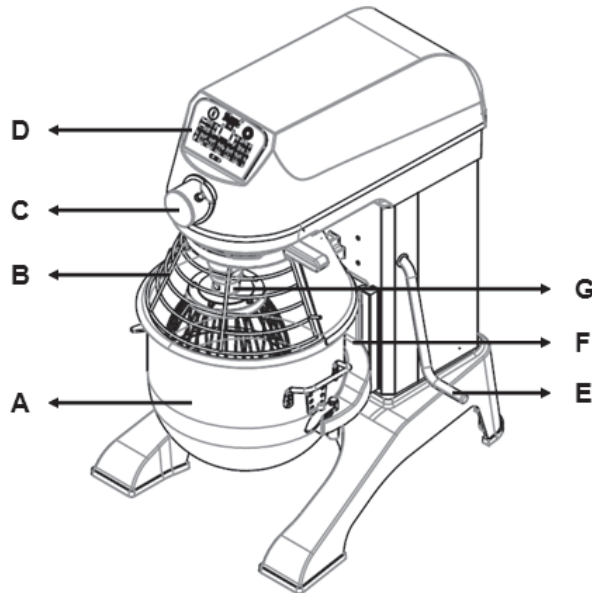
This mixer is designed as a safe and efficient food processing product as long as the machine is used in accordance with the instructions in this manual and is properly maintained.

User has taken following precautions in order to operate the mixer safely.

- **All operators should be at least 18 years old and are adequately trained and supervised. Also, have fully read and understood this manual.**
- **Owner should not let customer, visitor or other unauthorized people come in contact with this machine.**
- **Do not wear loose clothes or ring while operating, and keep hands, hair and clothing away the moving parts.**
- **NEVER use an extension cord to connect electrical power.**
- **Make sure the safety guard is closed and bowl is lifted to right position before operating.**
- **NEVER reach into the bowl when the mixer is running.**
- **NEVER place your hand or any kitchen utensil in the bowl whilst the mixer is in operation.**
- **When mixing product always follow the recommends agitator and speed setting according to the capacity chart.**
- **STOP the mixer before removing or installing attachments into the hub.**
- **NEVER put your hand and finger into the feed chute when using any mixer's attachments, include VH-12 Meat Mincer and V99S Vegetable Slicer. Always use the pusher plate with attachment.**
- **Always UNPLUG before cleaning or doing any maintenances.**
- **DO NOT hose down or pressure wash any part of mixer.**
- **NEVER bypass, alter or modify this machine. Doing so may create hazard and will void warranty.**
- **Avoid exposing to vibration environment**

If you have any questions, please contact any local representative or SPAR directly.

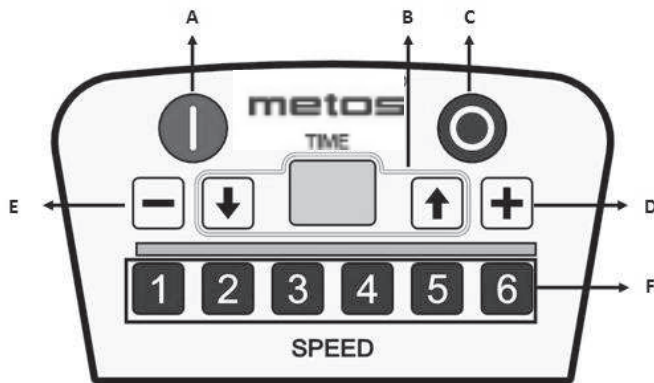
19. Overall view of the mixer



- A) Bowl
- B) Removable Bowl Guard
- C) Attachment Hub
- D) Control Panel
- E) Bowl Level
- F) Bowl Cradle
- G) Planetary Shaft

NOTE: There is an EMERGENCY STOP BUTTON at side of the machine.

19.1. Control panel



- (A) START BUTTON
- (B) TIMER
- (C) STOP BUTTON
- (D) + INCREASING SPEED
- (E) – DECREASING SPEED
- (F) SPEED BUTTON / INDICATOR

NOTE: You can press + and – button to adjust the speed step by step.

20. Installation instructions

- The machine is supplied factory lubricated and ready to run. It should be positioned on any solid, level and non-skid work surface that is nonflammable. Install in work area with adequate light and space.
- For safety, when put the mixer on a working bench, the mixer should be **BOLTED** in position using all four holes located in the legs.
- DO NOT attempt to lift the mixer alone.
- Clean the mixer before use. It is normal for the factory to apply a generous amount of grease in and on the machine before initial use.
- During the transportation or fitting, please do not lean over 35 degree to avoid the gear oil leaking from the gear oil container.
- Please use forklift to transporting. Please refer to **Figure 1**.

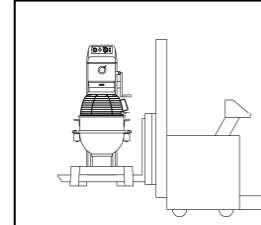


Figure 1

ELECTRICAL CONNECTION

CAUTION: NEVER USE EXTENSION CORD. Low amp supply could damage the mixer or cause a fire.

CAUTION: The user should install an over-current protection device (e.g. fuse or NFB) or Residual Current Device (GFCI) in the machine incoming site power lines to prevent a fault current risk.

CAUTION: The machine is designed for TN power system.

Before connecting this machine to the electrical supply, check that the details on the rating plate (located on the rear of the machine) correspond to the details of your electrical connection.

The mixer is supplied with a trailing lead fitted with a molded plug. If the style of plug is unsuitable for the socket you plan to use, the plug must be cut off and replaced with an appropriate plug.

Machines are fitted with a color coded three core cable as follows:

- (1) Brown: Live
- (2) Blue: Neutral
- (3) Green/Yellow: Earth

As the color of the wires may not correspond to the colored markings identifying the terminals in your plug, you should proceed as follows:

- The wire which is colored blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or colored black.
- The wire which is colored brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored red.
- The wire which is colored green/yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or colored green.

NOTE: In terms of the **3-phase**, when the mixer is located and connected with the plug, **please make sure that the shaft goes clockwise.** (Same direction as the arrow sticker that located on the front of the machine) If the shaft goes counterclockwise, please replace the wires: R.S.T. (USA) L1, L2, L3, (Europe). To replace the wires each other until the shaft goes clockwise.

The mixer should be plugged into a switched socket which isolates all poles and has a minimum contact clearance of 3mm and located close to the mixer for use in an emergency and to facilitate servicing.

The machine must be incorporated into a potential equalization system.

The leakage current for this appliance is no greater than 1 mA/KW.

If the electrical supply cable to the machine becomes damaged, it must be replaced by a specification or higher and suitable for the Mixer's motor load.

The ground wire is fixed to the machine and this connection must be kept intact.

CAUTION: The mixer MUST be grounded.

Installation Instructions

- The minimum requirement for all electrical equipment is correct operation between air temperature of +5°C and +40°C.
- Electrical equipment is capable of operating correctly when the relative humidity does not exceed 95% at a maximum temperature of +40°C.
- Electrical equipment is capable of operating correctly at altitude up to 1000m.
- Electrical equipment is designed to withstand to protected against the effects of transportation, and storage temperature within a range of -25°C to +55°C and for short periods not exceeding 24h at up to +70°C.

21. Operating instructions

BEFORE USING THE MIXER

Before using the mixer, ensure that all users are familiar with the correct operation of the machine. In particular, care should be taken to ensure that the bowl and mixing tools are correctly fitted and that the bowl guard is in position prior to starting the machine.

SAFETY AT WORK

- NEVER place your hand or any kitchen utensil in the bowl whilst the mixer is in operation.
- Keep hands, hair and clothing away from moving parts.
- Isolate the machine from the electrical supply by removing the plug from the socket before cleaning, servicing or adjusting any parts or attachments.
- Do not use the machine with any cover or guard removed.
- Certain operator notice advising about the safe use of this mixer is attached to the machine.

OFFICE, SHOPS AND RAILWAY PREMISES ACT, 1963

The above Act requires that this machine and attachments shall be operated only by a properly instructed person or by an employee who is under the supervision of a properly instructed person. The instruction shall include indication of the possible dangers arising and the precautions to be observed. The Act also requires that no person under the age of 18 shall clean a machine if this exposes him to risk of injury from a moving part of that machine or any adjacent machine.

CORRECT USE OF THE MIXER

- It is the responsibility of the operators to use the mixer correctly within the recommended limitations. Always follow the instructions on the side of the machine when changing gear. If the motor labors, please stop the machine and reduce the size of the mix immediately. Damage resulting from improper use will void the warranty.
- For operator safety, the machine is fitted with a bowl guard which is electrically interlocked to ensure that the mixer cannot operate unless the guard is correctly positioned and the bowl is raised. Excessive force used to open and close the bowl guard may damage the electrically interlocked, and will void the warranty.
- For additional safety, the mixer has a no-volt release feature which means that in the event of a power failure, the machine will only restart after the control button has been pressed again. This arrangement ensures that when the supply is restored, the machine cannot restart on its own.
- Careful handling of bagged products by minimizing the height above the bowl base from which they are poured.
- Careful slitting of bags in the lower part of the bowl to allow dust-free discharge of flour as far as possible.
- Use temporary bowl covers to minimize openings through which flour may escape.

Operating Instructions

TOOL SELECTION

The beater, whisk and spiral dough hook are tools for the work implied by their names. Do not use the beater for dough making or the whisk for anything other than whisking, aerating or mixing light mixtures.

The **Table 1** shows the typical uses for each of the tools. For more details, please refer to Page 14.

NOTE: Always wash agitator with mild soap and apply light quantity of mineral oil to planetary shaft after cleaning.




	Beater: Firm mixes such as light pastry, cakes biscuits, icings fillings and mashed vegetables.
	Spiral Dough Hook: Heavy mixes such as dough, pie pastry. .
	Whisk: Light mixes such as whipped cream, mayonnaise, egg whites, pancakes and soufflés.

Table 1

FITTING THE BOWL

With the bowl cradle lowered, place the chosen mixing tool in the bowl and position the bowl on the cradle. There are three location points when fitting the bowl. Please refer to **Figure 2**:

- (1) The locking pin at the rear of the bowl should fit on the cradle.
- (2) The two holes in the bowl handles must engage on the pins located on the cradle.
- (3) Please ensure that the bowl is seated correctly on the cradle before securing the bowl locking latches prior to use.

NOTE: There is a safety switch on bowl. So the machine cannot be power on if there is no bowl on the cradle.

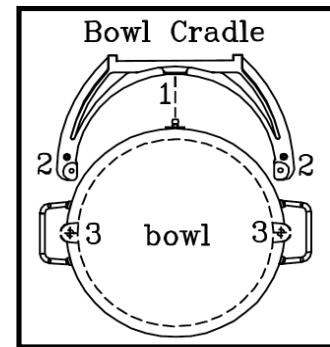


Figure 2

FITTING THE MIXING TOOL

Slide the bayonet fitting of the agitator onto the drive shaft and twist clockwise to secure it in position. To remove the agitator, slide the tool up the shaft slightly and twist counter clockwise. Please refer to **Figure 3**.

NOTE: Install the bowl BEFORE inserting agitators.

NOTE: Agitators should always rotate in a clockwise direction around bowl. If agitators move counterclockwise, please contact licensed electrician immediately to remedy incorrect wiring.

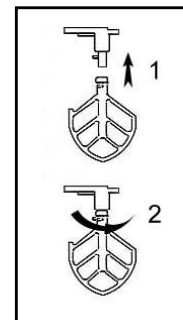


Figure 3

BOWL LIFT & BOWL GUARD

The bowl cradle and bowl guard are electrically interlocked so that the machine will only operate with the bowl cradle at the raised position and there must be a bowl on the cradle.

In addition to this, the bowl guard must be locked into place by sliding it into position across the top of the bowl to the point where it will slide no further.

NOTE: Only once the cradle is raised with a bowl on it and the bowl guard locked, the machine can operate. Thus ensuring total user safety at all times. Once the guard has been opened or the bowl lowered, the machine will stop immediately. The Mixer can only be restarted by pressing the start button again.

During the mixing process, additional ingredients can be added by the chute located on the right hand side of the bowl guard.

Operating Instructions

THE REMOVABLE BOWL GUARD

The interlocking bowl guard now is available to remove for cleaning purpose. With separated handles, it can easy take out the bowl guard and cleaning in a sink or dishwasher.

Open / Closing the Bowl Guard:

To open the bowl guard, holding the separated handle, and rotating clockwise. (See Figure A)



Figure A

To close the bowl guard, rotating counterclockwise until the bowl guard is in the locked position. (See Figure B)

NOTE: When the guard is open or not properly installed, the mixer will not operate.

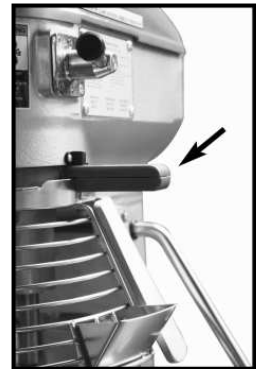


Figure B

Removing and Attaching the Bowl Guard:

NOTE: Before removing or attaching the bowl guard, make sure the bowl is in the down/lower position and the agitator is taking off from the planetary shaft.

To remove the bowl guard, push the upper and lower part of the separated handle in different way (upper part – counterclockwise, lower part – clockwise) and divide the handle. (See figure C)

When the handle separated, hold the lower handle and continue turning the guard clockwise until the guard releases from the ring catch on the mixer. (See figure D)

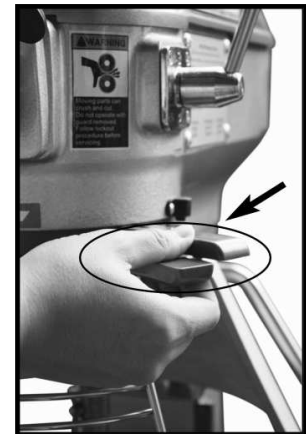


Figure C

To reattach the bowl guard, line up the ring catch on the left of the mixer; lift guard gently into place and rotate the guard's lower handle counterclockwise until it snaps back into place with the upper part of the handle.



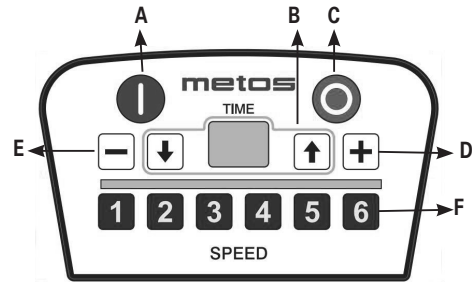
Figure D

Operating Instructions

CONTROLS

The **Timer (B)** is arranged to automatically stop the machine after the selected interval. An untimed position is provided for manually controlled mixing cycles.

Before starting the mixer it is necessary to set the **TIMER** or select the **UNTIMED OPERATION**.



TIMED OPERATION

For timed operation, please set the Timer (B) by pressing ↑ and ↓ to the desired time (duration is marked from 1 to 30 in graduations of one minute) and then press the **Green Start Button (A)** to start the mixer. After the timed period you set, the mixer will stop automatically. If it is necessary to stop the mixer before the end of the timed period, press the **Red Stop Button (C)**.

NOTE: For emergency situation, please press the **EMERGENCY STOP BUTTON** to CUT OFF machine's power. You can find the **EMERGENCY STOP BUTTON** at rear side of the machine.

UNTIMED OPERATION

If you wish to manually control a mix, select the untimed mode by setting the TIMER at 99 number.

NOTE: There is an **EMERGENCY STOP BUTTON** at side of the machine. For any emergency situation, please PRESS the **EMERGENCY STOP BUTTON** to cut off machine's power.

SPEED SELECTION

The necessary speed must be selected before power on the machine.

The speed selected depends largely on the quantity and consistency of the product. It is recommended that mixing is always started at the lowest speed and progressively increased to the desired setting. In an emergency situation always use the Red Emergency Stop Button to stop the machine. **Table 2** shows the recommended speeds for the range of tools.

Recommended speed						
	1 st Speed	2 nd Speed	3 rd Speed	4 th Speed	5 th Speed	6 th Speed
Whisk						→
Beater						→
Hook			→			

Table 2

IMPORTANT: When mixing products always follow the recommended agitator and speed setting.

The mixer is equipped with a motor overload protection. If the mixer shuts off during operation, reduce the batch size and **wait 2 minutes. Press the stop button then press the start button.**

For heavier loads, the mixer should not run longer than 15 minutes without pausing for a cool down period of at least 15 minutes or more before resuming mixer. For lighter loads the mixer should not run longer than 30 minutes without pausing for a cool down period of at least 30 minutes or more before resuming mixer.

Operating Instructions

BOWL SCRAPER

NOTE: Bowl Scraper is an optional accessory. Please consult the local dealer for ordering.

The Bowl Scraper is used in conjunction with the Beater or Wire Whip agitator. The Bowl Scraper is easily attached to the mounted bracket when needed. While the agitator is mixing the product, the scraper is continuously scraping the entire inside of the mixing bowl.

BENEFITS/SOLUTIONS

- ⊙ Reduces Labor: Eliminates the task of stopping mid batch to laboriously scrape product from inside of bowl.
- ⊙ Reduces Recipe Time: No more stopping during mixing time. Most recipes can have multiple steps reduced by use of the Bowl Scraper. In most cases, reduces time required for initial incorporation of ingredients.
- ⊙ Increased Productivity: With reduced labor time and recipe time, more time can be scheduled for additional batches and other assignments.
- ⊙ Provides Product Consistency: Continuous scraping provides more consistent product results, batch after batch.

IDEAL RECIPES FOR USE WITH THE BOWL SCRAPER

- ⊙ Scratch Mashed Potatoes
- ⊙ Instant Mashed Potatoes
- ⊙ Pancake and Waffle Batters
- ⊙ Cake Batters
- ⊙ Sugar Cookies
- ⊙ Icings
- ⊙ Mayonnaise
- ⊙ Biscuit Batter
- ⊙ Cheesecakes
- ⊙ Creaming Shortenings
- ⊙ Creaming Eggs/Sugar

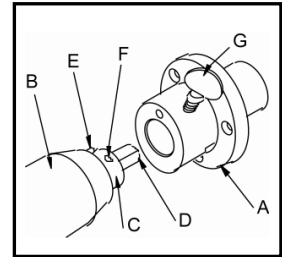


Operating Instructions

ATTACHMENTS

NOTE: Attachment Hub is optional.

The ranges of attachments that can be operated from the Attachment Hub are listed below. When using an attachment, lubricate the **Drive Stud (D)** with a food quality grease or oil. To fix to the mixer refer to **Figure 4**. Release the **Thumbscrew (G)** and slide the shaft of the attachment into the hub ensuring that the **Drive Stud (D)** engages in the socket within the hub. Rotate the attachment to line up the **Location Peg (E)** with its mating hole in the hub and push firmly home. Tighten thumbscrew to secure.

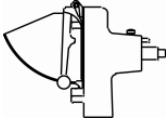
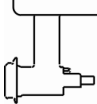


Hub using the

Figure 4

CAUTION: Only fit attachments when the mixer is stationary and never when it is operating. Do not use attachments when mixer is mixing stuff.

The recommended speed range for some of the attachments available is shown in table below.

Recommended speed			
	1 st gear	2 nd gear	3 rd gear
V99S Veg. Prep.	→	→	
VH-12 Mincer	→	→	
	V99S Vegetable Preparation With a range of 8 plates to slice, grate or shred all types of vegetable and fruit from nuts and cabbage to carrots and cheese.		
			VH-12 Mincer A no.12 mincing attachment which works wonders with meat, fish and vegetables alike.

NOTE: Make sure the bowl is up and the bowl guard is closed, otherwise the mixer cannot be power on.

NOTE: If you still don't understand or have any doubt of operation, please don't use the machine and contact the local representative.

23. Cleaning Instructions

CARE OF YOUR MIXER

CAUTION: ALWAYS DISCONNECT OR UNPLUG THE ELECTRICAL POWER FROM THE MIXER BEFORE CLEANING.

The mixer is designed for simple maintenance carried out by operators. It may be necessary from time to time to apply a little Vaseline and oil to the rods on which the bowl cradle slides. If so, use a little food quality lubricant, ensuring that there is no excess oil that could contaminate the food mix.

Clean the mixer thoroughly after use. After isolating the machine from the electricity supply, the body should be wiped down with a damp cloth. **Do not spray the machine with or immerse it in water.** Do not forget to clean the rear of the machine and **do not allow the rear vents to become blocked as this may result in overheating.**

Pay particular attention to the bowl pins and any surrounding areas of the cradle to prevent the accumulation of mix, as this could prevent correct location of the bowl. For the same reason ensure that the beater shaft and each of the sockets on the tools are cleaned thoroughly. The bowl and tools should be washed in hot soapy water, rinsed and dried before being put into storage. **Do not wash the agitator s in a dishwasher, as the polished finish will be adversely affected by the dishwashing chemicals.**

22. Maintenance

- It is recommended that any servicing or maintenance work must be carried out by a trained technician or electrician.
- **CAUTION: ALWAYS DISCONNECT OR UNPLUG THE ELECTRICAL POWER FROM THE MIXER BEFORE DOING MAINTENANCE.**

MAINTENANCE

Regular maintenance is necessary on all machines if they are to remain in good working condition. It is strongly recommended that all maintenance must be carried out by trained technicians from an appointed distributor.

ON A REGULAR BASIS

Clean the machine thoroughly after use and lubricate the rods with Vaseline or lubrication oil which the bowl cradle slides. After cleaning the beater shaft, please wipe and lightly lubricate the beater shaft with Vaseline to prevent rusting. (SEE CARE ON YOUR MIXER)

ON AN ANNUAL BASIS*

- Check that all bolts are tight and bowl guard secure.
- ※ Carry out on a more frequent basis if machine is arduously used.
- ※ After replacing the parts by technicians, please screw back tightly with anti-leaking coat to avoid the gear oil leaking after replacement.
- ※ Do not insert any object into the air vent of motor or into the bowl.
- ※ Please unplug while not using the mixer.

Maintenance

GEARBOX LUBRICANT

Please refill the lubricant inside the gearbox every 5 years. We recommended that this servicing or maintenance work must be carried out by trained technicians from a SPAR appointed distributor.

CAUTION: Please use either Mobil lubricant "XHP 222" or Brugarolas "GRASA AGUILA PLEX 2-BOLSA" to refill the gearbox.

PLANETARY UNIT LUBRICANT







Please add **only** 2 pumps of grease to the planetary grease fitting once a year. In case there is a strange noise coming from the planetary unit, please reapply grease to the planetary unit by using the grease gun. We recommended that this servicing or maintenance work must be carried out by trained technicians from a SPAR appointed distributor.

CAUTION: Please use MOKLU grease "SP-2980" to lubricate the planetary unit.

24. Troubleshooting

FAULT FINDING		
FAULT	CHECK	POSSIBLE REASON AND ACTION REQUIRED
No power to mixer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check plug socket 2. Check wiring in plug 3. Check fuse in plug 4. Check or change cable 5. Check microswitch 6. Check circuit breaker over load or short 7. Check Emergency Stop Button 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mixer not plugged into a live socket or not switched on 2. Plug incorrectly wired – rewire correctly 3. Possible faulty fuse – replace fuse 4. Cable damaged or split – replace cable 5. Limit switch damaged or faulty – replace switch 6. Circuit breaker shut off or constantly short – reset or replace the circuit breaker (automatically reset). 7. Make sure the Emergency Stop Button is released
Mixer falls to operate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check bowl guard/lift 2. Check timer setting 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Machine will not operate with guards open 2. Mixer will operate on timer or manual position only.
Mixer becomes noisy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check bowl and tools 2. Check work surface 3. Check bearing for wear 4. Check gearbox 5. Check planetary unit 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ensure that bowl and tool are correctly seated. 2. Uneven surfaces create excessive resonance. 3. Worn bearings – replace bearings 4. Damaged or faulty gearbox – replace gearbox 5. Reapply high-pressure grease thought grease fitting. (Please refer to MIANTENANCE)
Mixer loses power	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check capacity 2. Check transmission gear 3. Check shaft bias 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Overloading of bowl – reduce load 2. Gear damaged or worn – replace belt 3. Damaged or faulty gearbox – replace shaft bias
Motor overheating	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check capacity/speed 2. Check supply voltage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refer to Table 2 and 3 for details 2. Voltage should correspond to rating plate
Oil on planetary shaft	Check oil seal	Worn oil seal – change oil seal
Mixing tools stuck on planetary shaft	Check planetary shaft bent, unclean or rusted.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planetary shaft twisted or bent – please change planetary shaft. 2. Planetary shaft rusted – please use descaler for derusting. 3. Turn planetary shaft anti-clockwise to meet square groove, gently knock down mixing tools.
<p>© It is recommended that any servicing or maintenance work must be carried out by a trained technician or electrician.</p> <p>© Isolate the mixer from the electricity supply by removing the plug from the socket before cleaning or servicing.</p> <p>© Isolate the mixer from the electricity supply by removing the plug from the socket after long period of no use.</p>		

25. Mixer / Agitator/Application

ATTACHMENT	APPLICATION	FOOD PRODUCTS	RECOMMENDATIONS
FLAT BEATER 	<ul style="list-style-type: none"> Multi purpose agitator 	<ul style="list-style-type: none"> Mashing potatoes Mixing cakes Icings 	<ul style="list-style-type: none"> Use 1st speed for starting Medium speed for finishing
WIRE WHIP 	<ul style="list-style-type: none"> Maximum blending of air into light products 	<ul style="list-style-type: none"> Whipping cream Beating egg whites 	<ul style="list-style-type: none"> 2nd & 3rd speeds for 3 speed mixers 3rd & 4th speeds for 4 speed mixers
"ED" DOUGH HOOK 	<ul style="list-style-type: none"> Mixing Folding Stretching dough in 10-80 qt. mixers 	<ul style="list-style-type: none"> Breads Pizza dough 	<ul style="list-style-type: none"> 1st & 2nd speeds
"E" DOUGH HOOK 	<ul style="list-style-type: none"> Mixing Folding Stretching dough in 10-80 qt. mixers 	<ul style="list-style-type: none"> Breads Pizza dough 	<ul style="list-style-type: none"> 1st & 2nd speeds
"C" WING WHIP 	<ul style="list-style-type: none"> Heavy whipping 	<ul style="list-style-type: none"> Potatoes Butter Mayonnaise Light icing 	<ul style="list-style-type: none"> 1st & 2nd speeds
HEAVY DUTY WIRE WHIP 	<ul style="list-style-type: none"> Heavy whipping applications 	<ul style="list-style-type: none"> Sponge cakes Light marshmallow 	<ul style="list-style-type: none"> 2nd & 3rd speeds for 3 speed mixers 3rd & 4th speeds for 4 speed mixers

NOTE: "E" DOUGH HOOK, "C" WING WHIP AND HEAVY DUTY WIRE WHIP is optional accessory. Please consult the local dealer for possibility.

SPAR

**VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
DECLARATION OF CONFORMITY**

(Internal ref./Id)

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

SPAR FOOD MACHINERY MFG. CO., LTD.

Osoite / Adress / Address

No.145, 11th Industry Rd, Dali Dist., Taichung City, 412 Taiwan R.O.C.

Vakuuttaa, että seuraava tuote / Försäkrar att följande produkt / Declare that the following product

Nimi, tyyppi tai malli / Namn, typ eller modell / Name, type or model

Mixer, Model: SD-200-B

on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directives

Electromagnetic Compatibility Directives 2014/30/EU.
Low-Voltage Directives 2014/35/EU.
Machinery Directives 2006/42/EC.

ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande harmoniserade standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore declares that the following harmonised standards (or parts/clauses) have been used

Standard: EN 61000-6-3: 2007/A1: 2011,
EN 61000-6-1: 2007.

Standard: EN 60204-1: 2006 + A1: 2009 + AC: 2010.

Standard: Annex I of Machinery Directive 2006/42/EC,
EN 60204-1: 2006 + A1: 2009 + AC: 2010,
EN 454: 2014,
EN 1672-1: 2014,
EN 1672-2: 2005 + A1: 2009.

ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia muita standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande andra standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore we declare that the following other standards (or parts/clauses) have been used

ISO 9001:2015

Tuotteen suunnitelmatarkastustodistus ja laatujärjestelmää valvova ilmoitettu laitos (vain painelaitteet)
Produktens konstruktionskontrollcertifikat och anmält organ, som övervakar kvalitetssystemet (endast tryckkärl)
Product design examination certificate and the notified body supervising the quality system (only pressure vessels)

Alla mainittu henkilö on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston / Nedan nämnda person är bemyndigad att sammanställa den tekniska dokumentfilen / The person mentioned below is authorized to compile the technical file

Vincene Huang

Antopaikka ja päivä / Utfärdad på ort och datum / Place and date of issue

SPAR

(Internal ref./Id)

**VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
DECLARATION OF CONFORMITY**

Taiwan, NOV.11.2018

Valtuutetun henkilön nimi ja asema / Bemyndigad persons namn och befattning / Name and title of authorized person

Vincere Huang / Manager



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

www.metos.com