

metos

Yleiskone

METOS SP-502A-B

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan englanninkielisestä käyttöohjeesta



10.10.2013

4025000

SISÄLLYSLUETTELO

1.	Turvaohjeet	3
2.	Laitteen tiedot.....	3
2.1	Laitteen osat	4
3.	Asennus.....	4
3.1	Sähköliitäntä	4
4.	Käyttö.....	5
4.1	Ennen käytön aloitusta	5
4.1.1	Käyttöturvallisuus.....	5
4.1.2	Laitteen oikea käyttö.....	5
4.2	Työvälineen valinta	5
4.3	Kulhon asettaminen	6
4.4	Työvälineen kiinnittäminen	6
4.5	Kulhon nostaja ja kulhosuoja.....	6
4.6	Käyttökytkin	7
4.7	Kulhon täyttö.....	7
4.8	Sekoitusnopeuden valinta.....	7
4.9	Ylikuumenemissuoja (automaattinen palautus)	7
4.10	Lisälaitteiden kiinnittäminen (lisävaruste).....	8
5.	Hoito-ohjeet.....	8
5.1	Puhdistus.....	8
5.2	Huolto	8
6.	Vianetsintä	9
7.	Kapasiteettitaulukko	10
8.	Kytkentäkaavio.....	11

1. Turvaohjeet



Jokaisen laitteen käyttäjän tulee tutustua tähän käyttöohjeeseen, etenkin ohjeessa annettuihin turvaohjeisiin, ennen käytön aloittamista.

Laitte on turvallinen vain silloin kun sitä käytetään valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti sekä sen huollosta ja kunnossapidosta on huolehdittu annettujen ohjeiden mukaisesti.



Laitetta käytettäessä on otettava huomioon oikea pukeutuminen - laitteessa on liikkuvia osia joten siihen liittyy aina takertumisen vaara.



Älä käytä jatkojohtoa.

Ennen laitteen käynnistämistä on tarkistettava, että kulho on oikeassa toiminta-asennossa ja että työväline on oikein kiinnitetty.



Koneen käydessä ei käsiä tai työvälineitä saa laittaa kulhoon.

Kaikki laitteeseen tehdyt muutokset vaarantavat laitteen turvallisuuden ja voivat aiheuttaa vaaran käyttäjälle. Valmistajan takuu ei kata muutoksista johtuvia vahinkoja tai tapaturmia.

Noudata valmistajan antamia sekoitusnopeus- ja kulhon täyttöohjeita.



Vian ilmetessä on laite pysäytettävä seis-kytkimestä ja irroitettava sähköverkosta.

Sammuta laite ja kytke se irti sähköverkosta aina ennen puhdistusta tai huoltotoimenpiteitä.

Suihkuavan veden tai painepesurin käyttö laitteen puhdistukseen on kielletty.

Älä upota laitetta veteen.



Lisälaitteita käytettäessä, syötä tuotteet aina syöttöpulikkaa käyttäen.

Laitteessa tulee käyttää vain valmistajan lisälaitteita.

2. Laitteen tiedot

Metos SP-502A-B on ammattikäyttöön tarkoitettu pöytämallinen yleiskone lisälaiteliitännällä

5 litran rst kulho

Portaaton nopeuden säätö, 10 nopeutta

Manuaalinen kulhon nostin

Muovinen kulhonsuoja

Vakiovarusteina rst kulho, alumiininen mela ja taikinakoukku, rst vispilä, kaavin

Moottoriteho 0,75 kW

Liitäntä 230/1 ~ 2A

Paino 15 kg

Mitat L 380 x S 310 x K 455 mm

Melu 77.1 dB(A)

Lisävarusteet taikinaleikkuri, lihamylly, vihannesleikkuri



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

2.1 Laitteen osat

- A On-Off-nopeussäädin
- B Kulhon nostokahva
- C Kulhohaarukka
- D Lisälaiteliitin
- E Sekoittaja
- F Kulhon suoja
- G RST Kulho



3. Asennus

Laitte toimitetaan käyttövalmiina tehtaalta.

Yleiskoneen voi asentaa mille tahansa tasaiselle, palamattomalle alustalle, jonka kantavuus on 25 kg.

Tasaisen toiminnan varmistamiseksi kiinnitä laite pulteilla alustaansa.

Laitteen paino 15 kg ja sen nostamiseen tarvitaan kaksi henkilöä.

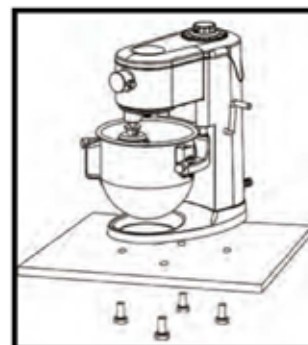
Puhdista laite ennen käyttöä. Laite on tehtaalla suojattu runsaalla koneöljyllä tai -rasvalla.

Kuljetuksen ja noston aikana laitetta ei tulisi kallistaa yli 35 asteen, jotta vaihteen rasvat eivät pääsisi valumaan vaihteistosta.

Laite on tarkoitettu käytettäväksi +5...40°C lämpötilassa. Ilman suhteellinen kosteus 95% lämpötilassa 40°C.

Laite toimii aina 1000 metrin korkeuteen asti.

Laite on suunniteltu kestävämaan varastointia -25...+25°C lämpötilassa.



3.1 Sähköliitäntä



Älä käytä jatkojohtoa!

Ennen laitteen liittämistä sähkövirtaverkkoon tarkista, että laitteen arvokilven tiedot vastaavat asennuspaikan tietoja.



Laite liitetään maadoitettuun pistorasiaan.

4. Käyttö

4.1 Ennen käytön aloitusta

Ennen käytön aloittamista on aina varmistettava, että kaikki käyttäjät ovat tutustuneet laitteen käyttö- ja turvaohjeisiin.

Ennen koneen käynnistämistä on aina varmistettava, että kulho ja työkalut ovat oikein kiinnitettyinä paikoillaan.

4.1.1 Käyttöturvallisuus



- Älä koskaan työnnä kulhoon käsiäsi tai työkaluja silloin kun laite on käynnissä. Vakavan tapaturman vaara.
- Huolehdi, että hiukset, kädet tai vaatteet eivät pääse tarkertumaan laitteen pyöriiviin osiin.
- Irroita laite sähköverkosta aina ennen puhdistusta.
- Älä käytä laitetta ilman kulhosuojaa eikä varsinkaan silloin jos laitteen kuoriosia on irroitettu. Vakavan tapaturman vaara.

4.1.2 Laitteen oikea käyttö




Nopeutta vaihdettaessa on aina noudatettava valmistajan ainemääräsuosituksia. Mikäli nopeus ei ole ohjeen mukaisessa suhteessa sekoitettavan aineen määrään, tulee laite pysäyttää ja aineiden määrää vähentää ennen laitteen uudelleen käynnistämistä.

Laitteen kulhosuoja on integroitu laitteen käynnistykseen niin, että laite ei käynnisty ennen kuin kulho on ala-asennossa ja suoja lukittuna. Suojan väkivaltainen avaaminen vioittaa sähköisen järjestelmän ja aiheuttaa laitteen rikkoutumisen.

Sähkökatkon aiheuttaman pysähtymisen jälkeen, laite käynnistyy uudelleen vasta kun nopeusäädin on käynyt Off asennossa.

Jauhöpölyn välttämiseksi on hyvä kaataa jauhot kulhoon mahdollisimman lähellä kulhon pohjaa. Kulhon voi myös suojata väliaikaisella kannella, jolloin kulhosta leviävä jauhopöly on mahdollisimman vähäistä.

4.2 Työvälineen valinta

	Sekoitusmela jykevä sekoitin keveisiin taikinoihin, kakkuihin, kuorrutuksiin, vihannessoseisiin
	Taikinakoukku taikinoihin
	Vispilä keveään munan, kerman, majoneesin vaahdotukseen
	Kaavin

Sekoitusmelaa, vispilää ja taikinakoukkuja käytetään nimensä mukaisiin tarkoituksiin.

Älä käytä sekoitinta taikinoihin tai vispilää muuhun kuin keveiden aineiden vatkaukseen.

Puhdista sekoitin aina käytön jälkeen miedolla saippuvedellä.

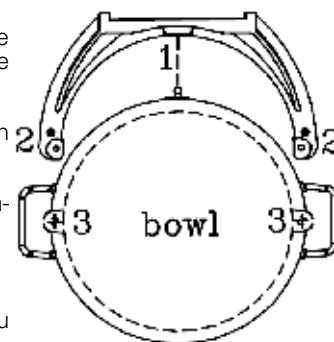
Voitele akseli tilkalla öljyä puhdistuksen jälkeen.

4.3 Kulhon asettaminen

Laske kulhohaarukka ala-asentoon. Sijoita haluttu työväline kulhoon ja aseta kulho kulhohaarukkaan. Kulhossa on kolme kiinnityskohtaa

- 1) lukitusnasta kulhon pohjassa asettuu haarukan vastaavaan reikään
- 2) kulhon kahvoissa olevat kaksi reikää asettuvat kulhohaarukan nastoihin
- 3) Kulhon lukitsimet

Varmista ennen kulhon lukitsemista, että kulho on asetettu paikoilleen oikein.

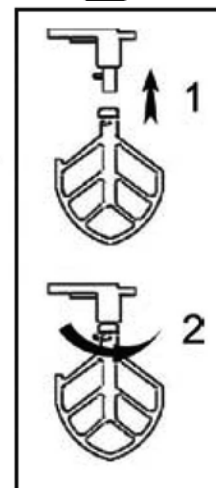


4.4 Työvälineen kiinnittäminen

Liu'uta työvälineen bajonettiliitin sekoituspään akseliin ja käännä myötäpäivään, kunnes työväline lukkiintuu paikoilleen.

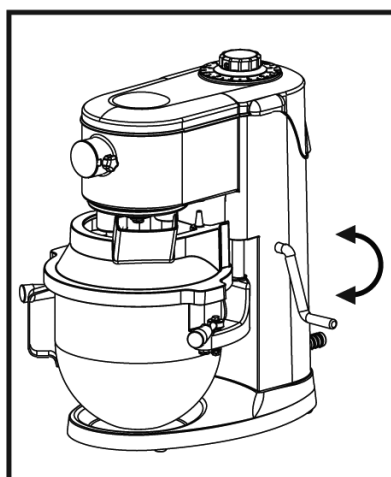
Poistaaksesi työvälineen, kohota työvälinettä ja kierrä vastapäivään.

Kiinnitä työväline ennen kulhon kiinniämistä.



4.5 Kulhon nostaja ja kulhosuoja

Varmista, että nopeudensäädin on Off asennossa.



Kulhon nostaja ja suoja ovat yhteentoimivia, joten kone ei käynnisty ennen kuin kulho on nostettu ylä-asentoon ja suoja on lukkiintunut paikoilleen.

Suojan kaksi nastaa asettuvat kulhon molemmilla puolilla oleviin reikiin.

Nostaaksesi kulhon, käännä kulhon nostajan vipu ylös.

Lopetettuasi sekoittamisen, sammuta laite ja laske kulho alas kääntämällä vipua alaspäin.

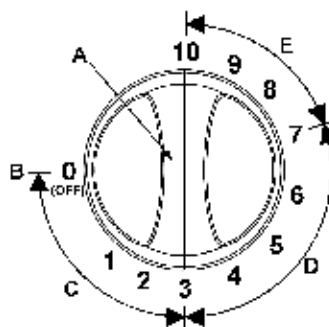
Laite käynnistyy vasta kun kulho on nostettu ylä-asentoon ja kulhosuoja on asennettu paikoilleen.

Laite pysähtyy välittömästi, jos kulho lasketaan tai suoja irroitetaan.

Laite käynnistyy uudelleen kun nopeusvalitsin kierretään ensin Off asentoon ja sen jälkeen takaisin On asentoon.

4.6 Käyttökytkin

- A Nopeudensäätimen nappi
- B Asento 0 = OFF
- C Asennot 1-2 hidas (taikinakoukku)
- D Asennot 4-7, keskinopeus (sekoitusmela)
- E Asennot 7-10, nopea (vispilä)



4.7 Kulhon täyttö

Tämän käyttöohjeen lopussa on taulukko, josta löytyvät yleisimpien massojen painosuositukset.

Vaikka kone suoriutuisi suosituksia suuremmista massoista, vaikuttaa liikakuorma laitteen suoritukseen ja tuotteen lopputulokseen. Liikakuorma voi myös lyhentää laitteen käyttöikää tai se voi aiheuttaa laitteen rikkoutumisen.



Vähennä sekoitettavaa massaa 10 prosentilla suositusmäärästä, mikäli jauhot ovat kylmiä ja neste alle +20C tai jos jauhot ovat voimakkaasti gluteiinipitoisia.

4.8 Sekoitusnopeuden valinta

Valitse nopeus kääntämällä nopeuden säädintä myötäpäivään, aloittaen 0:sta. Sekoitusnopeus kohoaa kääntämällä valintakytkintä myötäpäivään ja nopeus laskee kääntämällä vastapäivään.

Valittava sekoitusnopeus riippuu sekoitettavan aineen määrästä ja koostumuksesta.

Sammuttaaksesi laitteen käynnä säädin OFF asentoon.

Nopeus	Työväline	Sekoitettava tuote
1	Kaikki	Aloita aineiden sekoituksella toisiinsa
2	Taikinakoukku	Raskaat taikinat ja massat: pizza, leipä, pasta, perunamuusi jne.
3-7	Sekoitusmela	Keskiraskaat massat: 2. sekoitusvaihe. munkkitaikina jne.
8-10	Vispilä	Kevyet massat: kermavaahto, munanvalkuainen, marenki, lettutaiquina, sokerikakku jne.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										▶
			▶							
								▶		



Noudata aina annettuja nopeus- ja työvälineohjeita.

4.9 Ylikuumenemissuoja (automaattinen palautus)

Ylikuumenemissuoja pysäyttää laitteen automaattisesti. Jos näin tapahtuu, käynnä nopeuden säädin 0 asentoon (Off) ja vähennä täyttöä.

Odota 1-2 minuuttia ennen kuin käynnistät laitteen uudelleen.



Jänniteversiosta riippuen ylikuumenemissuoja saattaa olla myös manuaalinen.



Täydellä täytöllä käyttöaika ei saa ylittää 15 min., jonka jälkeen laitteen jäähtymisaika on 15 min. Keveällä täytöllä yhtäjaksoinen käyttöaika on 30 min, jolloin jäähtymisaika on 30 min.

4.10 Lisälaitteiden kiinnittäminen (lisävaruste)



Älä kiinnitä lisälaitetta koneen käydessä.



Älä käytä lisälaitteita samaan aikaan sekoittamisen kanssa.

Lisälaitteet kiinnitetään lisälaiteliitäntään:

Voitele kiinnitys akseli (D) elintarvikelaatuisella öljyllä tai rasvalla. Löysää ruuvi (G). Pujota lisälaitteen akselaakeriin varmistaen, että akselin nasta liikkuu liittimen vastaväntä reiän pohjaan. Kiristä ruuvi.

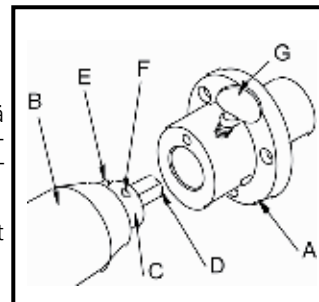


Laite käynnistyy vain kun laitteen kulho ja kulhosuoja ovat paikoillaan.



Ennen käynnistystä varmista vielä, että lisälaite on tiukasti paikoillaan.

Valitse oikea nopeus kääntämällä nopeudensäätövivusta.



5. Hoito-ohjeet

5.1 Puhdistus



Ennen puhdistusta kytke laite irti sähköverkosta.

Laite tarvitsee vain vähän hoitoa käyttäjältään. Silloin tällöin on hyvä öljytä sauvoja, joita pitkin kulhohaarukka liikkuu. Käytä elintarvikekelpoista öljyä ja varmista, ettei sitä pääse tippumaan sekoitettavaan massaan.



Suihkuavan veden ja painepesurin käyttö on kielletty. Veden joutuminen sähkölaitteisiin voi aiheuttaa vaaran.

Puhdista yleiskone aina käytön jälkeen. Huolehdi erityisesti kulhon kiinnitystappien ja jalustan puhtaudesta. Kertynyt lika estää kulhon oikean lukkiintumisen, jolloin laite ei käynnisty.

Pyyhi laitteen runko mietoon saippuaveteen kastetulla liinalla.

Puhdista myös laitteen takanaoleva moottorin ilmaritilä. Tukkeentunut ilmanotto voi aiheuttaa moottorin ylikuumenemisen.

Huolehdi työvälineiden kiinnikkeiden puhtaudesta.

Kulho ja työvälineet pestään käsin astianpesuaineella. Astianpesukoneessa käytettävät kemikaalit vaurioittavat työvälineiden pintakäsittelyä.

5.2 Huolto



Ennen huoltoa tai korjausta kytke laite irti sähköverkosta.

Huolto- ja korjaustoimenpiteet tulee jättää valtuutetun huoltoliikkeen hoidettaviksi.

Laite tulisi huollattaa kerran vuodessa.

6. Vianetsintä

Oire	Tarkista	Mahdollinen syy
Kone ei saa virtaa	1. Pistorasia 2. Pistoke 3. Sulake 4. Kaapeli 5. Mikrokytkin 6. Ylikuumentumissuoja	Pistorasiaan ei virransyöttöä Pistoke ei ole kunnolla pistorasiassa Sulake palanut Virtakaapeli vaurioitunut - vaihda Mikrokytkin viallinen Moottori ylikuumentunut - ylikuumentumissuoja lauennut - tarkista täyttö
Kone ei käynnisty	1. Kulhosuoja / nosto 2. Vetohihna 3. Nopeuden vaihdin	Laite ei käynnisty jos kulhosuoja on auki Vetohihna uusittava - kutsu huolto Laite ei käynnisty, jos vaihde on rikkoutunut
Voimakas käyntiääni	1. Kulho ja työkalut 2. Työtaso 3. Laakeri 4. Vaihdelaatikko 5. Planeettapää	Tarkista kulhon ja työkalujen kiinnitys Epätasainen työtaso voi aiheuttaa resonanssia Laakeri uusittava - kutsu huolto Vaihdelaatikko huollettava - kutsu huolto Lisää rasvaa. (kts. huoltotoimenpiteet) Kutsu huolto
Moottorin teho laskee	1. Täyttö 2. Vaihde 3. Akseli	Ylikuormitus - vähennä sekoitettavaa massaa Vaihdelaatikko huollettava - kutsu huolto Vaihdelaatikko huollettava - kutsu huolto
Moottori ylikuumentuu	1. Täyttö / nopeus 2. Jännite	Tarkista nopeussuositus taulukosta s. 6 Laitteen jännite pitää olla sama kuin asennuspaikan
Öljyä planeetta-akselilla	Tiiviste	Kulunut tiiviste on vaihdettava - kutsu huolto
Työväline on juuttunut planeettapäähän	Takista että akseli ei ole taipunut että akseli ei ole ruosteessa tai likainen	Vääntynyt akseli on vaihdettava - kutsu huolto Poista ruoste ruosteestoaineella Käännä akselia vastapäivään neliskulmaiseen aukkoon asti, irroita työkalu kevyesti kopauttamalla



Kaikki huoltotoimet saa suorittaa vain valtuutettu huoltohenkilö.



Katkaise virta ja irroita laite sähköverkosta aina ennen huolto- ja puhdistustoimenpiteitä.



Irroita laite sähköverkosta silloin kun se ei ole käytössä.

7. Kapasiteettitaulukko

Maksimi kapasiteettitaulukko on ohjeellinen, koska jauhojen laatu ja käytetyn nesteen lämpötila vaikuttavat massan laatuun.

Taikinoita sekoitettaessa on aina syytä tarkistaa massan AR arvo.

AR = absorptiosuhde (%AR) nestettä % kiinteästä aineesta.

Esimerkki: Perusresepti sisältää 1 kg kiinteää ainetta ja 0,4 kg nestettä

$$\text{Tästä seuraa} = \frac{0,4 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 40\%$$

Jos esimerkiksi on tarpeen käyttää yleiskoneen maksimikapasiteettia, arvoa AR=40% käytetään määriteltäessä kiinteiden aineiden ja nesteen määrää taikinassa:

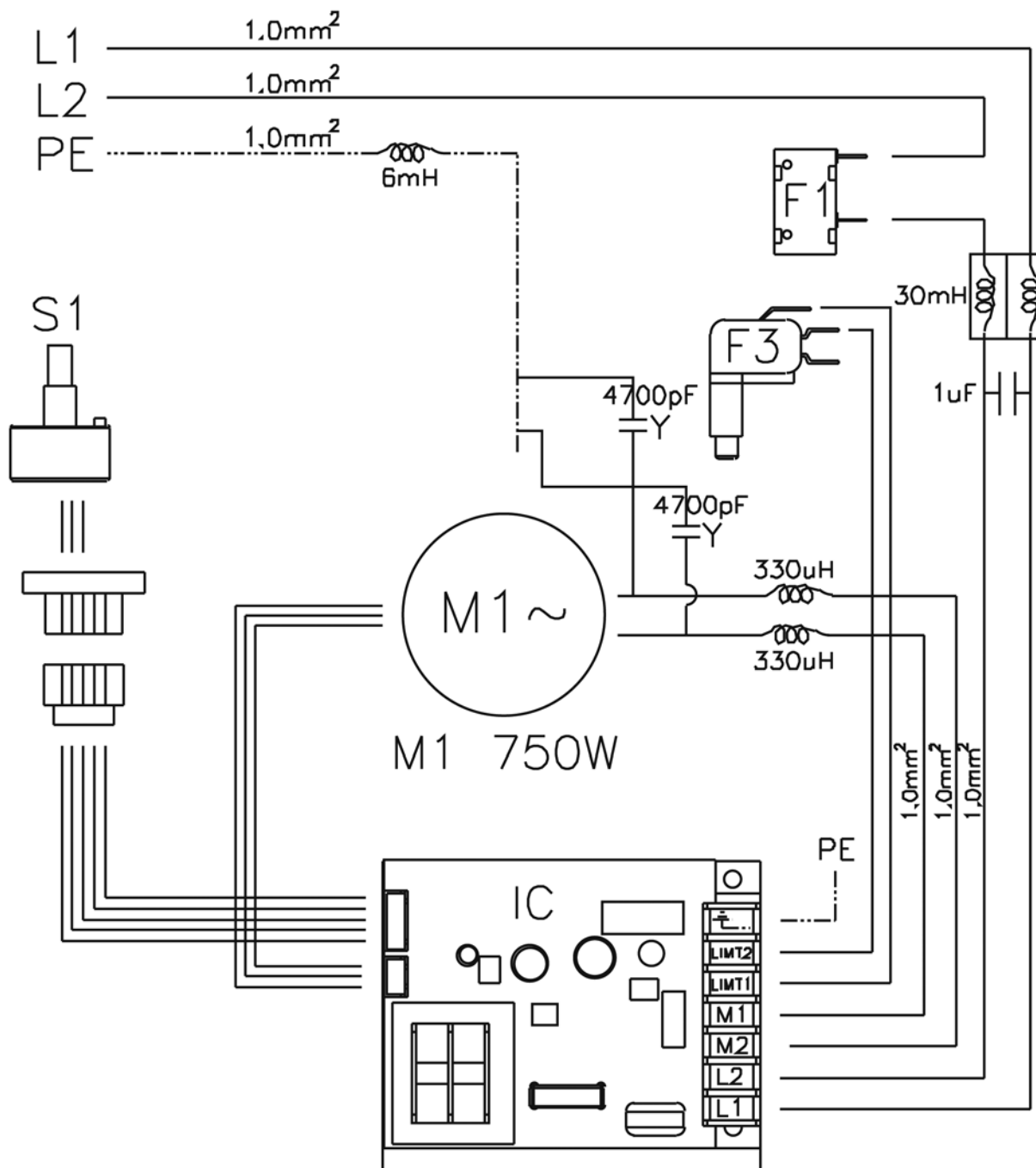
Kun käytetään 19 l:n yleiskonetta ja halutaan alustaa taikinaa, jonka AR = 40%, maksimikapasiteetti on 4,1 kg. Nyt lasketaan kiinteiden aineiden paino tässä taikinassa:

$$\text{Kiinteitä aineita} = \frac{\text{Maksimikapasiteetti} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{4,1 \text{ kg} \times 100}{40 + 100} = 2,93$$

$$\text{Nesteen paino} = 4,1 \text{ kg} - 2,93 \text{ kg} = 1,17 \text{ kg}$$

Massa	Työväline	Maksimi-nopeus	Maksimi-kapasiteetti	Jauhot	Voi	Neste	Sokeri	Munat
Valkuais-vahto	Vispilä	10	0,35 l					100%
Vispikermä	Vispilä	10	2 l			100%		
Frittitaikina	Mela	8	2 l	38%	5%	49%		8%
Perunamuusi	Mela	8	1,8 kg					
Fondant kuorrutus	Mela	8	1 kg		5%	7%	88%	
Pikku-leipätaikina	Mela	8	800 g	50%	23%		17%	10%
Murotaikina	Mela	8	1,5 kg	26%	34%		18%	22%
Piirakka-pohja	Mela	8	1,5 kg	29%	61%	10%		
Taikina 60%AR	Koukku	2	1,25 kg	62,50%		37,50%		
Taikina 50%AR	Koukku	2	1 kg	66,66%		33,33%		
Taikina 40%AR	Koukku	2	750 g	71,42%		28,50%		
Pasta, munanuudelit	Koukku	2	450 g	52%	1%	27%		

8. Kytkäkaavio



ITEM	OSA NO.			QTY
F1	5A23	Ylikuormasuojaja	220V/ 2A automaattinen	1
	5B24	Ylikuormasuojaja	110V/ 3A	1
F3	5E02	Mikrokytkin	10(4)A400V~16(4)A25 0V	1
S1	5A15	Nopeuden säätö	315VDC 0.255W	1
M1		Moottori	750W , 1PH, 100V/240V, 50/60Hz	1
IC	5A20	Piirikortti	MH -29037	1

(Internal ref./Id)

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

SPAR FOOD MACHINERY MFG. CO., LTD.

Osoite / Adress / Address

No.145, 11th Industrial Rd, Ta-Li City, Taichung, 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: SP-502A, SP-500A, SP-800A, SP-100, SP-200, SP-22HI, SP-30HI, SP-40HI, SP-50HI,
SP-60HI.
Meat Mincer: UH-12MEC, UH-22MEC.on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser
i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directivesElectromagnetic Compatibility Directives 2004/108/EC.
Low-Voltage Directives 2006/95/EC.
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

(Internal ref./Id)

Electromagnetic Compatibility Directives 2004/108/EC.

SP-B80HI, SP-100, SP-200, SP-22HI, SP-30HI, SP-40HI, SP-50HI, SP-60HI:

Standard: EN 55011: 2007+A2: 2007 (group1, class B).

EN 61000-6-1: 2007.
EN 61000-3-2: 2006.
EN 61000-3-11: 2000.

SP-800A, SP-100, SP-200, SP-22HI, SP-30HI, SP-40HI, SP-50HI, SP-60HI:

Standard: EN 55014-1: 2006.

EN 55014-2:1997+A1:2001(Category II).
EN 61000-3-2: 2006.
EN 61000-3-11: 2000.

SP-502A, SP-500A:

Standard: EN 55014-1: 2000+A1:2001+A2:2002.

EN 61000-3-2: 2006.
EN 61000-3-3: 1995+A1:2001+A2:2005.
EN 55014-2: 1997+A1:2001(Category II).

UH-12MEC, UH-22MEC:

Standard: EN 55014-1: 2006.

EN 55014-2: 1997+A1:2001+A2:2008(Category II).
EN 61000-3-2: 2006.
EN 61000-3-3: 2008.**Low-Voltage Directives 2006/95/EC.**SP-800A, SP-A80HI, SP-B80HI, SP-100, SP-200, SP-22HI, SP-30HI, SP-40HI, SP-50HI, SP-60HI,
UH-12MEC, UH-22MEC:

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

SP-502A, SP-500A:

Standard: EN 60335-2-64: 2000+A1:200A with

EN 60335-2-1: 2002+A1:2004+A2:2006+A11:2004+A12: 2006.
EN 50336: 2003.**Machinery Directives 2006/42/EC.**

SP-800A, SP-A80HI, SP-B80HI:

Standard: EN 1672-2: 1997.

EN 454: 2000.
EN 60204-1.

SP-100, SP-200, SP-22HI, SP-30HI, SP-40HI, SP-50HI, SP-60HI:

Standard: EN 60335-1:88+A2:88+errata:89+A5:89+A6:89+A51:91+A52:92+A53:92+A54:92+A55:93.
EN 60335-2-64: 1993.

SP-502A, SP-500A:

Standard: EN ISO 12100-1: 2003.

EN ISO 12100-2: 2003.
pr EN 1672-1: 2001.
pr EN 1672-2: 2005.
EN 60335-2-64: 2000+A1:2002.

UH-12MEC, UH-22MEC:

Standard: EN ISO 12100-1: 2003.

EN ISO 12100-2: 2003.
EN 12331.
EN 1672.
EN 60204-1.

(Internal ref./Id)

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

SPAR FOOD MACHINERY MFG. CO., LTD.

Osoite / Adress / Address

No.145, 11th Industrial Rd, Ta-Li City, Taichung, 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: SP-502A, SP-500A, SP-800A, SP-100, SP-200, SP-22HI, SP-30HI, SP-40HI, SP-50HI,
SP-60HI.
Meat Mincer: UH-12MEC, UH-22MEC.on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser
i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directivesElectromagnetic Compatibility Directives 2004/108/EC.
Low-Voltage Directives 2006/95/EC.
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

