

metos

Blandningsmaskin Metos

METOS SP-502A-B

Installations- och bruksanvisningar

Översättning av tillverkarens instruktioner



10.10.2013

4025000

Innehållsförteckning

1.	Säkerhetsanvisningar	3
2.	Tekniska specifikationer.....	3
2.1	Maskinens konstruktion	4
3.	Installation	4
3.1	Elanslutning	4
4.	Andvändning.....	5
4.1	Innan användning.....	5
4.1.1	Säker användning.....	5
4.1.2	Riktig användning	5
4.2	Val av verktyg	5
4.3	Montering av kitteln	6
4.4	Montering av verktyg	6
4.5	Kittellyft och kittelskydd	6
4.5	Kontrollbrytare	7
4.7	Kittelns kapacitet	7
4.8	Val av blandningshastighet.....	7
4.9	Automatiskt överbelastningskydd	8
4.10	Montering av tilläggsutrustning	8
5.	Underhåll	8
5.1	Rengöring	8
4.2	Service.....	9
6.	Felsökning	9
7.	Kapacitet.....	10
8.	Kopplings-schema	11

1. Säkerhetsanvisningar



Alla som använder apparaten bör vara minst 18 år och bör ha fått tillräklig skolning angående apparatens funktion. Användaren bör även ha läst och förstått innehållet i dessa anvisningar.

Användaren bör förhindra utomstående att komma i kontakt med apparaten

Använd inga lösa kläder eller ringar vid användning av apparaten samt håll händer, hår och kläder borta från apparatens rörliga delar.

Det är förbjudet att använda skarvsladdar och adaptrar vid anslutning av apparaten till elnätet.

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

Följ alltid instruktionerna angående rätt omrörarverktyg och hastighet.

Stoppa alltid apparaten innan verktyg kopplas fast i hjälputtaget.

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

Spolning med vattenslang och användning av trycktvätt är förbjudet,

Det är förbjudet att göra ändringar på apparatens konstruktion. Detta kan äventyra apparatens säkerhet och leda till farliga situationer. Härvid upphör även garantin att gälla

2. Tekniska specifikationer

Metos SP-502A-B är visp- och blandingsmaskiner avsedda att monteras på bänk och skall användas endast i professionell miljö.

Kittel i rostfritt stål, 5 liter

Steglös hastighetsreglering, 10 hastigheter

Manuell kittellyft

Säkerhetsskärm i plast

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

Motoreffekt 0,75 kW

Elanslutning 230/1~ 2A

Vikt 15 kg

Mått L 380 x D 310 x H 455 mm

Ljud 77.1 dB(A)

Tilläggsutrustning; degskivare, köttkvarn, grönsaksskärare



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

2.1 Maskinens konstruktion

A On-Off / Hastighetsregulator

B Handtag för kittellyft

C Kittelgren

D Hjälpåttag

E Blandare

F Kittelskydd

G Kettel



3. Installation

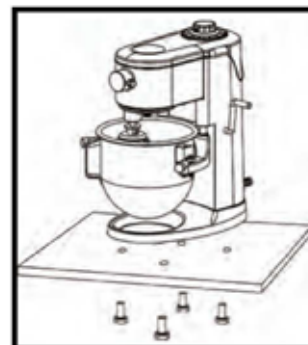
Apparaten kan monteras på ett underlag som håller för en belastning på 25 kg.

För stabilitets skull kan maskinen fästas i underlaget med bultar. Det finns fyra skruvhål på maskinens fot för detta ändamål.

Maskinen väger 15 kg och för att lyfta den behövs två personer.

Rengör apparaten noggrant innan den tas i bruk

Luta inte apparaten mer än 35 grader i samband med transport och installation. Detta för att undvika att oljan i växellådan läcker ut.



3.1 Elanslutning



Det är förbjudet att använda skarvsladdar.



Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer n som anges på apparatens typskylt.



Maskinen bör anslutas till ett jordat uttag.

Uttaget som används för apparaten bör förses med en huvudbrytare som bryter alla poler.

4. Andvändning

4.1 Innan användning

Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.

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

4.1.1 Säker användning




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

Se till att hår, lösa kläder eller händer inte kommer i kontakt med apparatens rörliga delar.

Försäkra innan rengöring eller service att apparaten inte är kopplad till elnätet. Avlägsna stickkontakten ur väggutaget.

4.1.2 Riktig användning

4.2 Val av verktyg

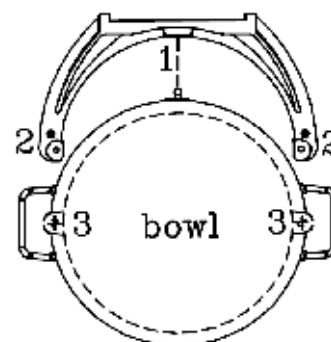
	Spade Stabila blandningar såsom kaksmet, tårtyllningar o.dyl.
	Degkrok Tyngre blandningar såsom bröddeg
	Visp lätta blandningar såsom vispgrädde, majonnäs, äggvita o.dyl.
	Skrapa

4.3 Montering av kitteln

Då kittelhållaren är sänkt, placera vertyget i kitteln och placera kitteln i kittelhållaren. Kitteln har 3 st fästpunkter.

- låspeggen på botten av kitteln passas in i hålet på kittelhållaren
- de två hålen på kittelhandtagen passar in i piggarna på kittelhållaren
- Låsning av kitteln

Försäkra att kitteln sitter på rätt plats innan den låses.

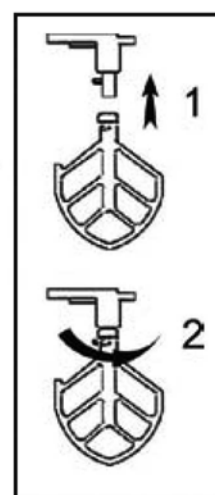


4.4 Montering av verktyg

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

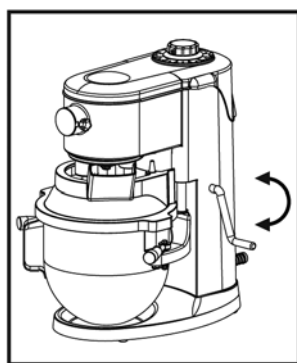
Avlägsna verktyget genom att lyfta det uppåt och vrida motsols.

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



4.5 Kittellyft och kittelskydd

Försäkra att hastighetsvredet är i position OFF.



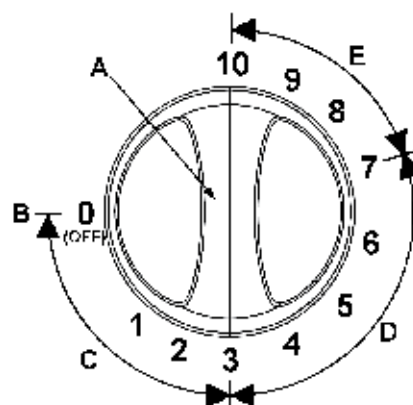
Blandaren startar endast om kitteln är lyft i arbetsläget och kittelskyddet sitter på plats.

Lyft kitteln genom att vrida lyftspaken uppåt.

OBS. Apparaten fungerar endast då kitteln är lyft och kittelskyddet sitter på plats. Om skyddet avlägsnas eller kitteln sänks stannar apparaten omedelbart och kan startas på nytt endast genom att hastighetsreglaget vrids till läget OFF och därefter på nytt till ON läget.

4.5 Kontrollbrytare

- A Hastighetsregulator
- B position 0 = OFF
- C positionerna 1-2, långsam
- D positionerna 4-7, mellan hastighet
- E positionerna 7-10, snabb



4.7

Kittelns kapacitet

Nedan en tabell med med rekommendationer.

Även om apparaten skulle klara av mängder som överskrider rekommendationerna påverkar detta apparatens funktion och försämrar slutresultatet. Att överskrida apparatens kapacitet kan dessutom leda till att apparaten slits ut i förväg och får fel.

Minska massan som skall blandas med 10% om mjölet är kallt och vätskan är under +20°C eller om mjölet har hög glutenhalt.

4.8

Val av blandningshastighet

Ställ hastigheten genom att vrida regulatören medurs vidare från position 0. Hastigheten ökas genom att vrida regulatören medurs och sänks motsols.

Hastigheten beror på massans mängd och konsistens.

För att stoppa apparaten, vrid regulatören till position OFF.

Hastighet	Verktyg	Massa
1	Alla	Starta med att blanda ingredienserna.
2	Degkrok	Tunga degar och massor: pizza, bröd, potatatismos
3-7	Spade	Medeltunga massor: 2. blandningsfas, donitsdeg osv.
9-10	Visp	Lätta massor: vispgrädde, eggvita, maräng, pannkakssmet, sockerkaka osv.

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

Följ alltid givna hastighets- och verktygsrekommendationer.

garna och kittelarmarna eftersom smuts på dem kan leda till att kitteln inte sitter rätt varvid apparaten inte startar.

4.9 Automatiskt överbelastningskydd

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

Ställ Hastighetsregulatorn i läget 0, minska samtidigt på belastningen (minska på mängden som skall blandas).

Efter 1 till 2 minuter kan apparaten startas på nytt.



Beroende på elspecifikationen kan överbelastningskydd vara manuellt skött.

Med full belastning är blandningstiden max. 15 minuter varefter apparaten bör få vila (svalba) i 15 minuter. Med lätt belastning är blandningstiden max. 30 minuter och svalningstiden 30 minuter.

4.10 Montering av tilläggsutrustning



Tilläggsutrustning till kraftuttaget får ej monteras då maskinen är igång.



Tilläggsutrustning för hjälputtaget får inte användas samtidigt som maskinen blandar.

Vid montering av tilläggsutrustning:

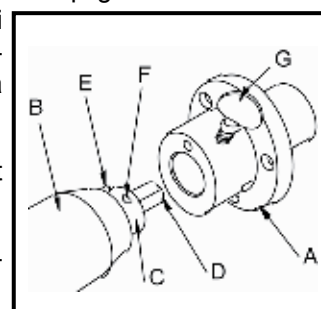
Smörj drivaxeln (D) med smörjolja eller olja med oljan tillämplig för livsmedel. Lösa skruven (G). Skjut in skaftet på tilläggsutrustning i kraftuttagets hålighet. Vrid tilläggsutrustning så att styrpiggen passar in i motsvarande hål i kraftuttaget. Dra åt tumskruven.



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



Kontrollera att tilläggsutrustning sitter fast innan blandaren startas.



Välj den korrekta hastigheten genom and vrida reglaget.

5. Underhåll

5.1 Rengöring



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

Vid normal användning kräver blandaren inte mer daglig service än tillräcklig rengöring. Metallrören som kittelhållaren glider på skall smörjas regelbundet med olja tillämplig för livsmedel.



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

Rengör alltid apparaten efter användning. Fäst extra uppmärksamhet vid kittelpigen.

Rengöring bör göras med en mjuk, fuktig duk. Starka rengöringsmedel skall användas med försiktighet. Slipande medel får inte användas.

Rengör även motorns ventilationsgaller på apparatens baksida. Om luftintaget täpps till kan motorn överhettas.

Kittel och verktyg diskas med borste i vanligt diskmedelvatten. Diskmedel för diskmaskiner kan skada verktygens ytbehandling.

4.2 Service



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

Blandaren skall ses över regelbundet. Elkabeln och fästbultarna bör kontrolleras och bytas vid behov årligen av en behörig tekniker eller elektriker.

6. Felsökning

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



Reparationer på apparaten får utföras endast av skolad yrkespersonal.



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



Dra ut stickkontakten ur väggutaget, då apparaten inte är ibuk.

7. Kapacitet

Max. kaspacitetstabellen är normativ, då mjölkvalitet och vätskans temperatur påverkar degens konsistens..

Om man önskar utnyttja blandarens max. kapacitet används den beräknade AR till att bestämma mängden av torrs substans och vätska i degen..

AR = absorption Ratio (%AR) vätska % torrs substans.

Ex.: ett grundrecept innehåller 1 kg torrs substans och 0,4 kg vätska

Detta ger AR = $\frac{0,4 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 40\%$

Om man önskar utnyttja blandarens max. kapacitet används den beräknade AR=40% till att bestämma mängden av torrs substans och vätska i degen:

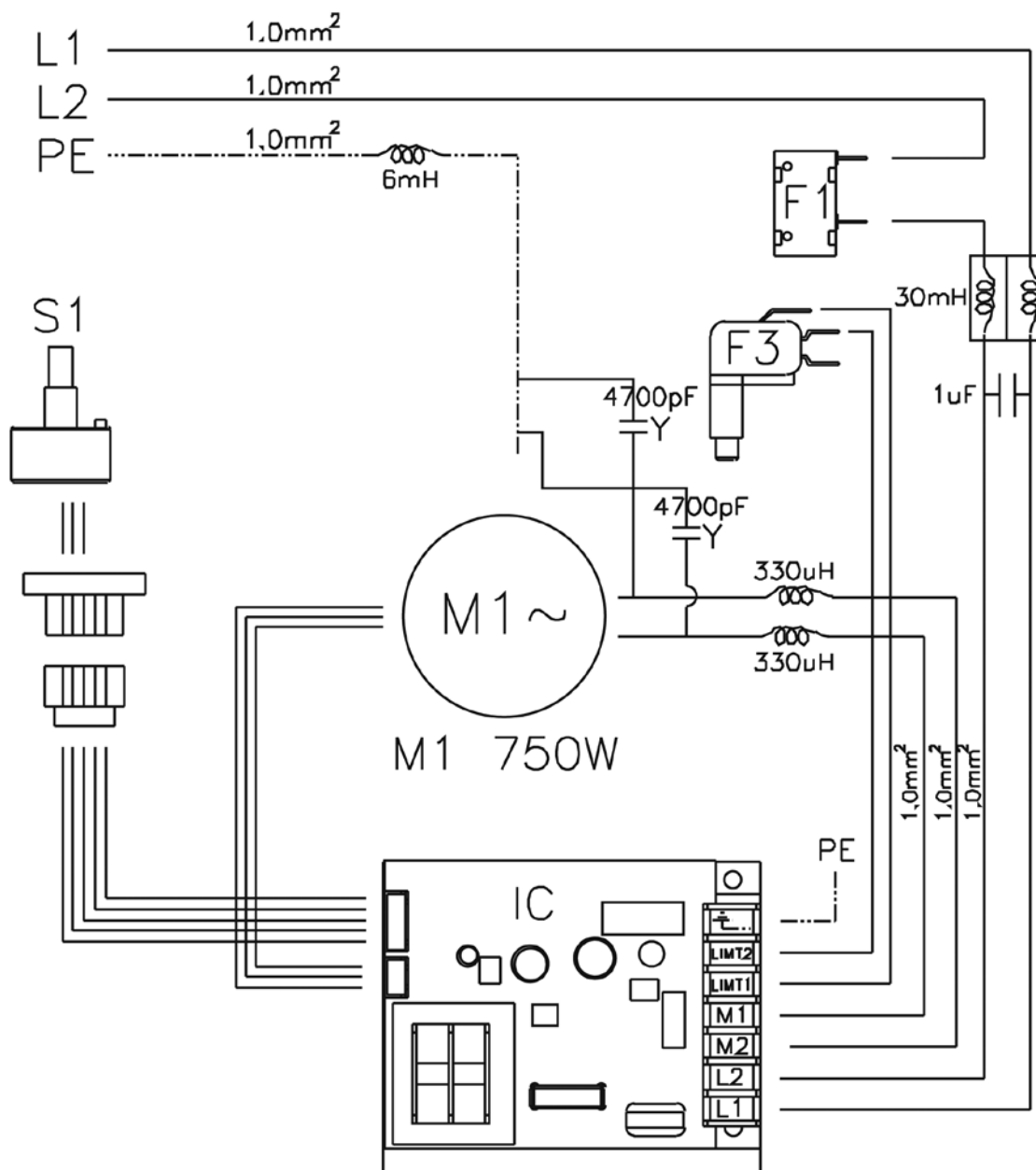
Om en blandare på 19 liter används och en deg med AR = 40% skall knådas är max. kapaciteten 4,1 kg. Nu beräknas vikten av torrs substans i denna deg:

Torrs substans = $\frac{\text{Max. kapacitet} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{4,1 \text{ kg} \times 100}{40 + 100} = 2,93$

Vätskans vikt = 4,1 kg - 2,93 kg = 1,17 kg

Massa	Verktyg	Max.has-tighet	Max. ka-pacitetet	Mjöl	Smör	Vätskan	Sicker	Ägg
Äggvita	Visp	10	0,35 l					100%
Vispgrä-dde	Visp	10	2 l			100%		
Fritterings-deg	Spade	8	2 l	38%	5%	49%		8%
Potatais-mos	Spade	8	1,8 kg					
Fondant glasyr	Spade	8	1 kg		5%	7%	88%	
Smö-brödsdeg	Spade	8	800 g	50%	23%		17%	10%
Mördeg	Spade	8	1,5 kg	26%	34%		18%	22%
Flan	Spade	8	1,5 kg	29%	61%	10%		
Deg 60%AR	Degkrok	2	1,25 kg	62,50%		37,50%		
Deg 50%AR	Degkrok	2	1 kg	66,66%		33,33%		
Deg 40%AR	Degkrok	2	750 g	71,42%		28,50%		
Pasta, äg-gnudel	Degkrok	2	450 g	52%	1%	27%		

8. Kopplings-schema



Pos.	Del.no.	Beskrivning		Stk.
F1	5A23	Överbelastningskydd	220V/ 2A automatisk	1
	5B24	Överbelastningskydd	110V/ 3A	1
F3	5E02	Mikrobrytare	10(4)A400V~16(4)A25 0V	1
S1	5A15	Hastighetsregulator	315VDC 0.255W	1
M1		Motor	750W, 1PH, 100V/240V, 50/60Hz	1
1C	5A20	Kretskort	MH-29037	1

metos
kitchen intelligence[®]