

metos

Blandningsmaskin Björn

MK-IS
MK-IS ERGO

TYP: AR30, AR40, AR60, AR80, AR100

Installations- och användningsanvisningar



S/N:

Rev.: 2.0

Bästa kund,

Vi gratulerar till att Ni valde en Metos-apparat för Era köksaktiviteter. Ni gjorde ett gott val. Vi gör vårt bästa för att även Ni skall bli en nöjd Metos-kund, såsom våra andra tiotusentals kunder över hela världen.

Bekanta Er väl med denna bruksanvisning. I bruksanvisningen beskrivs rätta, säkra och effektiva arbetssätt, som ger den bästa nyttan av apparaten. Anvisningar och tips i denna bruksanvisning hjälper Er att snabbt komma igång och få största möjliga nytta av Er Metos-apparat.

Rätt till tekniska ändringar förbehålles.

På maskinens typskylt ser Ni apparatens tekniska data. Vänligen meddela apparatens serienummer från typskylten den första gången Ni behöver service eller tekniskt stöd. Detta ger Er snabbare hjälp. Er servicekontakt går snabbare och lättare om Ni redan nu fyller i kontaktinformationen till närmaste Metos-service på nedanstående rader.

METOS TEAM

Metos-service telefonnummer: _____

Kontaktpersonens namn: _____

1. Allmänt	1
1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse	1
1.2 I apparaten använda symbolers betydelse	1
1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar	1
2. Säkerhet	2
2.1 Säkerhetsföreskrifter då fel uppstår	2
3. Funktionsbeskrivning	3
3.1 Styrknapp	3
4. Användningsföreskrifter	4
4.1 Mixerns användning	4
4.1.1 Åtgärder för uppstart efter nödstopp	5
4.1.2 Överbelastning	5
4.1.3 Rekommenderade maximi hastigheter:	6
4.1.4 Mixerns maximikapacitet:	6
4.1.5 Användning av rätt verktyg	7
4.2 Rengöring	7
5. Installation	8
5.1 Före installation	8
5.2 Montering	8
5.3 Nätanslutning	8
6. Tekniska specifikationer	9

1. Allmänt

Läs noggrant anvisningarna I denna manual emedan den innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Apparaten får anslutas till el- och vattennätet endast av behörig yrkespersonal.

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

Stäng av apparaten om den får fel eller fuktionserar avvikande från det normala. Apparatus service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse



Denna symbol informerar om en situation där en fara eventuellt kan uppstå. Givna anvisningar skall följas för att undvika att en risk för olycksfall uppstår.



Denna symbol informerar om rätt förfarande för att undvika möjligheten till dåligt slutresultat, apparatskada eller risk för fara.



Denna symbol informerar om rekommendationer och tips med vilka man får den bästa nyttan av apparaten.

1.2 I apparaten använda symbolers betydelse



Denna symbol på en apparatdel indikerar att spänningförande komponenter finns bakom delen. Apparatdelen får lösgöras endast av behörig yrkespersonal, som har rätt att installera och utföra service på elektriska apparater.

1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

På apparatens typskylt finns dess serienummer, som identifierar apparaten. I det fall att apparatens anvisningar har förlorats är det möjligt att beställa nya av tillverkaren eller hans lokala representant. Därvid bör ovillkorligen serienumret från apparatens typskylt uppges.

2. Säkerhet

Mixern är avsedd för framställning av produkter som under bearbetningsprocessen inte utlöser reaktioner eller frigör ämnen som kan vara skadliga för användaren.

Apparaten bör endast användas tillsammans med tillbehör tillverkade av A/S Wodshow & Co eller sålda av Hackman Metos Oy Ab.

Kolla att kitteln är i arbetsläge innan du startar apparaten.



Det kan medföra kroppsskada om händerna sticks ned i kitteln medan mixern är igång.

2.1 Säkerhetsföreskrifter då fel uppstår

Bryt alltid strömmen till apparaten före serviceåtgärder.

3. Funktionsbeskrivning

3.1 Styrknapp

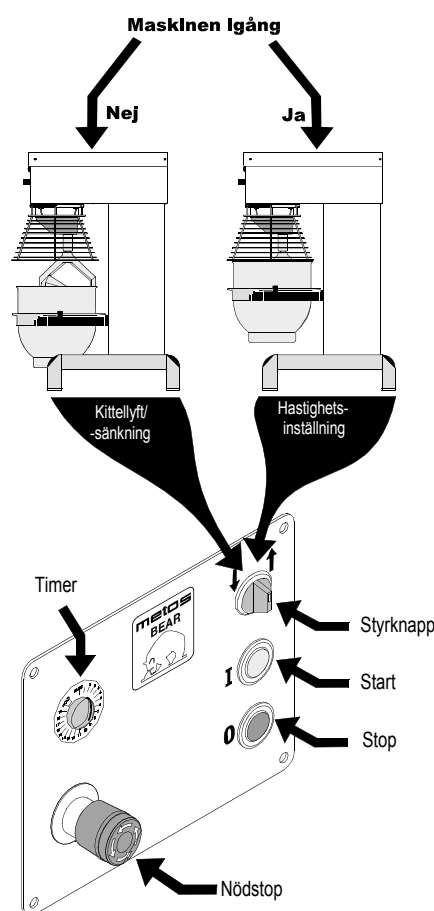


Bild 1

Med styrknappen på apparatens kontrollpanel (bild 1) kan man styra:

- Kittellyft och -sänkning
- Blandarens rotationshastighet

Styrknappens funktion är beroende av om mixern är i gång eller inte.

- Om mixern inte är igång styr knappen kittellyft/-sänkningen.
- Om mixern är igång styr knappen rotationshastigheten
- Då STOP tryckts in och mixern stannat styr knappen kittellyft/-sänkningen

4. Användningsföreskrifter

4.1 Mixerns användning

- A Placera rörverktyget i kitteln.
- B Öppna säkerhetsskärmen
- C Placera kitteln i kittelarmarna. OBS: Kittelarmarna bör vara i lägsta läget och kitteln måste skjutas in så långt det går i kittelarmarna med kittelns "tredje öra" vänt mot blandaren. Fäst rörverktyget i blandarens bajonettaxel enligt bild 2. Tappen på verktyget skall vridas helt in i bajonethålet.
- D Stäng säkerhetsskärmen.
- E Vrid styrknappen medsols (pil uppåt) (bild 1) för att lyfta kitteln. Kitteln stoppar i övre läget.
- F Ställ timern på önskad tid eller på HOLD (bild 1).
- G Tryck på START-knappen (bild.1).
- H Ställ in önskad rotationshastighet med styrknappen (bild 1), hastigheten kan avläsas på indikatorn på mixerns sida (bild 2).
- I Då arbetsskedet slutförts stannas mixern genom att trycka på STOP-knappen. Mixern stannar också då den med timern intsälda tiden är slut. I båda fallen minskar rotationshastigheten till minimi för att slutligen stann
- J Då mixern stannat kan kitteln sänkas genom att vrida styrknappen motsols (pil nedåt).

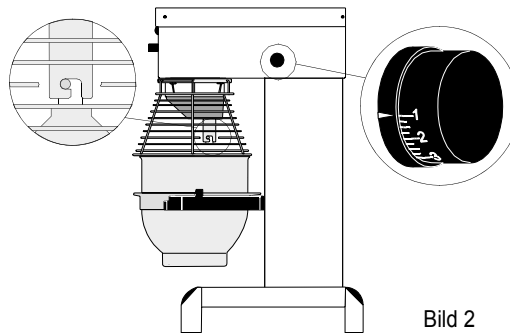


Om så önskas kan ingredienserna blandas i "steg" för att undvika damm eller stänk.

- Ställ timern på önskad tid eller på HOLD
- Håll STOP-knappen intryck och "stegkör" mixern med START-knappen
- Sänk kitteln genom att vrida styrknappen motsols



Använd nödstopp-knappen endast i nödläge.



4.1.1 Åtgärder för uppstart efter nödstopp

Om nödstopp aktiverats under kittellyft/ -sänkning:

- Frigör nödstopp-knappen (bild 1) genom att vrida den motsols.
- Kittellyft/ -sänkingsfunktionen kan nu fortsättas.

Om nödstopp aktiverats medan mixern gick med hög hastighet och om du INTE vill starta upp mixern på nytt i samma hastighet:

- Sänk kitteln genom att frigöra nödstoppet, öppna blandarens lock och tryck på den lilla röda knappen på innandör frampanelens övre kant. Vrid sedan styrknappen motsols (pil neråt).
- Lossa rörverktyget från bajonettaxeln.
- Stäng säkerhetsskärmen, lyft kittelarmarna (med eller utan kittel) till översta läget, starta mixern och ställ in lägsta hastighet genom att vrida styrknappen motsols.
- Stoppa mixern. Nu kan apparaten användas normalt igen.

Om nödstopp aktiverats medan mixern gick med låg hastighet och om du vill starta upp mixern på nytt i samma hastighet:

- Frigör nödstopp-knappen (bild 1) genom att vrida den motsols.
- Tryck på START-knappen. Mixern startar i samma hastighet som den stoppades i. Hastigheten kan nu regleras med styrknappen.

4.1.2 Överbelastning



Överbelasta inte mixern. Sega och tunga degar kan reducera kittelns kapacitet med 75%. Kapaciteten reduceras ytterligare, om hastigheten ökas utöver den rekommenderade eller om fel rörverktyg används. Större klumpar fett eller nedkylda ingredienser skall finförde-las innan de läggs i kitteln.

Längre tids överbelastning får mixerns motor-skydd att utlösas och koppla bort mixern. Låt mixern vila i ca. 3 minuter varefter omstart kan ske enligt beskrivningen under "Åtgärder för uppstart efter nödstopp".

Användningsföreskrifter

4.1.3 Rekommenderade maximi hastigheter:

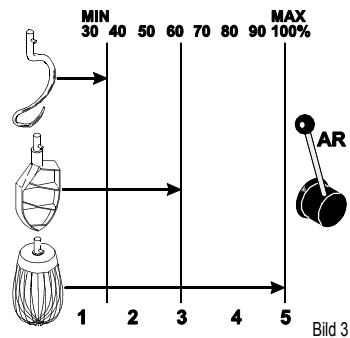


Bild 3

4.1.4 Mixerns maximikapacitet:

Jäsdeg	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P	AR80	AR100	AR140
AR=60%	17 kg	25 kg	27 kg	37 kg	41 kg	54 kg	68 kg	85 kg
AR=50%	10 kg	15 kg	20 kg	30 kg	36 kg	44 kg	55 kg	67 kg
AR=40%	7 kg	9 kg	14 kg	23 kg	27 kg	28 kg	45 kg	58 kg

AR=Vätskans vikt x 100 Vikt av fasta ämnen

Exempel: Ett recept innehåller 1 kg fasta ämnen och 0,4 kg vätska $0,4 \text{ kg} \times 100 = 40\%$
1 kg

Om t ex en AR30 mixer används och en deg vars AR=40% skall bearbetas är mixerns maximi kapacitet enligt tabellen = 7 kg. De fasta ämnens vikt räknas ut enligt följande:

Vikt av fasta ämnen = Max. kapacitet x 100 = $7 \text{ kg} \times 100 = 700$ g AR=40 + 100

Vätskans vikt = $7 \text{ kg} - 5 \text{ kg} = 2 \text{ kg}$

Andra produkter	Max. kapacitet							
	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P	AR80	AR100	AR140
Äggvita 1l=30 ägg	4 l	6 l	6 l	9 l	9 l	12 l	14 l	14,5 l
Vispgrädde	6 l	9 l	9 l	12 l	12 l	17 l	20 l	26 l
Majonäs (l = olja)	11 l	12 l	14 l	19 l	20 l	24 l	38 l	43 l
Potatismos	18 kg	24 kg	28 kg	36 kg	36 kg	48 kg	60 kg	81 kg
Deg (l = vätska)	4 l	6 l	8 l	9 l	12-15 l	12 l	15 l	20 l
Sockerkaka	18 kg	24 kg	30 kg	36 kg	48 kg	48 kg	60 kg	81 kg

4.1.5 Användning av rätt verktyg

Rekommenderade arbetsområden för verktygen:

Visp	Spade	Krok
Grädde Äggvitor Ma- jonäs och dyl.	Kakdeg Smörkräm Pannkaksdeg Köttfärs och dyl..	Brröddeg Rågbröd och dyl.



Vispen bör inte slås mot hårda föremål så som kittelns kant. Detta förkortar verktygets livslängd på grund av ökad deformation. Vid tillverkning av potatismos bör den speciella omrörarvispen användas, inte standardvispen.

4.2 Rengöring

Mixern bör rengöras dagligen eller efter användning. Rengöring sker med en mjuk trasa och rent vatten och mildt rengöringsmedel. Rengöringsmedel som innehåller sulfat bör användas med försiktighet eftersom detta förstör mixerns smörjmedel.



Kitteln och rörverktyg av aluminium får ej diskas med starkt alkaliska medel .

Använd aldrig högtrycksdusch vid rengöring av mixern.

5. Installation

5.1 Före installation

Kontrollera att alla tillbehör medföljer maskinen, så som t ex kittel, verktyg, fettspruta och gummifötter samt mellanstycken.

5.2 Montering

Mixern skall monteras med gummifötter som motverkar både vibrationer och rostangrepp. Om golvet inte är plant kan mellanstycken monteras under mixerns fötter.

Mixern ställs direkt på golvet. Fastgöringsbultar i golvet är nödvändiga endast under särskilda förhållanden, t ex på fartyg.

5.3 Nätanslutning

Innan maskinen ansluts till elnätet skall spänning och frekvens kontrolleras, så att de stämmer överens med de på maskinens typskylt angivna värdena. Typskylten är placerad överst på mixerns högra sida.



Före mixern tas i bruk bör rörhuvudets rotationsriktning kontrolleras: Lyft upp kittelmarna till normalt arbetsläge, utan verktyg och kittel. Starta mixern och kontrollera att rörhuvudet rör sig i samma riktning som pilen ovanför rörhuvudet anger. Om rotationsriktningen är fel skall 2 av anslutningskabelns fasledningar byta plats.

Nätanslutningen bör göras enligt lokala bestämmelser

6. Tekniska specifikationer

Uppbyggnad

AR30 installationsbild

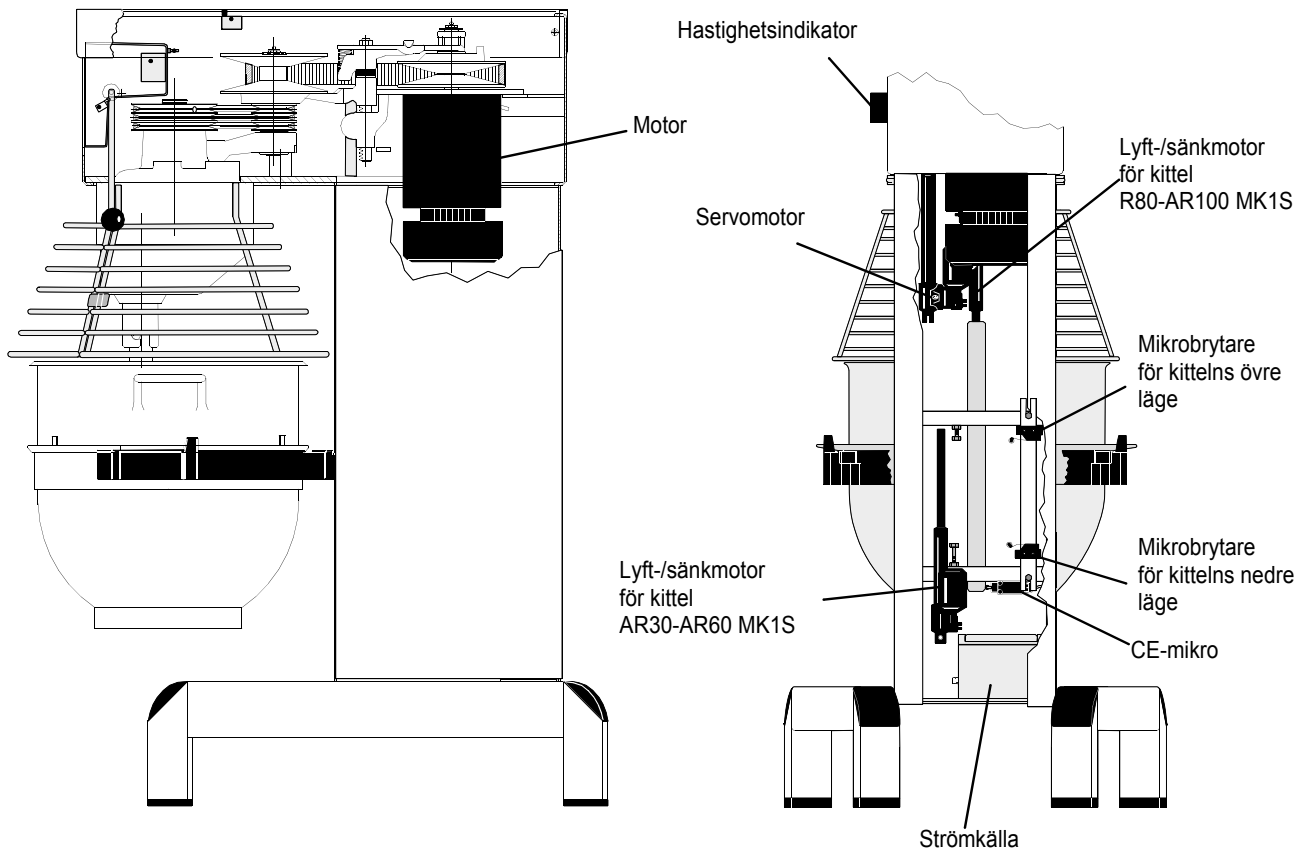
AR40 installationsbild

AR60 installationsbild

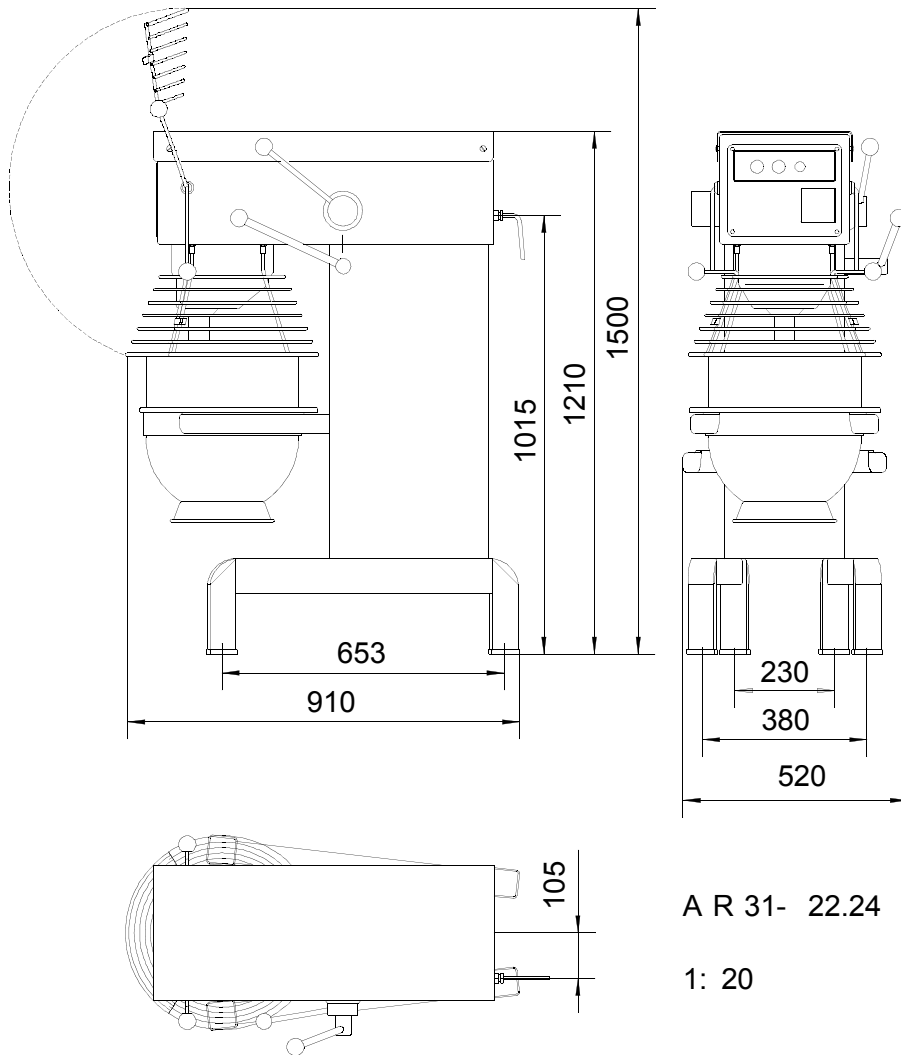
AR80 installationsbild

AR100 installationsbild

Kopplingsschema



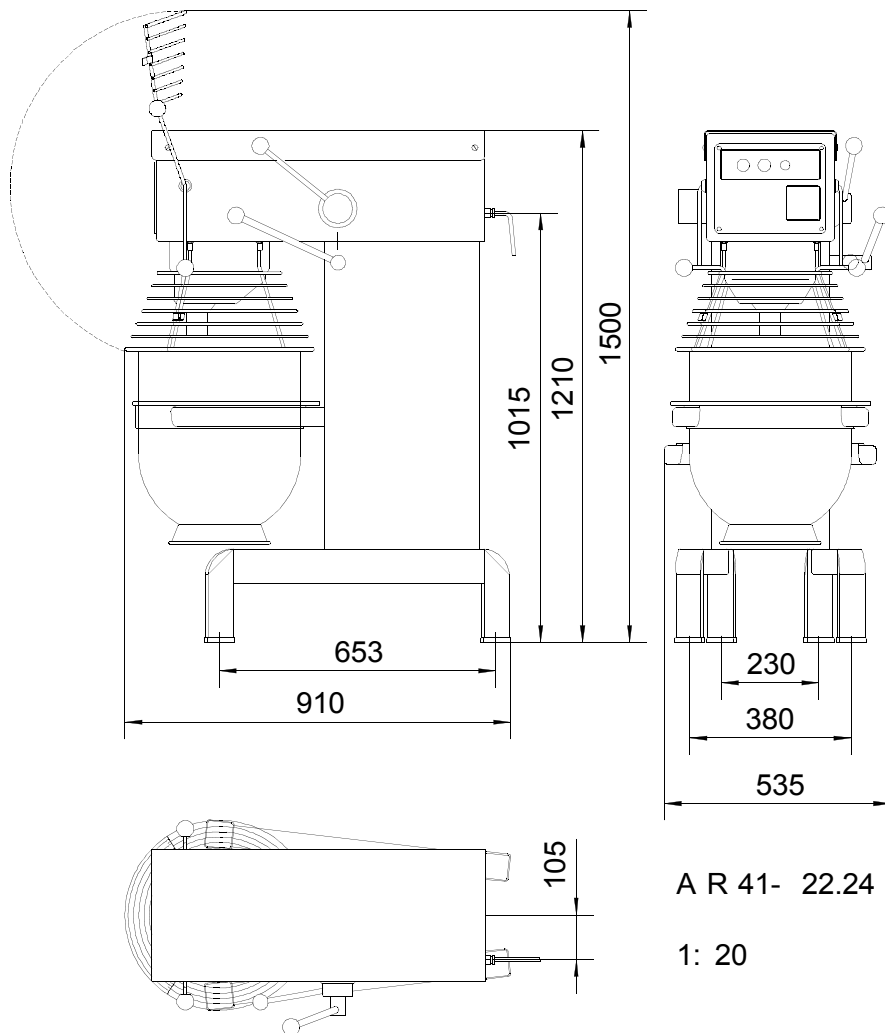
AR30



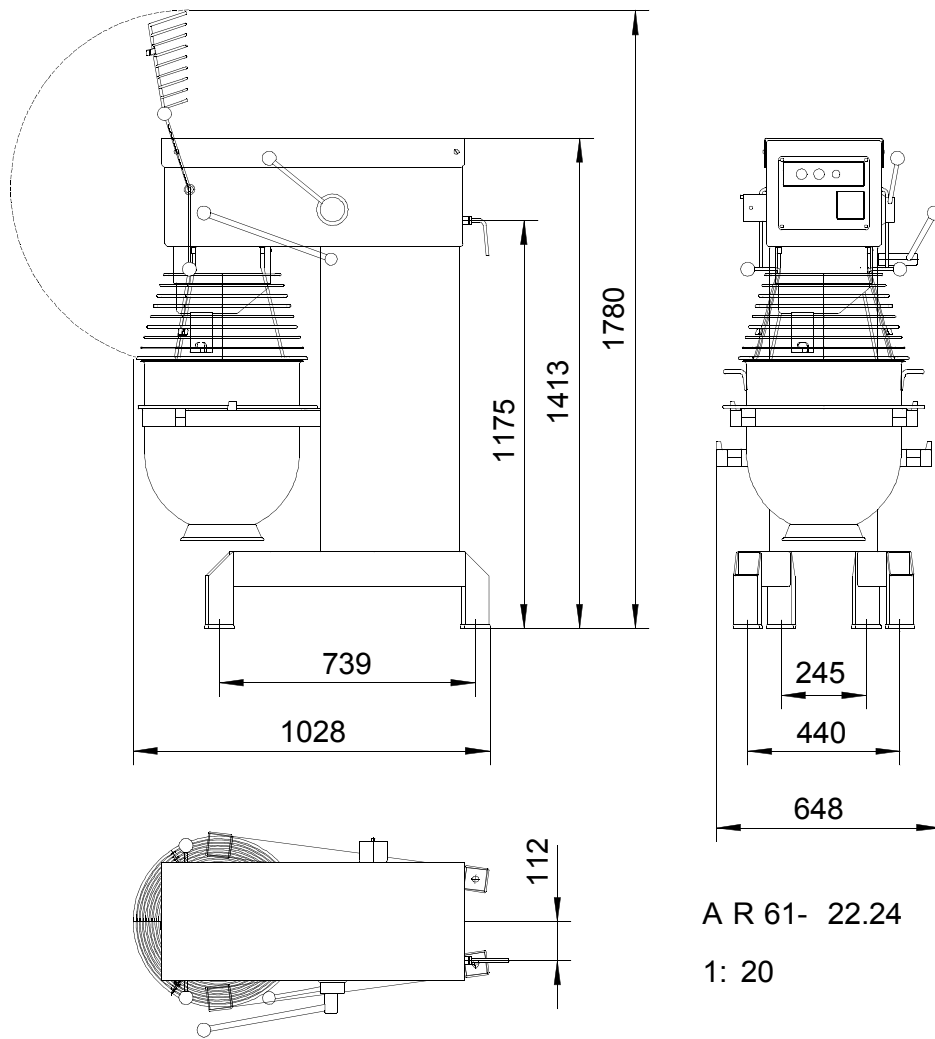
A R 31- 22.24

1: 20

AR40



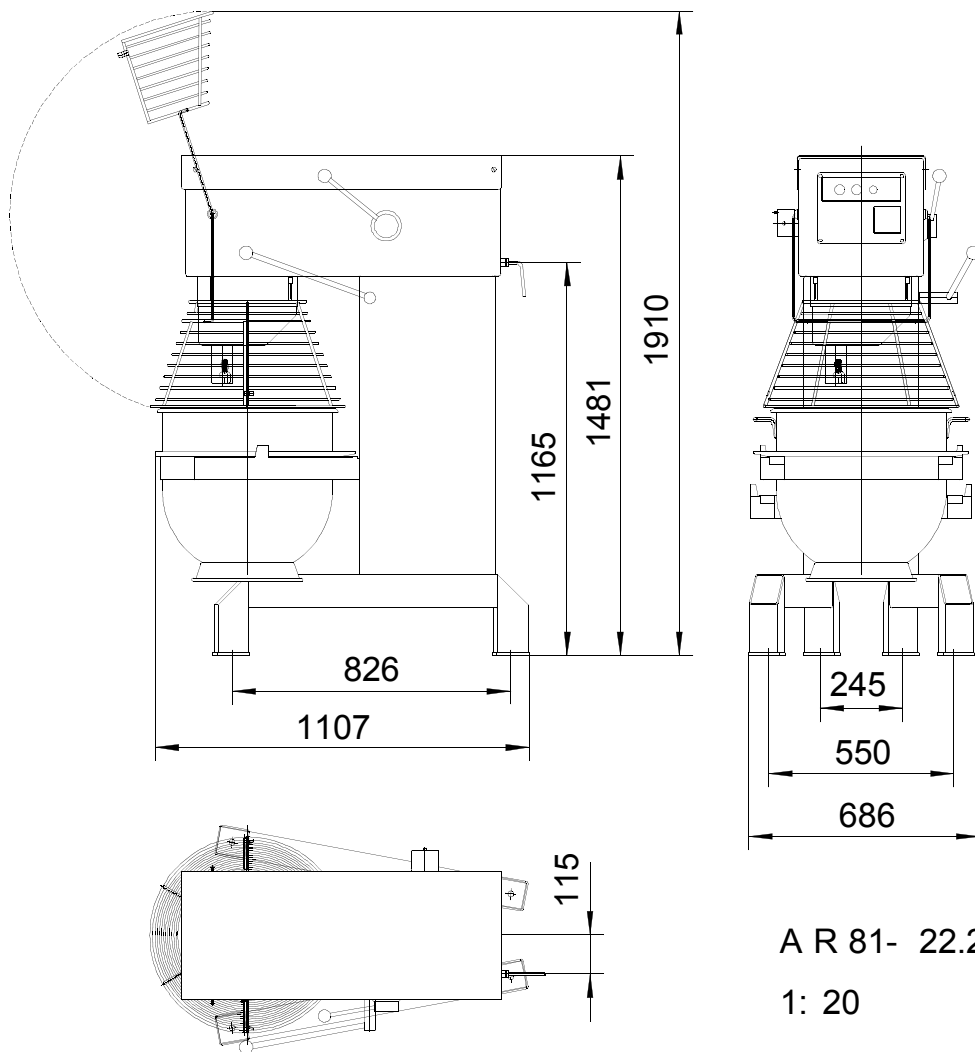
AR60



A R 61- 22.24

1: 20

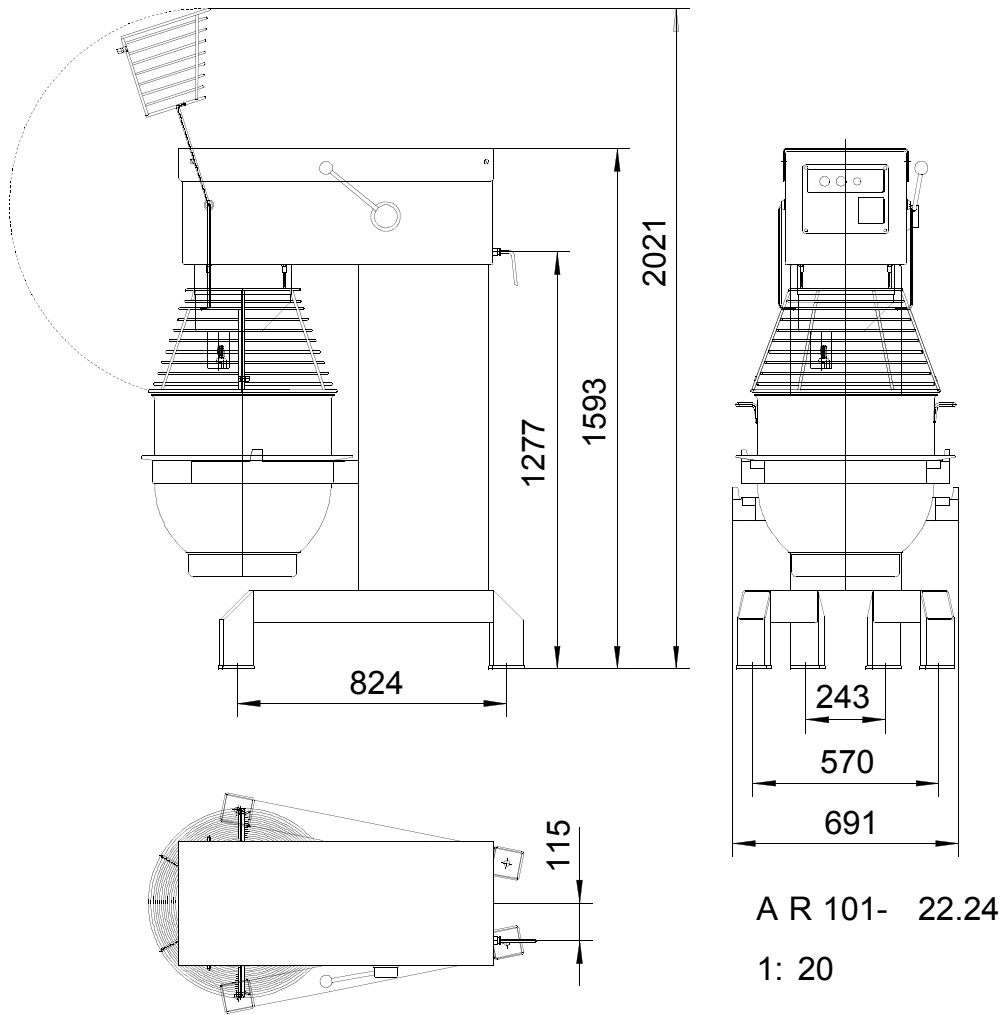
AR80



A R 81- 22.24

1: 20

AR100



Benämning	Modell	Typ	Specifikation
Mått	MK-1S	AR30	520x910x2120
Mått	MK-1S	AR40	535x910x1210
Mått	MK-1S	AR60	650x1028x1413
Mått	MK-1S ERGO	AR60	700x1165x1803
Mått	MK-1S	AR80	710x1110x1480
Mått	MK-1S ERGO	AR81	730x1165x1846
Mått	MK-1S	AR100	700x1100x1600
Mått	MK-1S ERGO	AR100	730x1165x1980
Anslutning	MK-1S	AR30	400V 3N~1,0kW 10A
Anslutning	MK-1S	AR40	400V 3N~1,1kW 10A
Anslutning	MK-1S	AR60	400V 3N~1,8kW 10A
Anslutning	MK-1S ERGO	AR60	400V 3N~1,8kW 10A
Anslutning	MK-1S	AR80	400V 3N~3,0kW 10A
Anslutning	MK-1S ERGO	AR80	400V 3N~3,0kW 10A
Anslutning	MK-1S	AR100	400V 3N~3,0kW 10A
Anslutning	MK-1S ERGO	AR100	400V 3N~3,0kW 10A
Vikt	MK-1S	AR30	155 kg
Vikt	MK-1S	AR40	165 kg
Vikt	MK-1S	AR60	235 kg
Vikt	MK-1S	AR80	310 kg
Vikt	MK-1S	AR100	375 kg