

metos

MIXER

SB-4

Installations- och Användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation



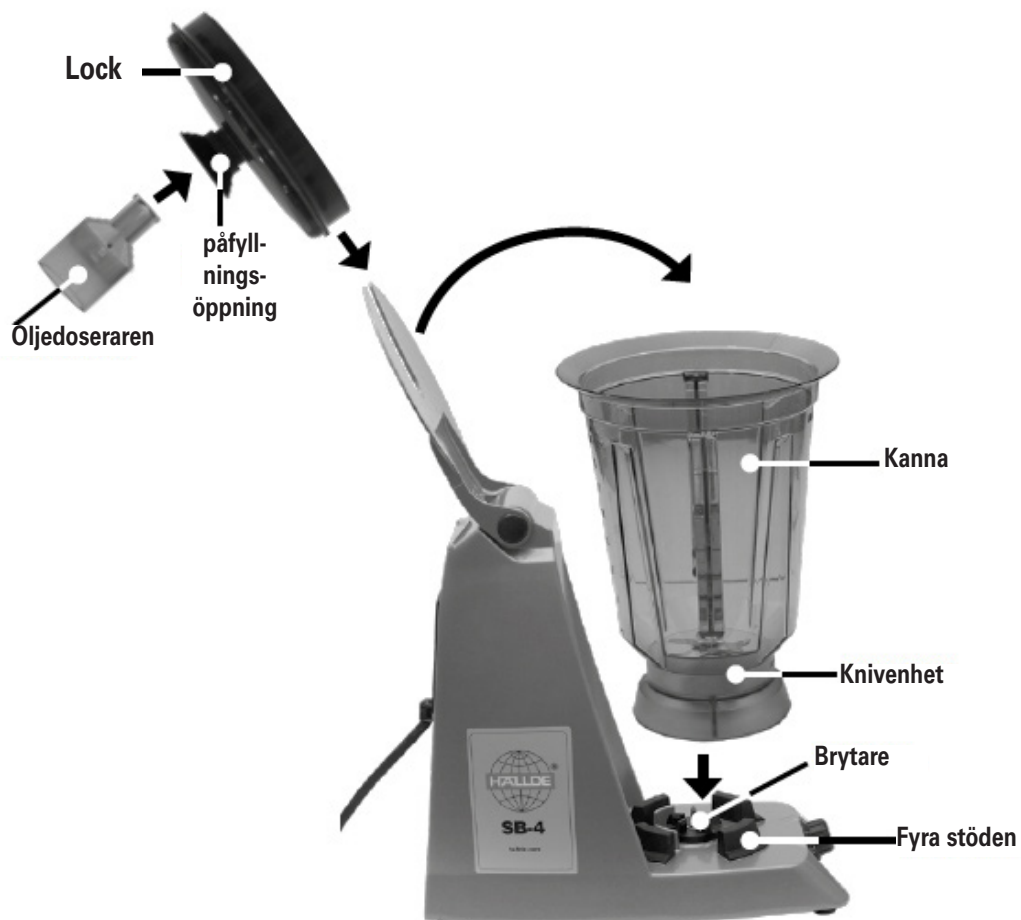
20.4.2018

4144807

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Delana / Montering	3
2.	Säkerhet.....	4
3.	Uppackning.....	4
4.	Installation	5
5.	KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING	5
6.	TYP AV BEREDNING	5
7.	ANVÄNDARE.....	5
8.	OLJEDOSERAREN	5
9.	MONTERING	6
10.	DEMONTERING	6
11.	Kontrollvreden	6
11.1.	HASTIGHETSVREDET	6
11.2.	SPRINTER-PULS-FUNKTIONEN "SPF"	6
12.	GENERELLA TIPS FÖR SNABB BEREDNING OCH BÄSTA RESULTAT	7
13.	RENGÖRING	7
14.	FELSÖKNING	8
15.	TEKNISKA DATA HÄLLDE SB-4	8
16.	Försäkran om överensstämmelse.....	9

1. Delana / Montering



2. Säkerhet



VARNING !

Håll händerna borta från kopplingen.

Notera varningsskylten på maskinen.

Vid transport, fäll ner locket/lockhållarenså att kannan är helt stängd samt bär maskinen i handtaget.

Se upp för de vassa knivarna i kannans botten.

Stick aldrig ner händerna eller föremål i kannan när maskinen är igång.

Räkna alltid med stänk från maskinen ochatt det kan vara farligt att bereda alltför varma vätskor, etc.

Stäng av maskinen och dra ut stickkontaktenur vägguttaget före rengöring av maskinhuset.

Maskinhuset innehåller elektriska komponenteroch får inte diskas i maskin eller doppas i vatten. Ingen del av maskinen får rengöras medhög-trycksspruta.

Maskinen får endast repareras och maskinhusetöppnas av en behörig fackman.

Denna maskin skall inte användas avbarn eller personer med nedsatt motorik, kognitiv förmåga eller handikapp somutgör fara för användaren t.ex. nedsatt syn eller hörsel, utan uppsikt eller tydliga instruktioner.

3. Uppackning

Kontrollera att alla detaljer finns med samtatt maskinen fungerar och att ingenting har skadats under transporten. Anmärkningarskall anmälas till maskinleverantören inom åtta dagar.

4. Installation

Koppla maskinen till ett el-uttag med förmaskinen korrekta data. Se under "**TEKNISKA DATA SB-4**". Kontrollera att knivenheten slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att locket/ lockhållaren fällts upp. Montera kannan och locket (se under "**MONTERING**"). Fäll ner locket/lockhållaren.

Starta maskinen. Fäll upp locket/lockhållaren långsamt och kontrollera att maskinen stannar innan öppningen mellan kannans överkant och lockets underkant hunnit bli större än 30 mm. Avlägsna kannan och locket. Fäll ner lockhållaren till sitt nedre snäppläge. Vrid hastighetsvredet till läge "2" och kontrollera att maskinendå inte startar.

Vid felfunktion av någon av ovanstående trepunkter skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

5. KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

Kontrollera att knivenheten slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att locket/ lockhållaren fällts upp (högsta hastighet).

Montera kannan och locket (se under "**MONTERING**").

Fäll ner locket/lockhållaren. Starta maskinen. Fäll upp locket/lockhållaren långsamt och kontrollera att maskinen stannar innan öppningen mellan kannans överkant och lockets underkant hunnit bli större än 30 mm.

Avlägsna kannan och locket. Fäll ner lockhållaren till sitt nedre snäppläge. Vrid hastighetsvredet till läge "2" och kontrollera att maskinen inte startar.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och kontrollera därefter att elkabeln är hel och inte har sprickor.

Om elkabeln ej är hel eller har sprickor, samt om någon av ovanstående säkerhetsfunktioner ej skulle fungera, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

Kontrollera att skruvarna på maskinens bak och undersida samt hattmuttern i kannans botten är åtdragna.

Kontrollera att knivenheten är hel och har god skärpa.

6. TYP AV BEREDNING

Blandar, vispar, rör om, hackar och mosar vätskerika blandningar som örtoljor, såser, soppor, redningar, smet, salladsdressing, efterrätter, fruktdrinkar, cocktails, milkshakes, mm.

7. ANVÄNDARE

Restauranger, butikskök, barer, caféer, dietkök, hälsohem, sjukhus, skolor, fast food-inrättningar, catering-kök, daghem, servicehem, salladsbarer, fartyg etc.

8. OLJEDOSERAREN

Oljedoseraren är avsedd för dosering och långsam tillförsel av t.ex. olja, etc. vid beredning medan maskinen är igång..

9. MONTERING

Vid behov montera oljedoseraren genom attföra in den helt i lockets påfyllnings-öppning samt vrid den medurs tills det tar stopp.

Fäll upp lockhållaren till sitt övre snäppläge ochför in locket i lockhållaren så att locket vilar i lockhållaren.

Placera kannan på maskinen så att kannanvilar helt nere på de fyra stöden.

Fäll ner locket/lockhållaren helt tills det tar stopp.

10. DEMONTERING

Fäll upp locket/lockhållaren till sitt övre snäppläge.

Avlägsna locket från lockhållaren.

Avlägsna oljedoseraren från locket genom attvrida oljedoseraren moturs tills det tar stopp samt därefter dra den uppåt.

Avlägsna kannan från maskinen.

11. Kontrollvreden

11.1. HASTIGHETSVREDET

I läge "0" är maskinen avstängd.

Från läge "1" upp till läge "6" går maskinen kontinuerligt från lägsta (700 varv/min) upp till högsta (15 000 varv/min) hastighet.

Efter att locket har fällts upp och säkerhetsbrytarenstannat maskinen, måste hastighetsvredet först vridas till läge "0" och därefter till läge "1" eller högre för att maskinen skall återstarta.

11.2. SPRINTER-PULS-FUNKTIONEN "SPF"

SPF används för korta beredningsmoment på högsta möjliga hastighet.

Så fort SPF-knappen trycks in ökar hastigheten direkt från den aktuella hastigheten upp till högsta hastighet. SPF kan inte aktiveras när hastighetsvredet står i läge "0".

12. GENERELLA TIPS FÖR SNABB BEREDNING OCH BÄSTA RESULTAT

För att undvika dropp på maskinens baksida, fäll endast upp locket/lockhållaren till det övre snäppläget, och inte hela vägen tills det tar stopp.

Använd SB-4 till att blanda, vispa, röra om, hacka och mosa vätskerika blandningar som örtojor, såser, soppor, redningar, smet, dressing, efterrätter, fruktdrinkar, cocktails, milkshakes, mm.

Använd så mycket vätska att blandningen hela tiden är lättflytande. Tillsätt vätskan först och de fasta ingredienserna (även isbitar) därefter.

Bered aldrig större isbitar än de som normalt produceras med ismaskiner.

Dela först upp de fasta ingredienserna i ungefär lika stora bitar, inte större än att maskinen med lätthet orkar bereda dem.

Tillsätt de fasta ingredienserna portionsvis istället för allt på en gång.

Fyll aldrig kannan med en större mängd än maskinen med lätthet orkar bereda.

Se till att mängden i kannan aldrig når över de översta streckmarkeringarna, och tänk på att varans volym vanligtvis ökar under beredning.

Välj en hastighet som ger en luftpelare i kannans centrum.

Använd påfyllningsöppningen i locket för att tillsätta vätska medan maskinen är igång.

Vid behov av långsam påfyllning av exempelvis olja, använd oljedoseraren.

För att undvika stänk, håll handen över locket påfyllningsöppning eller montera oljedoseraren.

13. RENGÖRING



Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

INNAN RENGÖRING: Stäng alltid av maskinen och drag ut kontakten. Alternativt, slå ifrån arbetsbrytaren om maskinen inte är försedd med stickkontakt. Ta loss alla lösa delar som skall rengöras.

LÖSA DELAR: Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin. Använd alltid handdiskmedel när detaljerna tvättas för hand. Knivlagringen i botten behöver inte tas bort. Se upp för de vassa knivarna i kannans botten!

MASKIN: Våttorka maskinen med en fuktig trasa och torka därefter av den.



VARNING:

- Häll eller spreja inte vatten på maskinen.
- Använd inte natriumhypoklorit (Klorin) eller andra medel som innehåller detta ämne.
- Använd inte skarpa föremål eller föremål inte avsett för rengöring.
- Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt.
- Använd inte rengöringsvampar med skurnylon (t.ex. Scotch Brite™). Detta sliter ut lacken på maskinen.

SKÖTSELRÅD:

- Rengör maskinen omgående efter användning.
- Torka maskinen omgående efter rengöring.

14. FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har SB-4 en brytarfunktion som automatiskt stänger av maskinen om motorns temperatur skulle bli för hög. Brytarfunktionen har automatisk återställning vilket gör att maskinen går att starta igen när motorn har svalnat vilket normalt tar mellan 10 och 30 minuter.

FEL: Maskinen startar ej eller stannar under körning och kan ej återstartas.

ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontaktens sitter i vägguttaget. Montera kannan korrekt. Skjut in locket i lockhållaren och fäll ner lockhållaren så att locket stänger kannan. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vrid hastighetsvredet till "0" samt vänta några minuter och försök därefter att starta maskinen på nytt. Vid behov, tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt resultat.

ÅTGÄRDER: Se till att knivarna är hela och har god skärpa. Se vidare under "**GENERELLA TIPS FÖR SNABB BEREDNING OCH BÄSTA RESULTAT**".

15. TEKNISKA DATA HÄLLDE SB-4

VOLYM: 4 liter. Måttangivelser: 0,5-3,8 liter, 10-140 ounces, 2-16 cups. Oljedoserare: volym 1 dl.

MASKIN: Motor alt. 1: 1,35 kW, 220-240 V, 1-fas, 50/60 Hz. Säkring i lokalens säkringskåp: 10 A trög. Motor alt. 2: 1,35 kW, 110-120 V, 1-fas, 50/60 Hz. Säkring i lokalens säkringskåp: 10 A trög. Termiskt motorskydd med automatisk återställning. Transmission: remdriven.

Säkerhetssystem: mekanisk säkerhetsbrytare.

Skyddsklass: IP34. Ljudnivå LpA (EN31201): < 84 dBA.

REGLAGE/HASTIGHETER: Hastighetsvred för steglös inställning av varvtalet från 700 till 15 000 varv/min. Elektronisk varvtalsreglering för konstant varvtal oavsett belastning. Separat SprinterPulsFunktion (SPF) vilken accelererar direkt från det inställda varvtalet upp till 15 000 varv/min.

NETTOVIKTER: Maskin: 5,7 kg. Kanna: 0,9 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

16. Försäkran om överensstämmelse



EG FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

LEVERANTÖR AB Hällde Maskiner
ADRESS Box 1165, 164 26 KISTA, Sweden

FÖRSÄKRAR UNDER EGET ANSVAR ATT PRODUKTEN:

MODELLNAMN VCM-41, VCM-42, VCB-32, VCB-61, VCB-62, SB-4.

SERIENUMMER

SOM OMFATTAS AV DENNA FÖRSÄKRAN ÄR I ÖVERENSSTÄMMELSE MED FÖLJANDE STANDARDER OCH DIREKTIV.

TITEL OCH/ELLER BETECKNING OCH UTGIVNINGSDATUM FÖR STANDARDEN EN 12852+A1:2010
enligt villkoren i direktiv:
2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, NR 10/2011

ORT OCH DATUM Kista 2018-04-12


Henrik Artursson
Manager Design and Engineering


Ibrahim Deregård
Quality Manager



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

www.metos.com