

# metos

## LIHAMYLLY - KÖTTKVARN - MEAT MINCER

MIXI MG22HD-1 / MG22HD-3

### Asennus- ja käyttöohje Installations- och bruksanvisningar Installation- and user manual

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta - Översättning av tillverkarens originaldokumentation



6.3.2014

MG4080211, MG4080213

## SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - TABLE OF CONTENTS

<b>Suomi</b>	
Yleistä .....	4
Turvaohjeet .....	4
Käyttö .....	5
Vianetsintä .....	5
Tekniset tiedot.....	5
<b>Svenska</b>	
Allmänt .....	6
Säkerhetsföreskrifter.....	6
Användning .....	7
Felsökning .....	7
Tekniska data.....	7
<b>English</b>	
General information.....	8
Safety instructions.....	8
Use .....	9
Troubleshooting .....	9
Technical information .....	9



## Yleistä

1. Tutustu huolellisesti tämän käyttöohjeen sisältämiin ohjeisiin.
2. Mikäli lihamyllyä halutaan käyttää tehokkaasti, hyödyntäen sen kaikkia ominaisuuksia tulee käyttäjien tuntea laitteen toiminta ja sen käyttöominaisuudet.
3. Laitte on tarkoitettu ainoastaan tuoreen lihan jauhamiseen.
4. Kaikki laitteen osat jotka joutuvat kosketuksiin ruoan kanssa ovat ruostumattomasta teräksestä.
5. Laitteen hoito vaatii vain muutaman toimenpiteen, jotka ovat jokaisen käyttäjän suoritettavissa.
6. Jotta laite olis pitkäikäinen ja mahdollisilta vioittumisilta välttyttäisiin, tulee jokaisen käyttäjän seurata tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
7. Laitte on suunniteltu turvallisesti käyttää ja siksi kaikkien turvalaitteiden poistaminen tai ohittaminen on ehdottomasti kielletty.
8. Jotta laitteen käyttöturvallisuus ei vaarantuisi, tulee laitteen asennuksessa ja sähkökytkennässä seurata annettuja ohjeita sekä noudattaa paikallisia turvallisuusmääräyksiä.
9. Jokaisen käyttäjän on tutustuttava tähän käyttöohjeeseen ennen käytön aloittamista.
10. Laitetta ei tule asentaa paikkaan, jossa se voi altistua syövyttävälle aineille.
11. Valmistaja ei vastaa virheellisen käytön, asennuksen tai laitteeseen tehtyjen muutosten aiheuttamista vahingoista tai laitteen rikkoutumisesta.
12. Laitteen korjaukseen tulee käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
13. Käyttöohje on oleellinen osa laitetta ja siksi se tulee aina säilyttää laitteen läheisyydessä. Tämä ohjekirja ja siihen sisältyvät piirroksot ovat valmistajan omaisuutta.
14. Käyttöohjeen muuttaminen ilman valmistajan hyväksyntää on kielletty.

## Turvaohjeet



Ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon on tarkastettava, että laitteen arvokilven tiedot vastaavat asennuspaikan tietoja.



Sähköasennukset saa suorittaa vain koulutettu huoltohenkilö. Laitte liitetään maadoitettuun pistorasiaan.



Laitte on aina kytkettävä irti sähköverkosta kun se ei ole käytössä tai sitä siirretään, puhdistetaan tai huolletaan



Tarkista aika ajoin, että sähköjohto on vahingoittumaton. Älä litistä tai kisko sähköjohtoa.



Älä käytä laitetta jos virtajohto on vahingoittunut



Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.



Laitte on varustettu jäähdytyspuhaltimella. Tarkista siitä huolimatta lihamyllyn rungon lämpötila aika ajoin.



Asenna laite sopivalle työskentelykorkeudelle. Koneen syöttölaudat ei saa ulottua yli 900 mm korkeuteen. Tarkista, että asennusalusta on vakaa ja suorassa.



Suihkuavan veden ja painepesurin käyttö laitteen puhdistukseen on kielletty. Älä puhdisti runkoa juoksevilla vedellä.



Älä käytä laitetta ennen kuin varmistat, että laite on koottu oikein ja että osat on kiinnitetty kunnolla.

## Käyttö

1. Ennen ensimmäistä käyttöä, irroita myllyosa ja puhdista osat huolellisesti. Asenna osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.
2. Ennen käyttöä käännä kiristysruuvia myötäpäivään. Älä käytä kiristykseen työkaluja vaan kiristä ruuvi käsin. Älä kiristä ruuvia liian tiukalle.
3. Poista lihasta nahka ja luut. Kuutio liha.
4. Syötä liha syöttöaukkoon laitteen mukanaan toimitettavalla syöttöpulikalla. **ÄLÄ TYÖNNÄ SORMIA TAI KÄTTÄ TAI MUITA TYÖVÄLINEITÄ SYÖTTÖAUKKOON.**
5. Lihamyly on kestovoideltu. Rasvan määrä riittää vuosiksi. ÄLÄ LISÄÄ RASVAA. Jos laite kuitenkin kaipaa rasvausta, käytä litiumpohjaista rasvaa.
6. Käytön jälkeen sammuta laite ja irroita se sähköverkosta. Irroita myllyosa ja puhdista osat huolellisesti
7. Paina reset-painiketta jos moottori pysähtyy
8. Jos laiteeseen syötetään liikaa likaa, pysähtyy laite automaattisesti. Sammuta laite ja anna moottorin jäähtyä usean minuutin ajan. Resetoi ylikuumenemissuoja ja jatka jauhamista. Kutsu huolto jos moottori ei käynnisty uudestaan.

## Vianetsintä

Jauhetun lihan tulisi puresuta myllystä tasaisesti, jos näin ei tapahdu tai jos tulos on tahnamaista, seuraavista toimenpiteistä saattaa olla apua.

### Mahdollinen syy

1. Sulkuruuvi on liian tiukalla
2. Reikälevy on tukkeutunut
3. Terä on tylsä

### Toimenpide

Löysää ruuvi ja kiristä käsin uudellen. Älä ylikiristä  
Poista reikälevy ja puhdista se  
Terottamista voi yrittää, mutta valmistaja suosittelee terän vaihtoa

## Tekniset tiedot

Malli	Kapasiteetti (kg/tunti)	Trän pyörimisnopeus	Jännite	Mitat (mm)	Paino
Mixi MG22HD-1 MG4080211	200	170 kierr./min	230V 1~ 50 Hz	550x340x495	Netto: 35 kg Brutto: 38 kg
Mixi MG22HD-2 MG4080213	200	170 kierr./min	400V 3~ 50 Hz		

### Vakiovarusteet:

- Terä (rst)
- 6 mm reikälevy (rst)
- 8 mm reikälevy (rst)
- Suppilo
- Puskin

### Lisävarusteet:

- 4,5 mm reikälevy (rst)
- 10 mm reikälevy (rst)



## Allmänt

1. Läs noggrant anvisningarna i denna manual.
2. Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.
3. Köttkvarnen är avsedd för malning av färskt kött, ej djupfryst.
4. Alla apparatens delar som kommer i beröring med livsmedel är av rostfritt stål.
5. Apparatens underhåll är enkelt och kan utföras av användaren. Service skall utföras av bemyndigad servicepersonal.
6. Försäkra lång och säker användning av apparaten genom att följa anvisningarna i denna manual.
7. Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser.
8. Jotta laitteen käyttöturvallisuus ei vaarantuisi, tulee laitteen asennuksessa ja sähkökytkennässä seurata annettuja ohjeita sekä noudattaa paikallisia turvallisuusmääräyksiä.
9. Det är det viktigt att alla användare bekantar sig med dessa anvisningar innan användning.
10. Det är förbjudet att installera apparaten på platser där explosionsrisk föreligger eller i närheten av frätande ämnen
11. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av felaktigt bruk, installation eller förändringar gjorda av användare.
12. Vid service bör endast original reservdelar användas.
13. Dessa anvisningar bör förvaras i apparatens närhet för eventuella andra användare.
14. Rätt till ändringar förbehålles.

## Säkerhetsföreskrifter



Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.



Anslutningar till elnätet får bara utföras av en behörig yrkespersonal.



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten före förflyttning till annan plats, rengörings- eller serviceåtgärder.



Granska regelbundet att elkabeln inte är skadad. Se till att den inte kommer i kläm eller att den är spänd.



Använd aldrig apparaten om elkabel har skadats!



Lämna aldrig apparaten utan översikt när den är igång.



Apparaten är försedd med en kylfläkt. Granska trots detta apparatens temperatur då och då.



Montera apparaten på passlig arbetshöjd. Apparatens inmatningsbord får inte ligga högre än 900 mm. Granska att apparaten står rakt.



Det är förbjudet att rengöra apparaten med tryckvattent eller rinnande vatten. Sänk aldrig ner apparaten i vatten.



Försäkra att apparaten är rätt monterad och att alla delar sitter ordentligt.

## Användning

1. Lösgör kvarndelen och rengör delarna noggrant före första användning. Montera tillbaka delarna i motsatt ordning
2. Dra åt spännskruven medurs innan användning. Dra åt för hand utan verktyg. Dra inte åt för hårt.
3. Skinna och bena köttet. Skär köttet i tärningar.
4. Mata in köttet i kvarnhuset med hjälp av inmatarklubban som medföljer maskinen. **ANVÄND ALDRIG fingrama, handen eller andra verktyg.**
5. Apparaten är smord på fabriken med en fettmängd som räcker för flera års användning. Använd litium-baserat fett om apparaten mot förmodan kräver smörjning.
6. Stoppa apparaten och slå av strömtillförseln efter användningen. Lösgör kvarndelen och rengör delarna noggrant.
7. Om apparaten överbelastas stoppar den automatiskt. Stäng av apparaten och låt den svalna i flera minuter. Återställ skydds brytaren, starta apparaten och fortsätt malning. Kalla på service om motorn inte startar.

## Felsökning

Granska nedanstående punkter om det malda köttet inte flyter ut ordentligt eller om den har en grötliknande konsistens.

### Fel

1. Insticksmuttern för hårt åtdragen
2. Hålskivan tilltäppt
3. Kniven är slö

### Åtgärder

Lossa och dra åt på nytt utan att dra åt för hårt.  
Avlägsna hålskivan och rengör den  
Kan eventuellt slipas men tillverkaren rekommenderar att den byts ut

## Tekniska data

Modell	Kapacitet (kg/timme)	Knivens hastighet	Elanslutning	Mått (mm)	Vikt
Mixi MG22HD-1 MG4080211	200	170 varv/min	230V 1~ 50 Hz	550x340x495	Netto: 35 kg Brutto: 38 kg
Mixi MG22HD-2 MG4080213	200	170 varv/min	400V 3~ 50 Hz		

### Standardutrustning:

- Kniv (rostfritt stål)
- 6 mm hålskiva (rostfritt stål)
- 8 mm hålskiva (rostfritt stål)
- Matningsbord
- Inmatarklubba

### Optioner:

- 4,5 mm hålskiva rostfritt stål
- 10 mm hålskiva (rostfritt stål)



## General information

1. We advise you to carefully read the instruction contained in this booklet.
2. If you wish to make the best use of the meat mincer and exploit all its possibilities, you must be thoroughly familiar with its performance and operating features.
3. The meat mincer may only be used for mincing fresh meat.
4. All parts of the machine that comes in contact with food are made of stainless steel.
5. Maintenance requires just a few simple operations that may be carried out by the operator.
6. To ensure a long life and minimize operating costs, you should carefully follow the rules given in this booklet.
7. The manufacturer has designed the meat mincer to ensure safe operating conditions: Exclusion or removal of the safety features installed by the manufacturer will seriously undermine the guaranteed safety conditions.
8. To ensure these conditions you must also fully comply with the instructions regarding the installation and power supply of the meat mincer.
9. All users must read and understand this manual before using the appliance.
10. The meat mincer must be installed in a work environment free of corrosive agents.
11. The manufacturer company is not liable for any breakdown, accidents or faults caused by a failure to observe ( or to apply ) the instructions contained in this booklet. It is likewise not liable for any modifications, variations or the installation of accessories not previously authorized.
12. Use only original SPARE PARTS.
13. This instruction booklet is an integral part of the meat mincer and must be kept in a safe place. The features, information and drawings published in this booklet are the exclusive property of the manufacturer company.
14. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form.

## Safety instructions



Before connecting your units to the power supply, be sure the machine's electrical specifications, printed in the unit's nameplate, match those of your local power.



This appliance may be connected to the mains electricity by qualified persons only. Never use sockets or plugs without earth connection.



Always disconnect the appliance from the mains when it is not used and always before cleaning or moving the appliance



Check periodically that the mincer's power cord is undamaged. Do not press or draw the power cord.



Never use the appliance if the cord is damaged



Do not leave a mincing machine unattended.



Although the appliance is equipped with a cooling fan checking the appliances temperature is needed.



Place the mincer on a stable, even base. The height of the feeding tray should not exceed 900 mm.



The machine must not be cleaned with a pressure washer or hosed down.



Check that the machine is mounted correctly and that all parts are properly in place before use.



## Use

1. For first-time use, remove the mincer head and wash all parts thoroughly. Re-assemble the parts in reverse order.
2. Before grinding, tighten the thumb screw clockwise until secure. Do not use a tool or over-tighten.
3. Prepare meat for grinding by remove all skin and bones. Then cut the meat into appropriately sized pieces for grinding.
4. Feed meat into the grinding chamber with special meat pusher that was included with your machine. **Never use fingers, hands, or any other objects.**
5. Equipped with enough grease for several years usage. DO NOT FILL. If needed use Lithium general purpose grease.
6. After use, disconnect unit from the power supply. Disassemble the head, wash and dry all parts thoroughly.
7. If the unit is overloaded, it will shut off to prevent internal damage. Turn the grinder off, allow cooling for several minutes, press the reset button and turn the mincer on to continue. Call service if the motor does not start

## Troubleshooting

Note: During grinding, meat should be discharged from the mincer smoothly. If the discharge is not smooth, or if it is in the form of a paste, the following causes and remedies should be considered:

Possible Cause	Remedy
1. Coupling too tight.	Loose and hand-tighten only until snug. Don't over-tighten.
2. Discharge plate is blocked	Remove discharge plate and clean, then reinstall.
3. Blade edges had dulled	May be sharpened, recommend replacing.

## Technical information

Model	Productivity (kg/hour)	Blade speed (rpm)	Voltage	Dimensions (mm)	Weight
Mixi MG22HD-1 MG4080211	200	170	230V 1~ 50 Hz	550x340x495	Net: 35 kg Gross: 38 kg
Mixi MG22HD-2 MG4080213	200	170	400V 3~ 50 Hz		

### Standard accessories:

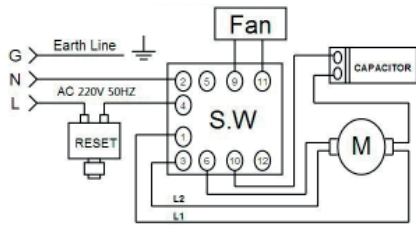
- ss cutter
- ss 6 mm plate
- ss 8 mm plate
- Funnel
- Stuffer

### Optional Accessories:

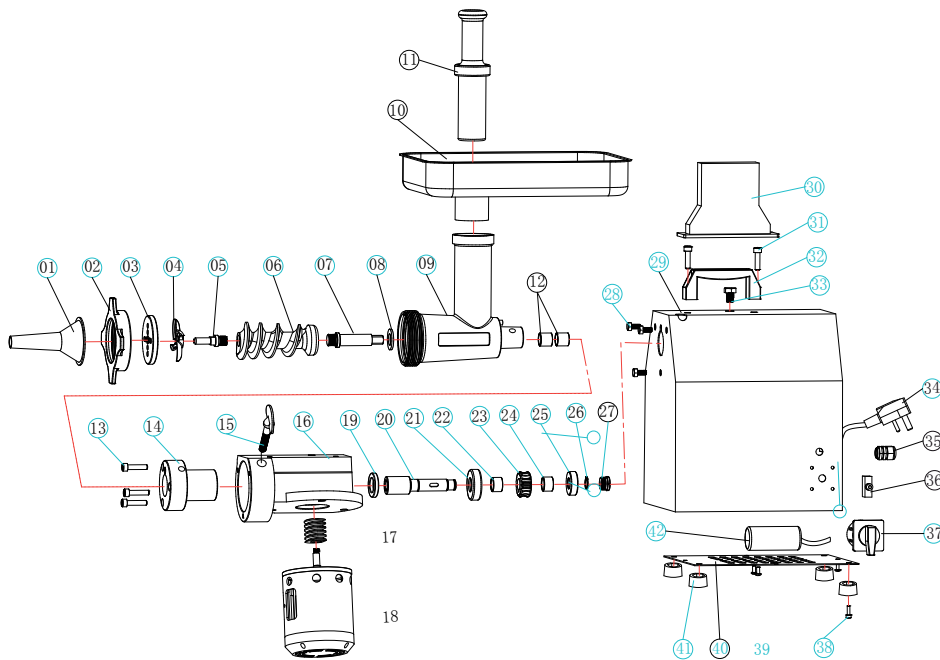
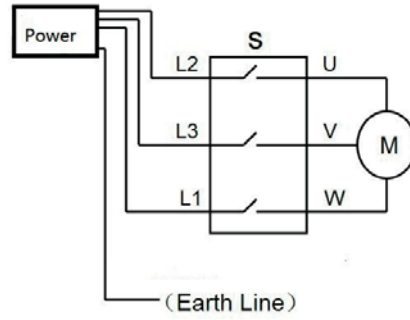
- ss 4,5 mm plate
- ss 10 mm plate



MG22HD-1  
230V



MG22HD-3  
400V



(Internal ref./Id 901866)

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

Nanhai Lihao Electric Works Co.,Ltd.

Osoite / Adress / Address

Zhoucun Industrial Zone, Lishui, Nanhai, Foshan, Guangdong, China

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

Meat mincer MG22HD-1, 230V~50Hz, 1100W  
Meat mincer MG22HD-3, 400V3~50Hz, 1100W

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

LVD 2006/95/EC  
EMC 2004/108/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

EN 60335-1: 2001  
EN 60335-2-14:2002  
EN 55014-1: 2006+ A1: 2009  
EN 55014-2: 1997+ A1: 2001+A2: 2008  
EN 61000-3-2: 2006 +A1: 2009+ A2:2009  
EN 61000-3-3: 2008

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

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)

ISO 9001: 2008 Quality Management Systems

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

CHEN JUNBO

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

2013/12/18

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

CHEN JUNBO

**metos**  
kitchen intelligence<sup>®</sup>