

metos

VAKUUMMASKINER

COMPACT ECO

TYP: Mini, Maxi, Gastrovac, Pro, Super

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. Säkerhetsföreskrifter	2
2.1 Säker användning	2
2.2 Ur bruktagning och demontering	2
2.3 Säkerhetsåtgärder	2
3. Funktionsbeskrivning	3
3.1 Allmänt	3
3.2 Styrpanel	3
4. Användningsföreskrifter	4
4.1 Uppvärmning	4
4.2 Vakuumering och tillslutning	4
4.2.1 Vakuumering	4
4.2.2 Fogning	4
4.3 Efter användning	5
4.3.1 Daglig rengöring	5
4.3.2 Byte av fogningsbalk	5
4.3.3 Underhåll varje vecka	6
4.3.4 Underhåll varje månad	6
4.3.5 Underhåll en gång i året	6
4.3.6 Olja	6
5. Installation	7
5.1 Placering av apparat	7
5.2 Elanslutningar	7
5.3 Olja och temperatur	7
6. Felsökning	8
8. Tekniska specifikationer	51

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 funktionerar avvikande från det normala. Apparats 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.



Denna symbol meddelar om en funktion, som bör beaktas i egenkontroll.

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. Säkerhetsföreskrifter

2.1 Säker användning

Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöring eller service.

2.2 Ur bruktagning och demontering

När apparaten tas ur bruk, kan den ännu innehålla värdefulla ämnen eller material. Hantera inte apparaten som industriavfall, utan kontakta den lokala avfallshanteringsmyndigheten för information om återvinning och naturvänlig avfallshantering av apparatens material.

Apparaten består till största delen av rostfritt stål och kan lämnas till metallinsamling.

Kretskorten och deras komponenter är elektronikavfall. Leverera dessa till en mottagning för elektronikavfall.

2.3 Säkerhetsåtgärder

Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöring eller service.



Använd aldrig trycktvätt vid rengöring av apparaten, detta kan orsaka skador på apparatens elektronik som är omöjliga att reparera.



Använd aldrig apparaten om fogbalken inte är på plats.

Byt alltid förstörd eller syresatt gas och byt lockets felaktiga fjädrar för att undvika olyckor.

Bekanta dig innan vakuumpförpackning av såser, soppor och andra flytande produkter med kapitlet angående detta för rätt och säker inställning av apparaten.

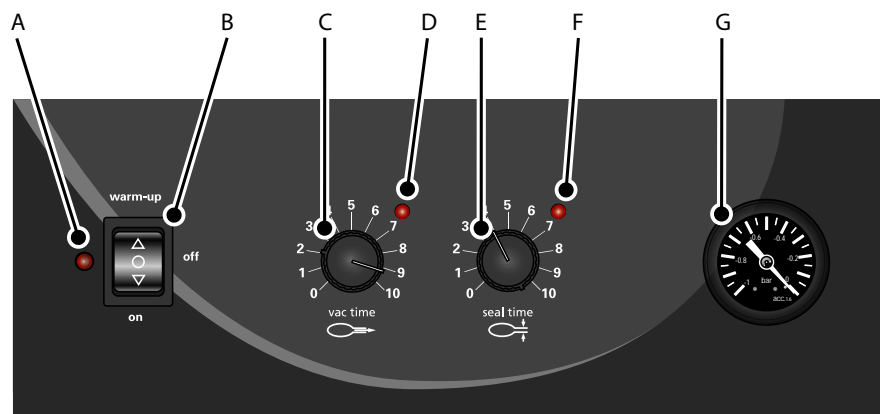
All service avapparaten bör överlåtas åt bemyndigad servicepersonal.

3. Funktionsbeskrivning

3.1 Allmänt

Metos Compact Eco -modellerna - Mini, Maxi, Gastrovac, Pro och Super är automatiskt fungerande vakuumpförpackningsapparater. Då den fylla vakuumpåsen placeras i vakuuskammaren och locket stängs startar processen automatiskt. Apparaten följer ett inmatat program med start från vakuumering till fogning av vakuumpåsen. Efter utförd fogning stannar vakuumpumpen och locket öppnas automatiskt.

3.2 Styrpanel



- A. Signallampa On/Off
- B. On/Off-avbrytare
- C. Vred för val av vakuumeringstiden
- D. Signallampa för vakuumering
- E. Vred för val av fogningstiden
- F. Signallampa för fogning
- G. Vakuüm-mätare

4. Användningsföreskrifter

4.1 Uppvärmning

Då apparaten varit avstängd en tid rekommenderas det att den värms upp innan användning. Ställ On/Off-avbrytaren (B) i läget "Warm up". Låt pumpen gå (högst 10 minuter). On/Off-avbrytaren kan efter det ställas i ON-läget och apparaten är klar att användas.

4.2 Vakuumering och tillslutning

Ställ On/Off-avbrytaren (B) i läget ON. Den röda signallampan intill avbrytaren tänds som tecken på att apparaten är klar att användas. Då vakuumpåsarna fylls bör några av instas-skivorna i valumeringskammaren eventuellt avlägsnas (gäller ej då små mängder) för att vakuumpåsen skall ligga jämnt på fogningsbalken. Försäkra att påsen från sidan sett ligger till hälften under fogningsbalken och till hälften över den. Vakuumpåsarna bör aldrig sticka ut från maskinen och hindra locket att sluta sig.



Försök aldrig stänga locket med våld.

4.2.1 Vakuumering

Önskat vakuum kan ställas in med hjälp av vredet (C) för inställning av vakuumeringstiden. Den röda signallampan (D) indikerar att vakuumeringsprocessen är i gång. Börja med inställningen 3. Ifall vakuomet är otillräckligt, välj ett högre värde. Uppnått vakuum kan avläsas på vakuum-mätaren (G). Det är viktigt att vakuumeringstiden förlängs i samband med produkter där mycket luft ingår i vakuumeringen, t ex köttbullar, köttbitar, köttfärs.



Var noggrann vid vakuumering av såser, soppor eller andra flytande produkter. Härvid bör trycket i vakuumeringskammaren följas noggrant på grund av att vetskors kokpunkt sjunker då vakuumprocenten stiger. Då kokpunkten uppnås syns det gasbubblor i produkten.

4.2.2 Fogning

Fogningstiden ställs in med hjälp av vredet (E) på kontrollpanelen. Den röda signallampan (F) indikerar att fogning pågår. Om fogningstiden vid start vid läget 3 är för lång (påsen smälter), välj ett lägre värde. Om fogningstiden är för kort (fogen öppnas lätt), välj ett högre värde.

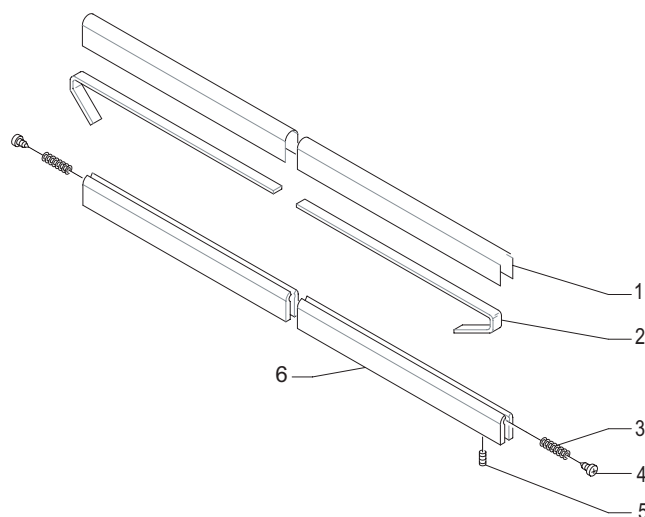
4.3 Efter användning

4.3.1 Daglig rengöring

Med regelbundet och noggrant underhåll hindrar du störningar i användningen, förlänger apparatens livslängd och försäkrar optimal hygien.

- Rengör locket, insats-skivorna, vakuumeringskammarens botten och väggar med en fuktig trasa.
- Rengör locket silikonlist extra noggrant.
- Rengör styrpanelen med en torr duk.
- För att förhindra oxidering bör man låta vakuumpumpen gå ca. 5 minuter efter rengöring för att kondensvatten i oljan skall avdunsta (se "Uppvärmning").
- Rengör inte det genomskinliga locket med syntetiskt rengöringsmedel emedan detta kan göra locket skört.

4.3.2 Byte av fogningsbalk



1. Teflontejp
2. Fogningstråd
3. Fjäder
4. Skruv
5. Sexkantsmutter
6. Balk

- Rengör fogningsbalken och motbalken dagligen för att försäkra bästa möjliga fogningsresultat. Rengör med en torr duk.
- Granska fogningstrådens skick regelbundet. Den får inte ha några veck och den bör vara tätt spända mot fogningsbalken. För att apparaten skall fungera kladerfritt bör teflontejpen vara hel.
- Byt fogningstråd eller teflontejp omedelbart om de är skadade.

Användningsföreskrifter

- Granska motbalken. Den är tillverkad av silikon och har för det mesta en lång livslängd. Byt silikonlisten omedelbart om det trots allt finns punkter på balken som har bränts.
- Försäkra att fogningstråd och teflontejp alltid finns tillhands.

4.3.3 Underhåll varje vecka

- Granska oljan och fyll på vid behov.
- Granska oljans skick.
- Granska lockets silikontätning. Byt ut vid behov.
- Granska motbalkens silikonlist. Byt ut vid behov.

4.3.4 Underhåll varje månad

- Granska oljans skick.OBS. Byt ut oljan efter 160 timmars användning.
- Byt ut oljan med 6 månaders mellanrum om apparaten används sällan.

4.3.5 Underhåll en gång i året

- Granska vakuümrens och -slangarnas skick. Byt ut vid behov.
- Granska motbalkens silikonlist. Byt ut vid behov
- Granska funktionen för lockets gasfjädrar. Byt ut vid behov.

4.3.6 Olja

Vakuumpumpens olja bör granskas och bytas ut med jämna mellanrum.

5. Installation

5.1 Placering av apparat

Placera apparaten på en jämn, slät yta.



Se till att maskinen står fritt, med fritt utrymme på alla sidor för att garantera en god ventilation och för att underlätta service av apparaten.

5.2 Elanslutningar

Granska innan anslutning att spänningen på installationsplatsen överensstämmer med vad som angetts på apparatens typskylt och att elanslutningen är ordentligt jordad.

Standard elanslutning för apparaten: 230 V 1-fas 50 Hz (beroende på land).

5.3 Olja och temperatur

Granska oljenivån. Det är mycket viktigt att det finns tillräckligt med olja i apparaten.

Omgivningens temperatur får inte underskrida 10°C. Oljan i vakuumpumpen tjocknar då och pumpens funktion blir långsammare.

6. Felsökning

Om apparaten inte fungerar som den skall, försök lösa problemet med hjälp av nedanstående tabell.



Utför ingen service, underhåll eller reparation som bör utföras av bemyndigad servicepersonal.



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan service eller underhållsarbeten utförs.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Apparaten fungerar ej	Stickproppen är inte i uttaget	Placera stickproppen i uttaget
	Apparatens säkring har brunnit.	Kalla på service.
	ON/OFF-avbrytaren i OFF-läget.	Ställ avbrytaren i ON-läget.
Vakuumpumpen fungerar inte ordentligt	Oljan för tjock, temperaturen för låg.	Låt pumpen gå varm.
Inte tillräckligt vakuum i påsen.	Vakuumnivåinställningen för låg.	Öka på värdet.
	Otillräckligt med olja i pumpen.	Tillsätt olja.
	Oljan smutsig.	Byt olja.
	Luftfiltret igenstockat.	Kalla på service.
	Pumpens dys stockat.	Kalla på service.
	Lockets silikontätning skadad..	Byt ut tätningen.
Apparaten fungerar ej men signal-lamporna lyser.	Lockets mikroavbrytare skadad.	Kalla på service.
	Överhettningsskyddet har löst ut och stängt av apparaten på grund av överhettning.	Försäkra att ventilationsöppningarna inte är täckta. Låt apparaten svalna och koppla sedan på den igen. Kalla på service om felet kvarstår.
	Säkringen har möjligen brunnit.	Kalla på service.
	Inre fel.	Kalla på service.
Inte tillräckligt vakuum i påsen.	Dålig kvalitet på påsen.	Använd vakuumpaåser med hög kvalitet.
	Produkten har punkterat påsen.	Byt påse.
	För lite utrymme mellan fogningsbalken och motbalken.	Granska fogningsbalkens läge.
Dålig fogning.	Påsen har inte placerats korrekt på fogningsbalken.	Korrigera.
	Fogningstiden fel inställd.	Ställ in.
	Fogningstråden defekt.	Byt tråd.
	Fogningsbalkarna smutsiga.	Rengör.
	Teflontejpen sliten.	Byt tejp.
	Motbalken skadad.	Byt silikonlist.

Felsökning

	Dålig kvalitet på påsen.	Använd vakuumpaåser med hög kvalitet.
	Vakuumpaåsens öppning smutsig.	Rengör påsen eller ta en ny påse och försäkra att påsens öppning hålls ren.

8. Tekniska specifikationer

Tekniska specifikationer

Benämning	Modell	Typ	Tillbehör	Spänning	Specifikation
Mått BxDxH		Mini			330x460x389 mm
Mått BxDxH		Maxi			330x460x380 mm
Mått BxDxH		Gastrovac			415x520x415 mm
Mått BxDxH		Pro			550x580x470 mm
Mått BxDxH		Super			535x655x990 mm
Vikt		Mini			31 kg
Vikt		Maxi			41 kg
Vikt		Gastrovac			55 kg
Vikt		Pro			68 kg
Vikt		Super			
Mått med förpackning BxDxH		Mini			540x630x500 mm
Mått med förpackning BxDxH		Maxi			540x630x580 mm
Mått med förpackning BxDxH		Gastrovac			540x630x700 mm
Mått med förpackning BxDxH		Pro			650x630x700 mm
Mått med förpackning BxDxH		Super			
Vikt med förpackning		Mini			36 kg
Vikt med förpackning		Maxi			46 kg
Vikt med förpackning		Gastrovac			65 kg
Vikt med förpackning		Pro			83 kg
Vikt med förpackning		Super			
Vakuulkammarens mått BxDxH		Mini			280x130x365 mm
Vakuulkammarens mått BxDxH		Maxi			280x130x365 mm
Vakuulkammarens mått BxDxH		Gastrovac			320x135x340 mm
Vakuulkammarens mått BxDxH		Pro			420x170x370 mm
Vakuulkammarens mått BxDxH		Super			455x110x530 mm
Fogning					
1 x fogningsbalk: L mm		Mini			270 mm
2 x fogningsbalk: L mm		Maxi			270 mm
3 x fogningsbalk: L mm		Gastrovac			320 mm
4 x fogningsbalk: L mm		Pro			420 mm
5 x fogningsbalk: L mm		Super			420 mm
Vakuumpump					
Kapaciteti 50Hz m ³ /h		Mini			3
Kapaciteti 50Hz m ³ /h		Maxi			8
Kapaciteti 50Hz m ³ /h		Gastrovac			16
Kapaciteti 50Hz m ³ /h		Pro			16
Kapaciteti 50Hz m ³ /h		Super			21
Kapaciteti 60Hz m ³ /h		Mini			3,6
Kapaciteti 60Hz m ³ /h		Maxi			9,6

Tekniska specifikationer

Benämning	Modell	Typ	Tillbehör	Spänning	Specifikation
Kapaciteti 60Hz m3/h		Gastrovac			19
Kapaciteti 60Hz m3/h		Pro			19
Kapaciteti 60Hz m3/h		Super			24
Sluttryck mbar		Mini			15
Sluttryck mbar		Maxi			2
Sluttryck mbar		Gastrovac			2
Sluttryck mbar		Pro			2
Sluttryck mbar		Super			2
Oljemängd		Mini			0,06
Oljemängd		Maxi			0,25
Oljemängd		Gastrovac			0,3
Oljemängd		Pro			0,3
Oljemängd		Super			0,5
Pumpens vikt		Mini			5,1
Pumpens vikt		Maxi			10,3
Pumpens vikt		Gastrovac			18
Pumpens vikt		Pro			18
Pumpens vikt		Super			19
Ljudnivå 50Hz dB (A)		Mini			59
Ljudnivå 50Hz dB (A)		Maxi			59
Ljudnivå 50Hz dB (A)		Gastrovac			60
Ljudnivå 50Hz dB (A)		Pro			60
Ljudnivå 50Hz dB (A)		Super			62
Ljudnivå 60Hz dB (A)		Mini			59
Ljudnivå 60Hz dB (A)		Maxi			59
Ljudnivå 60Hz dB (A)		Gastrovac			64
Ljudnivå 60Hz dB (A)		Pro			64
Ljudnivå 60Hz dB (A)		Super			62
Oljerekommendation vid temp 5-12°C					VM 068
Oljerekommendation vid temp 12-30°C					VM100
Oljerekommendation vid temp 30-40°C					VS 100 eller VC 101
Elanslutning:					
Max. tillåtna spänningsvariation					(-)10%...(+)10%
Max. tillåtna läckage					0.1mbar/s
Omgivningskrav:					
Temperatur					+ 5...+ 30° C
Transporttemperatur					- 25...+ 55°C
Luftfuktighet					30%...95%
Placering					Inomhus, vågrätt, ej intill vägg

=COMPACT ECO

Mini=Mini, Maxi=Maxi, Gastrovac=Gastrovac, Pro=Pro, Super=Super

CE DECLARATION OF CONFORMANCE

(according to annex II A of the machine guideline)

We, HFE Vacuum Systems B.V.
Het Sterrenbeeld 36, 's-Hertogenbosch,
The Netherlands,

declare totally on our own responsibility that the products:

Vacuum packing machines:

Henkovac , METOS 521, METOS 621, METOS 721, METOS 940 and METOS 563

to which this declaration refers, comply with the following standards:

- **EN 60204-1: 1997;**
- **EN 60335-1: 1994;**
- **EN 55014, EN 60555-2 and EN 60555-3**
- **EN 5514-2 carried out using the values of the EN 50082-2**

according to the determinations of:

- **the machine guideline 89/392/EEG, amended by guidelines 91/368/EEG, 93/44/EEG, 93/68/EEG**
- **the low voltage guideline 73/23/EEC, amended by guideline 93/68/EEG**
- **the EMC guideline 89/336/EEC, amended by guidelines 92/31/EEG, 93/68/EEG**

J.M.W. Henkelman
Managing Director



The Netherlands, s-Hertogenbosch, April 2001