

metos

VIHANNESLEIKKURI JA KUTTERI

CC34

Asennus- ja käyttöohjeet



S/N:

Rev.: 2.0

Hyvä asiakkaamme,

Onnittelumme, että valitsitte Metos-laitteen palvelemaan keittiötoimintojanne. Teitte hyvän valinnan. Teemme parhaamme, jotta Teistäkin tulisi tyytyväinen Metos-asiakas, niinkuin tuhansista asiakkaistamme ympäri maailmaa.

Tutustukaa huolellisesti tähän käsikirjaan. Käsikirjassa kerrotaan oikeista, turvallisista ja tehokkaista käyttötavoista, joilla laitteesta saa parhaan mahdollisen hyödyn.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

Tarvitessanne huoltoa tai teknistä apua, ilmoittakaa meille jo ensimmäisellä kerralla laitteen valmistenumero, joka löytyy laitteessa olevasta tuotekilvestä. Se nopeuttaa Teidän palveluanne. Täyttäkää allaoleville viivoille valmiiksi lähimmän Metos-huoltopisteen yhteystiedot, niin asiointinne on nopeaa ja vaivatonta.

METOS TEAM

Metos-huollon puhelinnumero: _____

Yhteyshenkilö: _____

1. Yleistä	1
1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät	1
1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät	1
1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus	1
1.4 Rakenne	2
2. Turvaohjeet	4
2.1 Turvaohjeet vikatilanteessa	4
2.2 Turvallinen käyttö	4
3. Käyttöohjeet	5
3.1 Ennen käyttöä	5
3.1.1 Turvatarkastus ennen vihannesleikkurin (A5) käyttöönottoa	5
3.1.2 Turvatarkastus ennen kutterin (B5) käyttöönottoa	5
3.2 Käyttö	6
3.2.1 Syöttölaitteen (A5) käyttö	6
3.2.2 Syöttölaitteen kiinnitys	6
3.2.3 Terän kiinnitys	7
3.2.4 Syöttölaitteen irrotus	7
3.2.5 Oikean terän (A6-A12) valinta	8
3.2.6 Mihin kutteria käytetään?	8
3.2.7 Kulhon kiinnitys	8
3.2.8 Kulhon irrotus	10
3.2.9 Ruoka-aineen määrä, koko ja valmistuaika kulhoa käytettäessä	10
3.2.10 Näin käytetään käyttökytkintä	11
3.3 Käytön jälkeen	11
3.3.1 Puhdistus	11
3.3.2 Viikottainen tarkistus	12
4. Asennus	13
4.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta	13
4.2 Asennus	13
5. Vianetsintä	14
7. Tekniset tiedot	25

1. Yleistä

Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.

Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Laitteen saa liittää sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö.

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

Kytke laite pois päältä, mikäli se vikaantuu tai toimii normaalista poiketen. Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä sekä alkuperäisiä varaosia.

Mikäli yllä olevia ohjeita ei noudateta, saattaa laitteen turvallisuus vaarantua.

1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät



Tämä kuvio kertoo tilanteesta, jossa saattaa esiintyä vaaratekijä. Annettuja ohjeita on noudatettava, jotta tapaturman vaaraa ei syntyisi.



Tämä kuvio kertoo oikeasta suoritustavasta, jolla huonon lopputuloksen, laitevaurion tai vaaran mahdollisuus vältetään.



Tämä kuvio kertoo käyttösuosituksista ja vihjeistä, joilla laitteesta saadaan paras mahdollinen hyöty.

1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät



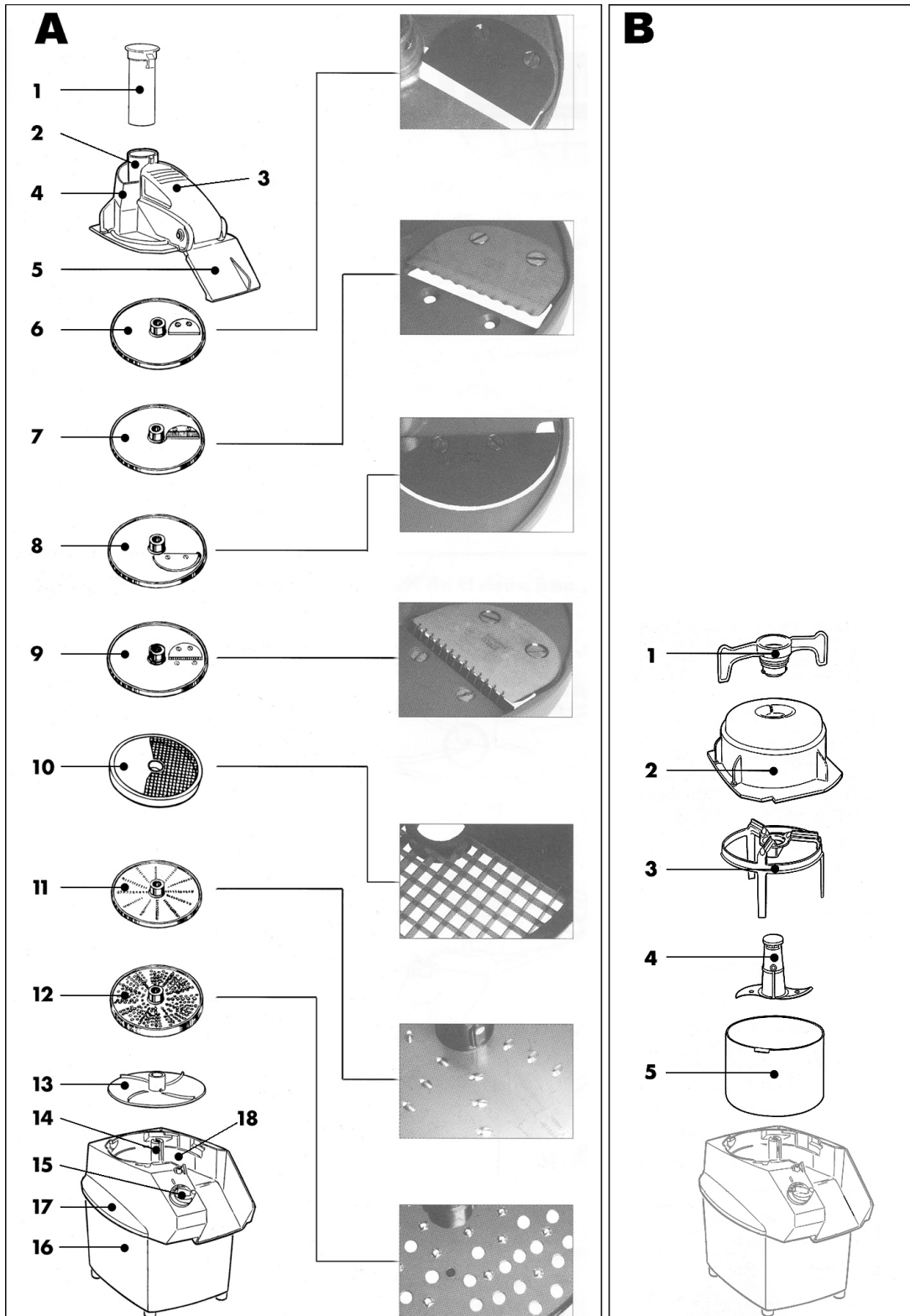
Tämä kuvio laitteessa varoittaa terävistä teristä ja liikkuvista osista.

1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

Laitteen arvokilvessä on laitteen sarjanumero. Mikäli laitteen ohjeet ovat kadonneet, valmistajalta tai hänen paikalliselta edustajaltaan voi tilata uudet ohjeet. Tällöin tulee ehdottomasti ilmoittaa laitteen arvokilvessä oleva sarjanumero. Merkitse laitteesi tyyppi ja sarjanumero ja hankinta-aika oheiseen sarakkeeseen.

Tyyppi	Sarjanumero	Hankinta-aika (pvkkvv)
CC-34		

1.4 Rakenne



Kuva A Vihannesleikkuri

1. Syöttösurvin
2. Syöttöputki
3. Syöttöpainike
4. Syöttölokero
5. Syöttölaite
6. Viipaleterä
7. Uuritettu viipaleterä
8. Tehoviipaleterä
9. Suikaleterä
10. Kuutioritilä
11. Raastinterä
12. Hienoraastinterä
13. Ulosviskuri
14. Terän akseli
15. Käyttökytkin: käynnistys, pysäytys, nopeuden valitsin ja "pulssi"
16. Koneen runko
17. Nostokahvat
18. Teräpesä/rungon yläosa

Kuva B Kutteri

1. Kaavinrenkaan kahva
2. Kansi, tiivisterengas (ei näy kuvassa)
3. Kaavinrenkas
4. Terä
5. Kulho
6. Terän akseli
Käyttökytkin: käynnistys, pysäytys, nopeuden valitsin
7. Koneen runko

2. Turvaohjeet

2.1 Turvaohjeet vikatilanteessa

Koneen rikkoutusmisriskin eliminoimiseksi CC-34:ssä on katkaisija, joka sammuttaa koneen automaattisesti, jos moottorin lämpötilä nousee liian korkeaksi. Katkaisijassa on automaattinen palautustoiminto, jonka ansiosta kone voidaan käynnistää uudelleen moottorin jäähtyttyä, mihin normaalisti kuluu aikaa noin 10-30 minuuttia.

2.2 Turvallinen käyttö



Varo teräviä ja liikkuvia osia!



Kanna aina konetta rungon sivuissa olevista kahvoista (A17).



Käytä aina survinta (A1) syöttöputken (A2) avulla leikatessasi.



Älä koskaan laita käsiäsi kulhoon (B5) kun terä on paikallaan, syöttölaitteen suureen syöttölokeroon (A4) tai syöttöputkeen (A2).



Sammuta kone aina ennen puhdistusta kääntämällä käyttökytkin (A15) asentoon "0" ja vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä.



Pidä aina kiinni syöttölaitteen kahvasta (A3) avatessasi tai sulkiessasi syöttölaitetta (A5).



Koneen korjaaminen ja rungon (A16) avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

3. Käyttöohjeet

3.1 Ennen käyttöä

3.1.1 Turvatarkastus ennen vihannesleikkurin (A5) käyttöönottoa

Irrota syöttölaite, mahdollisesti paikoilleen kiinnitetyt terät ja ulosviskuri (A13) kappaleessa "Syöttölaitteen irrotus" olevien ohjeiden mukaisesti ja tarkista ettei kone käynnisty, kun nopeudensäädin (A15) käännetään asentoon "I", "II" tai "P".

Nosta syöttölaite koneen rungon päälle niin, että teksti "close open" on kello viiden kohdalla koneen rungon aukosta päin katsoen ja kierrä syöttölaitetta myötäpäivään kunnes se kiinnittyy paikoilleen. Tarkista sitten, että kone pysähtyy kun syöttölaitteen kahva (A3) nostetaan ylös ja käynnistyy uudelleen kun kahva lasketaan alas nopeudensäätimen ollessa asennoissa "I", "II" tai "P".

Käännä nopeuskytkin asentoon "II", nosta syöttölaitteen kahva ylös ja tarkista, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä neljän sekunnin kuluessa.



Jos vikaa ilmenee, kutsu paikalle ammattitaitoinen henkilö, ennen kuin otat koneen käyttöön.

3.1.2 Turvatarkastus ennen kutterin (B5) käyttöönottoa

Irrota ensin kansi (B2), terä (B4) ja kulho kappaleessa "Kulhon irrotus" olevien ohjeiden mukaisesti ja tarkista sitten, ettei kone lähde käyntiin, kun nopeuskytkin (A15) käännetään asentoihin "I", "II" tai "P".

Asenna paikoilleen kulho ja kansi (mutta ei terää!) kappaleessa "Kulhon asennus" olevien ohjeiden mukaisesti, käännä nopeuskytkin asentoon "II" ja kierrä sen jälkeen kansi irti vastapäivään ja tarkista, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä neljän sekunnin kuluessa.



Jos vikaa ilmenee, kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja, ennen kuin otat koneen käyttöön.

3.2 Käyttö

VIHANNESLEIKKURI

3.2.1 Syöttölaitteen (A5) käyttö

Syöttölaitetta käytetään yhdessä sopivien terien (A6-A12) kanssa hedelmien, vihannesten, juureksien, sienien, kuivan leivän ja juuston viipalointiin, kuutiointiin, suikalointiin ja raastamiseen.

Suurta syöttölokeroa (A4) käytetään pääasiassa syötettäessä suuria määriä, kuten esim. kaalia, perunaa, sipulia jne. pilkottaessa.

Suurta syöttölokeroa (A4) käytetään myös, kun raaka-aineet halutaan leikata tietynsuuntaisesti, kuten esim. tomaattia tai sitruunaa viipaloitaessa. Silloin tuotteet pinotaan pystytukea hyväksikäyttäen. Syöttöpainike on hyvän tuloksen aikaansaamiseksi siirrettävä painoksi tuotteiden päälle, ennenkuin laite käynnistetään.

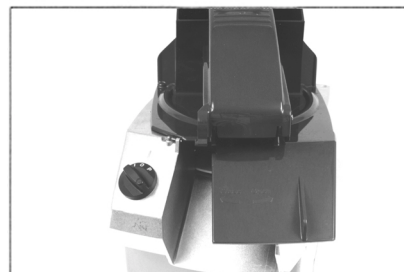
Syöttöputkea (A2) käytetään ensisijaisesti pilkottaessa pitkiä raaka-aineita, kuten kurkkua tai purjoa tai viipaloitaessa porkkanaa.



Jäisien tuotteiden työstäminen on kielletty.

3.2.2 Syöttölaitteen kiinnitys

Nosta syöttölaite (A5) koneen rungon (A16) päälle siten, että teksti "Close Open" on kello viiden kohdalla koneen rungon poistoaukosta katsoen.

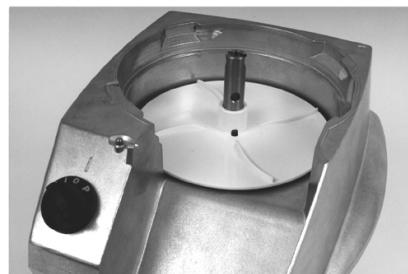
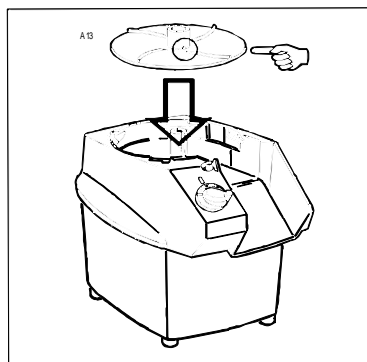


Kierrä syöttölaitetta myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.

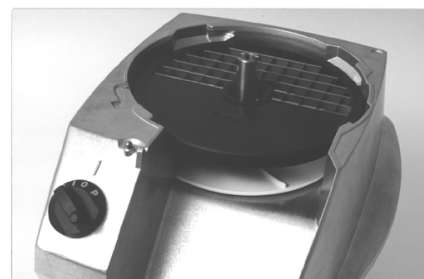


3.2.3 Terän kiinnitys

Laita ulosviskuri (A13) akselille (A14) ja kierrä ja paina viskuri paikoilleen.



Kuutioitaessa koneeseen asennetaan ensin paikoilleen kuutioritilä (A10) terät ylöspäin niin, että ritilän reunassa oleva ohjausura asettuu paikoilleen koneen rungossa olevaan ohjaimeen.



Laita sitten viipaleteriä (A6) terän akselille (A14) ja kierrä viipaleteriä, kunnes se asettuu paikoilleen, terässä oleva poikki-pieni putoaa akselissa olevaan hahloon.



3.2.4 Syöttölaitteen irrotus

Kierrä syöttölaitetta vastapäivään ääri-asentoon asti ja nosta se sitten pois.

Kierrä terää myötäpäivään ja irroita se.

Irrota kuutioritilä (A10)

Nosta ulosviskuri (A13) pois paikoiltaan.



3.2.5 Oikean terän (A6-A12) valinta

- Viipaleteriä (A6) viipaloi kiinteitä raaka-aineita. Kuutioi käytettäessä yhdessä kuutioritilän (A10) kanssa.
- Uritettu viipaleteriä (A7) tekee poimutettuja, koristeellisia viipaleita.
- Tehoviipaleteriä (A8): kaikki koot viipaloivat kiinteitä raaka-aineita. 4 ja 6 mm viipaloivat myös pehmeitä, mehukkaita ja herkästi vahingoittuvia elintarvikkeita, kuten esim. tomaattia. 2 mm viipaloi mm. valkokaalia. 4 ja 6 mm viipaloivat jäävuorisalaattia, kiinankaalia jne.
- Suikaleteriä (A9) tekee suikaleita keittoihin, perunasuikaleita (kiusauksiin) kurkkua jne.
- Kuutioritilä (A10) kuutioi yhdessä viipaleteriän kanssa käytettäessä. HUOM.: kuutionteriä on oltava suurempi tai yhtäsuuri kuin leikkaavan terän.
- Raastinterä (A11) raastaa porkkanaa, valkokaalia, pähkinöitä, juustoa, jne.
- Hienoraastinterä (A12) hienontaa perunaa, kuivaa/kovaa juustoa, kuivaa leipää, jne.

3.2.6 Mihin kutteria käytetään?

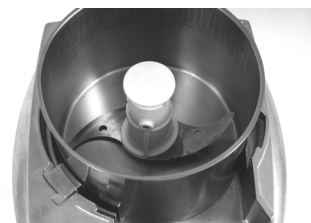
Kutteria käytetään lihan, kalan, hedelmien, vihannesten ja pähkinöiden hienontamiseen ja jauhamiseen sekä kastikkeiden, aromivoin, majoneesin, keittojen jne. sekoittamiseen.

3.2.7 Kulhon kiinnitys

Laita kulho (B5) koneen akselille siten, että kulhon ohjauslevy osuu koneen rungossa olevaan uraan.



Kiinnitä terä (B4) akselille (B6) ja kierrä ja paina terää niin, että se asettuu paikoilleen.



Kiinnitä tiivisterengas kannen sisäpuolella olevaan uraan.



Pidä kiinni kaavinrenkaan (B3) keskustasta ja aseta kansi (B2) kaavinrenkaan päälle.



Laita kaapimen kahva (B1) kannen päälle ja purista kaavinrenkas ja kaapimen kahva kiinni toisiinsa



Käännä kaapimen kahvaa vastapäivään ääriasentoon asti kunnes nämä ovat tiukasti kiinni toisissaan.



Laita kansi astian päälle niin, että teksti "close open" tulee kello viiden kohdalle koneen rungon (A16) ulostuloaukon suunnalta katsoen.

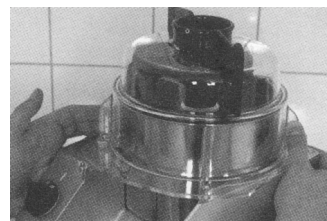


Kierrä kantta myötäpäivään ääriasentoon asti.



3.2.8 Kulhon irrotus

Kierrä kansi (B2) vastapäivään ääriasentoon asti ja nosta kansi/ kaavin pois paikoiltaan.



Purista kokoon kaavinrengasta (B3) ja kaapimen kahvaa (B1) ja kierrä samanaikaisesti kaapimen kahvaa myötäpäivään ääriasentoon asti ja irrota kaikki kolme osaa toisistaan.



Kierrä terää (B4) myötäpäivään ääriasentoon asti ja irrota se ja nosta astia pois. Jos astiasa on juoksevaa ainetta, se on syytä tyhjentää ennen terän irroitusta.

3.2.9 Ruoka-aineen määrä, koko ja valmistuaika kulhoa käytettäessä

Yhdellä kertaa käsiteltävien ruokatavaroiden määrä, palojen koko ja vaadittava käyttöaika riippuvat tavaran koostumuksesta ja halutusta lopputuloksesta.

Tasaisen ja hyvän lopputuloksen saamiseksi kiinteät ruoka-aineet kuten esim. liha ja juusto on leikattava suunnilleen samansuuruisiksi, korkeintaan 3x3x3 cm kokoisiksi paloiksi.

Seuraavasta ilmenee yhdellä kertaa käsiteltävät enimmäismäärät:

- Liha: 1 kg
- Kala: 1 kg
- Aromivoi: 1 kg
- Majoneesi: 1 l
- Persilja: 1 l

3.2.10 Näin käytetään käyttökytkintä

Herkästi vaurioituvia ruokatarvikkeita kuten esim. tomaatteja kuutioitaessa ja viipaloitaessa suositellaan kytkimen säätämistä asentoon "I", jolloin ruoka-aineet käsitellään hitaasti ja hellävaraisesti ja lopputuloksesta tulee paras mahdollinen.

Käyttökytkimen ollessa asennossa "0" kone on sammuksissa. Asennossa "I" kone käy keskeytymättä alhaisella nopeudella ja asennossa "II" keskeytymättä suurella nopeudella. Asennossa "P" (puls) kone käy kunnes kytkin vapautetaan "0"-asentoon.

3.3 Käytön jälkeen

3.3.1 Puhdistus

Puhdista kone aina huolellisesti välittömästi käytön jälkeen.

1. Vihannesleikkuri

- Sammuta kone kääntämällä käyttökytkin (A15) asentoon "0" ja vedä pistoke pois pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä.
- Jos olet käyttänyt kuutioritilää (A10), poista koneeseen jääneet kuutiot harjalla ennen kuin irrotat kuutioritilän. Irrota ulosviskuri.
- Muoviset terät voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta kevytmetallisia ei saa pestä astianpesukoneessa, koska pesuaineiden korkeat pH-arvot voivat aiheuttaa korroosiota tai mustuttaa metallin.

2. Kutteri

- Irroita kaikki irralliset osat koneen rungosta (A16) ja tiivisterengas kannen sisäpuolella olevasta urasta ja pese ja kuivaa ne huolellisesti. Laita sen jälkeen tiivisterengas takaisin uraan.
- Kutterin kulho voidaan pestä astianpesukoneessa
- Huuhtelee koneen runko ylhäältä käsin (ei koskaan sivusuunnasta) ja /tai pyyhi kone kostealla liinalla.



Älä koskaan käytä teräviä esineitä, hankausjauhetta, hankaavia pesusieniä tai paine pesuria.



Älä koskaan jätä teriä märäksi tai ruostumattomasta teräksestä valmistetulle alustalle, kun ne eivät ole käytössä, vaan kuivaa ne huolellisesti ja säilytä ne aina seinällä olevassa terätelineessä.

3.3.2 Viikottainen tarkistus

- Irrota ensin syöttölaite (A5), mahdollisesti käytössä olevat terät sekä ulosviskuri (A13) tai vaihtoehtoisesti kansi (B2), terä (B4) ja astia (B5).
- Käännä sitten nopeudensäädin (A15) asentoon "I" ja tarkista ettei kone käynnisty näin tehdessäsi.
- Asenna syötin (A5) paikoilleen, käännä nopeudensäädin asentoon "I" ja tarkista sitten, että kone pysähtyy, kun nostat syöttölaitteen kahvan ja käynnistyy uudelleen kun syöttimen kahva lasketaan.
- Käännä nopeudensäädin asentoon "I", nosta syöttölaitteen kahva ylös ja tarkista, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä neljän sekunnin kuluessa.
- Asenna paikoilleen astia (B5) ja kansi (B2) ja käännä nopeudensäädin asentoon "I" ja tarkista, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä neljän sekunnin kuluessa siitä kun kansi on kierretty irralleen.
- Vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä ja tarkista, että sähköjohto on ehjä ja ettei siinä ole murtumia.



Jos sähköjohto ei ole ehjä tai siinä on murtumia tai jos jokin yllämainituista turvatoimista ei toimi, kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja ennen kuin otat koneen uudelleen käyttöön.

- Tarkista, että koneen kumijalat on ruuvattu tiukasti paikoilleen.
- Tarkista, että terät, suikaleterät ja kuutiointuritilät ovat ehjät ja terävät.

4. Asennus

4.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta

Tarkista, että kaikki osat ovat pakkauksessa, että kone toimii ja ettei mikään osa ole vaurioitunut kuljetuksessa. Huomautukset on tehtävä toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa.

4.2 Asennus

Sijoita kone tukevalle 650-900 mm:n korkuiselle tasolle tai pöydälle tai korkeussäädettävälle pöydälle.

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneen rungon (A16) takaosaan kiinnitettyyn kylttiin merkittyjen arvojen mukainen.

Kiinnitä terien ja ulosviskurin ripustusteline seinään koneen lähelle.

5. Vianetsintä

Koneen rikkoutumisriskin eliminoimiseksi CC-34:ssä on katkaisija, joka sammuttaa koneen automaattisesti jos moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Katkaisijassa on automaattinen palautustoiminto, jonka ansiosta kone käynnistyy uudelleen moottorin jäähtyttyä, mihin normaalisti kuluu aikaa noin 10-30 minuuttia.

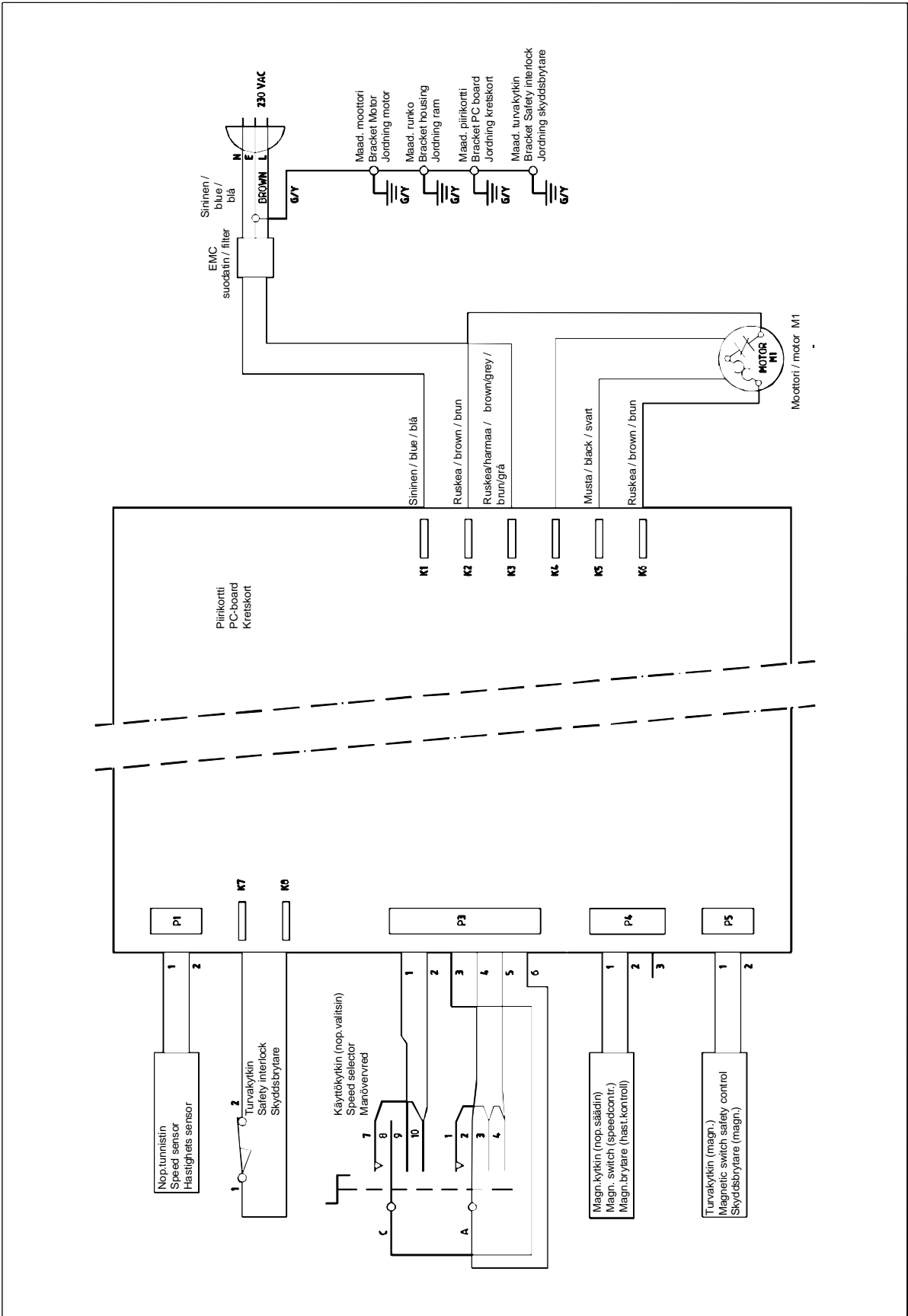
OIRE	KORJAUSTOIMENPITEET
Kone ei käynnisty tai pysähtyy eikä käynnisty uudelleen.	Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai virta on kytketty päälle käyttökytkimestä. Tarkista, että huoneiston sähkötaulussa olevat sulakkeet ovat ehjät ja että niiden ampeeriluku on oikea. Tarkista, että syöttölaite (A5) on asennettu oikein ja että syöttöpainike on alasennessa. Odota puolisen tuntia ja yritä käynnistää kone uudelleen. Ota tarvittaessa yhteys ammattitaitoiseen korjaajaan.
Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos syöttölaite (A5) käytettäessä.	Valitse oikea terä tai teräyhdistelmä. Käytä aina poistolevyä (A13). Tarkista, että terät ja raastimet ovat ehjät ja terävät. Paina ruoka-aine kevyemmin koneeseen.
Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos kulhoa (B5) käytettäessä.	Pilko ruoka-aine pienemmiksi, tasakokoisiksi, korkeintaan 3x3x3 cm kokoisiksi paloiksi. Valmista kerralla pienempi annos. Pidä kaavin (B1/ B3) aina paikoilleen asennettuna ja käytä sitä tarvittaessa.
Terää ei saa irti koneesta.	Käytä aina ulosviskuriä (A13). Käytä paksua nahkakäsinettä, jonka läpi terät eivät pysty leikkaamaan ja kierrä terä irti kääntämällä sitä myötäpäivään.

7. Tekniset tiedot

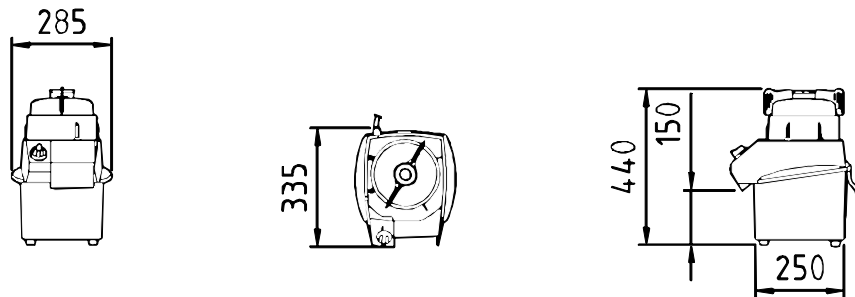
Virtapiirikaavio 220-240 V

Asennuskuva

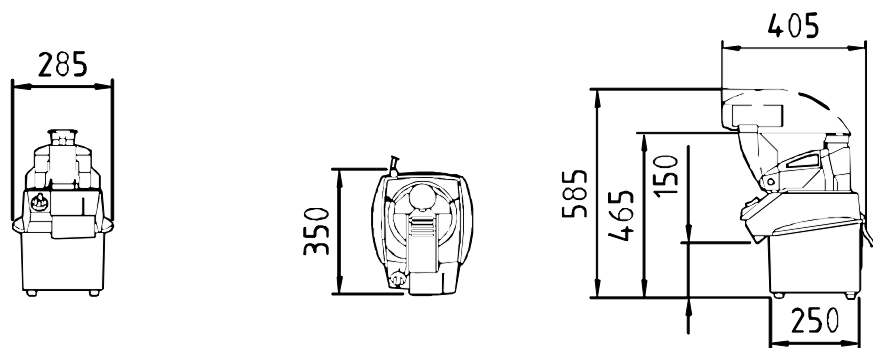
Dwn by	ORY	Rev.date	000620
Appr	JSt	Date	971205
Drawing no.	24188/B		



CC-34



Vihannesleikkuri/ Vegetable prep. attachment/ Grönsaksskärartillsats



Määre	Arvo
Kapasiteetti	2 kg/ min
Kapasiteetti	10-80 annosta/pvä
Moottori	1000 W
Sähköliitäntä	10A
Sulake huoneiston sähkötaulussa	10A
Äänitaso	76 dB (A)
Magneettikenttä	< 0.1 mT
Koneen paino	8.6 kg
Terän paino	0.4 kg
Syöttimen tilavuus	0.9 l
Astian bruttilavuus	3 l
Astian nettotilavuus nesteelle	1.5 l
Leikkuuterän halkaisija	185 mm
Hienonnusterän halkaisija	170 mm
Kierrostaajuus, syötin, asento <I>	500 krs/ min
Kierrostaajuus, syötin, asento <II>	800 krs/ min
Kierrostaajuus, astia, asento <I>	1450 krs/ min
Kierrostaajuus, astia, asento <II>	2650 krs/ min