

# metos

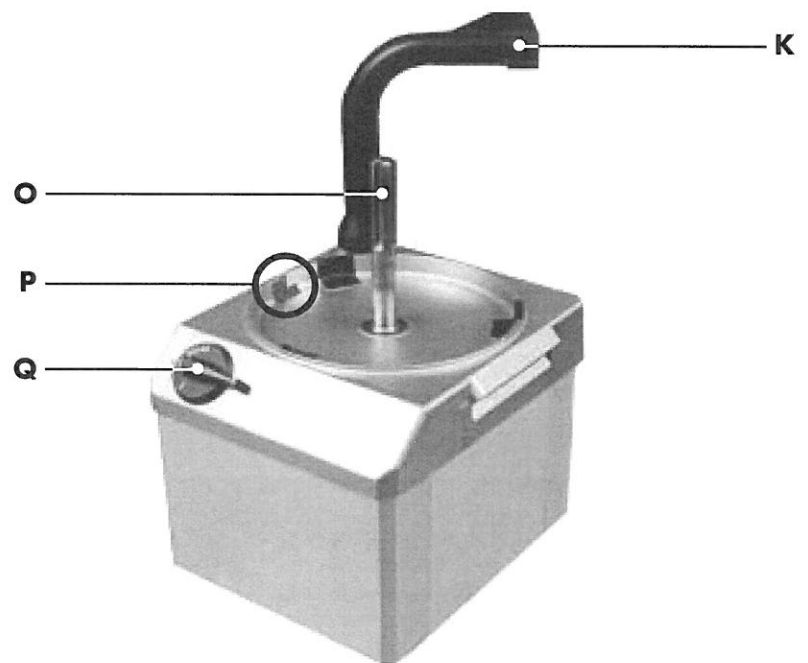
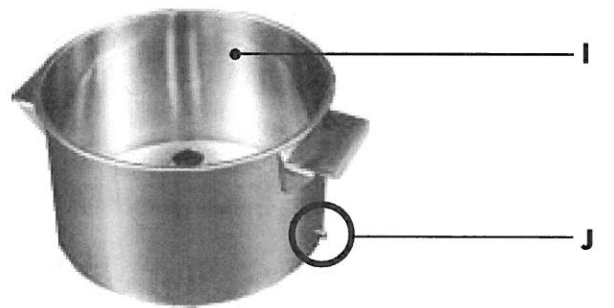
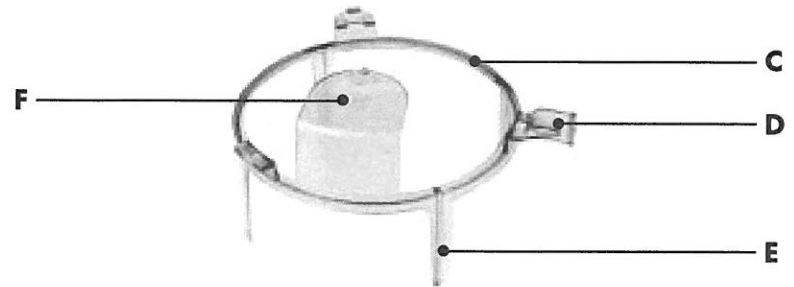
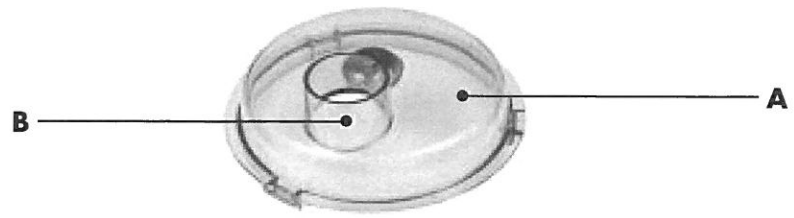
## KUTTERI SNABBHACK

---

### KÄYTTÖOHJE BRUKSANVISNINGAR

---





# KÄYTTÖOHJE VCM-41/42. (FI)

## VAROITUS!

**Älä koskaan kannna konetta turvavarresta (K).**

**VCM-42:n asennus on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.**

**Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia.**

**Älä puhdistusta lukuunottamatta koskaan laita käsiäsi astiaan (I).**

**Koneen korjaustyö ja avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.**

**Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä ennen koneen puhdistamista.**

## PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat ovat pakkauksessa, kone toimii ja ettei koneessa tai sen osissa ole kuljetusvaurioita. Huomautukset on tehtävä koneen toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa.

## ASENNUS

Poista terä (H) astiasta (I) ennen koneen asentamista.

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneeseen merkittyjen arvojen mukainen.

Tarkista, että akseli (O) pyörii vastapäivään.

Tarkista, että akseli lakkaa pyörimästä 4 sekunnin kuluessa siitä, kun turvavarsi (K) on siirretty pois kannen (A) keskiosasta.

Tarkista, ettei konetta voi käynnistää, kun astia ja kansi on poistettu ja turvavarsi on käännetty koneen keskellä sijaitsevan akselin yläpuolelle.

Jos toiminnassa ilmenee vikaa, anna ammattitaitoisen henkilön korjata vika ennen koneen käyttöönottoa.

## KOKOAMINEN

Käännä turvavarsi (K) taaksepäin ääriasentoon.

Aseta astia (I) koneeseen siten, että astian ohjaustappi (J) asettuu koneen yläosassa (P) olevaan uraan ja käännä astiaa

vastapäivään.

Aseta terä (H) akselille (O) ja työnnä terä kokonaan paikalleen.

Aseta kaavin (C) astiaan siten, että kaapimen kansi (F) on "kello kuuden" kohdalla.

Aseta kansi (A) astian päälle siten, että kannen reunassa oleva nuoli osoittaa kaapimen kahvaa (D) kohti ja paina kansi paikalleen niin, että kaavin ja kansi kiinnittyvät toisiinsa.

Nosta turvavartta ja käännä se samalla kannen keskiosaan.

## PURKAMINEN

Nosta turvavartta (K) hieman ja käännä se taaksepäin niin, että astia (I) on vapaa. Poista astia.

Anna terän (H) aina olla paikallaan siirtäessäsi astiaa, jotta astiassa oleva ruokatavara ei pääsisi valumaan pois astian keskellä olevan putken kautta.

## KÄYTTÖTAVAT

Pilkkoo, jauhaa, sekoittaa ja seostaa jauhelihaa, kalahyytelöä, maustevoita, kastikkeita, jälkiruokia, pyreetä, pateeta jne. Käsittelee lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, sipuleita, persiljaa, pähkinöitä, manteleita, parmesan-juustoa, sieniä, suklaata jne.

## TAVARAMÄÄRÄ, KOKO JA KÄSITTELYAJAT

Yhdellä kertaa käsiteltävän tavaran määrä, palojen koko sekä käsittelyaika riippuvat tavaran koostumuksesta ja halutusta lopputuloksesta.

Tasaisen ja hyvän lopputuloksen saamiseksi kiinteät ruokatavarat, kuten liha ja juusto yms. on ensin leikattava suunnilleen samansuuruisiksi paloiksi, kooltaan enintään noin 4 cm<sup>3</sup>.

Seuraavissa taulukoissa annetaan yhdellä kertaa käsiteltävät maksimimäärät sekä likimääräiset käsittelyajat.

Liha: 1,3 kg/1 min. Kala: 1,3 kg/1 min.  
Aromivoi: 1,3 kg/1 min. Majoneesi: 1,6 litraa/1 min. Persilja: 1 litra/1 min.

## KÄYTTÖKYTKIN

Kun käyttökytkin (Q) on asennossa "O", kone seisoo.

Asennossa "I" kone käy jatkuvasti ja asennossa "II" (VCM-42) kone käy jatkuvasti

suurella nopeudella.

Asennossa "PULS" kone käy niin kauan, kunnes kytkin päästetään. PULS-asentoa käytetään lyhyissä työvaiheissa, kun halutaan juuri tietynlainen lopputulos.

## KAAVIN

Kaavin (C) on apuväline, joka käytön aikana palauttaa esimerkiksi astian seiniin tarttuneen jauhelihan takaisin teräalueelle.

Käännä kaavinta halutessasi kaapia astian seinät tai avata/sulkea syöttöputken (B).

## PUHDISTUS

Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä.

Puhdista kone aina välittömästi käytön jälkeen.

Poista irralliset osat koneesta ja pese ja kuivaa ne huolella.

Pyyyhi koneen runko kostealla liinalla.

Älä koskaan puhdista koneen runkoa astianpesuaineella, jonka pH-arvo on korkea (käytetään usein astianpesukoneissa).

Pyyyhi leikkuri (H) aina kuivaksi äläkä jätä sitä teräksiselle työtasolle, kun siitä ei käytetä.

Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai painepesuria.

Säilytä astiaa (I) ja terää (H) koneen päällä, kun niitä ei käytetä.

## TARKISTETTAVA VIIKOITTAIN

Tarkista, että akseli (O) lakkaa pyörimästä 4 sekunnin kuluessa siitä, kun turvavarsi (K) on siirretty pois kannen (A) keskiosasta.

Tarkista, ettei konetta voi käynnistää, kun astia (I) ja kansi on poistettu ja turvavarsi on käännetty koneen keskellä sijaitsevan akselin yläpuolelle.

Vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä ja tarkista sen jälkeen, että sähköjohto on ehjä eikä siinä ole murtumia.

Mikäli sähköjohto ei ole ehjä tai siinä on murtumia tai jokin yllä mainituista turvatoiminnoista ei toimi, ota yhteyttä ammattitaitoiseen henkilöön ja korjauta vika ennen koneen käyttöönottoa.

Tarkista, että kaikki näkyvät ruuvit ja pultit ovat kireät.

Tarkista, että terät (H) ovat ehjät ja terävät.

## VIANETSINTÄ

VIKA: Kone ei käynnisty tai pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen.

TOIMENPITEET: Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai käännä työkytkin asentoon "I". Aseta astia (I) ja kansi (A) huolellisesti paikoilleen. Käännä turvavarsi (K) kokonaan kannen keskipisteen päälle. Tarkista, että huoneiston sähkötaulussa olevat sulakkeet ovat ehjät ja niiden ampeeriluku on oikea. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää kone uudelleen. Ota tarvittaessa yhteys ammattitaitoiseen henkilöön.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos.

TOIMENPITEET: Tarkista, että terät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Pilko ruokatavara pienemmiksi ja tasaisenkokoisiksi paloiksi. Käsittele pienempi määrä kerrallaan. Muista aina asettaa kaavin (C) paikalleen ja käytä sitä tarvittaessa.

## VCM-41:N TEKNISET TIEDOT

Koneen runko: Moottori: 450 W, 100 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 9/8 A.

Moottori: 550 W, 110-120 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 8 A.

Moottori: 550 W, 230 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 4,7 A.

Moottorin lämpösuojaus. Voimansiirto: suorakäyttö. Turvajärjestelmä: kolme erillistä turvakytintä ja mekaaninen moottorijarru. Suojausluokka: IP44. Pistoke: 10 A, maadoitettu. Sulake työtilojen sulakerasiassa: 10 A, hidas. Melutaso LpA (EN31201): 72 dBA. Magneettikenttä: alle 0,1 mikrotieslaa.

Ohjaimet ja nopeudet: "O" = kone kytketty pois päältä. "I" = kone käy jatkuvasti nopeudella 1500 rpm (50 Hz) tai 1700 rpm (60 Hz). "P" (pulssi) = kone käy nopeudella 1500 rpm (50 Hz) tai 1700 rpm (60 Hz), kunnes nuppi vapautetaan.

Kulhon tilavuus: Bruttotilavuus 4 litraa. Nesteen nettotilavuus 1,6 litraa.

Nettopainot: koneen runko: 14,8 kg. Kulho veitsen, kannen ja kaapimien kanssa: 1,6 kg.

Materiaalit: Koneen runko alumiinia. Kulho\* ruostumatonta terästä. Leikkurin\* keskinapa asetaalia ja veitset korkealaatuista ruotsalaista terästä. Kansi\* ja kaapimet\* aitoa polysulfonia. \* = Konepesun kestävä.

Normit: EU:n konedirektiivi 89/392/ETY. EMC-direktiivi 89/336/ETY.

## VCM-42:N TEKNISET TIEDOT

Moottori: 750/370 W, 230 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Moottori: 750/370 W, 400 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Moottorin lämpösuojaus. Voimansiirto: suorakäyttö. Turvajärjestelmä: kolme erillistä turvakytintä ja mekaaninen moottorijarru. Suojausluokka: IP44. Pistoke: 16 A, maadoitettu. Sulake työtilojen sulakerasiassa: 10 A, hidas. Melutaso LpA (EN31201): 72 dBA. Magneettikenttä: alle 0,1 mikrotieslaa.

Ohjaimet ja nopeudet: "O" = kone kytketty pois päältä. "I" = kone käy jatkuvasti nopeudella 1500 rpm. "II" = kone käy jatkuvasti nopeudella 3000 rpm. "P" (pulssi) = kone käy nopeudella 3000 rpm, kunnes nuppi vapautetaan.

Kulhon tilavuus: Bruttotilavuus 4 litraa. Nesteen nettotilavuus 1,6 litraa.

Nettopainot: koneen runko: 15,4 kg. Kulho veitsen, kannen ja kaapimien kanssa: 1,6 kg.

Materiaalit: koneen runko alumiinia. Kulho\* ruostumatonta terästä. Leikkurin\* keskinapa asetaalia ja veitset korkealaatuista ruotsalaista terästä. Kansi\* ja kaapimet\* aitoa polysulfonia. \* = Konepesun kestävä.

Normit: EU:n konedirektiivi 89/392/ETY. EMC-direktiivi 89/336/ETY.

## **BRUKSANVISNING** **VCM-41/42** **(SE)**

### **VARNING!**

**Bär aldrig maskinen i säkerhetsarmen (K).**

**VCM-42 skall installeras av en behörig fackman.**

**Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.**

**Stick aldrig ner händerna i kärlet (I) annat än vid rengöring.**

**Maskinen får endast repareras och maskinhuset öppnas av en behörig fackman.**

**Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.**

### **UPPACKNING**

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

### **INSTALLATION**

Avlägsna kniven (H) ur kärlet (I) före installationen.

Koppla maskinen till ett el-uttag med för maskinen korrekta data.

Kontrollera att axeln (O) roterar moturs.

Kontrollera att axeln slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att säkerhetsarmen (K) förts bort från lockets (A) centrum.

Kontrollera att maskinen ej kan startas med kärlet och locket avlägsnat och med säkerhetsarmen framsvängd över axeln i maskinens centrum.

Vid felfunktion, tillkalla fackman för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

### **MONTERING**

Vid montering, för säkerhetsarmen (K) bakåt tills det tar stopp.

Placera kärlet (I) på maskinen så att kärlets styrfäst (J) hamnar i spåren på maskinens ovansida (P) och vrid kärlet moturs.

Placera kniven (H) på axeln (O) och för ner

kniven helt.

Placera avskraparen (C) i kärlet med avskraparens lock (F) "klockan 6".

Placera locket (A) på kärlet så att pilen på lockets kant pekar mot avskraparens handtag (D) och pressa ner locket så att avskraparen och locket kopplas ihop.

Lyft säkerhetsarmen och för samtidigt in den till lockets centrum.

### **DEMONTERING**

Vid demontering, lyft säkerhetsarmen (K) en aning och för den bakåt så att kärlet (I) lämnas fritt och avlägsna därefter kärlet.

Låt alltid kniven (H) sitta kvar i kärlet när kärlet flyttas så att inte varan kan rinna ut genom röret i kärlets centrum.

### **TYP AV BEREDNING**

Hackar, finfördelar, mixar och blandar färs, aromsmör, dressing, majonnäs, dessert, puré, paté, etc. Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, lök, persilja, nötter, mandel, parmesan, svamp, choklad, etc.

### **VARUMÄNGD, STORLEK OCH BEREDNINGSTIDER.**

Hur stor mängd och hur stora bitar som kan beredas per gång samt vilken beredningstid som krävs, beror på varans konsistens och på vilket resultat som önskas.

För ett jämnt och bra resultat bör fasta varor som kött och ost etc. först delas i ungefär lika stora bitar inte större än ca 4 cm<sup>3</sup>.

I nedanstående tabeller återges den maximala mängden som bör beredas per gång och den ungefärliga beredningstiden.

Kött: 1.3 kg/1 min. Fisk: 1.3 kg/1 min.  
Aromsmör: 1.3 kg/1 min. Majonnäs: 1.6 liter/1 min. Persilja: 1 liter/1 min.

### **MANÖVERVREDET.**

Med manövervredet (Q) i läge "0" är maskinen avstängd.

I läge "I" går maskinen kontinuerligt och i läge "II" (VCM-42) går maskinen kontinuerligt på hög hastighet.

I läge "PULS" går maskinen tills vredet släpps.

PULS-läget används vid korta moment då ett exakt resultat önskas.

### **AVSKRAPAREN.**

Avskraparen (C) är ett hjälpmedel för att återföra exempelvis köttfärs som fastnat på kärlets väggar, in mot knivzonen under körning.

Vrid på avskraparen då du vill skrapa av kärlets väggar eller öppna/stänga matarröret (B).

### **RENGÖRING**

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.

Rengör alltid maskinen omedelbart efter användning.

Avlägsna de lösa delarna från maskinen och diska samt torka dem väl.

Torka av maskinhuset med en fuktig trasa.

Rengör aldrig maskinhuset i diskmedel med högt pH-värde (används ofta i diskmaskiner).

Lämna aldrig kniven (H) våt eller på en rostfri bänk när den inte används.

Använd aldrig vassa föremål eller högtryckspruta.

Förvara kärlet (I) och kniven (H) på maskinen när de inte används.

### **KONTROLLERA VARJE VECKA**

Att axeln (O) slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att säkerhetsarmen (K) förts bort från lockets (A) centrum.

Att maskinen ej kan startas med kärlet (I) och locket avlägsnat och med säkerhetsarmen framsvängd över axeln i maskinens centrum.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren 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.

Att synliga skruvar och bultar är åtdragna.

Att knivarna (H) är hela och har god skärpa.

### **FELSÖKNING**

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

ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt ställ arbetsbrytaren i läge "I". Montera kärlet (I) och locket (A) korrekt. För in säkerhetsarmen

(K) helt över locket centrum. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt skärresultat.  
ÅTGÄRDER: Se till att knivarna är hela och har god skärpa. Fördela varan i mindre och lika stora bitar. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång. Ha alltid avskraparen (C) monterad och använd den vid behov.

### TEKNISKA DATA VCM-41

Motor: 450 W, 100 V, 1-fas, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, 1-fas, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, 1-fas, 50/60 Hz, 4.7 A.

Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift.  
Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44.  
Stickkontakt: 10 A, jordad. Säkring i lokalens säkringskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

Reglage/hastigheter: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut (50 Hz) alt. 1700 varv/minut (60 Hz). "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut (50 Hz) alt. 1700 varv/minut (60 Hz) tills vredet släps.

Kärlets volym: Bruttovolym 4 liter.  
Nettovolym lättflytande vätska 1.6 liter.

Nettovikter: Maskinbas: 14,8 kg. Käril komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

Material: Maskinbas av aluminium. Käril\* av rostfritt stål. Knivenhet\* med knivfäste av acetal och knivblad av svenskt knivstål av högsta kvalitet. Lock\* och avskraparsystem\* av äkta polysulfon. \* = Kan diskas i maskin.

Normer: EU Maskindirektiv 89/392/EEC.  
EMC-direktiv 89/336/EEC.

### TEKNISKA DATA VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, 3-fas, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, 3-fas, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift.  
Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44.

Stickkontakt: 16 A, jordad. Säkring i lokalens säkringskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

Reglage/hastigheter: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut. "II" = maskinen arbetar kontinuerligt med 3000 varv/minut. "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut tills vredet släps.

Kärlets volym: Bruttovolym 4 liter.  
Nettovolym lättflytande vätska 1.6 liter.

Nettovikter: Maskinbas: 15,4 kg. Käril komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

Material: Maskinbas av aluminium. Käril\* av rostfritt stål. Knivenhet\* med knivfäste av acetal och knivblad av svenskt knivstål av högsta kvalitet. Lock\* och avskraparsystem\* av äkta polysulfon. \* = Kan diskas i maskin.

Normer: EU Maskindirektiv 89/392/EEC.  
EMC-direktiv 89/336/EEC.