

# metos

## GRÖNSAKSSKÄRARE OCH SNABB- HACK

CC34

---

### 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: \_\_\_\_\_



<b>1. Allmänt .....</b>	<b>1</b>
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 .....	2
1.4 Konstruktion .....	2
<b>2. Säkerhetsföreskrifter .....</b>	<b>4</b>
2.1 Säkerhetsföreskrifter då fel uppstår .....	4
2.2 Förbud (farliga metoder och funktionssätt) .....	4
<b>3. Användningsföreskrifter .....</b>	<b>5</b>
3.1 Innan användning .....	5
3.1.1 Säkerhetskontroll före beredning med mataren (A5) .....	5
3.1.2 Säkerhetskontroll före beredning med kärlet (B5) .....	5
3.2 Användning .....	6
3.2.1 Användning av mataren .....	6
3.2.2 Montering av mataren .....	7
3.2.3 Demontering av mataren .....	7
3.2.4 Val av skärverktyg .....	8
3.2.5 När används kärlet (B5)? .....	8
3.2.6 Montering av kärlet .....	8
3.2.7 Demontering av kärlet .....	10
3.2.8 Varumängd, varans storlek och beredningstider vid beredning med kärlet .....	10
3.2.9 Så här används manövervredet (A15) .....	11
3.3 Efter användning .....	11
3.3.1 Rengöring .....	11
3.3.2 Kontrollera varje vecka .....	12
<b>4. Installation .....</b>	<b>13</b>
4.1 Uppackning av apparat .....	13
4.2 Installation .....	13
<b>5. Felsökning .....</b>	<b>14</b>
<b>7. Tekniska specifikationer .....</b>	<b>25</b>



# 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. Apparatens 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.

## 1.2 I apparaten använda symbolers betydelse



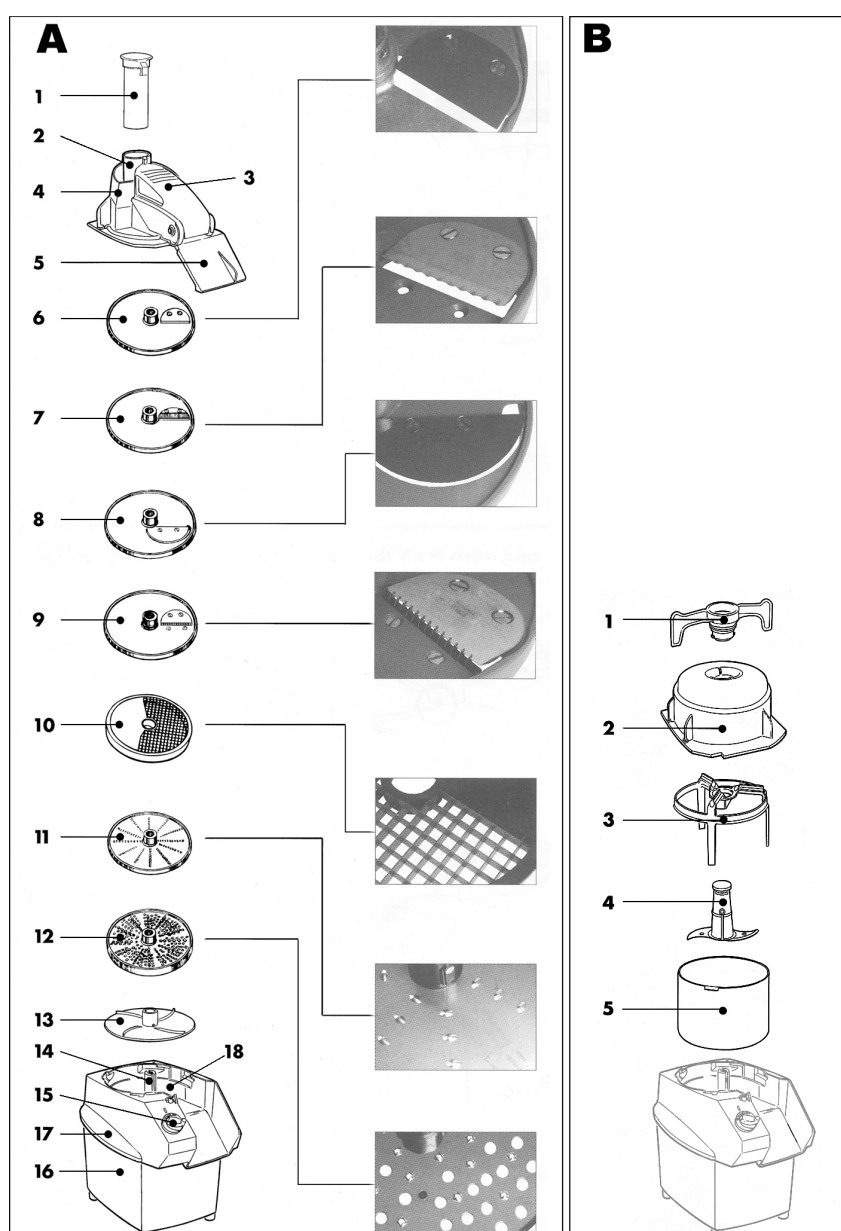
Denna symbol på en apparatdel indikerar att vassa knivar och röliga delar finns bakom delen

## 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.

Typ	Tillverkningsnummer	Inköpstid (ddmmåå)
CC-34		

## 1.4 Konstruktion





**Bild A Grönsaksskärare**

1. Stöt
2. Matarrör
3. Matarens handtag
4. Matarfack
5. Matare
6. Standardsskivare
7. Räffelskivare
8. Finsnittsskivare
9. Strimlare
10. Tärningsgaller
11. Råkostrivare
12. Finrivare
13. Utmatarskiva
14. Axel
15. Manövervred (hastighetsreglage)
16. Maskinbas
17. Handtag/ övre maskinbas
18. Knivhus

**Fig B Snabbhack**

1. Avskraparhandtaget
2. Lock, tätningring (synns ej på bilden)
3. Avskraparring
4. Kniv
5. Kärn

## 2. Säkerhetsföreskrifter

### 2.1 Säkerhetsföreskrifter då fel uppstår

För att eliminera risken för skador på motorn, har CC-34 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.

### 2.2 Förbud (farliga metoder och funktionssätt)



Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.



Bär alltid maskinen i de två handtagen (A17) på maskinbasens sidor.



Använd alltid stöten (A1) vid skärning med matarens matarrör (A2).



Stick aldrig ner händerna i kärlet (B5), i matarens stora matarfack (A4) eller matarrör (A2).



Stäng alltid av maskinen genom att ställa manövernredet (A15) i läge <<0>> och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget, alternativt slå i från arbetsbrytaren före rengöring.



Håll alltid i matarens handtag (A3), när mataren (A5) skall öppnas och stängs.



Maskinen får endast repareras och maskinbasen (A16) öppnas av en behörig fackman.

## 3. Användningsföreskrifter

### 3.1 Innan användning

#### 3.1.1 Säkerhetskontroll före beredning med mataren (A5)

Avlägsna mataren (A5), eventuella skärverktyg (A6-A12) samt utmatarskivan (A13) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering av mataren" och kontrollera därefter att maskinen kan inte startas när hastighetsreglaget (A15) ställs i läge "I".

Placera mataren på maskinbasen (A16) med texten "close open" klockan 5 sett från maskinbasens utlopp och pressa mataren medurs tills det tar stopp och mataren sitter fast. Kontrollera att maskinen stannar när matarens handtag (A3) fälls upp samt återstartar när handtaget fälls ner, med hastighetsreglaget i läge "I".

Ställ hastighetsreglaget i läge "I" och fäll därefter upp matarens handtag samt kontrollera att axeln (A14) då slutar att rotera inom fyra sekunder.



Vid felfunktion, tillkalla fackman föråtgärd innan maskinen tas i bruk.

#### 3.1.2 Säkerhetskontroll före beredning med kärlet (B5)

Avlägsna locket (B2), kniven (B4) och kärlet (B5) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering av kärlet" och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget (A15) ställs i läge <<I>>, <<II>> och <<P>>.

Montera kärlet och locket (men inte kniven) enligt instruktionerna under rubriken "Montering an kärlet" och ställ hastighetsreglaget i läge <<II>> samt vrid därefter loss locket moturs och kontrollera att axeln (A14) då slutar att rotera inom fyra sekunder.



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

## 3.2 Användning

### 3.2.1 Användning av mataren

Mataren används tillsammans med passande skärverktyg för skivning, tärning, strimling och rivning av frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp, etc.

Det stora matarfacket (A4) används främst för matning av potatis, lök, etc. samt vid skärning av större varor som kål. Det stora matarfacket används även när varan önskas skuren på en bestämd ledd, t.ex. vid skivning av tomat och citron.

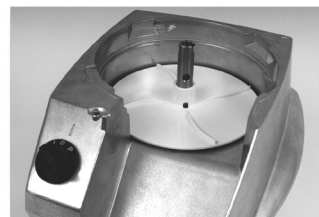
Matarröret (A2) används främst vid beredning av långsträckta varor som gurka.



Beredning av frysta produkter är förbjuden.

### 3.2.2 Montering av mataren

Placera utmatarskivan (A13) på axeln (A14) och rotera samt pressa ner utmatarskivan i sin koppling.



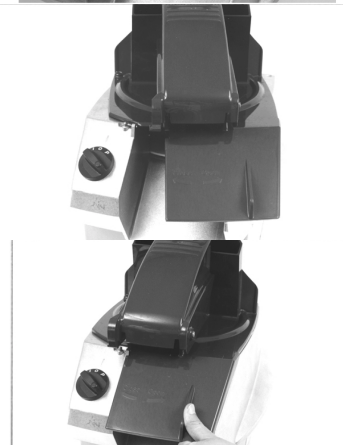
Vid tärning: Placera tärningsgallret (A10) med knivarnas vassa egg uppåt, så att styrspåret i gallrets sida passar i styrklacken på maskinbasen. Placera därefter standardsskivaren (A6) på axeln (A14) och rotera standardsskivaren så att den faller ner i sin koppling.



Vid skivning, strimling och rivning: Placera endast det valda skärverktyget på axeln och rotera så att det faller ner i sin koppling.



Placera mataren på maskinbasen (A16) så att texten "close open" hamnar klockan 5 sett från maskinens utlopp.



Pressa därefter mataren medurs tills det tar stopp och mataren sitter fast

### 3.2.3 Demontering av mataren

Vrid mataren moturs tills det tar stopp och lyft därefter bort mataren.

Vrid skärverktyget medurs och lyft bort det.

Avslägsna tärningsgallret.

Lyft bort utmatarskivan.



### 3.2.4 Val av skärverktyg

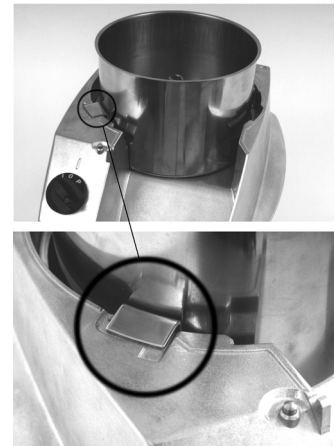
- Standarsskivare (A6) skivar fasta varor. Tärnar i kombination med tärningsgaller (A10).
- Räffelskivare (A7) för räfflade skivor.
- Finsnittsskivare (A8): alla dimensioner skivar fasta varor. 4 och 6 mm skivar även mjuka, saftiga och ömtåliga varor som tomat. 2 mm strimlar vitkål, 4 och 6 mm strimlar isbergssallad, kinakål, etc.
- Strimlare (A9) för soppstrimlor, potatis, gurka, etc.
- Tärningsgaller (A10) tärnar i kombination med standardsskivare.
- Råkostarivare (A11) river morot, vitkål, nötter, ost, torrt bröd, etc.
- Finrivare (A12) finriver rå potatis, hård/ torrt ost, etc.

### 3.2.5 När används kärlet (B5)?

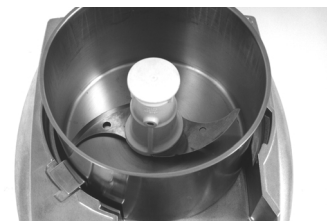
Kärlet används för hackning och finfördelning av kött, fisk, frukt, grönsaker och nötter samt för blandning av såser, aromsmör, majonnäs, soppor, etc.

### 3.2.6 Montering av kärlet

Placera kärlet (B5) på maskinbasen så att kärlets lås-  
klack hamnar i försänkningen på maskinbasens ovan-  
sida.



Placera kniven (B4) på axeln (A14) och rotera samt  
pressa ner kniven så att den faller ner helt i sin kop-  
pling.



Fäst tätningringen i spåret på locketets insida.



## Användningsföreskrifter

---

Ta tag i avskraparringens (B3) centrum och placera locket (B2) på avskraparringen.



Placera avskraparhandtaget (B1) ovanpå locket och pressa ihop avskraparringen och avskraparhandtaget, samt vrid avskraparhandtaget medurs till det tar stopp och de tre delarna sitter ihop.



Placera locket på kärlet så att texten "close open" hamnar klockan 5 sett från maskinbasens utlopp.



Vrid locket medurs tills det tar stopp.



### 3.2.7 Demontering av kärlet

Vrid locket (B2) moturs tills det tar stopp och lyft bort locket/ avskraparen.



Pressa samman avskraparringen (B3) och avskraparhandtaget (B1) samt rotera samtidigt avskraparhandtaget medurs tills det tar stopp och separera de tre delarna.



Rotera kniven (B4) medurs tills det tar stopp och avlägsna kniven samt lyft bort kärlet. Om innehållet i kärlet är flytande bör kärlet tömmas innan kniven avlägsnas.

### 3.2.8 Varumängd, varans storlek och beredningstider vid beredning med kärlet

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 först delas i ungefär lika stora bitar, inte större än 3x3x3 cm.

- Kött: 1 kg
- Fisk: 1 kg
- Aromsmör: 1 kg
- Majonnäs: 1 l
- Persilja: 1 l



### 3.2.9 Så här används manövervredet (A15)

Vid tärning och skivning av ömtåliga varor såsom tomat rekommenderas att vredet ställs i läge <<I>> för extra långsam/ skonsam beredning och bästa resultat.

Med manövervredet i läge <<0>> är maskinen avstängd. I läge <<I>> går maskinen kontinuerligt på låg hastighet och i läge <<II>> kontinuerligt på hög hastighet. I läge <<P>> (puls) går maskinen till vredet släpps.

## 3.3 Efter användning

### 3.3.1 Rengöring

Rengör alltid maskinen noggrant omedelbart efter användning.

#### 1. Grönsaksskäraren

- Stäng först av maskinen genom att ställa manövervredet (A15) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget, alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.
- Om du har använt tärningsgallret (A10), låt det sitta kvar i maskinen och stöt först ut kvarvarande tärningar med en borste innan du avlägsnar tärningsgallret.
- Skärverktyg av plast kan rengöras i diskmaskin medans skärverktyg av lättmetall inte skall rengöras i diskmaskin eftersom der höga pH-värdet i maskindiskmedel kan få metallen att korrodera eller bli svart.

#### 2. Snabbhack

- Avlägsna alla lösa delar från maskinbasen (A16) och diska och torka dem väl.
- Snabbhackens kärl kan diskas i diskmaskin
- Duscha av maskinbasen uppifrån (aldrig från sidan) och/ eller torka av maskinen med en fuktigt trasa.



Använd aldrig vassa föremål, repande diskmedel, repande tvättsvampar eller högtrycks-spruta.



Lämna aldrig skärverktyg våta eller på en rostfri bänk när de inte används, utan torka dem väl och förvara dem alltid på verktygshängare på väggen.

### 3.3.2 Kontrollera varje vecka

- Avlägsna först mataren (A5), eventuella skärverktyg samt utmatarkivan (A13). Alternativt avlägsna locket (B2), kniven (B4) samt kärlet (B5).
- Vrid hastighetsreglaget i läge <<I>> och kontrollera att maskinen då inte startar.
- Montera mataren, ställ hastighetsreglaget i läge <<I>> och kontrollera därefter att maskinen stannar när matarens handtag (A3) fälls upp samt återstartar när handtaget fälls ner.
- Ställ hastighetsreglaget i läge <<I>>, fäll upp matarens handtag och kontrollera att axeln (A14) slutar att rotera inom fyra sekunder.
- Montera kärlet och locket samt ställ hastighetsreglaget i läge <<I>> och kontrollera att axeln (A14) slutar att rotera inom fyra sekunder efter det att locket vridits loss.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget, alternativt slå ifrån arbetsbrytaren och kontrollera att elkabeln är hel och inte har sprickor.



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

- Kontrollera att maskinbasens gummifötter är väl fastskruvade.
- Kontrollera att knivar och rivplåt är hela och vassa.

## 4. Installation

### 4.1 Uppackning av apparat

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

### 4.2 Installation

Koppla maskinen till ett el-uttag med eldata som stämmer överens med uppgifterna på id-skylden på maskinbasens (A16) baksida.

Placera maskinen på en stadig bänk eller bord som är 650-900 mm högt eller på ett höj- och sänkbart bord.

Montera hängare för skärverktygen på väggen nära maskinen.

## 5. Felsökning

För att eliminera risken för skador på motorn, har CC-34 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.

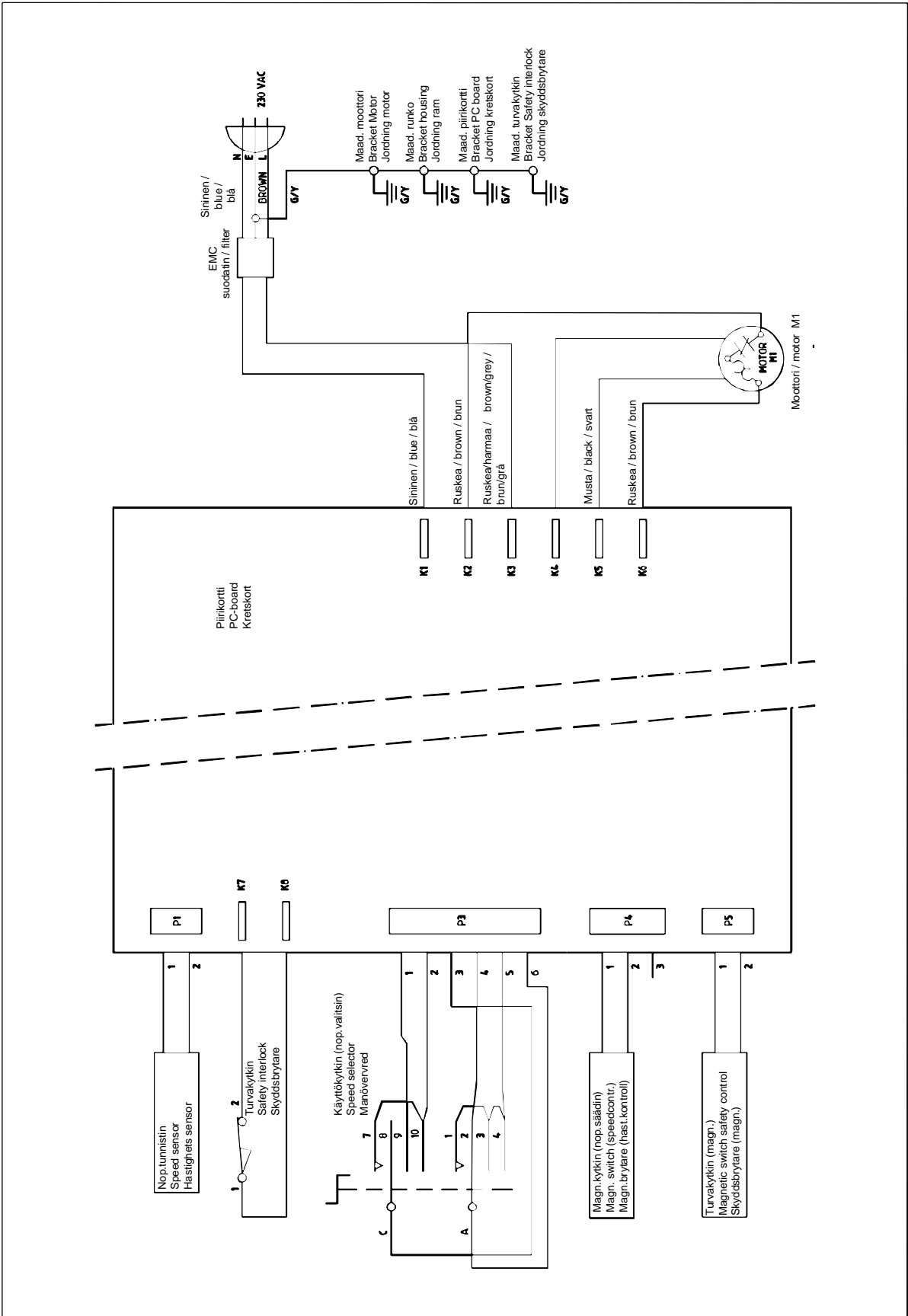
PROBLEM	ÅTGÄRDER
Maskinen startar inte eller stannar under körning och kan inte återstartas.	Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget eller ställ arbetsbrytaren i läge <<I>>. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Kontrollera att mataren är korrekt monterad och att matarens handtag är nerfällt, alternativt kontrollera att kärlet och locket är korrekt monterade. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.
Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat vid beredning med mataren.	Välj rätt skärverktyg eller kombination av skärverktyg (A6-A12). Använd alltid utmatarskivan (A13). Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan lösare.
Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat vid beredning med kärlet.	Fördela varan i mindre och lika stora bitar max. 3x3x3 cm stora. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång. Ha alltid avskraparen (B1/ B3) monterad och använd den vid behov.
Skärverktyget går ej att ta bort vid beredning med mataren.	Använd alltid utmatarskivan (A13). Använd en tjock skinnhandske som inte skärverktygets knivar kan skära igenom och vrid loss skärverktyget medurs.

## **7. Tekniska specifikationer**

**Kopplingsschema 220-240 V**

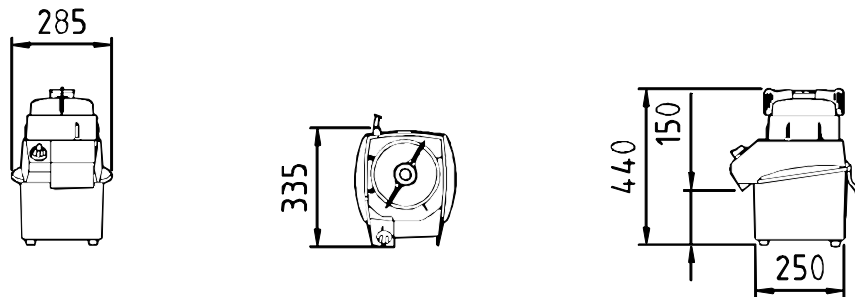
**Installationsritning**

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

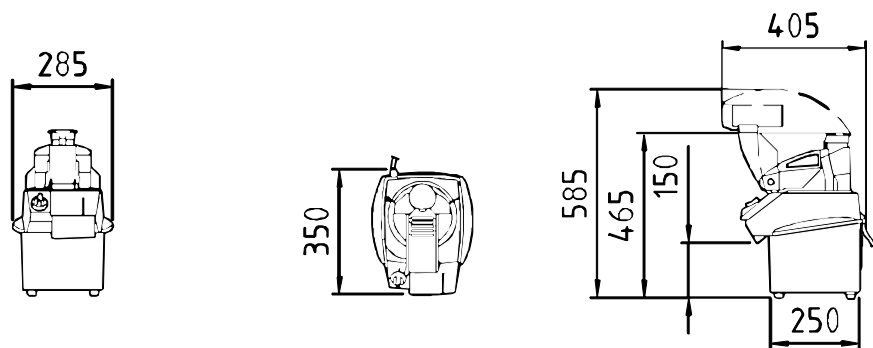


Koplingsschema 220-240 V

# CC-34



## Vihannesleikkuri/ Vegetable prep. attachment/ Grönsaksskärartillsats



Benämning	Specifikation
Kapacitet	2 kg/ min
Kapacitet	10-80 port./ dag
Motor	1000 W
Anslutningsdosa	10A
Säkring i lokalens säkringsskåp	10A
Ljudnivå	76dB (A)
Magnetfält	< 0.1 mT
Maskinens vikt	8.6 kg
Skärverktygs vikt	0.4 kg
Matarens volym	0.9 l
Kärlets bruttovolym	3 l
Kärlets nettovolym för vätska	1.5 l
Skärverktygs diameter	185 mm
Hackknivens diameter	170 mm
Varvtal med mataren, <I>	500 varv/ min
Varvtal med mataren, <II>	800 varv/ min
Varvtal med kärlet, <I>	1450 varv/ min
Varvtal med kärlet, <II>	2650 varv/ min