

metos

CC-32

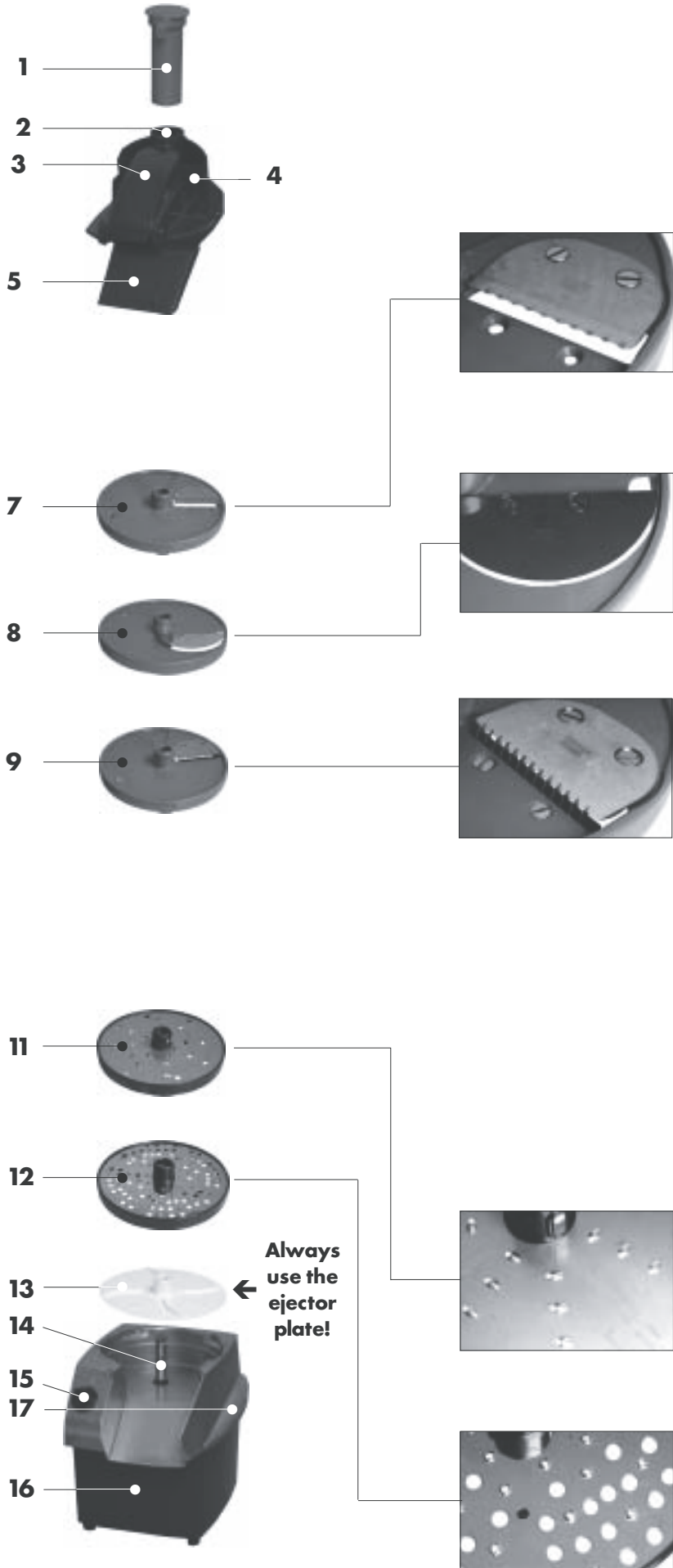
- User instructions ● Bruksanvisning ● Bedienungsanleitung ● Mode d'emploi ● Instrucciones de uso ● Istruzioni per l'uso ● Instruções de uso Gebruiksaanwijzing ● Brugsanvisning ● Käyttöohje ● Notkunarleiðbeiningar ● ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



4221016, 4221017, 4221018, 4221020, 4221022

A

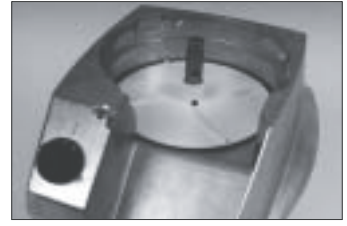
Parts Delar



B

Always Alltid

1



C

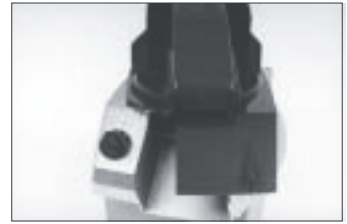
Dismantling Demontering



D

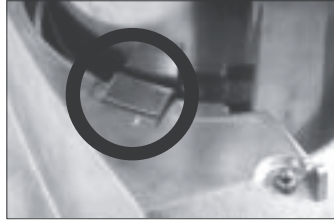
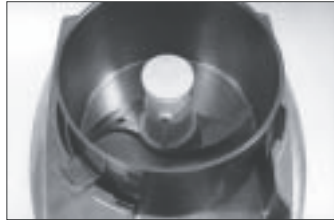
Assembling Montering

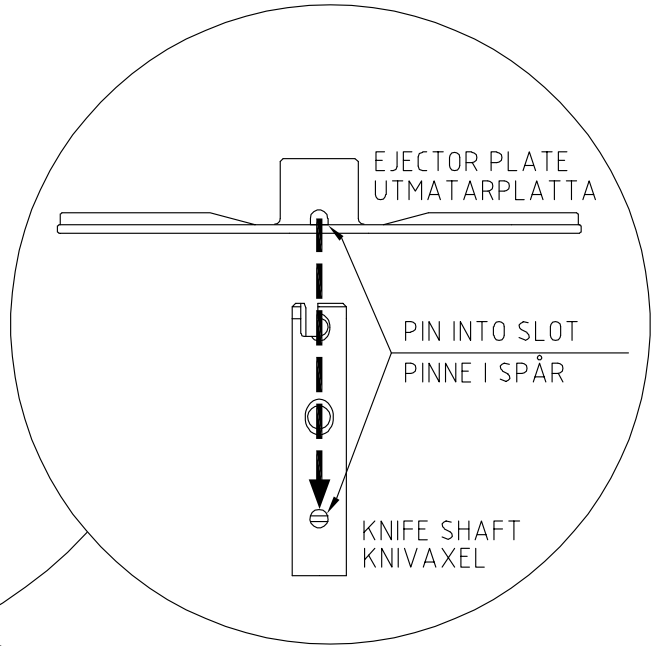
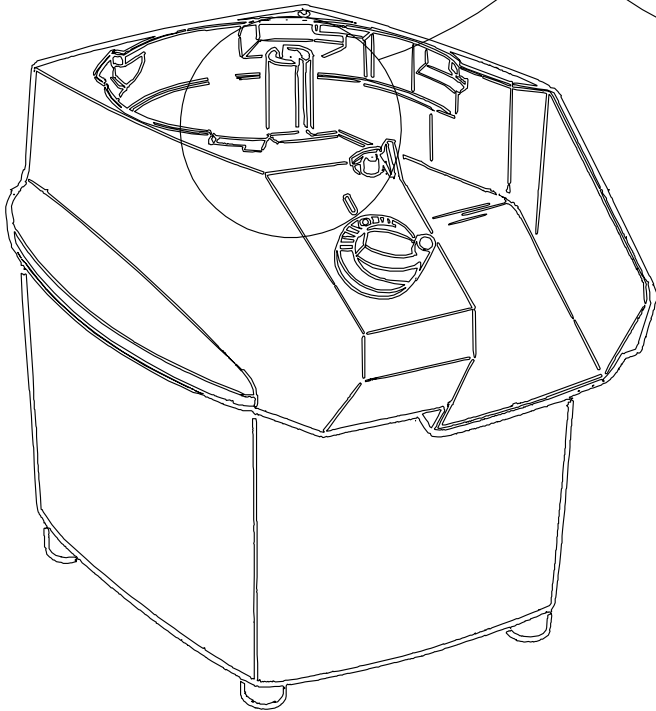
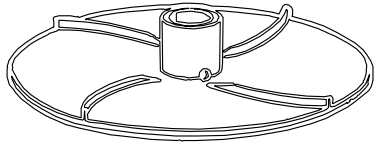
1



2



F**Parts
Delar****I****Assembling
Montering****J****G****Dismantling
Demontering****K****H****Assembling
Montering****1****2**



KÄYTTÖOHJE

Hälde CC-32

(FI)

VAROITUS!

Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia!

Kanna aina konetta rungon sivuissa olevista kahvoista (A17).

Älä laita koskaan käsiäsi astiaan (F5), syöttimen suureen syöttölokeroon (A4) tai syöttöputkeen (A2).

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

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

Pidä aina kiinni syöttimen kahvasta (A3) avatessasi tai sulkiessasi syötintä (A5).

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

Pakkauksen purkaminen.

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

Asennus.

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

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

Turvatarkastus ennen syöttimen (A5) käyttöönottoa.

Irrota syötin (A5), mahdollisesti paikoilleen kiinnitetyt terät (A6-A12) ja poistolevy (A13) kappaleessa «Syöttimen irrotus» olevien ohjeiden mukaisesti ja tarkista, ettei kone käynnisty, kun nopeuden säädin (A15/F7) käännetään asentoon «1».

Nosta syötin (A5) koneen rungon päälle niin, että teksti «Close Open» on kello 5:n kohdalla koneen rungon aukosta päin katsoen (kuva D1) ja kierrä syötintä myötäpäivään kunnes se asettuu kiinni paikoilleen (kuva D2). Tarkista sitten, että kone pysähtyy, kun syöttimen kahva (A3) nostetaan ylös ja että se käynnistyy uudelleen, kun kahva lasketaan alas nopeuskytkimen ollessa asennossa "1".

Käännä nopeuskytkin asentoon "1", nosta syöttimen kahva ylös ja tarkista, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa.

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

Turvatarkastus ennen astian (F5) käyttöönottoa.

Irrota ensin kansi (F2), terä (F4) ja astia (F5) kappaleessa «Astian irrotus» olevien ohjeiden mukaan, ja tarkista sitten, ettei kone lähde käyntiin, kun nopeuskytkin (F7) käännetään asentoihin «1».

Asenna paikoilleen astia ja kansi (mutta ei terää) kappaleessa «Astian asennus» olevien ohjeiden mukaan, käännä nopeuskytkin asentoon "1" ja kierrä sen jälkeen kansi irti vastapäivään ja tarkista, että akseli (F6) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa.

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

Mihin syötintä (A5) käytetään?

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

Suurta syöttölokeroa (A4) käytetään pääasiassa perunaa, sipulia jne. syötettäessä sekä suurempia ruokatarvikkeita kuten esim. kaalia pilkottaessa. Suurta syöttölokeroa käytetään myös, kun ruokatarvikkeet halutaan leikata tietynsuuntaisesti, kuten esim. tomaattia ja siruunaa viipaloitaessa.

Syöttöputkea (A2) käytetään ensisijaisesti pilkottaessa pitkiä ruokatarvikkeita, kuten esim. kurkkua.

Mihin astiaa (F5) käytetään?

Astiaa käytetään lihan, kalan, hedelmien, vihanneksien ja pähkinöiden hienontamiseen ja jauhamiseen sekä kastikkeiden, aromivoi- ja majoneesin, keittojen jne. sekoittamiseen.

Oikean terän (A7-A12) valinta syötintä (A5) käytettäessä.

Poimuviipalointiterä (A7): Tekee poimuttuja viipaleita.

Hienoviipalointiterä (A8): Kaikki koot viipaloivat kiinteitä ruokatarvikkeita. 4 ja 6 mm viipaloivat myös pehmeitä, mehukkaita ja herkästi vahingoittuvia elintarvikkeita kuten esim. tomaattia jne., 2 mm viipaloi mm. valkokaalia. 4 ja 6 mm viipaloivat jäävuorisalaattia, kiinakaalia jne.

Suikalointiterä (A9): Suikaleita keittoihin, perunasuikaleita (Jansonin kiusaukseen), kurkkua jne. 4,5x4,5 mm lehdettäviä valko-kaalinsuikaleita.

Raastinterä (A11): Raastaa porkkanaa, valkokaalia, pähkinöitä, juustoa, kuivaa leipää jne.

Hienoraastin (A12): hienontaa perunaa, kovaa/kuivaa juustoa jne.

Syöttimen (A5) irrotus.

Kierrä syötintä vastapäivään ääriasentoon asti (kuva C) ja nosta se sitten pois.

Kierrä terää (A6, 7, 8, 9, 11 tai 12) myötäpäivään ja irrota se.

Nosta poistolevy (A13) pois paikoiltaan.

Syöttimen kiinnitys (A5).

Laita poistolevy (A13) akselille (A14) ja kierrä ja paina poistolevy paikoilleen (kuva B1).

Viipaloitaessa, suikalotaessa ja raastettaessa laita valitsemasi terä (A6, 7, 8, 9, 11 tai 12) akselille ja kierrä terää kunnes se asettuu paikoilleen.

Nosta syötin (A5) koneen rungon (A16) päälle niin, että teksti «Close Open» on kello 5:n kohdalla koneen rungon aukosta päin katsoen (kuva D1) ja kierrä syötintä myötäpäivään kunnes se asettuu paikoilleen (kuva D2).

Astian (F5) irrotus.

Kierrä kansi (F2) vastapäivään ääriasentoon asti ja nosta kansa/kaavin (kuva G) pois paikoiltaan.

Kierrä terää (F4) myötäpäivään ääriasentoon asti ja irrota se ja nosta pois astia (F5). Jos astiassa on juoksevaa ainetta, se on syytä tyhjentää ennen terän irrottamista.

Astian (F5) kiinnittäminen.

Laita astia (F5) koneen rungolle (F8) siten, että astian ohjaustappi osuu koneen rungossa olevaan uraan (kuva I).

Kiinnitä terä (F4) akselille (F6) ja kierrä ja paina terää niin, että se asettuu paikoilleen (kuva J).

Kiinnitä tiivisterengas kannen sisäpuolella olevaan uraan (kuva K).

Laita kansi astian päälle niin, että teksti «Close Open» tulee kello 5 kohdalle koneen rungon (F8) ulostuloaukon suunnalta katsoen (kuva H1).

Kierrä kantta myötäpäivään ääriasentoon asti (kuva H2).

Ruokatarvaran määrä, koko ja valmistusaika astiaa (F5) käytettäessä.

Yhdellä kertaa käsiteltävien ruokatarvaroiden määrä, palojen koko ja vaadittava käyttöaika riippuvat tavarann koostuksesta ja halutusta lopputuloksesta.

Tasaisen ja hyvän lopputuloksen saamiseksi kiinteät ruokatarvat, kuten esim. liha ja juusto on leikattava ensin suunnilleen saman suuruisiksi, korkeintaan 3x3x3 cm:n kokoisiksi paloiksi.

Seuraavasta ilmenee yhdellä kertaa käsiteltävät enimmäismäärät.

Liha: 1 kg. Kala: 1 kg. Aromivoi: 1 kg. Majoneesi: 1 litra. Persilja: 1 litra.

Näin käytetään käyttökytkintä (A15/F7).

Kone on suljettuna, kun käyttökytkin (A15/F7) on asennossa "0". Asennossa "1" kone on käynnissä jatkuvasti.

Puhdistus.

Puhdista kone aina huolellisesti välittömästi käytön jälkeen.

Sammuta kone kääntämällä käyttökytkin (A15/F17) asentoon «0» ja vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä.

Irrota kaikki irralliset osat koneen rungosta (A16) ja tiivisterengas kannen sisäpuolella olevasta urasta (kuva K) ja pese ja kuivaa ne huolellisesti ja laita sen jälkeen tiivisterengas takaisin uraan.

Älä milloinkaan puhdista kevytmetalliesineitä astianpesukoneessa, ellei niissä ole merkintää "diwash".

Kaikki tarvikkeet, joissa on merkintä "diwash", voi pestä astianpesukoneessa.

Kaikki leikkuuvälineet voi pestä astianpesukoneessa.

Suihkuta koneen runko ylhäältä käsin (ei koskaan sivusuunnasta) ja/tai pyyhi kone kostealla rätillä.

Älä käytä koskaan teräviä esineitä, hankausjauhetta, hankaavia pesusieniä tai painepesuria.

Älä jätä koskaan hienonnusterää (F4) tai teriä (A6 - A12) märäksi tai ruostumattomasta teräksestä valmistetulle alustalle, kun ne eivät ole käytössä, vaan kuivaa ne huolellisesti ja säilytä ne aina seinällä olevassa ripustustelineessä (E).

Viikottainen tarkistus.

Irrota ensin syötin (A5), mahdollisesti käytössä olevat terät (A6 - A12) sekä poistolevy tai vaihtoehtoisesti kansi (F2), hienonnusterä (F4) ja astia (F5).

Käännä sitten nopeudensäädin (A15/F7) asentoon «1» ja tarkista, ettei kone käynnisty näin tehdessäsi.

Asenna syötin (A5) paikoilleen, käännä nopeudensäädin asentoon «1» ja tarkista sitten, että kone pysähtyy, kun nostat syöttimen kahvan (A3) ylös ja että se käynnistyy taas, kun syöttimen kahva lasketaan alas.

Käännä nopeudensäädin asentoon «1», nosta syöttimen kahva ylös ja kontrolloi, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa.

Asenna paikoilleen astia (F5) ja kansi (F2) ja käännä nopeudensäädin asentoon «1» ja kontrolloi, että akseli (F6) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa siitä, kun kansi on kierretty irralleen vastapäivään ääriasentoon asti.

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

Että koneen kumijalat on ruuvattu tiukasti paikoilleen.

Että terät ja raastimet ovat ehjät ja terävät.

Vianetsintä.

Koneen rikkoutumisriskin eliminoimiseksi CC34:ssä on katkaisija, joka sammuttaa koneen automaattisesti, jos moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Katkaisijassa on automaattinen palautustoiminto, jonka ansiosta kone käynnistyy uudelleen moottorin jäähtytyä, mihin normaalisti kuluu aikaa noin 10 - 30 minuttia.

VIKA: Kone ei käynnisty tai pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen. TOIMENPITEET: 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 syötin (A5) on asennettu oikein paikoilleen ja että syöttimen kahva (A3) on ala-asennossa. Tarkista, että astia (F5) ja kansi (F2) on asennettu oikein paikoilleen. Odota puolisen tuntia ja yritä käynnistää kone uudelleen. Kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos syötintä (A5) käytettäessä. TOIMENPIDE: Valitse oikea terä (A6 - A12). Käytä aina poistolevyä (A13). Tarkista, että terät ja raastimet ovat ehjät ja terävät. Paina ruokatarvike kevyemmin koneeseen.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos astiaa (F5) käytettäessä. TOIMENPIDE: Pilko ruokatavara pienemmiksi, tasakokoisiksi ja korkeintaan 3x3x3 cm:n suuruisiksi paloiksi. Valmista kerralla pienempi annos.

VIKA: Terää ei saa irti syötintä (A5) käytettäessä. TOIMENPIDE: Käytä aina poistolevyä (F13). Käytä paksua nahkakäsintä, jonka läpi terät eivät pysty leikkaamaan, ja kierrä terä irti myötöpäivään.

Hälde CC-32 - Tekniset tiedot.

KÄYTTÖTARKOITUS: Viipalo, suikaloi ja/tai raastaa hedelmiä, vihanneksia, kuivaa leipää, juustoa, pähkinöitä, sieniä. Jauhaa ja hienontaa lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, pähkinöitä. Sekoittaa kastikkeita, aromivoita, majoneesia, keittoja, salaattikastikkeita, suurusteita, jälkiruokia jne.

KÄYTTÄJÄT: Ravintolat, elintarvikeliikkeiden keittiöt, päiväkodit, palvelutalot, cateringpalvelut jne., jotka valmistavat 10 - 80 annosta päivässä.

KAPASITEETTI JA TILAVUUS: Käsittelee korkeintaan 2 kg ruokatavaroita minuutissa terän valinnasta ja ruokatarvikkeen laadusta riippuen. Syöttimen tilavuus: 0,9 litraa. Syöttöputken läpimitta: 53 mm. Astian bruttotilavuus: 3 litraa. Astian nettotilavuus nestettä sekoitettaessa 1,5 litraa.

KONE: Moottori: 1000 W. 100-120 V, 1-vaihe, 50-60 Hz, 220 - 240V, 1-vaihe, 50/60 Hz. Lämpösuoja. Voimansiirto: hammashihna. Turvajärjestelmä: kaksi turvakytkintä. Turvaluokka IP 34. Sähköliitäntä: maadoitettu, 1-vaihe, 10 A. Äänitaso: lpa (EN31201): 76 dBA leikattaessa ja 82 dBA jauhattaessa. Magneettikenttä: vähemmän kuin 0,1 mikrotesslaa.

SÄÄTÖ JA NOPEUDET: Kaksi nopeutta (HÄLLDE 2-SPEED), joilla saadaan täydellinen lopputulos sekä leikattaessa että jauhattaessa.

Automaattinen nopeudensäätö (HÄLLDE AUTO-SPEED), joka huomio sen käytetäänkö syötintä vai sekoitusastiaa ja joka antaa leikattaessa n. 600 kierrosta/min, ja astiassa jauhattaessa n. 1500 kierrosta/min.

LEIKKUU- JA HIENONNUSTERÄT: Leikkuuterien halkaisija: 185 mm. Hienonnusterän halkaisija 170 mm.

MATERIAALIT: Koneen runko: alumiini.

Vihannesleikkuri ja syötin: polyamidi. Poistolevy: acetoli. Leikkurin levyt: kestävä acetoli, polysulfani, polypropeeni tai alumiini. Leikkuuterät: korkealaatuinen veitsiteräs. Pikajauhatuslaitteen astia: ruostumaton teräs, terän kiinnitin: acetoli, jauhusterä: korkealaatuinen veitsiteräs, kansi: polykarbonaatti.

NETTOPAINOT: Koneen runko: 8,6 kg.

Vihannesleikkuri kokonaisuudessaan teriä lukuunottamatta: 1 kg. Terät: keskimäärin n. 0,4 kg. Pikajauhatuslaite kokonaisuudessaan terä mukaan lukien 1,4 kg.

NORMIT: EU:n konedirektiivi 89/392/EEC sekä EMC-direktiivi 89/336/EEC.

metos
kitchen intelligence®