

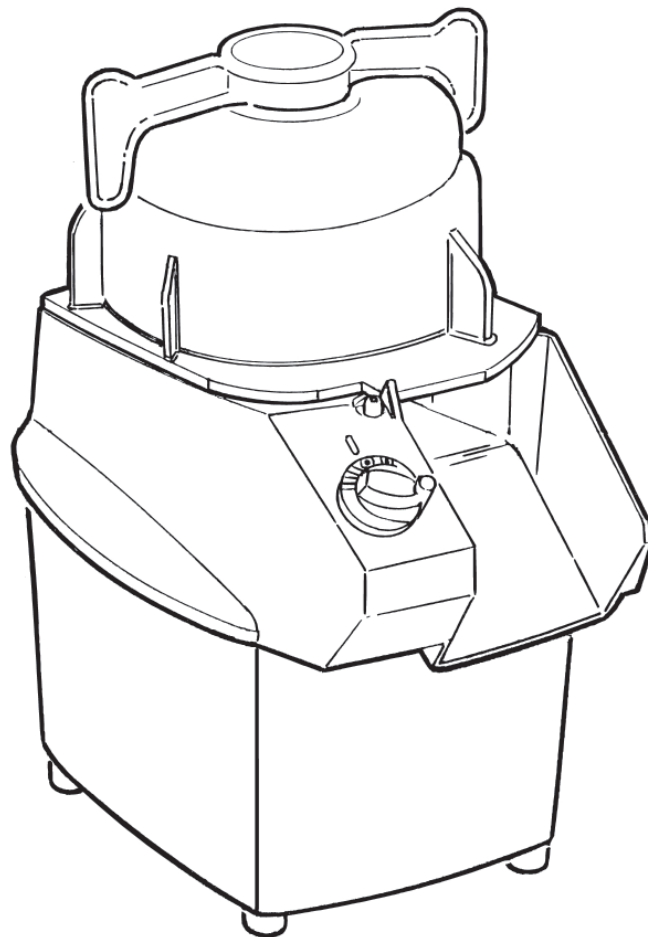
# metos

**Metos VCB-32**  
4189045

---

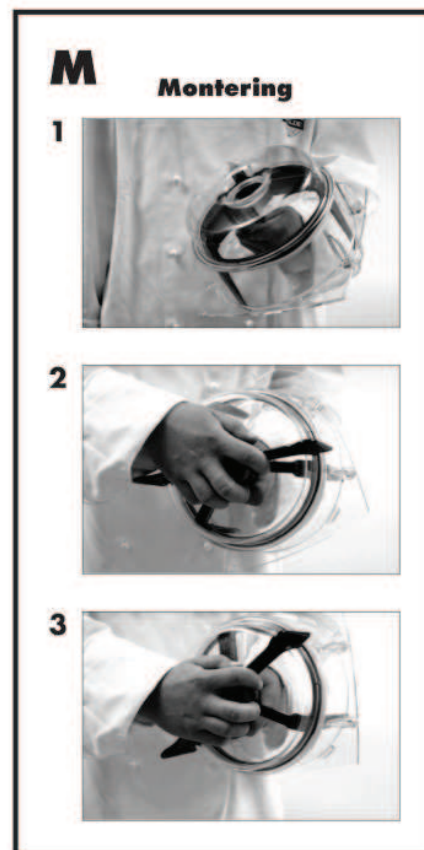
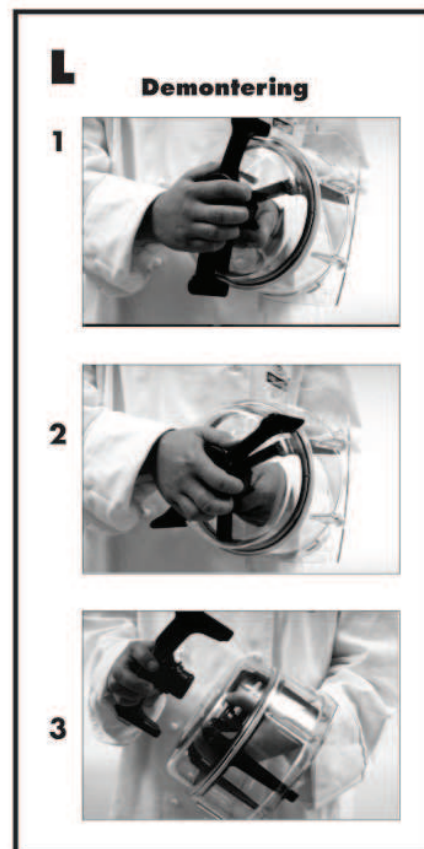
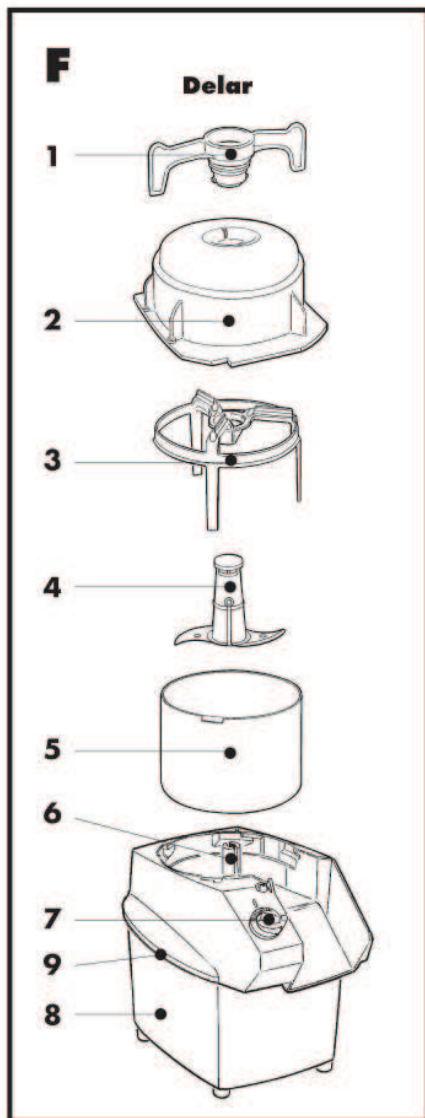
## **Bruksanvisning**

---



VARNING! .....	4
Uppackning.....	4
Installation .....	4
Säkerhetskontroll före beredning.....	4
När används VCB-32.....	4
Demontering av kärlet (F5) .....	4
Montering av kärlet (F5).....	4
Varumängd, varans storlek och beredningstider.....	4
Rengöring .....	4
Rengör alltid maskinen noggrant omedelbart.....	4
Kontrollera varje vecka .....	5
Felsökning .....	5
Data Hållde VCB-32. ....	5
Elschema.....	7

1. Avskrapar-handtaget
2. Locket
3. Avskraparringen
4. Kniven
5. Kärlet
6. Axeln
7. Manövernredet
8. Maskinbasen



**VARNING!**

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

**Bär alltid maskinen i de två handtagen (F9) på maskinbasens sidor.**

**Stick aldrig ner händerna i kärlet (F5).**

**Stäng alltid av maskinen genom att ställa manövervredet (F7) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakt**

**ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.**

**Maskinen får endast repareras och maskinbasen (F8)**

**öppnas av enbehörig fackman.**

**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**

Koppla maskinen till ett el-uttag med eldata som stämmer överens med uppgifterna på id-skylden på maskinbasens (F8) baksida.

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

**Säkerhetskontroll före beredning**

Avlägsna först locket (F2), kniven (F4) samt kärlet (F5) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering av kärlet", och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget (F7) ställs i läge "I", "II" respektive "P".

Montera kärlet och locket (men inte kniven) enligt instruktionerna under rubriken "Montering av kärlet", och ställ hastighetsreglaget (F7) i läge "II" samt vrid därefter loss locket moturs och kontrollera att axeln (F6) då slutar att rotera inom fyra sekunder.

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

**När används VCB-32**

VCB-32 används för hackning och finfördelning av kött, fisk, frukt, grönsaker och nötter samt för blandning av såser, aromsmör, majonnäs, soppor, etc.

**Demontering av kärlet (F5)**

Vrid locket (F2) moturs tills det tar stopp och lyft bort locket/avskraparen (fig. G). Pressa samman avskrapar-ringen (F3) och avskrapar-handtaget (F1), samt rotera samtidigt avskrapar-handtaget medurs tills det tar stopp och separera de tre delarna.

Rotera kniven (F4) medurs tills det tar stopp och avlägsna kniven samt lyft bort kärlet (F5).

Om innehållet i kärlet är flytande bör kärlet tömmas innan kniven avlägsnas.

**Montering av kärlet (F5)**

Placera kärlet (F5) på maskinbasen (F8) så att kärlets låsklack hamnar i försänkningen på maskinbasens ovansida (fig. I).

Placera kniven (F4) på axeln (F6), och rotera samt pressa samtidigt ner kniven så att den faller ner helt i sin koppling (fig. J).

Fäst tätningssringen i spåret på lockets insida (fig. K).

Ta tag i avskraparringens (F3) centrum och placera locket (F2) på avskrapar-ringen (fig. M1).

Placera avskrapar-handtaget (F1) ovanpå locket och pressa ihop avskrapar-ringen och avskraparhandtaget (fig. M2), samt vrid avskrapar-handtaget moturs tills det tar stopp och de tre delarna sitter ihop (fig. M3).

Placera locket på kärlet så att texten "Close Open" hamnar klockan 5 sett från maskinbasens (F8) utlopp (H1).

Vrid locket medurs tills det tar stopp (H2).

**Varumängd, varans 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 3x3x3 cm.

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

Kött: 1 kg. Fisk: 1 kg. Aromsmör: 1 kg.

Majonnäs: 1 liter. Persilja: 1 liter.

**Rengöring.**

Rengör alltid maskinen noggrant omedelbart

efter användning. Stäng först av maskinen genom att ställa manövervredet (F7) i läge "0" och därefter dra

ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.

Avlägsna alla lösa delar från maskinbasen (F8) och tätningringen från spåret på lockets insida (fig. K) diska och torka dem väl samt sätt därefter tillbaka tätningringen i spåret.

Torka av maskinbasen med en fuktig trasa.

Använd aldrig vassa föremål, repande diskmedel, epande tvättsvampar eller högtryckspruta.

Lämna aldrig kniven (F4) våt eller på en rostfri bänk när de inte används.

## Kontrollera varje vecka

Avlägsna först locket (F2), kniven (F4) samt kärlet (F5). Vrid hastighetsreglaget (F7) till läge "I" och ontrollera att maskinen då inte startar.

Montera kärlet (F5) och locket (F2) samt ställ hastighetsreglaget i läge "I" och kontrollera att axeln (F6) slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att locket vridits loss moturs tills det tar stopp.

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 maskinbasens gummifötter är väl fastskruvade.

Att knivar och rivplåt är hela och vassa.

## Felsökning

För att eliminera risken för skador på motorn, har VCB-32 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.

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". Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Kontrollera att kärlet (F5) och locket (F2) är korrekt monterade. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Lågkapacitet eller dåligt beredningsresultat vid beredning.

ÅTGÄRD: 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 (F1/F3) monterad och använd den vid behov.

## Data Hälld VCB-32.

TYP AV BEREDNING: Hackar och finfördelar kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter. Blandar/mixar såser, aromsmör, majonnäs, soppor, dressingar, redningar, desserter, etc.

ANVÄNDARE: Restauranger, butikskök, dietkök, daghem servicehem, cateringkök, etc som bereder från 10 till 80 portioner per dag.

KAPACITET OCH VOLYM: Kärlets bruttovolym: 3 liter. Kärlets nettovolym lättflytande vätska 1,4 liter.

MASKINBAS: Motor: 1000 W. 100-120 V, 1-fas, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fas, 50/60 Hz.

Termiskt motorskydd. Transmission: kuggrem.

Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare.

Skyddsklass: IP34. Väggslutning: jordad, 1-fas, 10 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög.

Ljudnivå LpA (EN31201): 82 dBA vid hackning.

Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesa.

REGLAGE OCH HASTIGHETER: Två hastigheter för perfekt beredningsresultat. Ca 1 450 varv/min i läge "I" och ca 2 500 varv/min i läge "II". Pulsfunktion ger 2 500 varv/min i läge "P".

KNIV: Hackknivens diameter: 170 mm.

MATERIAL: Maskinbas av aluminium, kärl av rostfritt stål, knivfäste av acetal, knivblad av knivstål av högsta kvalitet, lock av polykarbonat, avskrapare av polysulfon.

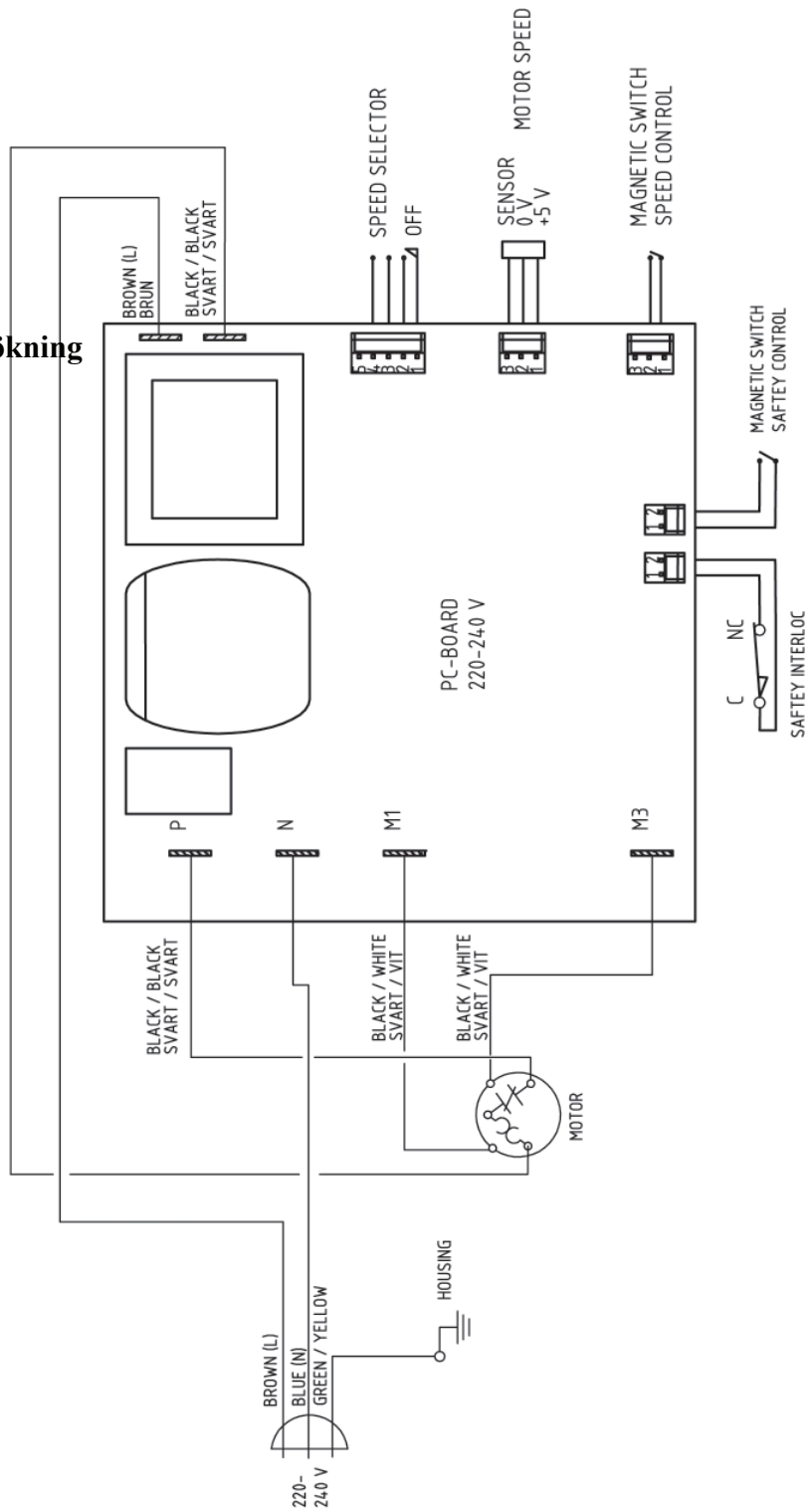
NETTOVIKTER: Maskinbas: 8,6 kg.

Kärl komplett: 1,4 kg.

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



Felsökning



**HALLDE**

ELECTRICAL DIAGRAM  
VCB-32 MACHINE 220-240 V STD

Dwn by TF	Rev.date
Appr. JSt	Date 050701
Drawing no.	24311



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.