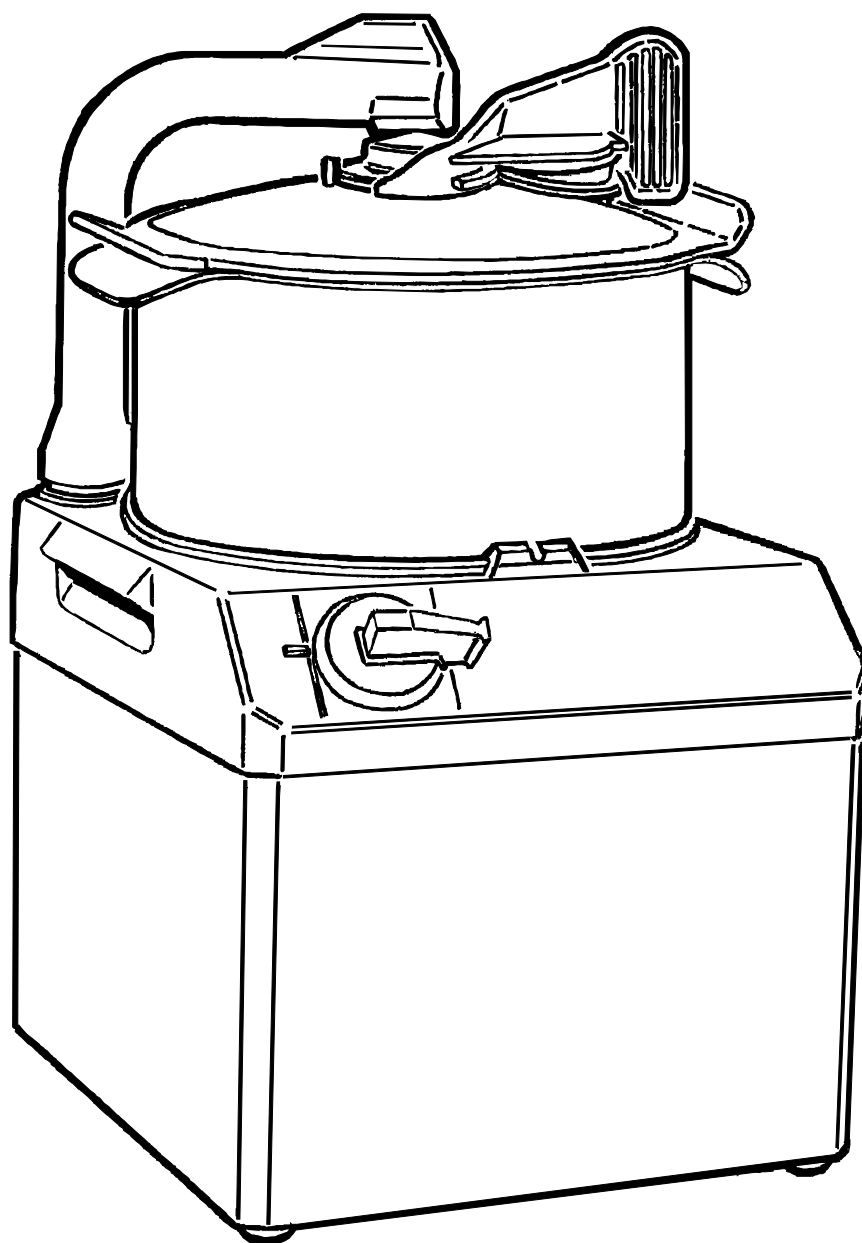
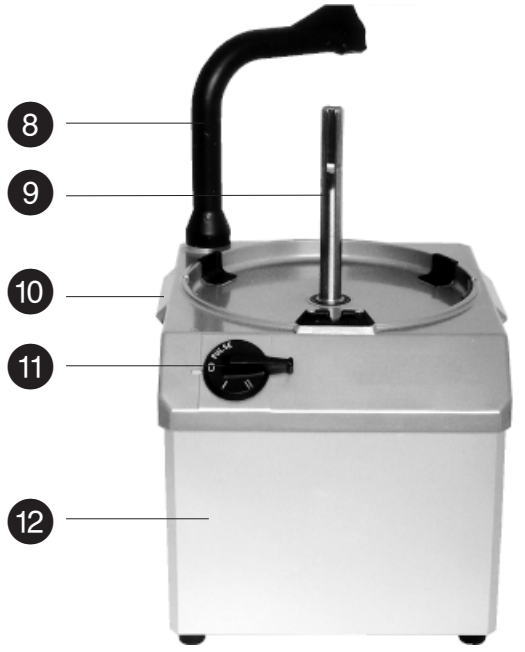
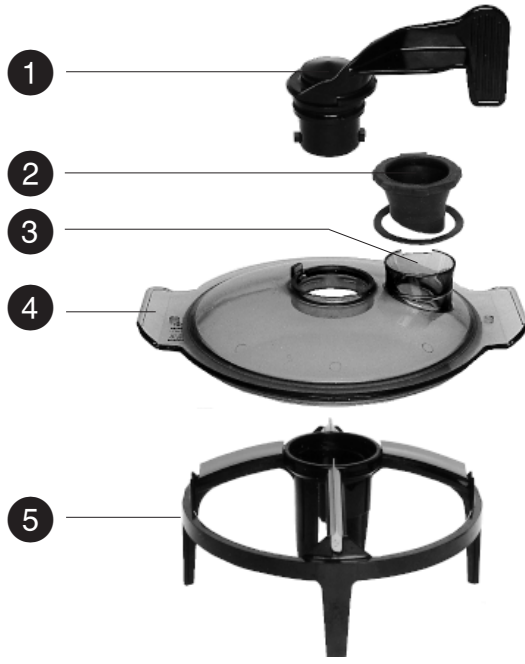
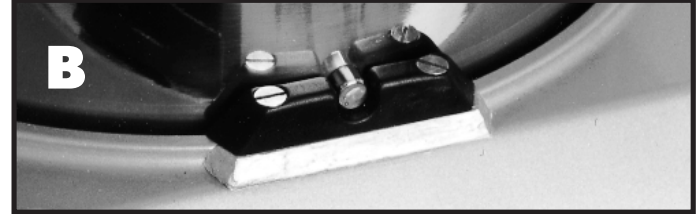
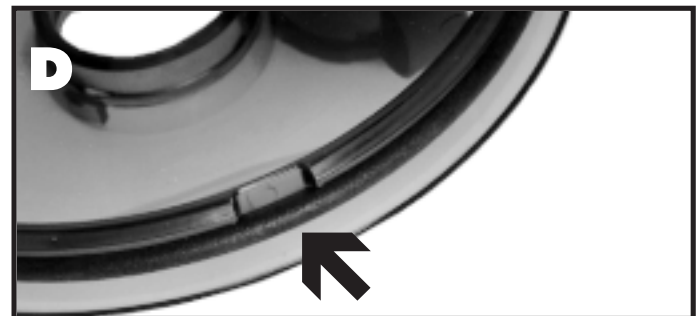
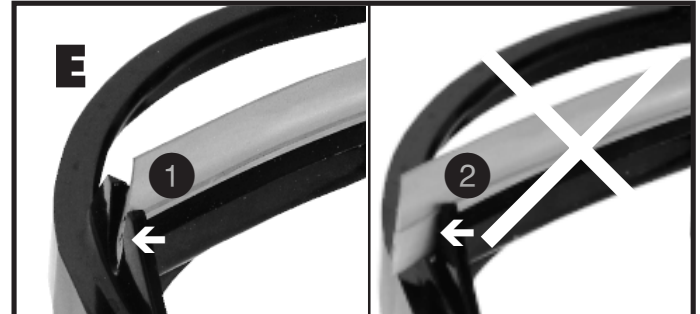
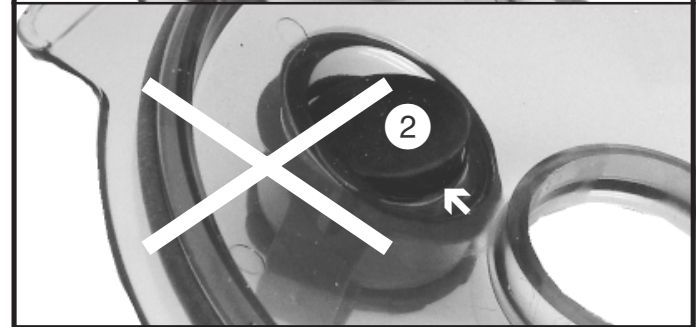
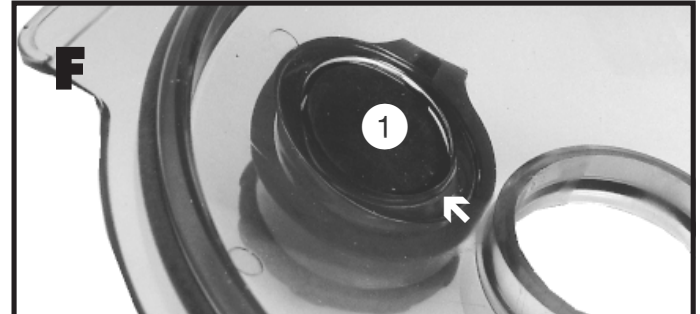


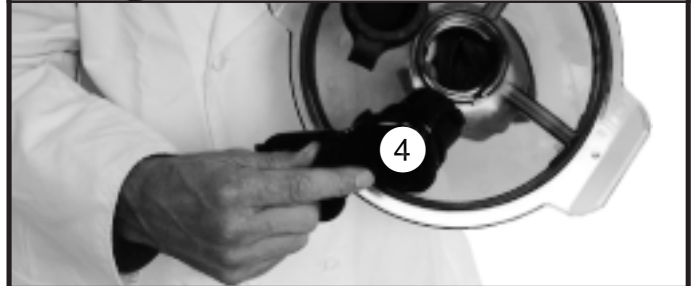
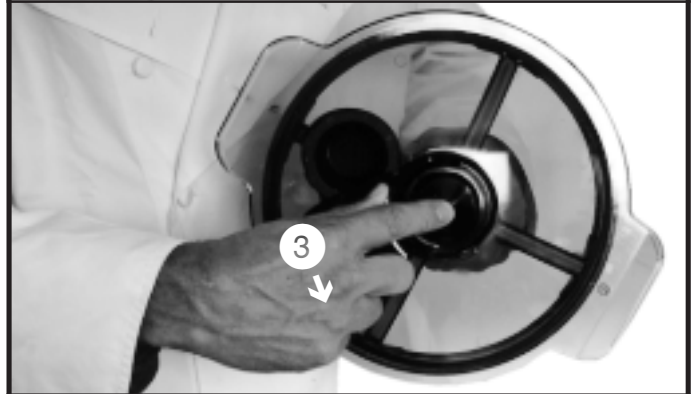
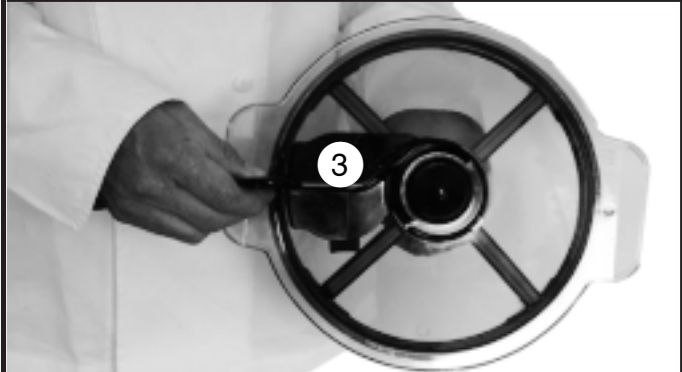
# Vertical Cutter/Blender VCB-61/62



**Food Preparation  
Fast and Easy**



**A****B****C****D****E****F**



# **BRUKSANVISNING**

## **Hälde VCB-61/62**

### **(SE)**

#### **VARNING!**

#### **Akta händerna för vassa knivar (A6).**

**Stick aldrig ner händerna eller fingrarna i kärlet (A7) eller i lockets påfyllningsrör (A3).**

**Se till att tätningsringen alltid är monterad i spåret på lockets (A4) insida enligt fig. D vid all beredning.**

**Se till att proppen (A2) alltid är fäst vid locket och korrekt nedtryckt hela vägen ner i påfyllningsröret (A3) enligt fig. F1.**

**Bär alltid maskinen i de två handtagen (A10) på maskinbasens sidor och aldrig i säkerhetsarmen (A9).**

**Stäng alltid av maskinen genom att ställa manövervredet (A11) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.**

**Maskinen får endast repareras och maskinbasen (A12) öppnas av en behörig fackman.**

#### **Uppackning.**

Kontrollera mot följersedeln 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-skytten på maskinbasens (A12) baksida.

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

#### **Säkerhetskontroll före beredning.**

Avlägsna först locket (A4), kniven (A6) samt kärlet (A7) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering", och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget (A11) ställs i läge "I", "II" (VCB-62) respektive "P".

Montera kärlet, locket och avskraparen på maskinbasen enligt instruktionerna under rubriken "Montering" men utan att montera kniven i kärlet. Ställ därefter hastighetsreglaget (A11) i läge "I" (gäller VCB-61) respektive i läge "II" (gäller VCB-62) samt sväng säkerhetsarmen (A8) åt sidan så långt det går och kontrollera att axeln (A9) då slutar att rotera inom fyra sekunder.

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

#### **Typer av beredning.**

VCB-61/62 hackar och finfördelar kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter, samt blandar/mixar såser, aromsmör, majonnäs, soppor, dressingar, redningar, desserter, etc.

#### **Demontering.**

Sväng bak säkerhetsarmen (A8) tills det tar stopp (fig. H1).

Lyft bort locket/avskraparen (A1-A5) och vrid avskrapar-handtaget (A1) så att det täcker lockets påfyllningsrör (A3) (fig. H2).

Pressa samman avskrapar-handtaget (A1) och avskrapar-ringen (A5) (fig. H2), och rotera samtidigt avskrapar-handtaget moturs tills det tar stopp (fig. H3) och separera delarna (fig. H4).

Lyft bort kniven (A6) samt kärlet (A7).

#### **Montering.**

Placera kärlet (A7) på maskinbasen (A12) så att ett av kärlets två positionsstift hamnar i försänkningen på maskinbasens fram/ovansida (fig. B).

Placera kniven (A6) på axeln (A9) och för ner kniven helt tills det tar stopp (fig. C). OBS! Kniven skall inte monteras vid säkerhetskontroll, utan endast vid beredning.

Fäst tätningsringen i spåret på lockets insida (fig. D).

Montera proppen (A2) till lockets påfyllningshål korrekt enligt fig. F1 så att proppen inte sticker ut på lockets undersida såsom visas i fig. F2.

Ta tag i avskrapar-ringens (A5) centrum med vänster hand enligt fig. G1, och lockets påfyllningsrör (A3) med höger hand samt placera locket på avskrapar-ringen enligt fig. G2.

Ta tag i avskrapar-handtaget (A1) med höger hand och för ner avskrapar-handtagets centrum i lockets centrum så långt det går enligt fig. G3.

Pressa ihop avskraparringen och avskraparhandtaget samt vrid avskrapar-handtaget medurs tills det tar stopp och delarna sitter ihop enligt fig. G4.

Placera locket/avskraparen på kärlet så att lockets handtag hamnar ovanför kärlets handtag enligt fig. G5.

Sväng in säkerhetsarmen (A8) hela vägen in över lockets centrum enligt fig. G6.

#### **Ha alltid avskraparen (A1/A5) monterad vid alla typer av beredning.**

Ha alltid avskraparen (A1/A5) monterad vid all beredning eftersom de fyra avskraparbladen bromsar upp varans rotation i kärlet och styr in varan mot kärlets centrum/knivzonen.

Genom att föra avskraparens handtag (A1) fram och tillbaka, skrapar man enkelt av kärlets lock

och väggar samt återför varan till knivzonen medan maskinen arbetar.

#### **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 4x4x4 cm.

Den maximala mängden som bör beredas per gång är; 2 kg kött, 2 kg fisk, 2 kg aromsmör, 4.5 liter soppa, säs, dressing, etc. 1.5 liter persilja.

#### **Så här används manövervredet (A11).**

Med manövervredet (A11) i läge "0" är maskinen avstängd. I läge "I" går maskinen kontinuerligt på låg hastighet och i läge "II" (endast VCB-62) kontinuerligt på hög hastighet. I läge "P" (puls) går maskinen på låg hastighet tills vredet släpps.

Vilken hastighet som bör användas beror på vilken/vilka varor som skall beredas, varornas kvalitet, samt vilket resultat som önskas.

Normalt bör beredningen startas med några korta pulskörningar i läge "P". Om varan/varorna kräver längre beredningstid, så övergå till beredning i läge "I". Om resultatet fortfarande inte skulle vara tillfredställande efter beredning i läge "I", så övergå till beredning i läge "II".

#### **Rengöring.**

**VARNING:** Se upp för de vassa knivbladen (A6).

**VARNING:** Stäng av maskinen genom att ställa manövervredet (A11) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Rengör alltid maskinen noggrant omedelbart efter användning.

Avlägsna locket (A4), avskraparen (A1/A5), kniven (A6) och kärlet (A7) från maskinbasen (A12).

Demontera isär locket och avskraparen enligt instruktionen under "Demontering". Avlägsna tätningsringen (fig. D) från spåret på lockets insida. Avlägsna de fyra gummi/avskraparbladen på avskraparringens (A5) ovasida genom att dra avskraparbladen rakt uppåt.

Torka av maskinbasen med en fuktig trasa.

Diska och torka locket, avskraparen, de fyra gummi/avskraparbladen, kniven och kärlet väl.

Sätt tillbaka tätningsringen i spåret på lockets insida.

Sätt tillbaka de fyra gummi/avskraparbladen på avskraparringens ovasida genom att pressa dem

rakt ner i spåren. Se till att avskraparbladen hamnar korrekt enligt fig. E1 så att de inte sticker ut på avskraparringens sidor såsom visas i fig. E2.

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

Lämna aldrig kniven (A6) våt eller på en rostfri bänk när den inte används.

### Kontrollera varje månad.

Montera kärlet enligt instruktionen under rubriken "Montering" men utan att montera kniven.

Starta maskinen genom att ställa hastighetsreglaget (A11) i läge "1".

Kontrollera säkerhetsbrytaren genom att svänga säkerhetsarmen (A8) bakåt tills det tar stopp, och kontrollera att maskinen då stannar och att axeln (A9) slutar att rotera inom fyra sekunder. Om säkerhetsbrytaren ej skulle fungera, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

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, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

att de fyra gummitöfverna på maskinbasens undersida är väl fastskruvade.

att knivarna (A6) är hela och vassa.

### Felsökning.

För att eliminera risken för skador på motorn, har VCB-61/62 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 "1". Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringskåp är hela och har rätt ampere-tal. Kontrollera att kärlet (A7) och locket (A4) är korrekt monterade och att säkerhetsarmen är helt insvängd över lockets centrum. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Avskraparen (A1/A5) går trögt eller går inte alls att föra fram och tillbaka. ÅTGÄRDER: Kontrollera att de fyra gummi/avskraparbladen på avskraparringens (A5) ovansida är korrekt monterade enligt fig. E1, och att de inte sticker ut på avskraparringens sidor såsom visas i fig. E2. Kontrollera att proppen till lockets påfyllningsrör är korrekt monterad enligt fig. F1, så att den inte sticker ut på lockets undersida såsom visas i figur F2.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat. ÅTGÄRD: Ha alltid avskraparen (A1/A5) monte-

rad på locket (A4) och använd avskraparen vid behov (Läs vidare under rubriken "Ha alltid avskraparen (A1/A5) monterad vid alla typer av beredning". Kontrollera att knivarna (A6) är hela och har god skärpa. Fördela varan i mindre och lika stora bitar max 4x4x4 cm stora. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång.

### Data Hälde VCB-61.

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.

KÄRLETS VOLYM: Bruttovolym 6 liter. Nettovolym lättflytande vätska 4,5 liter.

MASKINBAS: Motor: 1100 W, 1-fas, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A alternativt 220-240 V, 7,4 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Säkring i lokalens säkringskåp: 10 A, trög (220-240 V), 20 A vid 100-120 V. Ljudnivå LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

REGLAGE OCH HASTIGHETER: "0" = maskinen avstängd. "1" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut (50 Hz motor) alternativt 1700 varv/minut (60 Hz motor). "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut tills vredet släpps (50 Hz motor) alternativt 1700 varv/minut (60 Hz motor).

KNIV: Hälldes Agiterande kniv med fyra knivblad (2+2) av svenskt knivstål av högsta kvalitet, för ett helt genomarbetat och perfekt resultat.

MATERIAL: Maskinbas av aluminium, kärnl av rostfritt stål, knivfäste av polysulfon, knivblad av knivstål av högsta kvalitet, lock av polysulfon, avskraparring och avskraparhandtag av polysulfon.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 25 kg (maskin 100-120 V), 23,6 kg (maskin 220-240 V). Kärn komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 2,6 kg.

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

### Data Hälde VCB-62.

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.

KÄRLETS VOLYM: Bruttovolym 6 liter. Nettovolym lättflytande vätska 4,5 liter.

MASKINBAS: Motor: 1500/900 W, 3-fas, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A alternativt 380-415 V, 3,5 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Säkring i lokalens säkringskåp:

10 A, trög (380-415 V), 10 A (208-240 V). Ljudnivå LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

REGLAGE OCH HASTIGHETER: "0" = maskinen avstängd. "1" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut (50 Hz motor) alternativt 1700 varv/minut (60 Hz motor). "11" = maskinen arbetar kontinuerligt med 3000 varv/minut (50 Hz) alternativt 3400 varv/minut (60 Hz). "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut tills vredet släpps (50 Hz motor) alternativt 1700 varv/minut (60 Hz motor).

KNIV: Hälldes Agiterande kniv med fyra knivblad (2+2) av svenskt knivstål av högsta kvalitet, för ett helt genomarbetat och perfekt resultat.

MATERIAL: Maskinbas av aluminium, kärnl av rostfritt stål, knivfäste av polysulfon, knivblad av knivstål av högsta kvalitet, lock av polysulfon, avskraparring och avskraparhandtag av polysulfon.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 24,2 kg (maskin 208-240 V), 21,2 kg (maskin 380-415 V). Kärn komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 2,6 kg.

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