

metos

VIHANNESLEIKKURI

RG-350

Asennus- ja käyttöohjeet



S/N:

Rev.: 2.0

Hyvä asiakkaamme,

Onnittelumme, että valitsitte Metos-laitteen palvelemaan keittiötoimintojanne. Teitte hyvän valinnan. Teemme parhaamme, jotta Teistäkin tulisi tyytyväinen Metos-asiakas, niinkuin tuhansista asiakkaistamme ympäri maailmaa.

Tutustukaa huolellisesti tähän käsikirjaan. Käsikirjassa kerrotaan oikeista, turvallisista ja tehokkaista käyttötavoista, joilla laitteesta saa parhaan mahdollisen hyödyn.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

Tarvitessanne huoltoa tai teknistä apua, ilmoittakaa meille jo ensimmäisellä kerralla laitteen valmistenumero, joka löytyy laitteesta olevasta tuotekilvestä. Se nopeuttaa Teidän palveluanne. Täyttäkää allaoleville viivoille valmiiksi lähimmän Metos-huoltopisteen yhteystiedot, niin asiointinne on nopeaa ja vaivatonta.

METOS TEAM

Metos-huollon puhelinnumero: _____

Yhteyshenkilö: _____

1. Yleistä	1
1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät	1
1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät	1
1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus	1
1.4 Kuvat 1 - 5	2
1.4.1 Kuvien 1 - 5 selitykset	3
2. Turvaohjeet	4
2.1 Turvallinen käyttö	4
3. Käyttöohjeet	5
3.1 Käyttö	5
3.1.1 Syöttöpainikkeen kiinnitys	5
3.1.2 Syöttöpainikkeen irrotus	5
3.1.3 Suppilosyöttölaitteen kiinnitys	5
3.1.4 Suppilosyöttölaitteen irrotus	5
3.1.5 Oikean terän valinta	6
3.1.6 Terien kiinnitys	7
3.1.7 Terien irrotus	7
3.1.8 Syöttölaitteiden käyttö	7
3.2 Käytön jälkeen	8
3.2.1 Puhdistus	8
3.2.2 Määräaikaishuollot	8
4. Asennus	9
4.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta	9
4.2 Asennus	9
5. Vianetsintä	10
7. Tekniset tiedot	23

1. Yleistä

Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.

Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Laitteen saa liittää sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö.

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

Kytke laite pois päältä, mikäli se vikaantuu tai toimii normaalista poiketen. Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä sekä alkuperäisiä varaosia.

Mikäli yllä olevia ohjeita ei noudateta, saattaa laitteen turvallisuus vaarantua.

1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät



Tämä kuvio kertoo tilanteesta, jossa saattaa esiintyä vaaratekijä. Annettuja ohjeita on noudatettava, jotta tapaturman vaaraa ei syntyisi.



Tämä kuvio kertoo oikeasta suoritustavasta, jolla huonon lopputuloksen, laitevaurion tai vaaran mahdollisuus vältetään.



Tämä kuvio kertoo käyttösuosituksista ja vihjeistä, joilla laitteesta saadaan paras mahdollinen hyöty.

1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät



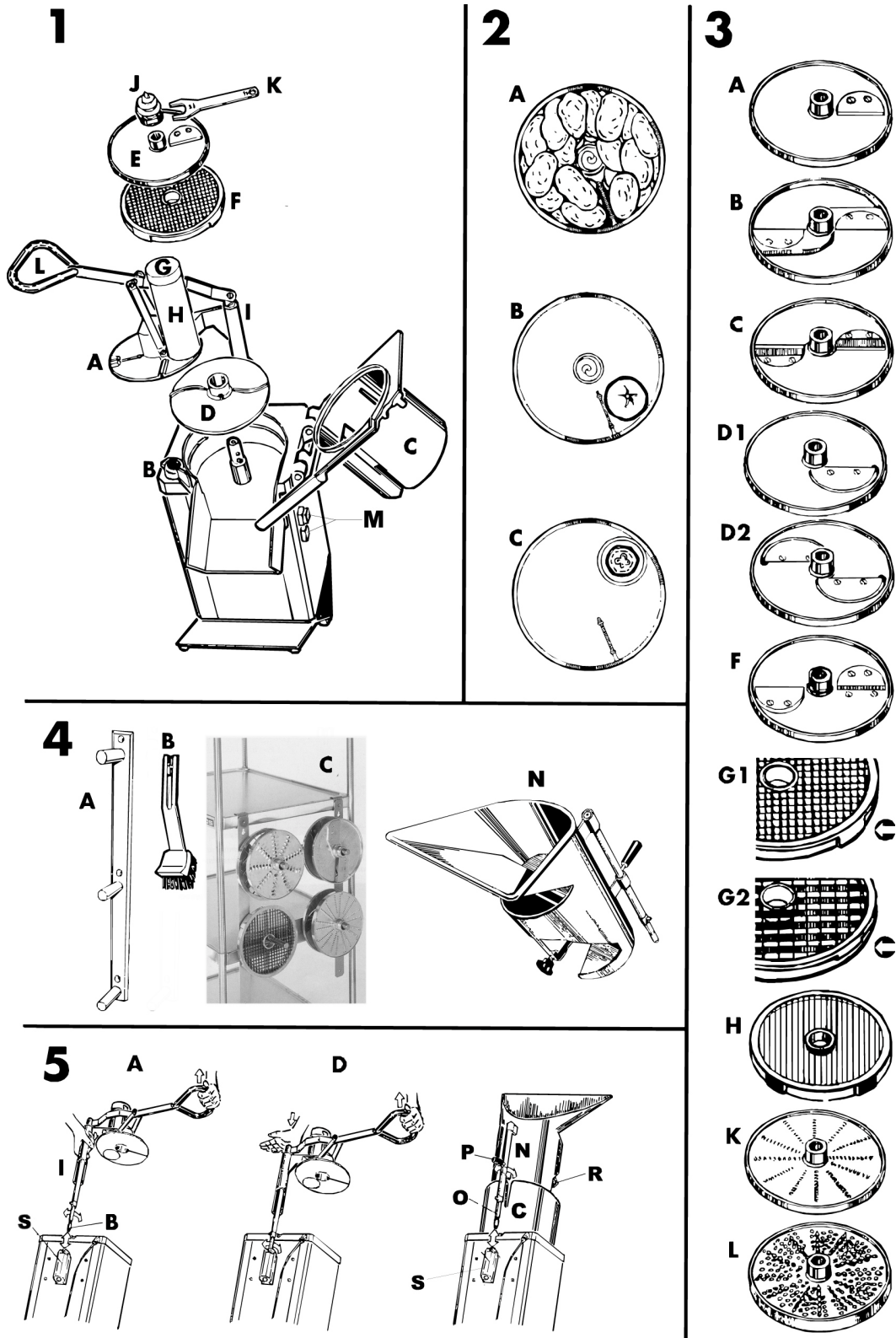
Tämä kuvio laitteessa varoittaa terävistä teristä ja liikkuvista osista.

1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

Laitteen arvokilvessä on laitteen sarjanumero. Mikäli laitteen ohjeet ovat kadonneet, valmistajalta tai hänen paikalliselta edustajaltaan voi tilata uudet ohjeet. Tällöin tulee ehdottomasti ilmoittaa laitteen arvokilvessä oleva sarjanumero. Merkitse laitteesi tyyppi ja sarjanumero oheiseen sarakkeeseen.

Tyyppi	Sarjanumero	Hankita-aika (pvkkvv)
RG-350		

1.4 Kuvat 1 - 5



1.4.1 Kuvien 1 - 5 selitykset

Kuva 1:

1:A	Syöttöpainike
1:B	Syöttölaitteen lukitusvipu
1:C	Syöttölaite
1:D	Ulosviskuri
1:E	Leikkuuterä
1:F	Kuutioritilä
1:G	Syöttösurvin
1:H	Syöttöputki
1:I	Syöttöpainikkeen akseli
1:J	Terän lukitusruuvi
1:K	Lukitusruuvin avain
1:L	Syöttöpainikkeen kahva
1:M	Käyttökytkimet: -vihreä: käynnistys -punainen: pysäytys

Kuva 2:

2:A	Normaalitäytös syöttölaitteeseen
2:B	Jos haluat määrätyn suuntaisia viipaleita tuetaan tuotteet kuvan mukaisesti.
2:C	Pitkänomaisten tuotteiden syöttö syöttöputken kautta

Kuva 3:

3:A	Viipaleterä
3:B	Kuutioviipaleterä
3:C	Uritettu viipaleterä
3:D1	Tehoviipaleterä 1 veitsi
3:D2	Teho viipaleterä kahdella veitsellä
3:F	Suikaleterä
3:G1	Kuutioritilä, korkea malli: käytetään yhdessä 1 - 10 mm viipale- tai tehoviipaleterän kanssa.
3:G2	Kuutioritilä, matala malli: käytetään yhdessä 14 - 20 mm tehoviipaleterän kanssa, tai 15-20 mm viipaleterän kanssa
3:H	Ranskanperunaritilä, käytetään yhdessä 10 mm viipale- tai tehoviipaleterän kanssa
3:K	Raastinterä
3:L	Hienoraastinterä

Kuva 4:

4:A	Teräteline muovia, seinäkiinnitys
4:B	Kuutioritilän puhdistusharja
4:C	Teräteline, ruostumatonta terästä. Seinä- tai hyllykiinnitys
4:N	Suppilosyöttölaite, käytetään ilman syöttöpainiketta

Kuva 5

5:A ja D	Syöttöpainikkeen asennus
5:I	Syöttöpainikkeen akseli
5:B	Syöttöpainikkeen akselin pää
5:S	Laitteen rungossa oleva vastakappale, johon akseli painetaan
5:N	Suppilosyöttölaite
5:C	Syöttölaite, jonka sisälle suppilosyöttölaite asennetaan.
5:O	Suppilosyöttölaitteen akseli
5:P	Suppilosyöttölaitteen lukitusvipu
5:R	Suppilosyöttölaitteen säätö/lukitusvipu, laitteen etupuolella

2. Turvaohjeet

2.1 Turvallinen käyttö



Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia.



Älä koskaan laita käsiäsi syöttölaitteeseen (1:C/4:N).



Pidä kiinni ainoastaan syöttöpainikkeen kahvasta (1:L) avatessasi tai sulkiessasi syöttölaitteen.



3-vaiheisen RG-350:n asennus on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.



Käytä aina survinta (1:G) yhdessä syöttöputken (1:H) kanssa. Äläkä koskaan laita käsiäsi syöttöputkeen.



Laitteen terän akselin tulee pyöriä myötäpäivään.



Koneen korjaustyö ja avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.



Teränlukitusruuviruuvi (1:J) irroitetaan kääntämällä myötäpäivään avaimella (1:K).

3. Käyttöohjeet

3.1 Käyttö

3.1.1 Syöttöpainikkeen kiinnitys

- Tartu syöttöpainikkeeseen molemmin käsin (5:A) ja pane akselin pää (5:I) kohti koneen vastakappaletta (5:S).
- Paina syöttöpainike alas kämmenellä, kunnes se asettuu paikalleen (5:D).

3.1.2 Syöttöpainikkeen irrotus

- Nosta syöttöpainike (1:A) kahvasta (1:L) ja käännä se ulospäin vasemmalle niin, että syöttölaite (1:C) on auki.
- Tartu syöttöpainikkeeseen molemmin käsin (5:A). Vedä ylös/irrota syöttöpainike.

3.1.3 Suppilosyöttölaitteen kiinnitys

- Sovita suppilosyöttölaite (5:N) syöttölaitteeseen (5:C) siten, että suppilosyöttölaitteen akseli (5:O) on koneen vastakappaleessa (5:S) ja suppilosyöttölaitteen lukitusvipu (5:P) osoittaa suoraan ulospäin koneesta (aukiasennossa) ja säätö/lukitusvipu (5:R) on auki.
- Paina suppilosyöttölaite syöttölaitteeseen, kunnes se asettuu paikalleen.
- Kierrä spuppilosyöttölaitteen lukitusvipua (5:P) vastapäivään ääriasentoon (lukittuun asentoon) ja kierrä suppilosyöttölaitteen lukitusruuvia (5:R) kiinni myötäpäivään.

3.1.4 Suppilosyöttölaitteen irrotus

- Kierrä suppilosyöttölaitteen lukitusvipua (5:P) myötäpäivään niin, että se on suoraan ulospäin koneesta (auki-asento) ja kierrä suppilosyöttölaitteen lukitusruuvia (5:R) vastapäivään ja irrota suppilosyöttölaite.

3.1.5 Oikean terän valinta

- Viipaleteriä (3:A) viipaloi kiinteitä raaka-aineita, esim. perunaa. Käytetään myös yhdessä kuutioritilän (3:G1 ja 3:G2) kanssa. Huom! Viipaleterän tulee aina olla samankokoinen tai pienempi kuin kuutioritilän.
- Kuutioviipaleteriä (3:B) käytetään yhdessä kuutioritilän 12,5 x 12,5 mm kanssa ja soveltuu hyvin keitettyjen juuresten kuutiointiin esim. rosolliin.
- Uritettu viipaleteriä (3:C) viipaloi koristeellisia viipaleita esim. porkkanasta tai punajuuresta.
- Tehoviipaleterällä (3:D1 ja 3:D2) viipaloidaan sekä kiinteitä että pehmeitä tuotteita. Soveltuu erinomaisesti esim. kovakuoristen kuten tomaatin viipalointiin. Käytetään myös yhdessä kuutioritilän (3:G1 ja 3:G2) kanssa.
- Tehoviipaleteriä (3:D1) on varustettu yhdellä veitsellä ja niiden koko on suurempi kuin kahdella veitsellä varustettujen terien (3:D2). Teräkoot ovat 4 mm ja suurempia. Soveltuvat kiinteiden ja pehmeiden raaka-aineiden viipalointiin kuten tomaatin, paprikan, perunan, sitrushedelmien ja salaatin sekä kaalin suikalointiin. Esim. 4 tai 6 mm tehoviipaleteriä yhdistettynä 10 x 10 mm kuutioritilään (3:G1) saadaan erinomaisia sipulikuutioita.
- Tehoviipaleterässä (3:D2) on kaksi veistä ja niiden koko on 0,5 - 3 mm. Nämä terät soveltuvat hyvin esim. herkkien tuotteiden kuten mansikoiden, banaanin, meloniin sekä myös kurkun ja retiisin viipalointiin. 3 mm terällä saadaan myös kauniita sitruunaviipaleita koristeluun (Huom! Jäisiä tuotteita ei saa työstää).



Jäisien tuotteiden työstäminen on kielletty

- Suikaleterällä (3:F) suikaloidaan juurekset, kurkut ym. ja isolla 10 x 10 mm suikaleterällä voidaan suikaloida perunasta kaarevia ranskanperunoita. Soveltuu hyvin myös wokkivihannesten esivalmistukseen. 2,5 x 6 mm suikaleteriä on erittäin hyvä kaalin suikalointiin.
- Kuutioritilöitä käytetään yhdessä viipale- tai tehoviipaleterän kanssa.
- Huom! Kuutioritilän tulee aina olla yhtä suuri tai suurempi kuin leikkaavan viipale- tai tehoviipaleterän.
- Kuutioritilä (3:G1) käytetään yhdessä viipaleterien, kuutioviipaleterän tai tehoviipaleterien 4 - 12,5 mm kanssa.
- Kuutioritilä (3:G2) matalamalli, käytetään yhdessä viipaleterien 15 - 20 mm tai tehoviipaleterien 14 - 20 mm kanssa. Nämä kuutioritilät soveltuvat hyvin isojen kuutioiden kuten keittoperunoiden kuutioimiseen.
- Ranskanperunaritilää (3:H) käytetään yhdessä 10 mm viipale- tai tehoviipaleterän kanssa suorien ranskanperunoiden valmistamiseen.
- Raastinterillä (3K) raastetaan juureksia, kaalia, omenoita, manteleita, juustoa pizzoihin ja kuivaa leipää korppujauhoksi.
- Hienoraastinterä (3:L) soveltuu kovan juuston, kuivan leivän ja sosemaiseksi haluttavien tuotteiden raastamiseen.

3.1.6 Terien kiinnitys

- Nosta syöttöpainike (1:A) ylös ja käännä vasemmalle tai poista suppilosyöttölaite (4:N).
- Käännä lukitusvipu (1:B) vastapäivään ja avaa syöttölaite (1:C) kääntämällä se oikealle.
- Aseta ulosviskuri (1:D) akselille ja käännä/paina ulosviskuri alas paikalleen.
- Kuutioitaessa koneeseen on ensin asetettava sopiva kuutioritilä. Käännä sen jälkeen kuutioritilä myötäpäivään, kunnes se kiinnittyy paikalleen. Seuraavaksi valitaan sopiva viipaleterä tai tehoviipaleterä, sipulia silputtaessa tehoviipaleterä. Terä asetetaan akselille ja sitä käännetään siten, että se asettuu paikalleen.
- Viipaloitaessa, suikaloitaessa ja raastettaessa vain valittu terä asetetaan akselille ja terää käännetään niin, että se asettu paikoilleen.
- Väännä terän lukitusruuvi (1:J) paikalleen ruuvaamalla sitä vastapäivään teräakselille.
- Käännä syöttölaite takaisin paikoilleen ja käännä lukitusvipua myötäpäivään, kunnes se on lukitussa asennossa tai nosta suppilosyöttölaite (4:N) paikalleen.

3.1.7 Terien irrotus

- Nosta syöttöpainike (1:A) ylös ja käännä vasemmalle tai poista suppilosyöttölaite (4:N).
- Käännä lukitusvipu (1:B) vastapäivään ja avaa syöttölaite (1:C).
- Irroita terän lukitusruuvi (1:J) avaamalla myötäpäivään avaimella (1:K).
- Poista terä/terät ja ulosviskuri (1:D).

3.1.8 Syöttölaitteiden käyttö

Suurempaa syöttölokeroa käytetään pääasiassa esimerkiksi perunan, sipulin ym. suurien määrien syöttämiseen (2:A) sekä pilkottaessa suurempia määriä raaka-aineita, kuten kaalia.

Suurempaa syöttölokeroa käytetään myös, kun raaka-aineita halutaan leikata tietynsuuntaisesti, kuten tomaattia ja sitruunaa. Aseta/pinoa raaka-aineet kuvan (2:B) osoittamalla tavalla.

Syöttöputkea käytetään pilkottaessa pitkiä ruokatarvikkeita, kuten kurkkua (2:C)

Suppilosyöttölaitetta (4:N) käytetään esim. suurien perunamäärien yms. jatkuvaan leikkaamiseen.



Jäisien tuotteiden työstäminen on kielletty.

3.2 Käytön jälkeen

3.2.1 Puhdistus

- Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai katkaise virta käyttökytkimellä.
- Puhdista kone huolellisesti välittömästi käytön jälkeen.
- Jos olet käyttänyt kuutioritilää (3:G), anna sen olla vielä koneessa ja työnnä pois jäljelle jääneet kuutiot harjalla (4:B).
- Poista irralliset osat koneesta ja pese ja kuivaa ne huolella.
- Pyyhi kone kostealla liinalla.
- Säilytä teriä aina terätelineessä, joka on kiinnitetty seinään tai vaunuun (4:A/4:C).



Älä koskaan jätä teriä märäksi, ellei niitä käytetä välittömästi.



Älä koskaan puhdista teriä tai muita kevytmetalliosia astianpesuaineella, jonka pH-arvo on korkea (käytetään usein astianpesukoneissa).



Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai painepesuria puhdistukseen.



Älä koskaan suihkuta koneen sivuja.

3.2.2 Määräaikaishuollot

Viikoittainen tarkistus

- Tarkista, että kone pysähtyy heti, kun syöttöpainike (1:A) nostetaan ylös ja käännetään sivulle, ja käynnistyy jälleen, kun syöttöpainike käännetään takaisin ja lasketaan alas.
- Tarkista, ettei konetta voi käynnistää, kun syöttölaite (1:C) on poistettu ja syöttöpainike on ahaalla.
- Vedä pistoke pistorasiasta ja tarkista sen jälkeen, että sähköjohto on ehjä eikä siinä ole murtumia.

Mikäli jokin yllämainituista turvatoiminnoista ei toimi tai sähköjohto ei ole ehjä tai siinä on murtumia, ota yhteyttä ammattitaitoiseen henkilöön ja korjauta vika ennen koneen kytkemistä uudelleen sähköverkkoon.

- Tarkista, että syöttöpainikkeen akseli (1:I) on voideltu riittävästi ja kääntyy kevyesti. Ellei akseli käänny kevyesti, se on puhdistettava huolellisesti ja voideltava muutamalla pisaralla elintarvikkeille soveltuvalla koneöljyllä.
- Tarkista, että suikaleterät ja kuutioritilät ovat ehjiä ja teräviä.

4. Asennus

4.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta

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

4.2 Asennus

- Kytke kone pistorasiaan, joka on koneeseen merkittyjen arvojen mukainen.
- Kone on sijoitettava tasolle tai pöydälle, jonka korkeus on noin 450 - 500 mm.
- Kiinnitä teräteline (4:A) seinään koneen lähelle ta (4:C) vaunuun, joka sijoitetaan koneen viereen siten, että sen käyttö on helppoa ja turvallista.

Tarkista seuraavat kaksi kohtaa ilman teriä tai ulosviskuri (1:D):

- Tarkista, että kone pysähtyy, kun syöttöpainike (1:A) nostetaan ylös ja käännetään sivuun, ja käynnistyy uudelleen, kun syöttöpainike käännetään takaisin ja laskeaan alas.
- Tarkista, ettei konetta voi käynnistää, kun syöttölaite (1:C) on pois paikaltaan ja syöttöpainike on alhaalla.



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

5. Vianetsintä

OIRE	KORJAUSTOIMENPITEET
Kone ei käynnisty tai pysähtyy eikä käynnisty uudelleen.	Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai virta kytketty päälle käyttökäytimestä. Tarkista, että syöttölaite (1:C), syöttöpainike (1:A) tai suppilosyöttölaite (4:N) on lukittu oikeaan asentoon. Kiinnitä syöttöpainike (1:A) syöttölaitteeseen. 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.
Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos.	Valitse oikea terä tai teräyhdistelmä (3). Kiinnitä terän lukitusruuvi (1:J) paikalleen. Tarkista, että suikaleterät ja kuutioritilät ovat ehjät ja terävät. Paina raaka-aine kevyesti koneeseen.
Terää (3) ei saa irti koneesta.	Käytä aina poistolevyä (1:D). Käytä paksua nahkakäsintä, jonka läpi terät eivät pysty leikkaamaan ja väännä terä irti kääntämällä sitä myötäpäivään.
Kaaliruuvi (1:J) ei irtoa.	Irrota terän lukitusruuvi avaamalla myötäpäivään avaimella (1:K).

7. Tekniset tiedot

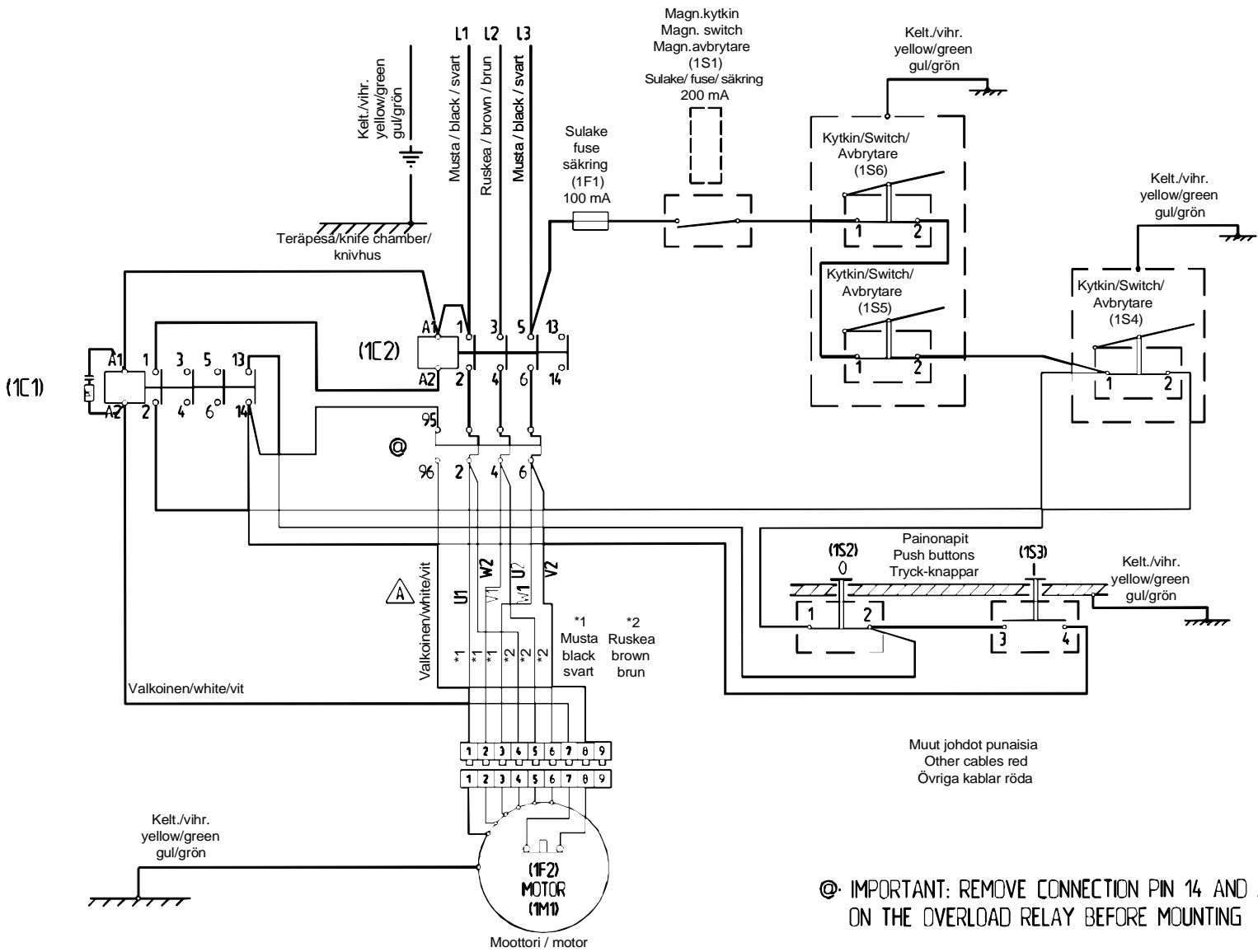
Virtapiirikaavio RG-350 220-230V 3 50/60

Virtapiirikaavio RG-350 380-415V 3 50

Virtapiirikaavio RG-350 220-240V 1 50/60

Asennuskuvat

Ltr No	Revision	Date	Dwn by	Appr.	Chg No
A 1	COLOURS CHANGED	950307	UEN	JSI	765



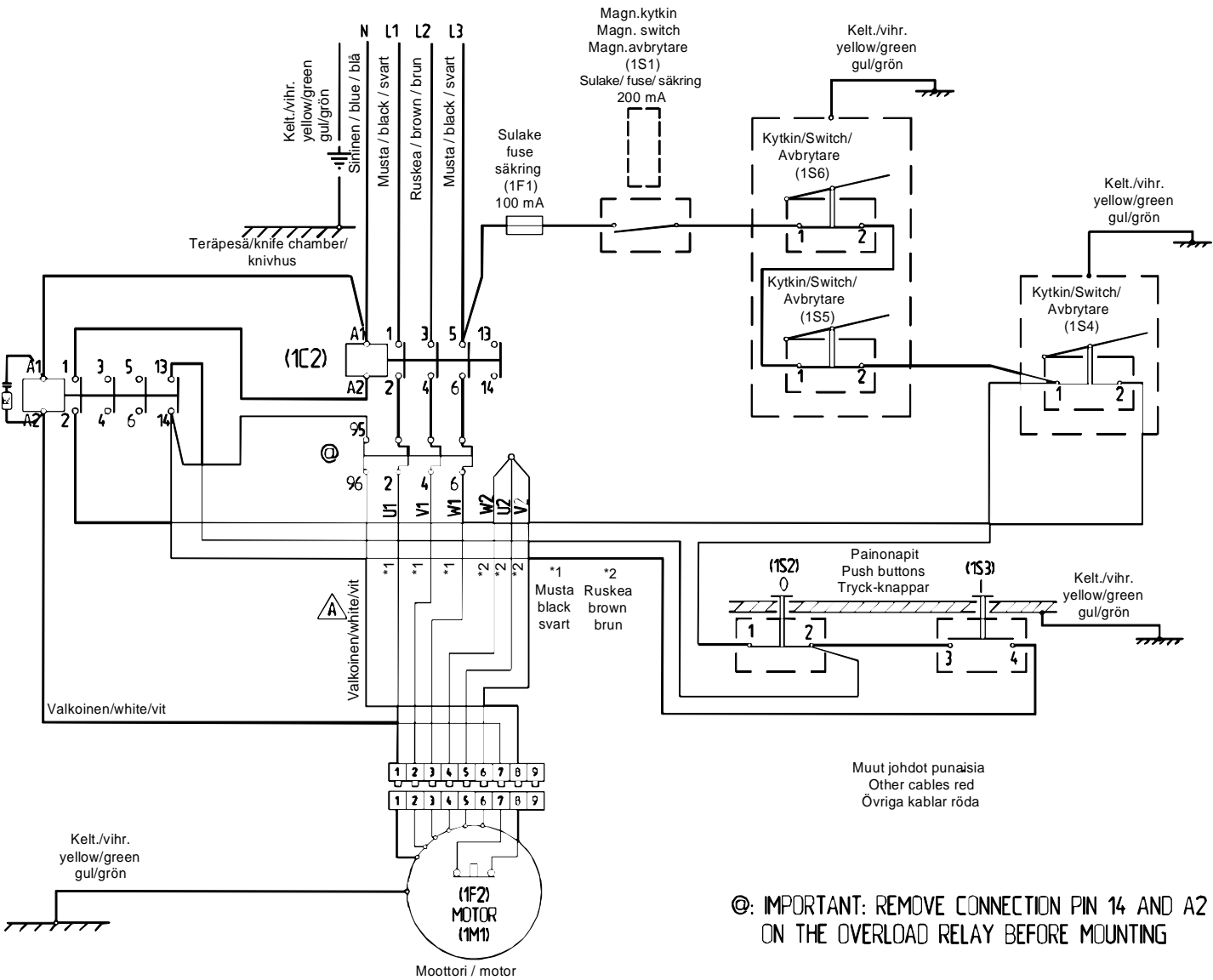
HALLIDE

RG-350 ELECTR. DIAGRAM
220-230 V 50/60 W/O NEUTRAL WIRE

Dwn by	UEN	Revdate	96-02-21
Appr	JSI	Date	94-11-17
Drawing no.	40698/A		

Virtapiirikaavio RG-350 220-230V 3 50/60

Urf. No	Revision	Date	Dwn by	Appr.	End No
A 1	COLOURS CHANGED	950307	UEN	JSI	765



©: IMPORTANT: REMOVE CONNECTION PIN 14 AND A2 ON THE OVERLOAD RELAY BEFORE MOUNTING

HALLIDE

RG-350 ELECTR. DIAGRAM

380-415 3 50 W. NEUTRAL WIRE

Dwn by	UEN	Rev/date	96-02-21
Appr	JSI	Date	94-11-17
Drawing no	40699/A		

Virtapiirikaavio RG-350 380-415V 3 50

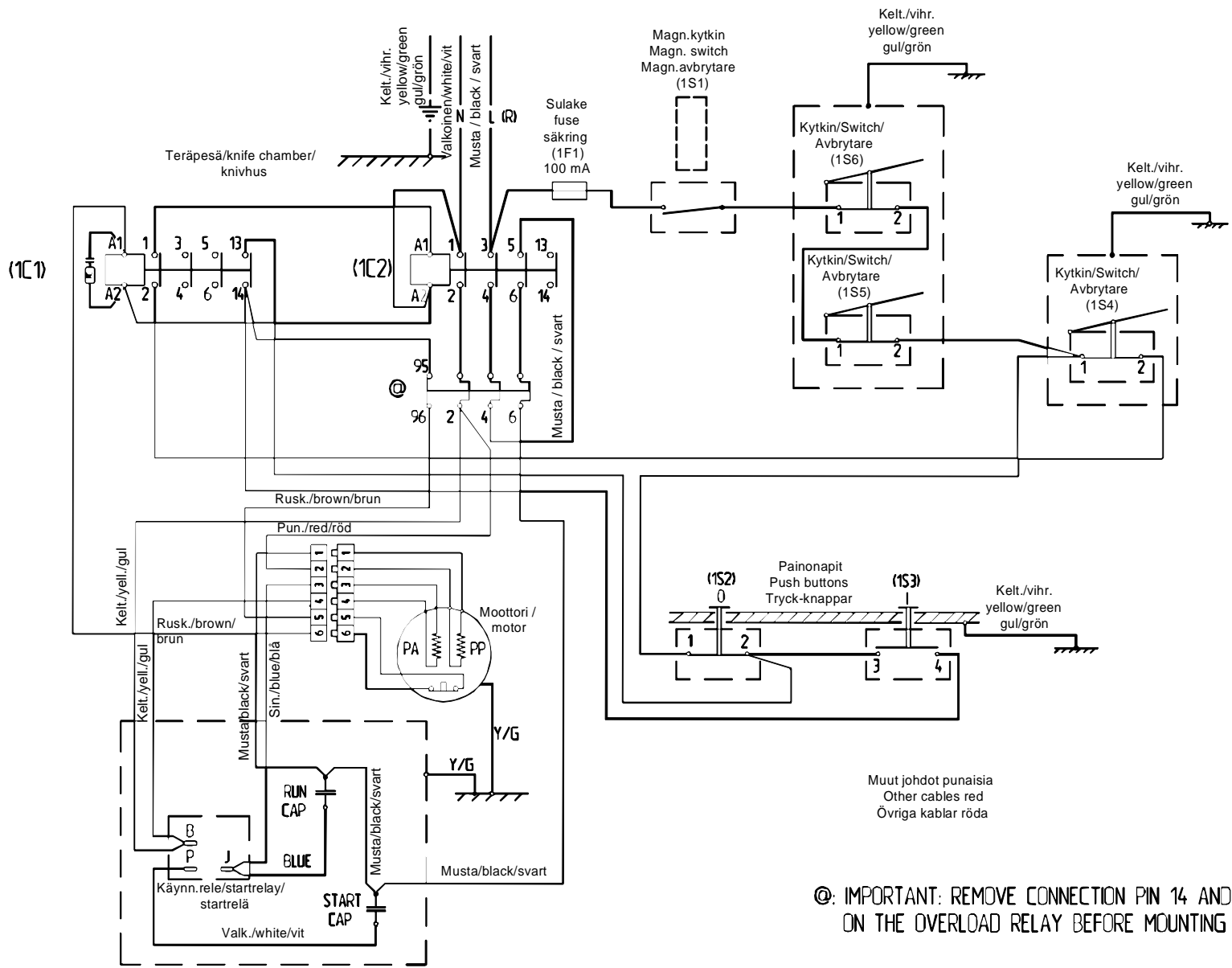
HALLIDE

RG-350, ELECTR. DIAGRAM

220-240 V 1.50/60, LS-RELAY

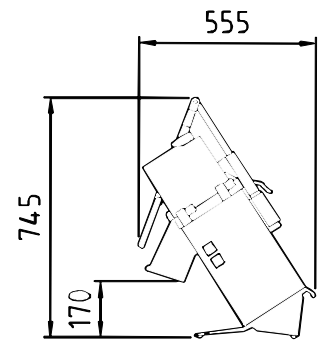
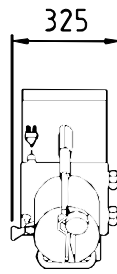
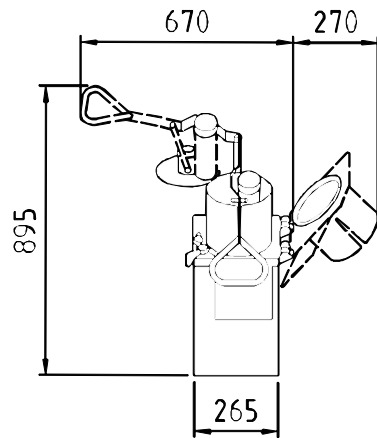
Virtapiirikaavio RG-350 220-240V 1.50/60

Own by	UEN	Rev/date	96-02-21
Appr	JSI	Date	94-12-19
Drawing no.	40739		

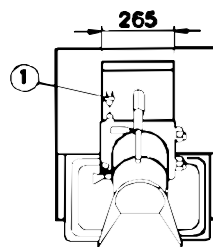
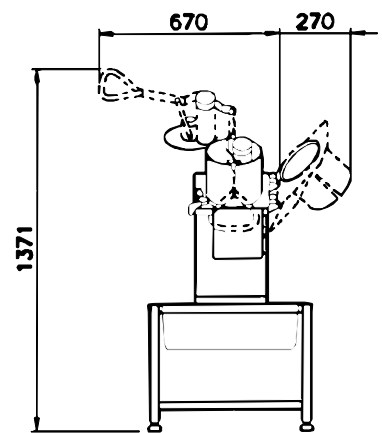
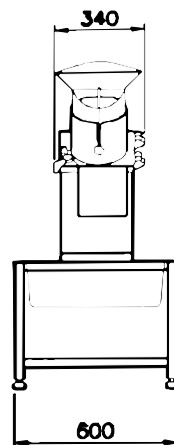
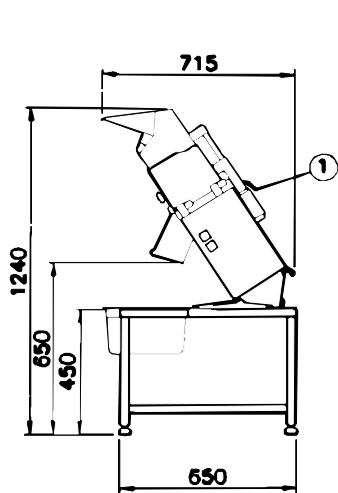


Muut johdot punaisia
Other cables red
Övriga kablar röda

RG-350



RG-350 WITH TABLE AND FEED CYLINDER AND CONTAINER TROLLEY



Määre	Arvo
Kapasiteetti	12 kg/ min
Kapasiteetti	max. 1200 annosta/pvä
Moottori	0,75 kW
Moottori 1-vaihe	230V
Moottori 3-vaihe	400V
Moottori	50 Hz
Sähköliitäntä 1-vaihe	10A
Sähköliitäntä 3-vaihe	16A
Sulake huoneiston sähkötaulussa	10A
Äänitaso	73 dB (A)
Koneen paino	32 kg
Terän paino	1 kg
Terän halkaisija	215 mm
Kierrosluku 50 Hz	360 krs/ min
Voimansiirto	hammasvaihde
Materiaali:	
Runko ja syöttösyylinteri	adonoitu tai kiillotettu alumiinilejeerinki ja/tai ruostumaon teräs
Leikkuuterien levyt	alumiinilejeerinki
Leikkuuterät	korkealaatuinen veitsiteräs
Turvajärjestelmä	neljä turvakytintä