

# metos

## GRÖNSAKSSKÄRARE

RG-350

---

### 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
1.4.1 Construction .....	3
<b>2. Säkerhetsföreskrifter</b> .....	<b>4</b>
2.1 Säker användning .....	4
<b>3. Användningsföreskrifter</b> .....	<b>5</b>
3.1 Användning .....	5
3.1.1 Montering av matarplattan .....	5
3.1.2 Demontering av matarplattan .....	5
3.1.3 Montering av trattmataren .....	5
3.1.4 Demontering av trattmataren .....	5
3.1.5 Rätt val av skärverktyg .....	6
3.1.6 Montering av skärvergtgen .....	6
3.1.7 Demontering av skärverktygen .....	7
3.1.8 Så här används mataren .....	7
3.2 Efter användning .....	8
3.2.1 Rengöring .....	8
3.2.2 Periodisk service .....	8
<b>4. Installation</b> .....	<b>9</b>
4.1 Uppackning av apparat .....	9
4.2 Installation .....	9
<b>5. Felsökning</b> .....	<b>10</b>
<b>7. Tekniska specifikationer</b> .....	<b>23</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 fuktionserar 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



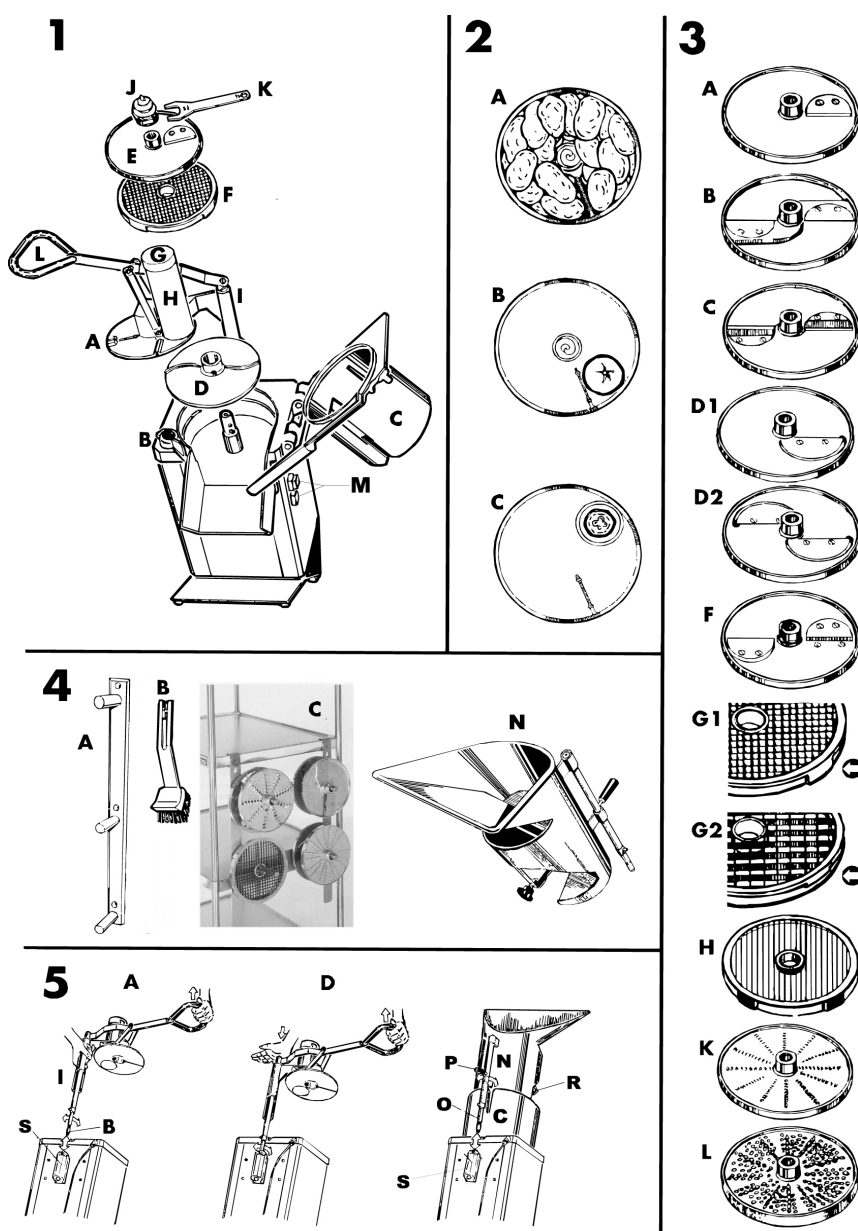
Denna symbol på en apparatdel indikerar att vassa knivar och röröliga delar finns bakom delen

### 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)

### 1.4 Konstruktion





## 1.4.1 Construction

**Fig. 1:**

1:A	Matarplatta
1:B	Låsvred
1:C	Matare
1:D	Utmatarskiva
1:E	Skärverktyg
1:F	Tärningsgaller
1:G	Stöt
1:H	Matarrör
1:I	Matarplattans axel
1:J	Kålskruv
1:K	Nyckel
1:L	Matarplattans handtag
1:M	Avbrytare: -grön: start, -röd: stop

**Fig. 2:**

2:A	Normal fyllning av matarfacket
2:B	Placera varan enl. fig. om den önskas skuren på
2:C	Matarröret används vid skärning av långsträckta varor såsom gurka

**Fig. 3:**

3:A	Standard skivare
3:B	Tärningsskivare
3:C	Räffelskivare
3:D1	Finsnittskivare, 1 kniv
3:D2	Finsnittskivare, 2 knivar
3:F	Strimlare
3:G1	Tärningsgaller, hög modell, används tillsammans med 1,5 - 10 mm standard- eller finsnittskivare.
3:G2	Tärningsgaller, låg modell, används tillsammans med 14 - 20 mm finsnittskivare eller med 15 - 20 mm standardskivare.
3:H	Pommes frites galler. Används tillsammans med 10 mm finsnitt- eller standardskivare.
3:K	Råkostrivare
3:L	Finrivare

**Fig. 4:**

4:A	Verktgshängare, plast, väggmodell
4:B	Borste för tärningsgaller
4:C	Verktgshängare, rostfritt stål, vägg- eller vagnmodell
4:N	Trattmatare

**Fig. 5**

5:A och D	Montering av matare och trattmatare
5:I	Matarplattans axel
5:S	Motstycke för matarplattans axel
5:N	Trattmatare
5:C	Matare/lock
5:O	Trattmatarens axel
5:P	Trattmatarens låsvred
5:R	Trattmatarens låsskruv

## 2. Säkerhetsföreskrifter

### 2.1 Säker användning



Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.



Stick aldrig ner händerna i trattmataren (1:C/4:N).



Håll endast i matarplattans handtag (1:L), när mataren skall öppnas eller stängas.



Maskinen får endast repareras och maskinhuset öppnas av en behörig fackman.



Använd alltid stöten (1:G) vid skärning med matarröret (1:H) och stick aldrig ner händerna i matarröret.



Kålskraven (1:J) skall lossas medurs med hjälp av nyckeln.



RG-350 i 3-fasutförande får endast installeras av en behörig fackman.



Maskinen får inte användas till frysta råvaror. Alla hårda delar måste också avlägsnas från råvarorna, (äpplestjälkar, träiga kålrotsbitar och dylikt) så att de inte skadar knivbladen.

## 3. Användningsföreskrifter

### 3.1 Användning

#### 3.1.1 Montering av matarplattan

- Ta tag i matarplattan med båda händerna (5:A) och placera axelns ände (5:i) mot fästet på maskinen (5:s).
- Pressa ner matarplattan med höger handflata tills det tar stopp (5:D).

#### 3.1.2 Demontering av matarplattan

- För upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster så att mataren (1:C) ställs öppen.
- Fatta tag i matarplattan med båda händerna (5:A).
- Dra upp/loss matarplattan med höger hand.

#### 3.1.3 Montering av trattmataren

- Passa in trattmataren (5:N) på mataren (5:C) med trattmatarens axel (5:O) mot fästet på maskinen (5:S) och med trattmatarens låsvred (5:P) pekande rakt ut från maskinen (olåst läge).
- Pressa ner trattmataren i mataren/locket tills det tar stopp.
- Vrid trattmatarens låsvred moturs tills det tar stopp (låst läge) och vrid fast trattmatarens låsskruv (5:R) medurs.

#### 3.1.4 Demontering av trattmataren

- Vrid trattmatarens låsvred (5:P) medurs så att det pekar rakt ut från maskinen (olåst läge) och vrid loss trattmatarens låsskruv (5:R) moturs samt avlägsna trattmataren.

### 3.1.5 Rätt val av skärverktyg

- Vid tärning skall tärningsgallrets (3:G) dimension vara lika med eller större än skivningsvergtugets (3:A eller D) dimension.
- Standardskivare (3:A): Skivar fasta varor. Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1)
- Tärningsskivare (3:B): Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1) från 12,5 x 12,5 mm och uppåt.
- Räffelskivare (3:C) för räfflade skivor.
- Finsnittskivare 2 knivar (3:D2): Skivar fasta och mjuka varor. Strimlar kål.
- Finsnittskivare 1 kniv (3:D1): Skivar fasta, mjuka, saftiga och ömtåliga varor. Strimlar sallad. 4 mm eller 6 mm hackar lök i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1) 10 x 10 mm. 4, 6 och 10 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1. 14 och 20 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 2 (3:G2).
- Strimlare (3:F): Strimlar, skär böjd pommes frites. 2,5 x 6 mm för bladfria strimlor av vitkål.
- Tärningsgaller typ 1 (3:G1): Tärnar i kombination med passande skivare. Kan ej kombineras med finsnittskivare 14 och 20 mm! Se tärningsgaller typ 2 nedan.
- Tärningsgaller typ 2 (3:G2): Tärnar i kombination med finsnittskivare 14 och 20 mm eller standardskivare 15 och 20 mm.
- Råkostrivare (3:K): River morot, vitkål, nötter, ost, torrt bröd.
- Finrivare (3:L): Finriver rå potatis, hård/torr ost.



Frysta råvaror får inte skäras med denna maskin

### 3.1.6 Montering av skärvergtgen

- Lyft upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster alternativt avlägsna trattmataren (4:N).
- Vrid låsvredet (1:B) moturs och fäll upp mataren/locket (1:C).
- Placera utmatarskivan (1:D) på axeln och vrid/pressa ner utmatarskivan i sin koppling.
- Vid tärning placera först ett passande tärningsgaller i maskinen och vrid tärningsgallret medurs tills det tar stop. Sedan välj en passande standardskivare eller finsnittskivare, och vid lökhackning en finsnittskivare, samt placera skivaren på axeln och vrid skivaren så att det faller ner i sin koppling.
- Vid skivning, strimling och rivning, placera istället endast det valda skärverktyget på axeln och vrid skärverktyget så att det faller ner i sin koppling.
- Skruva fast kålskraven (1:J) moturs på skärverktygets centrumtapp.
- Fäll ner mataren/locket och vrid låsvredet medurs till låst läge eller placera trattmataren på plats.

### 3.1.7 Demontering av skärverktygen

- Lyft upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster alternativt avlägsna trattmataren (4:N).
- Vrid låsvredet (1:B) moturs och fäll upp mataren/locket (1:C)
- Skruva loss kålskruven (1:J) medurs med hjälp av nyckeln (1:K).
- Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan (1:D)

### 3.1.8 Så här används mataren

Det stora matarfacket används främst för skopvis matning av potatis, lök, etc (2:A) samt vid skäning av större varor som kål.

Det stora matarfacket används även när varan önskas skuren på en bestämd ledd, tex tomat och citron. Placera/stapla varan enligt fig (2:B).

Matarröret används vid skärning av långsträckta varor som gurka (2:C).

Trattmataren (4:N) används för kontinuerlig skärning av större mängder potatis, etc.

## 3.2 Efter användning

### 3.2.1 Rengöring

- Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.
- Rengör maskinen noggrant omedelbart efter användning.
- Om du använt ett tärningsgaller (3:G), låt det sitta kvar i maskinen och stöt först ut kvarvarande tärningar med borsten (4:B).
- Avlägsna de lösa delarna och diska samt torka dem väl.
- Torka av maskinen med en fuktig trasa.
- Förvara alltid skärverktygen (3) på verktygshängarna (4:A/4:C).



Lämna aldrig skärverktygens knivar våta när de inte används.



Rengör aldrig skärverktyg eller andra lättmetallföremål i diskmedel med högt pH-värde (används ofta i diskmaskiner).



Använd aldrig vassa föremål eller högtrycksspruta.



Duscha aldrig maskinens sidor.

### 3.2.2 Periodisk service

#### Kontrollera varje vecka

- Kontrollera, att maskinen stannar så fort matarplattan (1:A) förs upp och svängs ut samt återstartar när matarplattan svängs in och sänks ner.
- Kontrollera, att maskinen inte går att srarta med mataren/locket (1:C) avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och kontrollera därefter att elkabeln är hel och inte har några spickor.

Om någon av de båda säkerhetsfunktionerna ej fungerar eller om elkabeln har sprickor, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen kopplas in på nätet igen.

- Kontrollera, att matarplattans axel (1:I) har erforderlig smörjning och löper lätt. Om axeln löper trögt skall den rengöras noggrant och smörjas med några droppar maskinolja.
- Kontrollera, att knivar rivplåtar är hela och har god skärpa.

## 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 maskinleverantören inom åtta dagar.

### 4.2 Installation

- Koppla maskinen till ett el-uttag med för maskinen korrekta data.
- Maskinen bör placeras på en bänk eller ett bord som är ca 450-500 mm högt.
- Placera verktygshängare (4:A) för skärverktygen (3) på väggen eller verktygshängare (4:C) på en vagn nära maskinen för bekväm och säker användning.

Kontrollera nedanstående två punkter utan skärverktyg eller utmatarskivan (1:D) monterade i maskinen:

- Att maskinen stannar när matarplattan (1.A) förs upp och återstartar när matarplattan sänks ner.
- Att maskinen inte går att starta med mataren (1:C) avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.



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

## 5. Felsökning

PROBLEM	ÅTGÄRDER
Maskinen startar ej eller stannar under körning och kan ej återstartas	Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt att arbetsbrytaren är påslagen. Kontrollera att mataren (1:C), matarplattan (1:A) alternativt trattmataren (4:N) är låsta i korrekt läge. För ner matarplattan (1:A) i mataren. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.
Låg kapacitet eller dåligt skärresultat.	Välj rätt skärverktyg eller kombination av skärverktyg (3). Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan löst.
Skärverktyget (3) går ej att ta bort.	Använd alltid utmatarskivan (1:D). Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.
Kålskruven (1:J) går ej att ta bort.	Skruva loss kålskruven medurs med nyckeln (1:K).



## **7. Tekniska specifikationer**

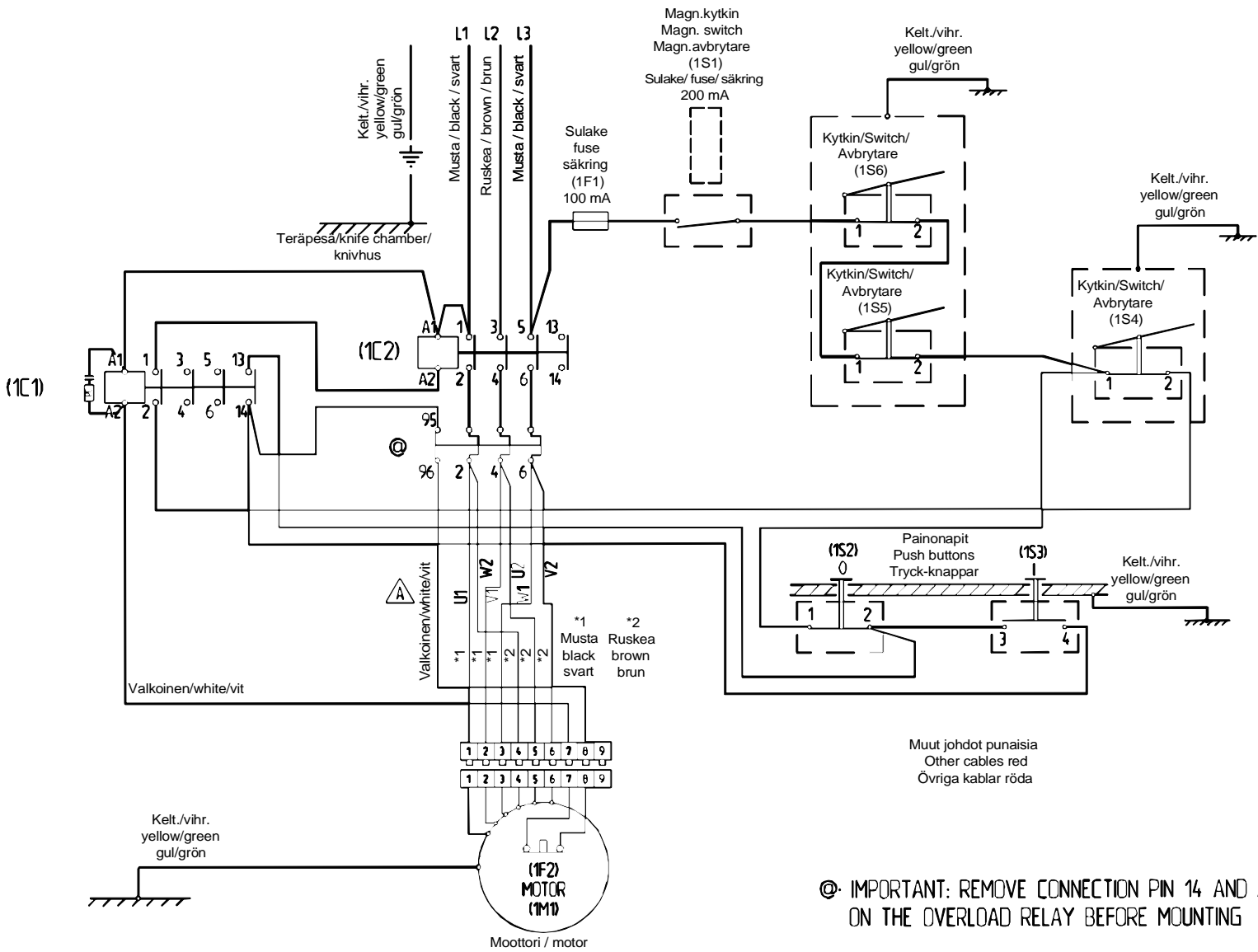
**Kopplingsschema RG-350 220-230V 3 50/60**

**Kopplingsschema RG-350 380-415V 3 50**

**Kopplingsschema RG-350 220-240V 1 50/60**

**Installationsritning**

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



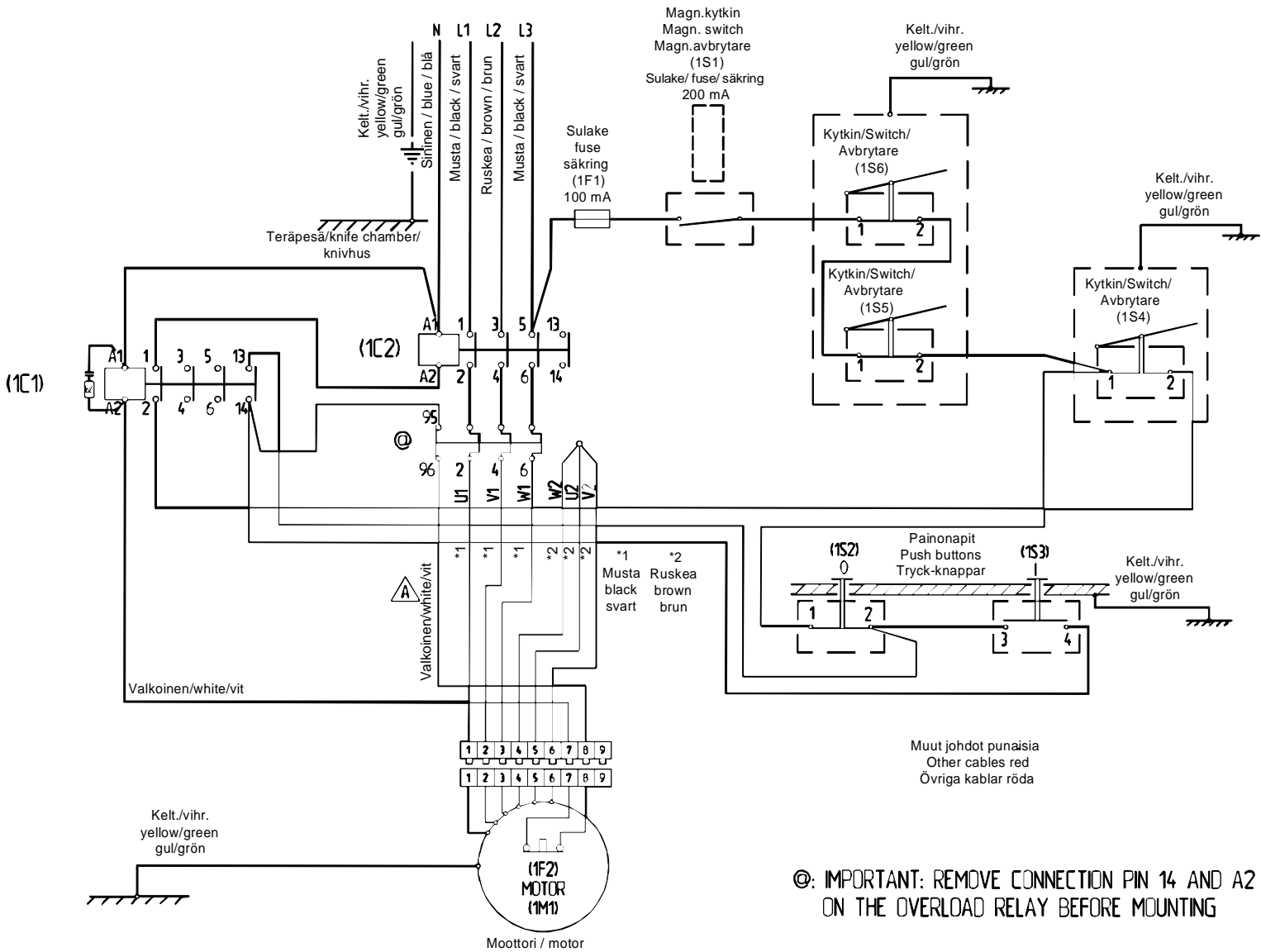
# HALLIDE

RG-350 ELECTR. DIAGRAM  
220-230 3 50/60 W/O NEUTRAL WIRE

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

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

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



# HALLIDE

RG-350 ELECTR. DIAGRAM  
 380-415 3 50 W. NEUTRAL WIRE

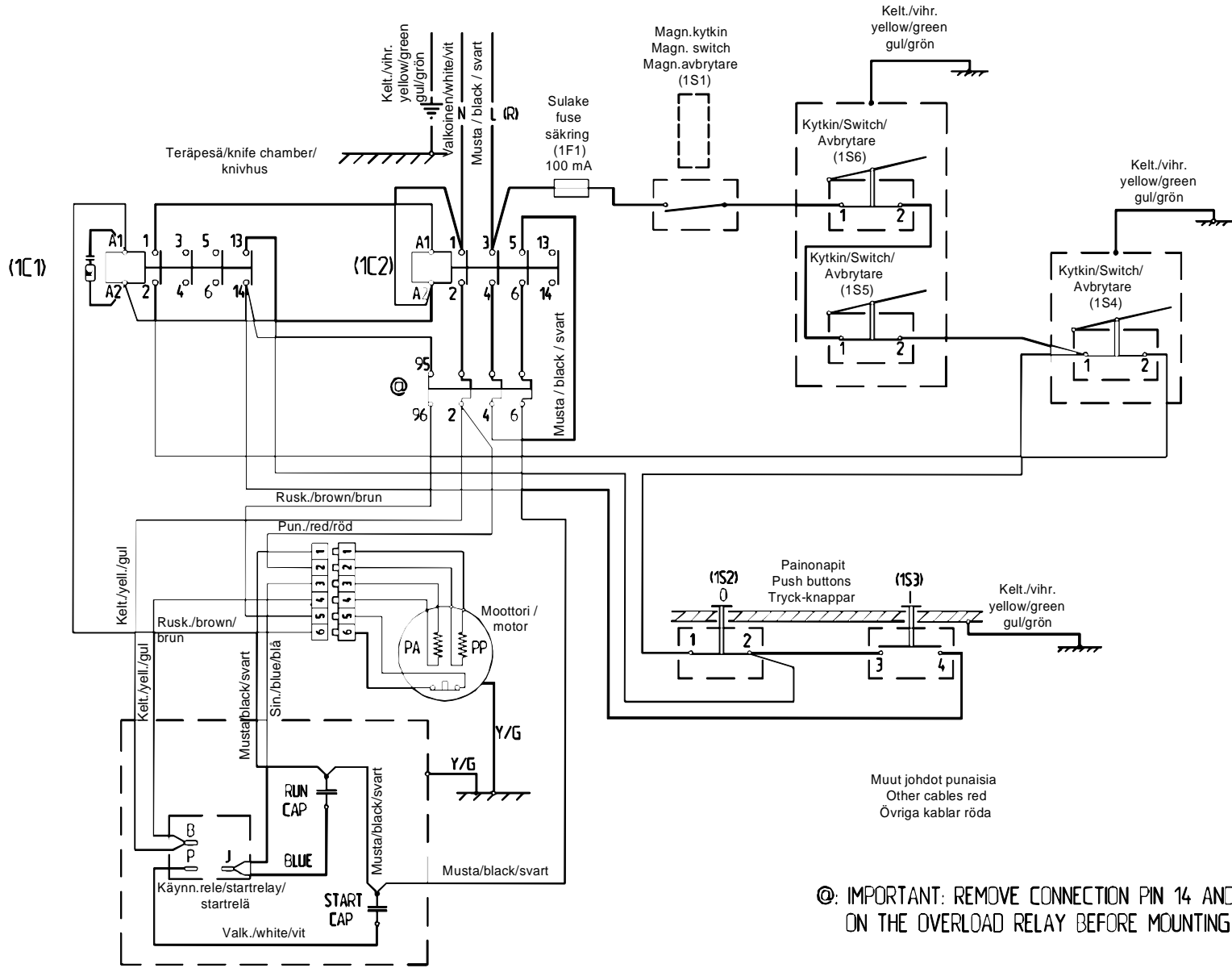
Own by	UEN	Rev.date	96-02-21
Appr	JSI	Date	94-11-17
Drawing no	40699/A		

Kopplingschema RG-350 380-415V 3 50

# HALLIDE

## RG-350, ELECTR. DIAGRAM 220-240 1 50/60, LS-RELAY

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

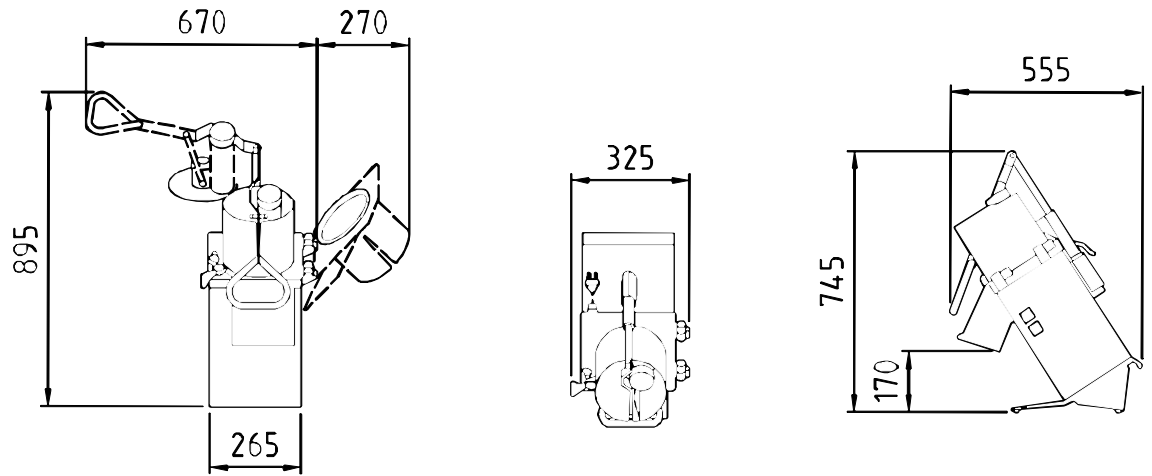


Own by UEN Rev date 96-02-21

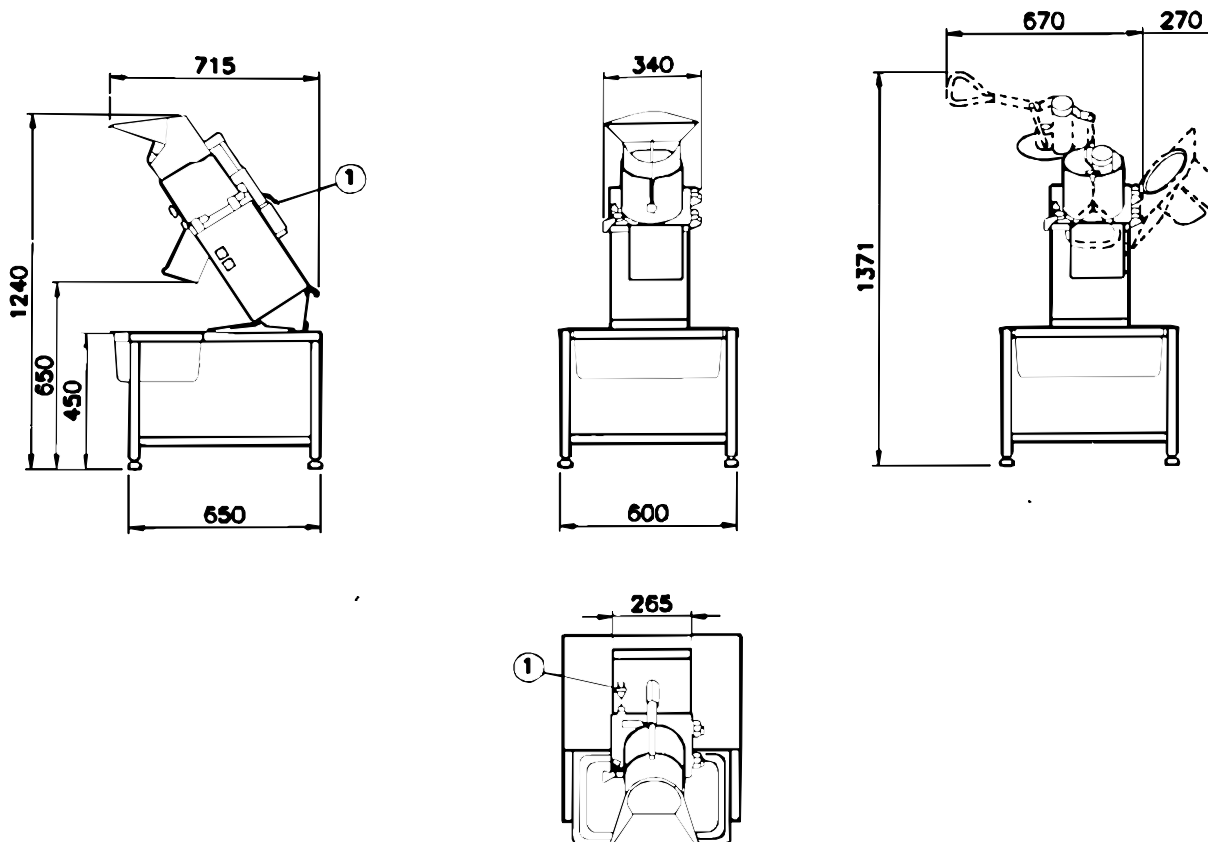
Appr JSI Date 94-12-19

Drawing no. 40739

# RG-350



## RG-350 WITH TABLE AND FEED CYLINDER AND CONTAINER TROLLEY



Benämning	Specifikation
Kapacitet	12 kg/ min
Kapacitet	max. 1200 port./ dag
Motor	0,75 kW
Motor 1-fas	230V
Motor 3-fas	400V
Motor	50 Hz
Anslutningsdosa 1-fas	10A
Anslutningsdosa 3-fas	16A
Säkring i lokalen	10A
Ljudnivå	73 dB (A)
Maskinens vikt	32 kg
Skärverktygs vikt	1 kg
Skärverktygs diameter	215 mm
Varvtal 50 Hz	360 varv/ min
Transmisson	kuggväxel
<b>Material:</b>	
Maskinhus och matarcylinder	eloxerad eller polerad aluminiumlegering och/eller rostfritt stål
Skärverktygens skivor	aluminiumlegering
Skärverktygens knivar	knivstål av högsta kvalitet
Säkerhetssystem	fyra säkerhetsbrytare