

# metos

## VIHANNESLEIKKURI

RG-250

---

### 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: \_\_\_\_\_



---

<b>1. Yleistä</b> .....	<b>1</b>
1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät .....	1
1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät .....	1
1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus .....	1
<b>2. Turvaohjeet</b> .....	<b>2</b>
2.1 Turvallinen käyttö .....	2
<b>3. Toiminnallinen kuvaus</b> .....	<b>4</b>
3.1 Rakenne .....	4
<b>4. Käyttöohjeet</b> .....	<b>8</b>
4.1 Käyttö .....	8
4.1.1 Osien asennus (kokoonpano) .....	8
4.2 Käytön jälkeen .....	9
4.2.1 Puhdistus .....	9
4.2.2 Viikoittainen tarkistus .....	10
<b>5. Asennus</b> .....	<b>11</b>
5.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta .....	11
5.2 Asennus .....	11
<b>6. Vianetsintä</b> .....	<b>12</b>
<b>8. Tekniset tiedot</b> .....	<b>25</b>



# 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 laitteen osassa kertoo, että osan takana on teräviä teriä ja pyöriä osia.

## 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.

## 2. Turvaohjeet

### 2.1 Turvallinen käyttö



Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia.



Älä koskaan laita käsiäsi syöttölaitteeseen. (1:C).



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



3-vaiheisen RG-250:n asennus on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.



Koneen korjaustyö ja avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.



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



Terän lukitusruuvi (1:J) irrotetaan kääntämällä vastapäivään avaimella (1:K).



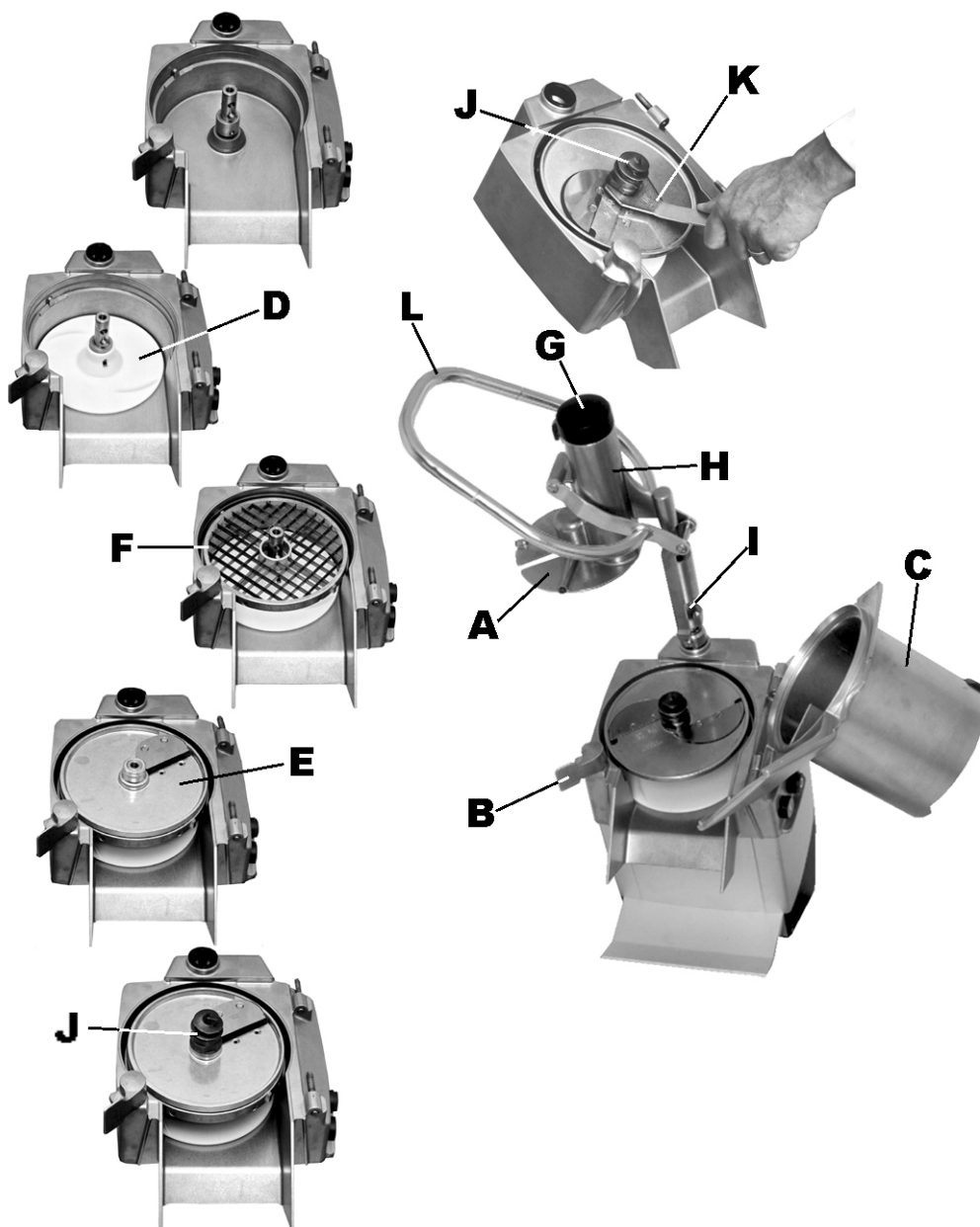
Vihannesleikkuri RG-250 ei saa työstää jäisiä raaka-aineita. Raaka-aineista on myös poistettava kaikki kovat osat, (omenan tikut, lantun puumaiseksi muuttuneet osat ym. vastaavat) jotta ne eivät vahingoita teriä.





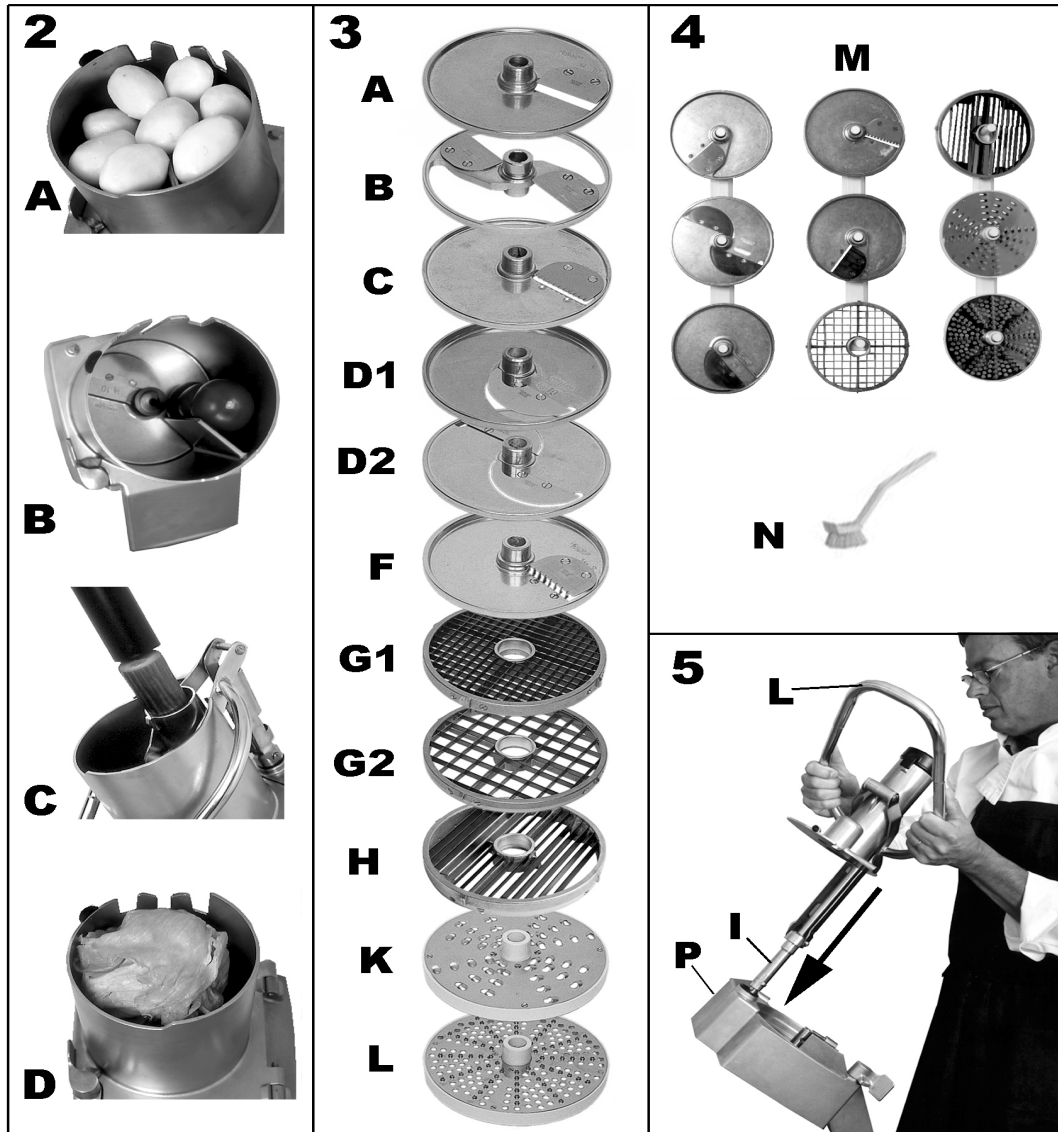
### 3. Toiminnallinen kuvaus

#### 3.1 Rakenne



Kuva 1

A	Syöttöpainike
B	Lukitusvipu
C	Syöttölaite
D	Ulosviskuri
E	Leikkuuterä asennettuna
F	Kuutioritilä asennettuna
G	Survin
H	Syöttöputki
I	Syöttöpainikkeen akseli
J	Lukitusruuvi
K	Avain
L	Syöttöpainikkeen kahva



Kuva 2

A	Syöttölate
B	Raaka-aineiden pinoaminen
C	Syöttöputken käyttö
D	Salaatin syöttäminen

Kuva 3

A	Viipaleteriä
B	Avoviipaleteriä
C	Uritettu viipaleteriä
D1	Tehoviipaleteriä yhdellä terällä
D2	Tehoviipaleteriä kahdella terällä
F	Suikaleteriä
G1	Kuutioritilä, tyyppi 1
G2	Kuutioritilä, tyyppi 2
H	Ranskanperunateriä
K	Raakaraastinteriä
L	Hienoraastin

Kuva 4

M	Seinäteline
N	Harja

Kuva 5, syöttöpainikkeen kiinnitys/irrotus

I	Syöttöpainikkeen akseli
L	Syöttöpainikkeen kahva
P	Pidike

## 4. Käyttöohjeet

### 4.1 Käyttö

#### 4.1.1 Osien asennus (kokoontulo)

Oikean terän valinta



Kuutioita tehtäessä kuutioritilän (3:G) koon tulee olla yhtä suuri tai suurempi kuin viipaletterän (3:A tai D).

- Viipaletterä (3:A) viipaloi kiinteitä raaka-aineita. Kuutioi yhdessä kuutioritilän kanssa (3:G1).
- Avoviipaletterä (3:B) kuutioi yhdessä kuutioritilän (3:G1) kanssa 12,5x12,5 mm lähtien.
- Uritettu viipaletterä (3:C) tekee uritettuja, koristeellisia viipaleita.
- Tehoviipaletterä, jossa on 2 leikkaavaa terää (3:D2), viipaloi kiinteitä ja pehmeitä raaka-aineita. Suikaloi kaalia.
- Tehoviipaletterä, jossa on 1 leikkaava terä (3:D1), viipaloi kiinteitä, pehmeitä, mehukkaita ja herkkiä raaka-aineita. Suikaloi salaattia. 4 mm tehoviipaletterällä silpuaa sipulia yhdessä kuutioritilän (3:G1) kanssa 10x10 lähtien. 4, 6 ja 10 mm tehoviipaletterät kuutioivat yhdessä G1 mukaisen kuutioritilän kanssa. 14 mm tehoviipaletterä kuutioi yhdessä kuutioritilän (3:G2) kanssa.
- Suikaleterä (3:F) suikaloi, leikkaa taivutettuja ranskalaisia perunoita.
- Kuutioritilä (3:G1) kuutioi yhdessä sopivan viipaletterän kanssa. Ei yhdessä 14 mm:n tehoviipaletterän kanssa!
- Kuutioritilä tyyppi (3:G2) kuutioi yhdessä 14 mm:n tehoviipaletterän kanssa.
- Ranskanperunaterä (3:H) leikkaa suoria ranskalaisia perunoita yhdessä 10 mm:n tehoviipaletterän kanssa.
- Raakaraastinterä (3:K) raastaa porkkanaa, valkokaalia, pähkinöitä, juustoa, kuivaa leipää.
- Hienoraastin (3:L) hienontaa perunaa, kovaa/kuivaa juustoa.

## Terien kiinnitys

- Nosta syöttöpainike (1:A) ylös ja käännä vasemmalle.
- Käännä syöttölaitteen lukitusvipu (1:B) vastapäivään ja avaa syöttölaite (1:C).
- Aseta ulosviskuri (1:D) akselille ja käännä/paina ulosviskuri alas paikalleen. Kuutioitaessa tai sipulia silputtaessa koneeseen on ensin asetettava sopiva kuutioritilä. Käännä sen jälkeen kuutioritilä myötäpäivään, kunnes se kiinnittyy paikalleen. Seuraavaksi valitaan sopiva viipaletterä tai tehoviipaletterä, sipulia silputtaessa tehoviipaletterä, joka asetetaan akselille ja jota käännetään siten, että se asettuu paikalleen.
- Viipaloitaessa, suikaloitaessa ja raastettaessa vain valittu terä asetetaan akselille ja terää käännetään niin, että se asettuu paikalleen.
- Kiinnitä terän lukitusruuvi (1:J) paikalleen ruuvaamalla se vastapäivään vihanesleikkurin teräakselille.
- Käännä syöttölaite takaisin paikalleen ja käännä lukitusvipu myötäpäivään, kunnes se on lukitussa asennossa.



Huom! Tarkista aina ennen raaka-aineiden työstämistä, että terät ovat terävät ja ehjät

## Terien irrotus

- Nosta syöttöpainike (1:A) ylös ja käännä vasemmalle.
- Käännä lukitusvipu (1:B) vastapäivään ja avaa syöttölaite (1:C).
- Irrota terän lukitusruuvi (1:J) ruuvaamalla myötäpäivään avaimella (1:K).
- Poista terä/terät (1:E/1F) ja ulosviskuri (1:D).

## 4.2 Käytön jälkeen

### 4.2.1 Puhdistus

Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai katkaise virta virranerottimesta.

- Puhdista kone huolellisesti välittömästi käytön jälkeen.
- Jos olet käyttänyt kuutioritilää (3:G), anna sen olla vielä koneessa ja paina pois jäljelle jääneet kuutiot harjalla (4:N).
- Poista irralliset osat koneesta, pese neutraalilla pesuaineella ja kuivaa ne huolella.
- Pyyhi kone kostealla liinalla.
- Älä koskaan jätä teriä märäksi, ellei niitä käytetä välittömästi uudelleen.
- Säilytä teriä aina seinätelineessä (4:M).



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



Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai painepesuria.



Älä koskaan suihkuta koneen sivuja.

## 4.2.2 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 alhaalla.
- Irrota pistoke pistorasiasta tai katkaise virta erotuskytkimestä ja tarkista tämän jälkeen, että sähköjohto on ehjä eikä siinä ole murtumia.

Mikäli jokin yllä mainituista 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 (5:I) on voideltu riittävästi ja pyörii kevyesti. Ellei akseli pyöri kevyesti, se on puhdistettava huolellisesti ja voideltava muutamalla pisaralla koneöljyä.
- Tarkista, että terät, kuutioritilät ja suikaleterät ovat ehjät ja terävät.



## 5. Asennus

### 5.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta

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

### 5.2 Asennus

- Kone on sijoitettava tasolle tai pöydälle, jonka korkeus on noin 650 mm.
- Kiinnitä teräteline (4:M) seinään koneen lähelle siten, että sen käyttö on helppoa ja turvallista.
- Kytke kone pistorasiaan, joka on koneeseen merkittyjen arvojen mukainen.
- Tarkista seuraavat kaksi kohtaa ilman teriä tai ulosviskuria (1:D).
- Tarkista, että kone pysähtyy, kun syöttöpainike (1:A) nostetaan ylös ja käännetään sivuun, ja käynnistyy uudelleen, kun syöttöpainike käännetään takaisin ja lasketaan 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.

## 6. Vianetsintä

OIRE	TOIMENPITEET
Kone ei käynnisty tai pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen.	Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai virta on kytketty päälle virranerotinkytimestä. Tarkista, että syöttölaite (1:C) ja syöttöpainikkeen akseli (5:I) on lukittu oikeaan asentoon. Kiinnitä syöttöpainikkeen akseli (5:I) rungon takaosassa olevaan pidikkeeseen (5:P). 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 terät, kuutioritilät ja suikaleterät ovat ehjät ja terävät. Paina raaka-aine kevyesti koneeseen.
Terää ei saa irti koneesta.	Käytä aina ulosviskuria (1:D). Irrottaessasi kiinnijuuttunutta terää käytä paksua nahkasuojakäsineitä ja käännä terää myötöpäivään vapauttaaksesi sen.
Terän lukitusruuvi (1:J) ei irtoa	Irrota terän lukitusruuvi ruuvaamalla myötöpäivään avaimella (1:K).

## **8. Tekniset tiedot**

**Kytkenäkaavio 220-240V 50/60 Hz**

**Kytkenäkaavio 400V 3-vaihe 50/60 Hz**

**Asennuskuva RG 250**

Ltr No

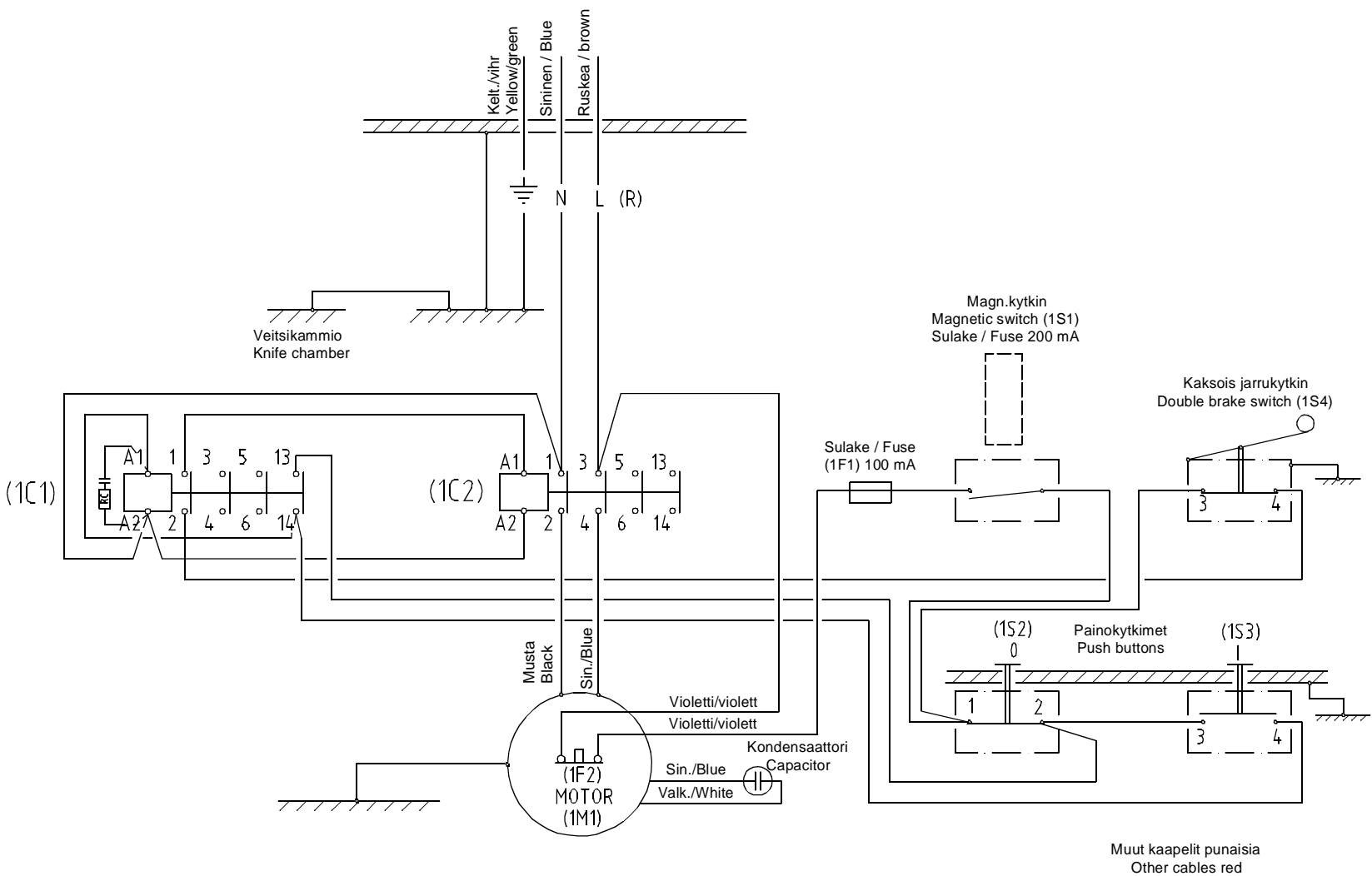
Revision

Date

Dwn.by

Appr.

Ch.0 No

**HALLLIDE**RG-250 ELECTR. DIAGR.  
220-240 1 50

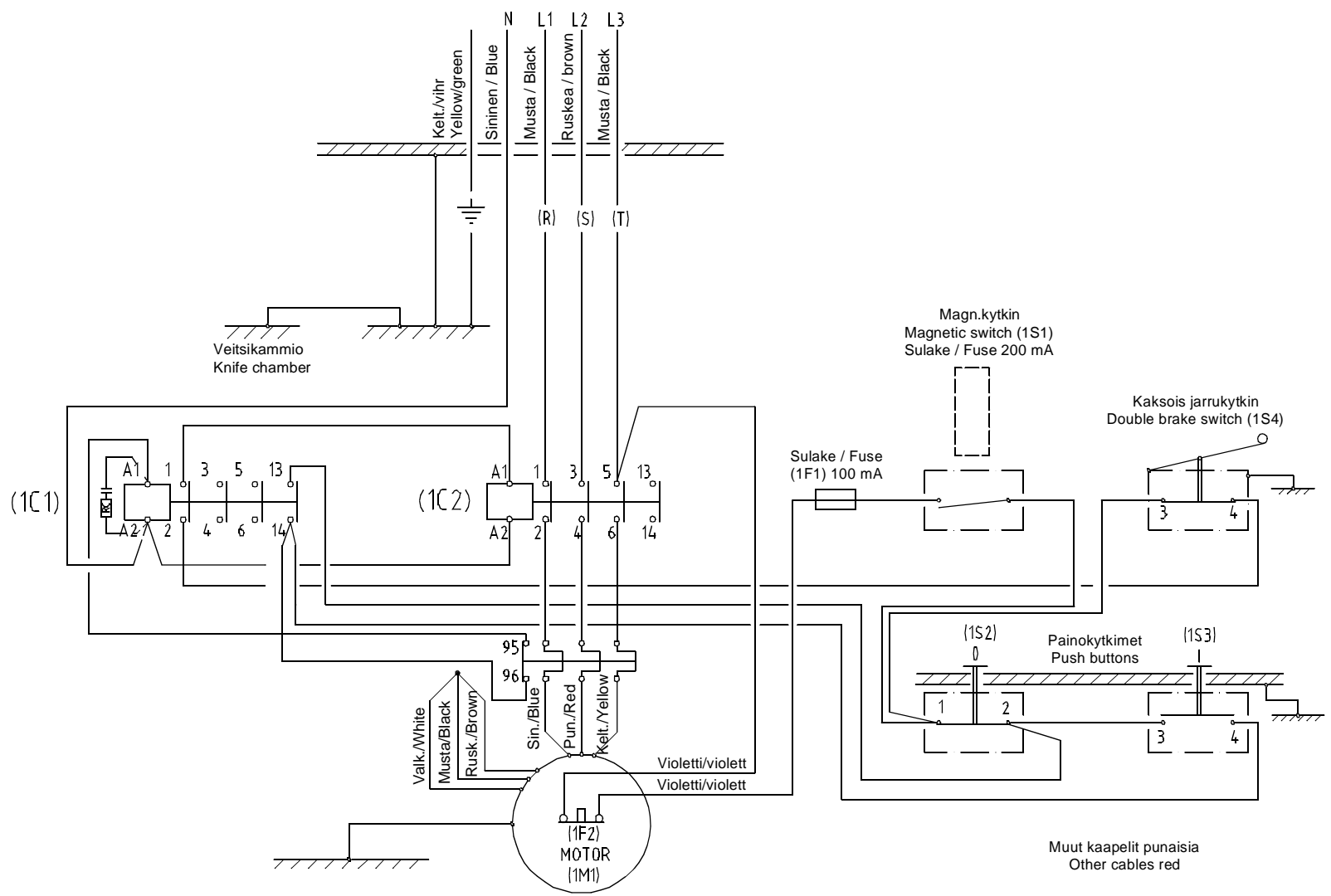
Dwn by B.J. Rev. date

Appr. J.S.T. Date 0104.03

Drawing no. 25097

Kytentäkaavio 220-240V 50/60 Hz

LTf No	Revision	Date	Dwn.by	Appr.	Ch.O. No
--------	----------	------	--------	-------	----------

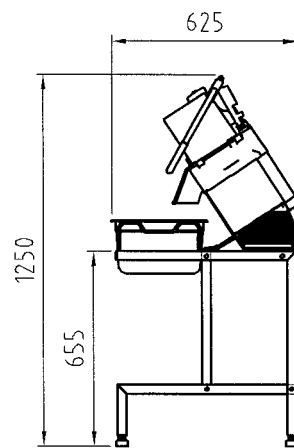
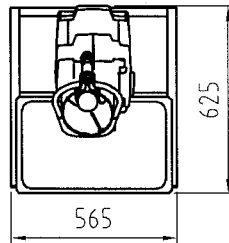
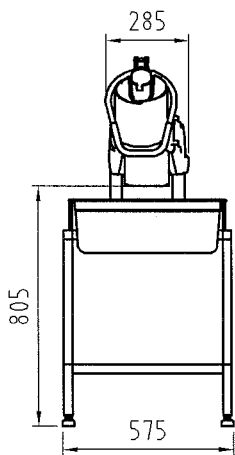
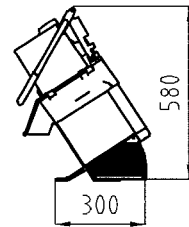
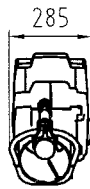
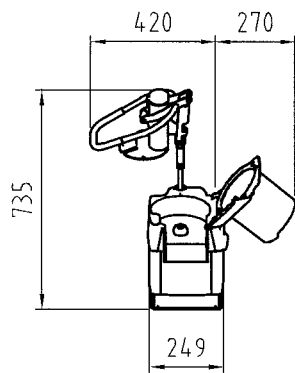


# HALLIDE

**RG-250 ELECTR. DIAGR.**  
400 3 50 WITH NEUTRAL

Dwn by	RS	Rev.date	010403
Appr.	JST	Date	010918
Drawing no.	25098		

Kytkentäkaavio 3/N/PE ~400V 50 Hz



Määre	Arvo
Kapasiteetti	8 kg/ min
Kapasiteetti	50 - 800 annosta/pvä
Moottori	0,55 kW
Moottori	230V 1-vaihe / 400V 3-vaihe
Moottori	50 Hz
Sähköliitäntä	10A / 16A (3-vaihe)
Sulake huoneiston sähkötaulussa	T10 A
Äänitaso	72 dB (A)
Koneen paino	21 kg
Terän paino	0.5 kg
Terän halkaisija	185 mm
Kierrosluku 50 Hz	350 krs/ min
Voimansiirto	hammasvaihte
<b>Materiaali:</b>	
Runko	adonoitu tai kiillotettu alumiinilejeerinki
Leikkuuterien levyt	alumiini
Leikkuuterät	korkealaatuinen veitsiteräs
Turvajärjestelmä	kaksi turvakytintä
Suojausluokka	IP44

