

metos

GRÖNSAKSSKÄRARE

RG-250

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: _____

1. Allmänt	1
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	1
2. Säkerhetsföreskrifter	2
2.1 Förbud (farliga metoder och funktionssätt)	2
3. Funktionsbeskrivning	4
3.1 Konstruktion	4
4. Användningsföreskrifter	8
4.1 Innan användning	8
4.1.1 Montering av delarna	8
4.2 Efter användning	10
4.2.1 Rengöring	10
4.2.2 Kontrollera varje vecka	10
5. Installation	11
5.1 Uppackning av apparat	11
5.2 Installation	11
6. Felsökning	12
8. Tekniska specifikationer	25

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 funktionerar avvikande från det normala. Apparatsens 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 rörliga 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.

2. Säkerhetsföreskrifter

2.1 Förbud (farliga metoder och funktionssätt)



Denna symbol på en apparatdel varnar för vassa knivar och rörliga delar. .



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



RG-250 i 3-fasutförande får endast installeras av en behörig fackman.



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



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



Cabbage driver (1:J) skall lossas medurs med hjälp av nyckeln (1:K).



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. Funktionsbeskrivning

3.1 Konstruktion

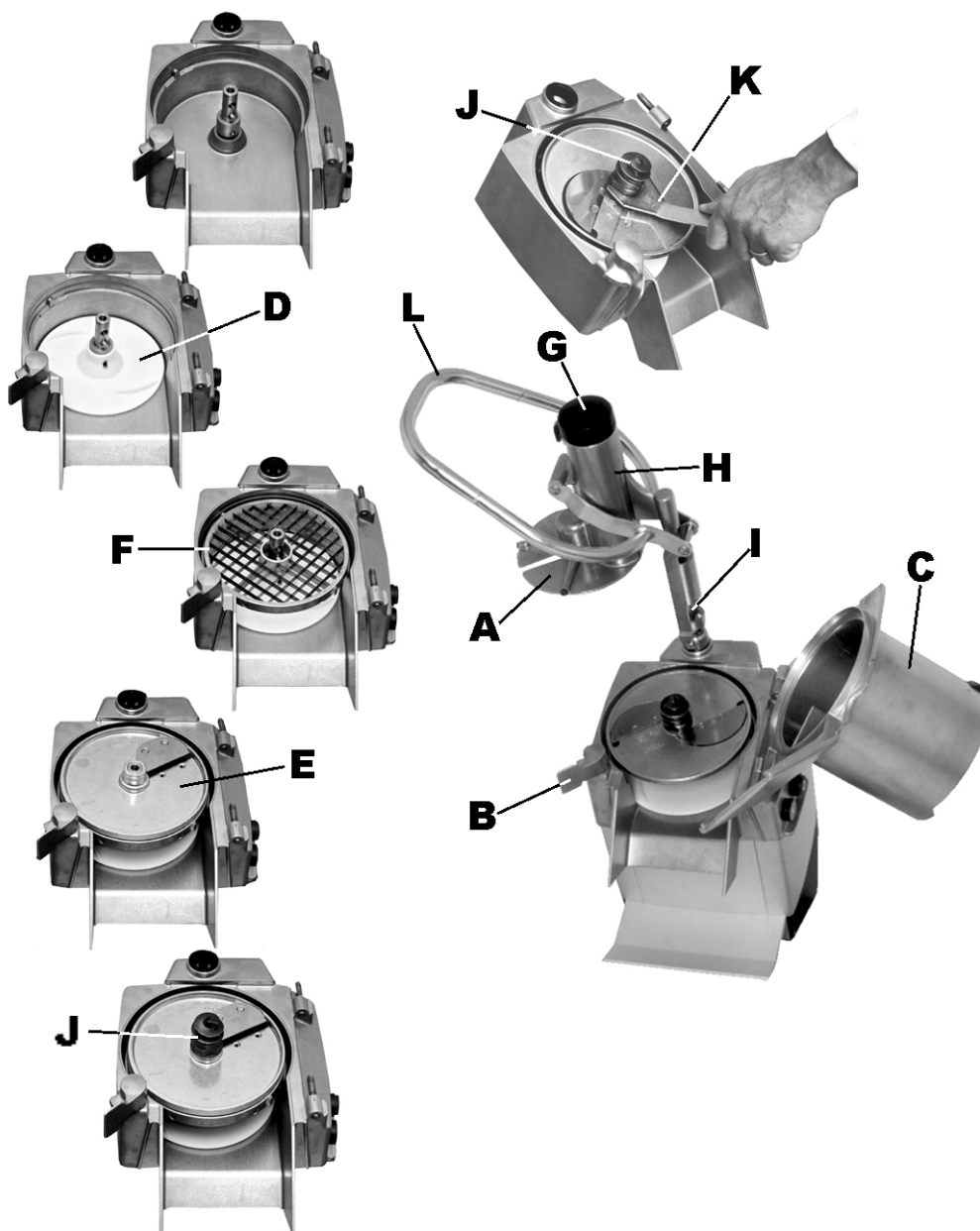


Bild 1

A	Matarplatta
B	Låsvred
C	Matare/lock
D	Utmatarskiva
E	Maskinhus med standardskivare
F	Maskinhus med tärningsgaller
G	Stöt
H	Matarrör
I	Matarplattans axel
J	Maskinhus med cabbage driver
K	Nyckel
L	Matarplattans handtag

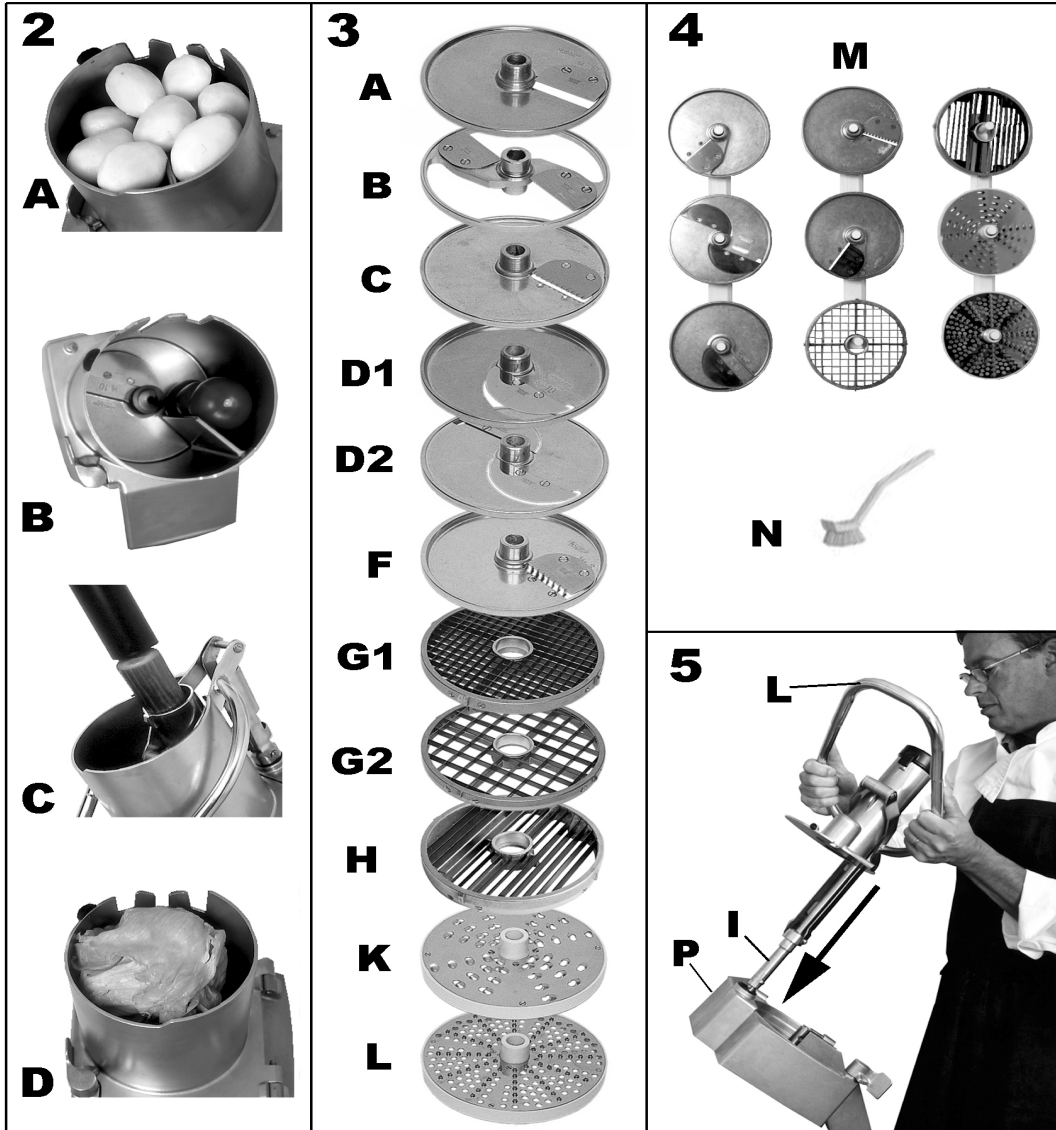


Bild 2

A	Bulkmatning av potatis
B	Stapling av vara
C	Användning av matarröret
D	Matning av sallad

Bild 3

A	Standardskivare
B	Tärningsskivare
C	Räffelskivare
D1	Finsnittskivare 1 kniv
D2	Finsnittskivare 2 knivar
F	Strimlare
G1	Tärningsgaller typ 1
G2	Tärningsgaller typ 2
H	Pommes frites galler
K	Råkostrivare
L	Finrivare

Bild 4

M	Verktgshängare
N	Borste

Bild 5, montering/demontering av matarplatta

I	Matarplattans axel
L	Matarplattans handtag
P	Hållare för axel

4. Användningsföreskrifter

4.1 Innan användning

4.1.1 Montering av delarna

Rätta val av skärverktyg



Vid tärning skall tärningsgallrets (3:G) dimension vara lika med eller större än skivningsverktygets (3:A, B 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 12.5x12.5 mm och uppåt
- 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 12.5x12.5 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 hackar lök i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1) 10x10 mm och uppåt. 4, 6 och 10 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1. 14 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 2 (3:G2).
- Strimlare (3:F): Strimlar, skär böjd pommes frites.
- Tärningsgaller typ 1 (3:G1): Tärnar i kombination med passande skivare. Kan ej kombineras med finsnittskivare 14 mm! Se tärningsgaller typ 2 nedan.
- Tärningsgaller typ 2 (3:G2): Tärnar i kombination med finsnittskivare 14 mm.
- Pommes fritesgaller (3:H): Skär rak pommes frites i kombination med finsnittskivare 10 mm.
- Råkostrivare (3:K): River morot, vitkål, nötter, ost, torrt bröd.
- Finrivare (3:L): Finriver rå potatis, hård/torr ost.

Montering av skärverktygen

- För upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster.
- 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 eller lökhackning placera först ett passande tärningsgaller i maskinen och vrid tärningsgallret medurs tills det tar stopp.
- Vid tärning välj sedan en passande standardskivare, tärningsskivare eller finsnittskivare, och vid lökhackning en finsnittskivare, samt placera skivaren på axeln och vrid skivaren så att den 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 Hälld cabbage driver (1:J) moturs på skärverktygets centrumtapp.
- Fäll ner mataren/locket och vrid låsvredet medurs till låst läge.

Demontering av skärverktygen

- För upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster.
- Vrid låsvredet (1:B) moturs och fäll upp mataren/locket (1:C).
- Skruva loss Hälld cabbage driver (1:J) medurs med hjälp av nyckeln (1:K).
- Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan (1:D).

4.2 Efter användning

4.2.1 Rengöring

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.

- Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.
- Rengör maskinen noggrant omedelbart efter användning.
- Om du använt ett tärninggaller (3:G), låt det sitta kvar i maskinen och stöt först ut kvarvarande tärningar med borsten (4:N).
- Avlägsna de lösa delarna och diska samt torka dem väl.
- Torka av maskinen med en fuktig trasa.
- Lämna aldrig skärverktygens knivar våta när de inte används.
- Förvara alltid skärverktygen (3) på verktyghängarna (4:M) på väggen.



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

4.2.2 Kontrollera varje vecka

- .Att maskinen stannar så fort matarplattan (1:A) förs upp och svängs ut samt återstartar när matarplattan svängs in och sänks ner
- Att maskinen inte går att starta med mataren/locket (1:C) avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren och kontrollera därefter att elkabeln är hel och inte har sprickor.

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.

- 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.
- Att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa.

5. Installation

5.1 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.

5.2 Installation

- Maskinen bör placeras på en bänk eller ett bord som är ca 650 mm högt.
- Placera verktygshängare (4:M) för skärverktygen (3) på väggen nära maskinen för bekväm och säker användning.
- Koppla maskinen till ett el-uttag med för maskinen korrekta data.
- Kontrollera nedanstående två punkter utan skärverktyg eller utmatarskivan (1:D) monterade i maskinen.
- Att maskinen stannar när matarplattan (1:A) förs upp och svängs ut samt återstartar när matarplattan svängs in och sänks ner.
- Att maskinen inte går att starta med mataren/locket (1:C) avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.



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

6. 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/loket (1:C) och matarplattans axel (5:I) är låsta i korrekt läge. För ner matarplattan (1:A) i mataren/loket. 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). Montera cabbage driver (1:J). Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan löst.
Skärverktyget 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.
Cabbage driver (1:J) går ej att ta bort.	Skruva loss cabbage drivern medurs med nyckeln (1:K).

8. Tekniska specifikationer

Kopplingsschema 220-240V 50/60 Hz

Kopplingsschema 3/N/PE ~400V 50 Hz

Monteringsbild RG 250

Ltr No

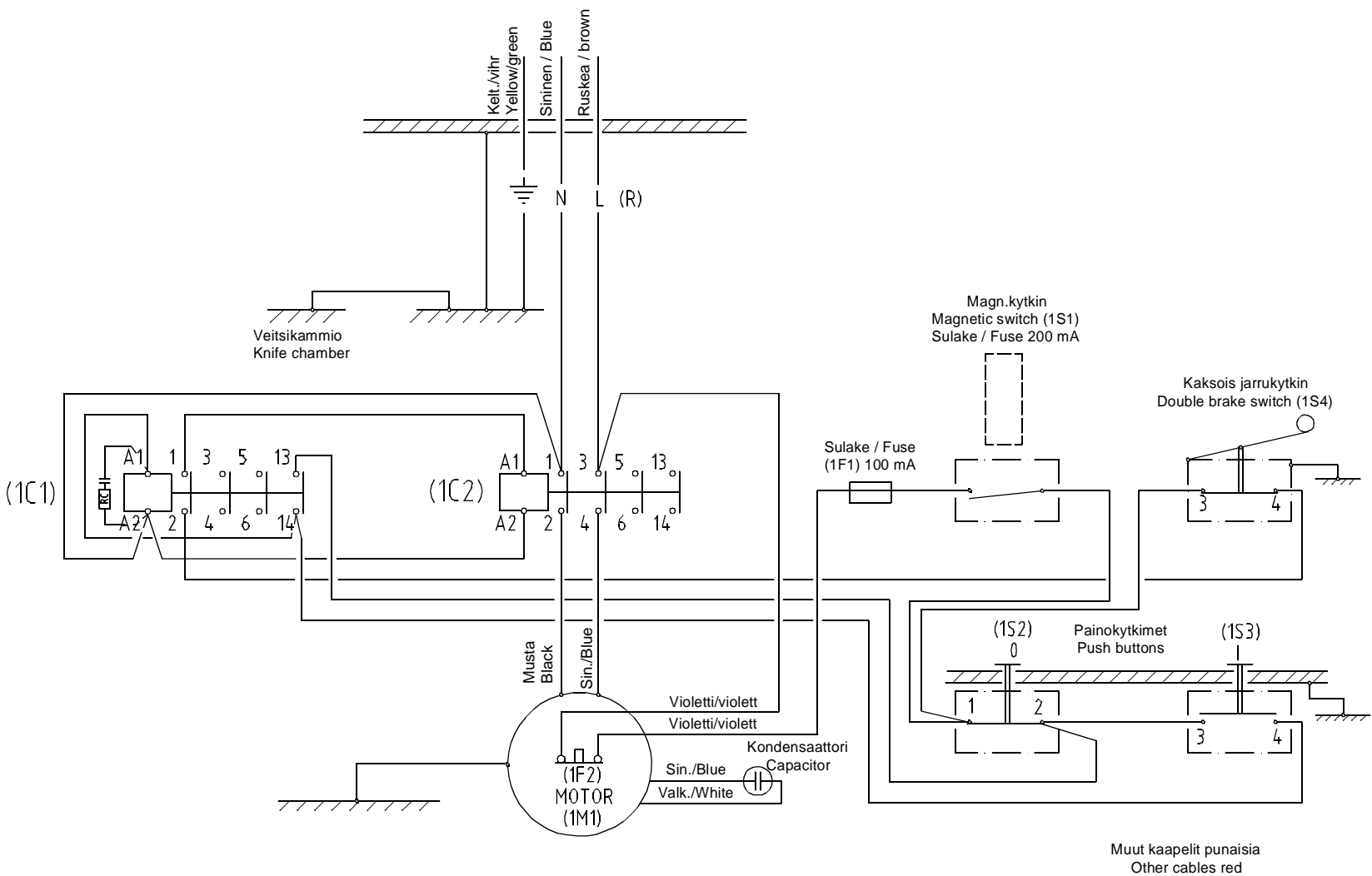
Revision

Date

Dwn.by

Appr.

Ch.0 No

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

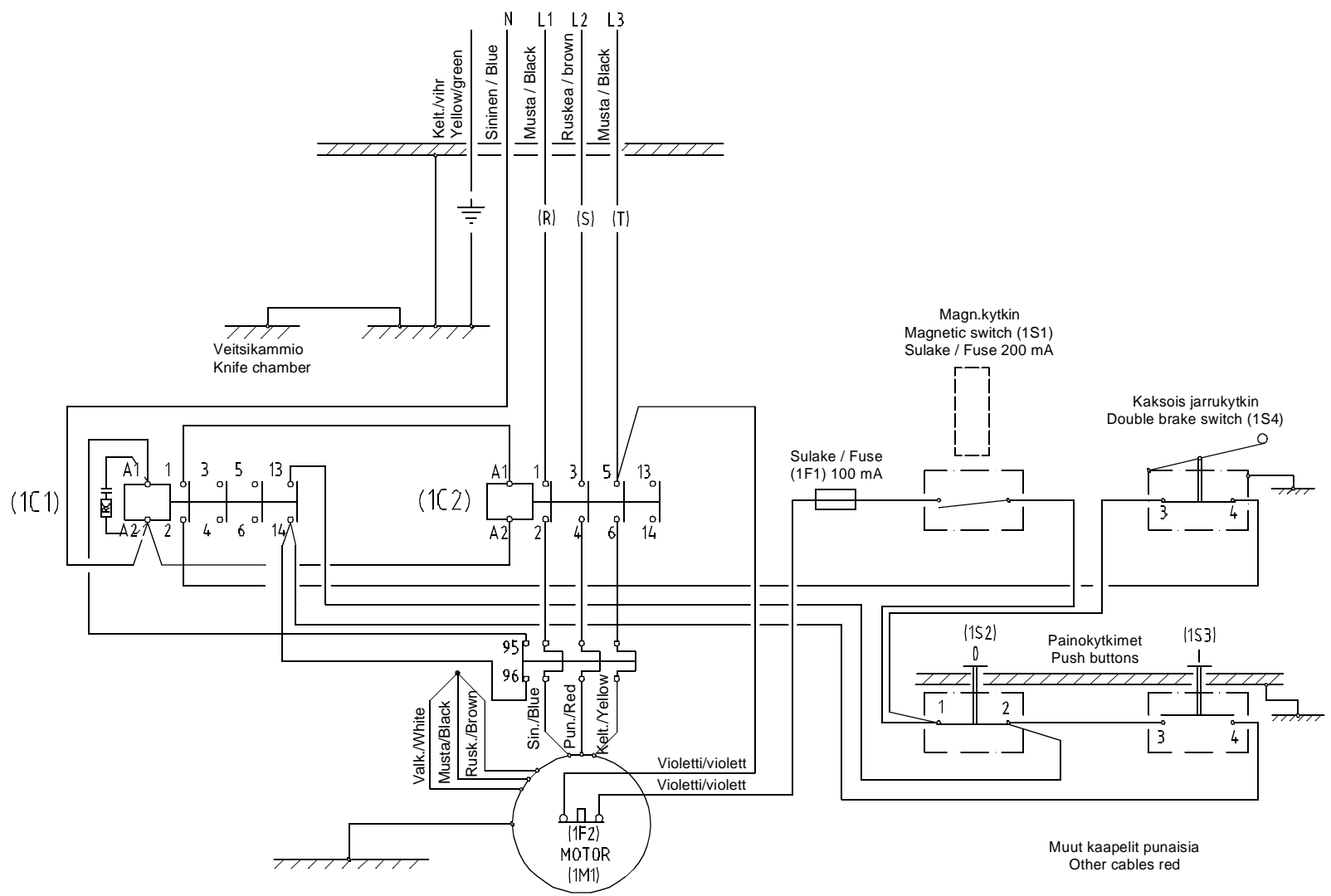
Dwn by B.J. Rev.date

Appr. J.S.T. Date 0104.03

Drawing no. 25097

Koplingsschema 220-240V 50/60 Hz

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

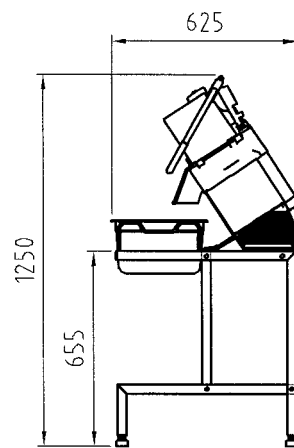
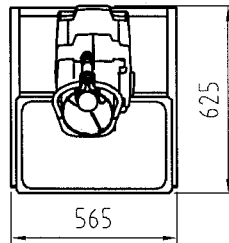
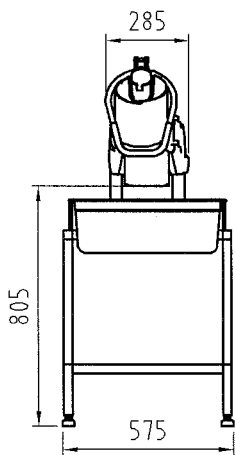
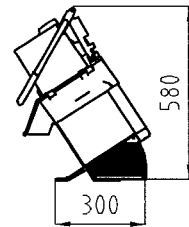
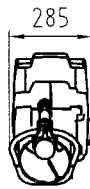
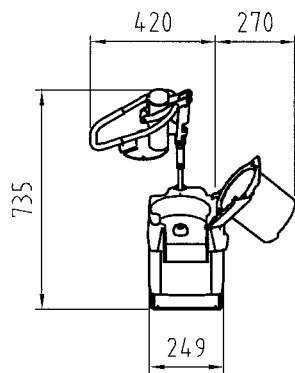


HALLIDE

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

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

Kopplingschema 3/N/PE ~400V 50 Hz



Bestämning	Specifikation
Kapacitet	8 kg/ min
Kapacitet	50 - 800 port./ dag
Motor	0,55 kW
Motor	230V 1-fas / 400V 3-fas
Motor	50 Hz
Anslutningsdosa	10A / 16A (3-fas)
Säkring i lokalen	T10 A
Ljudnivå	72 dB (A)
Maskinens vikt	21 kg
Skärverktygs vikt	0.5 kg
Skärverktygs diameter	185 mm
Varvtal 50 Hz	350 varv/ min
Transmisson	kuggväxel
Material:	
Maskinhus	eloxerad eller polerad aluminiumlegering
Skärverktygens skivor	aluminium
Skärverktygens knivar	knivstål av högsta kvalitet
Säkerhetssystem	två säkerhetsbrytare
Skyddsklass	IP44