

# metos

## VIHANNESLEIKKURI

RG-100

---

### Asennus- ja käyttöohjeet

---





---

Hyvä asiakkaamme,

Onnittelumme, että valitsitte Metos-laitteen palvelemaan keittiötoimintojanne. Teitte hyvän valinnan. Teemme parhaamme, jotta Teistäkin tulisi tyytyväinen Metos-asiakas, niin kuin 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 .....	2
1.4 Kuvat 1 - 4 .....	2
1.4.1 Kuvien 1 - 4 selitykset .....	3
<b>2. Turvaohjeet</b> .....	<b>4</b>
2.1 Turvallinen käyttö .....	4
<b>3. Käyttöohjeet</b> .....	<b>5</b>
3.1 Käyttö .....	5
3.1.1 Osien asennus (kokoonpano) .....	5
3.1.2 Syöttölaitteen käyttö .....	6
3.2 Käytön jälkeen .....	6
3.2.1 Puhdistus .....	6
3.2.2 Määräaikaishuollot .....	7
<b>4. Asennus</b> .....	<b>8</b>
4.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta .....	8
4.2 Asennus .....	8
<b>5. Vianetsintä</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Tekniset tiedot</b> .....	<b>19</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

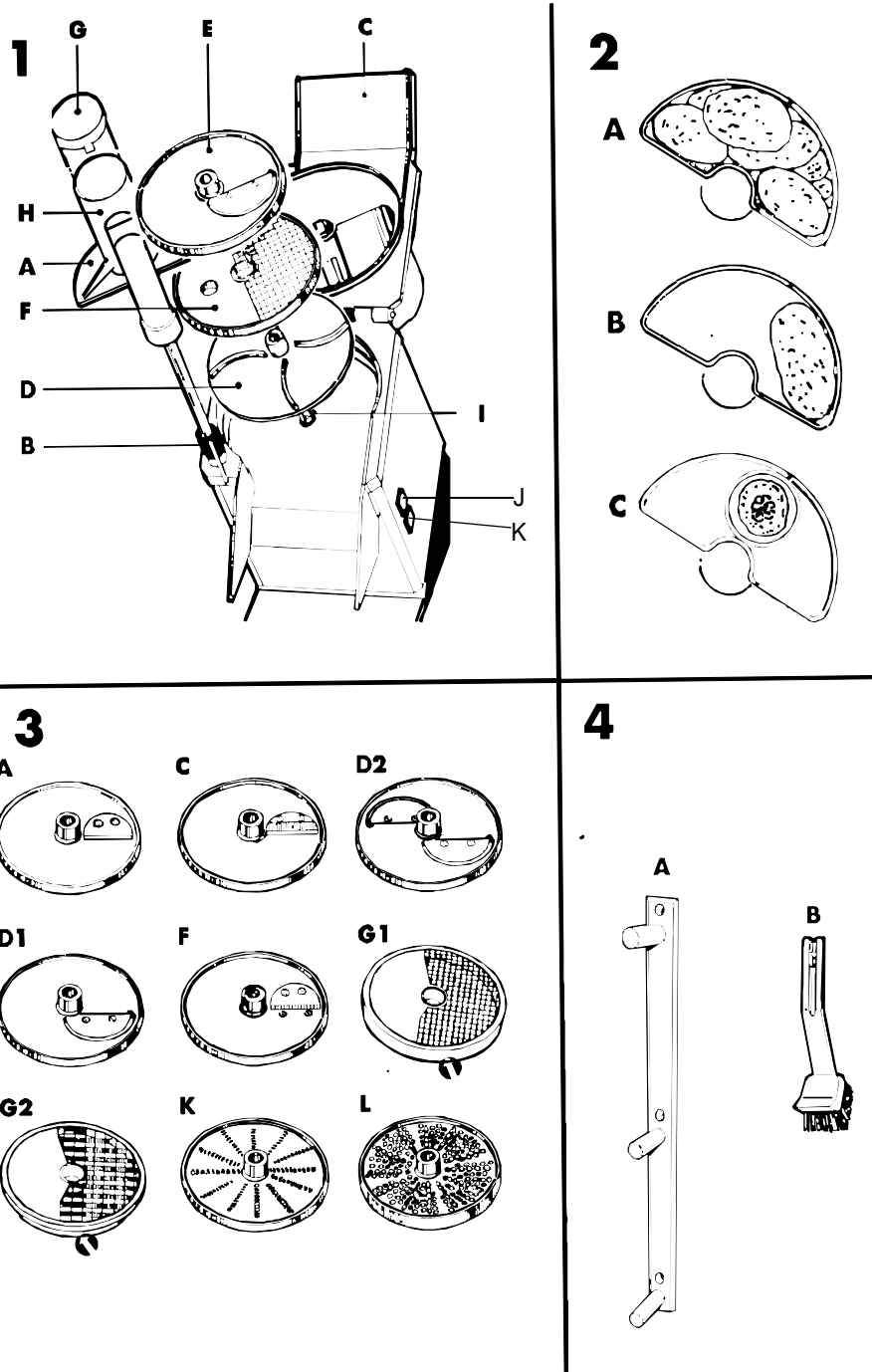


Tämä kuvio laitteen osassa kertoo, että osan takana on teräviä teriä ja pyöriviä osia.

### 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.

### 1.4 Kuvat 1 - 4





### 1.4.1 Kuvien 1 - 4 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	Terän akseli
1:J	Pysäytyspainike, punainen
1:K	Käynnistyspainike, vihreä

#### 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:C	Uritettu viipaleterä
3:D1	Tehoviipaleterä 1 veitsi
3:D2	Teho viipaleterä kahdella veitsellä
3:F	Suikaleterä
3:G1	Kuutioritilä, korkea malli: käytetään yhdessä 1,5 - 10 mm viipale- tai tehoviipaleterän kanssa.
3:G2	Kuutioritilä, matala malli: käytetään yhdessä 14 mm tehoviipaleterän kanssa
3:K	Raastinterä
3:L	Hienoraastinterä

#### Kuva 4:

4:A	Teräteline, seinäkiinnitys
4:B	Kuutioritilän puhdistusharja

## 2. Turvaohjeet

### 2.1 Turvallinen käyttö



Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia.



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



Koneen korjaustyöt ja avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.



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

## 3. Käyttöohjeet

### 3.1 Käyttö

#### 3.1.1 Osien asennus (kokoontulo)

##### Oikean terän valinta

- Viipaleteriä (3:A) viipaloi kiinteitä raaka-aineita. Kuutioi yhdessä kuutioritilän kanssa (3:G1).
- Tehoviipaleteriä, jossa on 2 leikkaavaa terää (3:D2), viipaloi kiinteitä ja pehmeitä raaka-aineita. Suikaloi kaalia.
- Tehoviipaleteriä, jossa on 1 leikkaava terä (3:D1), viipaloi kiinteitä, pehmeitä, mehukkaita ja herkkiä raaka-aineita. Suikaloi salaattia.
- Uritettu viipaleteriäteriä (3:C) tekee koristeellisia ja urallisia viipaleita.
- Suikaleteriä (3:F) suikaloi. 8 x 8 mm suikaleteriällä saadaan kaarevia ranskanperunoita.
- Kuutioita tehtäessä kuutioritilän (3:G) koon tulee olla yhtä suuri tai suurempi kuin viipaleteriän (3:A tai D).
- Kuutioritilä (3:G1) kuutioi yhdessä sopivan viipaleteriän kanssa. Ei yhdessä 14 mm:n tehoviipaleteriän kanssa.
- Kuutioritilä (3:G2) kuutioi yhdessä 14 mm:n tehoviipaleteriän kanssa.
- Raastinterä (3:K) raastaa porkkanaa, valkokaalia, pähkinöitä, juustoa, kuivaa leipää yms.
- Hienoraastinterä (3:L) hienontaa perunaa, kovaa/kuivaa juustoa.

##### Terien kiinnitys

- Nosta syöttöpainike (1:A) ylös ja käännä vasemmalle.
- Käännä lukitsin (1:B) vastapäivään ja avaa syöttölaite (1:C) ja käännä taakse.
- Aseta ulosviskuri (1:D) akselille ja käännä/paina ulosviskuri alas paikalleen.
- Kuutioitaessa tai sipulia silputessa koneeseen on ensin asetettava sopiva kuutioritilä siten, että kuutioritilän sivussa oleva syvennys asettuu koneen ohjausuraan. Seuraavaksi valitaan sopiva viipaleteriä tai tehoviipaleteriä. Sipulia silputessa käytetään tehoviipaleteriä. Terä asetetaan akselille ja sitä käännetään siten, että se asettuu paikoilleen, terässä oleva lukituspinna putoaa akselissa olevaan hahloon.
- Viipaloitaessa, suikaloitaessa ja raastettaessa vain valittu terä asetetaan akselille ja terää käännetään niin, että se asettuu paikoilleen.
- Käännä syöttölaite (1:C) takaisin paikoilleen ja käännä lukitsinta (1:B) myötäpäivään, kunnes se on lukitussa asennossa.

## Terien irrotus

- Nosta syöttöpainike (1:A) ylös ja käännä vasemmalle.
- Käännä lukitsin (1:B) vastapäivään ja avaa syöttölaite (1:C).
- Poista terä/terät ja ulosviskuri (1:D).

### 3.1.2 Syöttölaitteen 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 raaka-aineita, kuten kurkkua (2:C)



Jäisien tuotteiden työstäminen on kielletty.

## 3.2 Käytön jälkeen

### 3.2.1 Puhdistus

- Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta.
- Puhdista kone huolellisesti välittömästi käytön jälkeen.
- Jos olet käyttänyt kuutioritilää (3:G), anna sen olla vielä koneessa ja painele jäljelle jääneet kuutiot harjalla (4:B) pois.
- Poista irralliset osat koneesta ja pese ja kuivaa ne huolella.
- Pyyhi kone kostealla liinalla.
- Säilytä teriä (3) aina seinälle kiinnitettävässä terätelineessä (4:A).



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 käynnistyy jälleen, kun syöttöpainike 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 on voideltu riittävästi ja kääntyy kevyesti. Ellei akseli käänny kevyesti, se on puhdistettava huolellisesti ja voideltava muutamalla pisaralla elintarvikkeille soveltuvalla koneöljyllä.
- Tarkista, että terät, suikaleterät ja kuutioritilät ovat ehjiä ja teräviä joka käytön jälkeen.

## 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 650 mm.
- Kiinnitä teräteline (4:A) seinään koneen lähelle siten, että sen käyttö on helppoa ja turvallista.

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

- Tarkista, että kone pysähtyy, kun syöttöpainike (1:A) nostetaan ylös ja käynnistyy uudelleen, kun syöttöpainike 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.

## 5. Vianetsintä

OIRE	KORJAUSTOIMENPITEET
Kone ei käynnisty tai pysähtyy eikä käynnisty uudelleen.	Tarkista, että pistoke on pistorasiassa. Tarkista, että syöttölaite (1:C) on lukittu oikeaan asentoon. Käännä ja paina alas syöttöpainike syöttölaitteeseen. Tarkista, että huoneiston sähkötaulussa olevat sulakket ovat ehjät ja niiden koko 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). Tarkista, että terät ovat ehjät ja terävät. Paina tuote kevyesti koneeseen.
Terää (3) ei saa irti koneesta.	Käytä aina ulosviskuria (1:D). Käytä paksua nahkakäsineitä, jonka läpi terät eivät pysty leikkaamaan ja väännä terä irti kääntämällä sitä myötäpäivään.





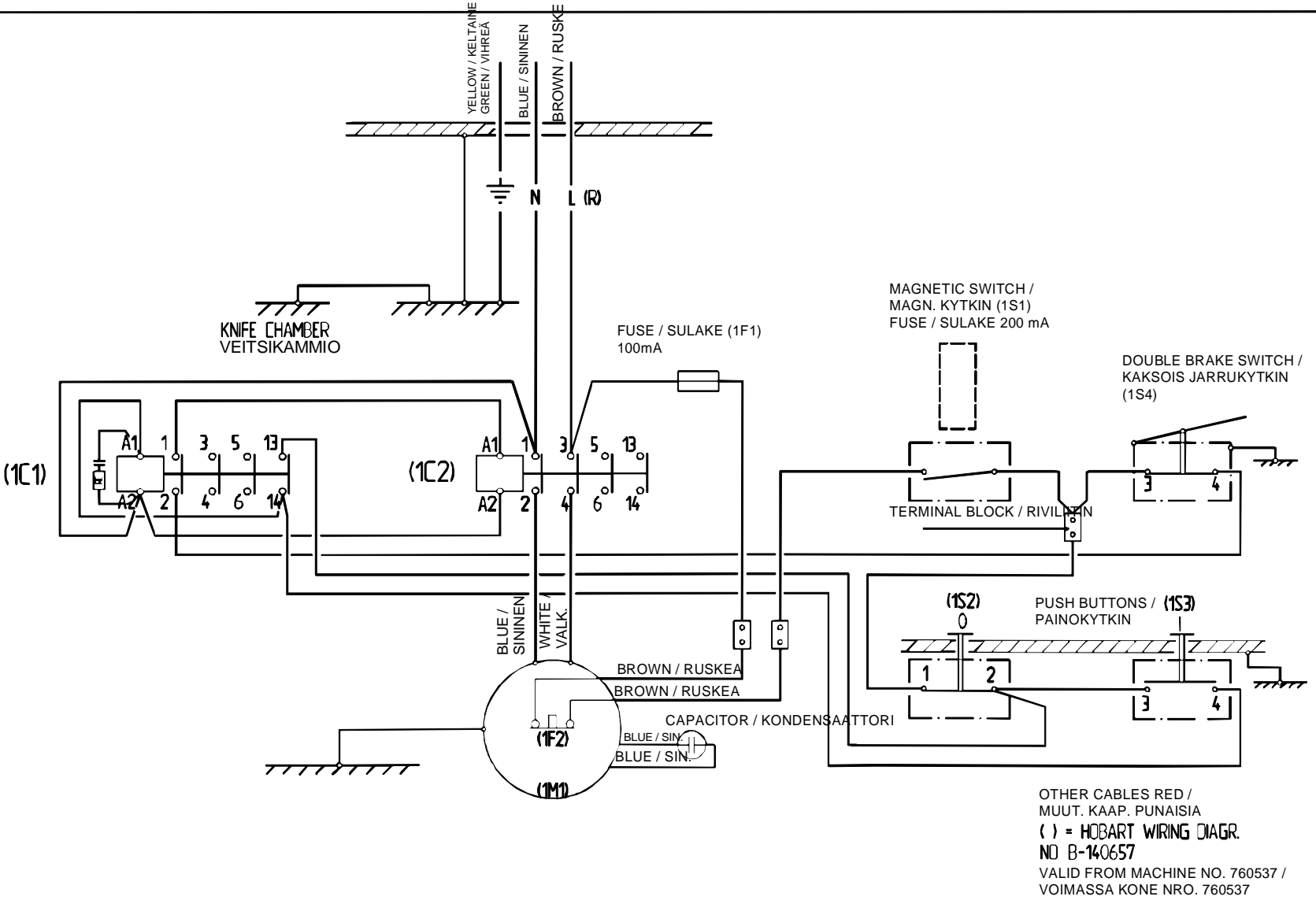
## **7. Tekniset tiedot**

**Virtapiirikaavio RG-100 220-240V 1 50 [1146/B]**

**Asennuskuva RG-100**

**Asennuskuva RG-100 asennettuna jalustapöydälle**

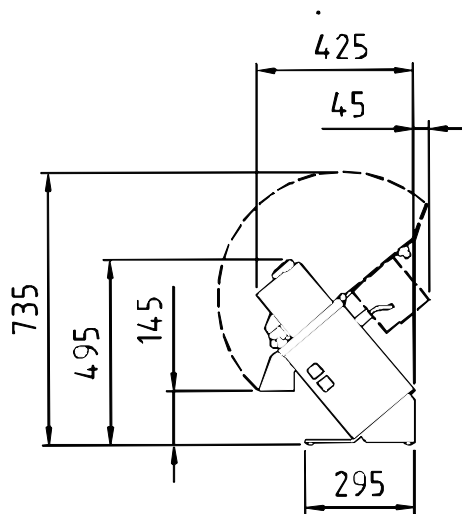
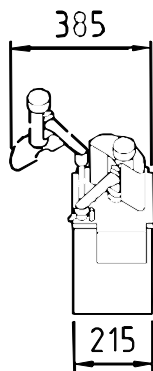
Utr No	Revision	Date	Dwntdy	Apr.	Qtd No
--------	----------	------	--------	------	--------

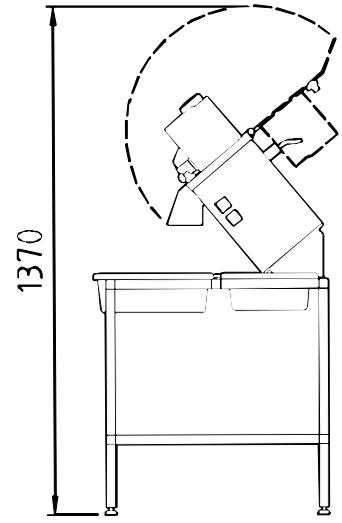
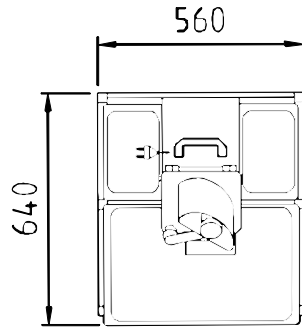
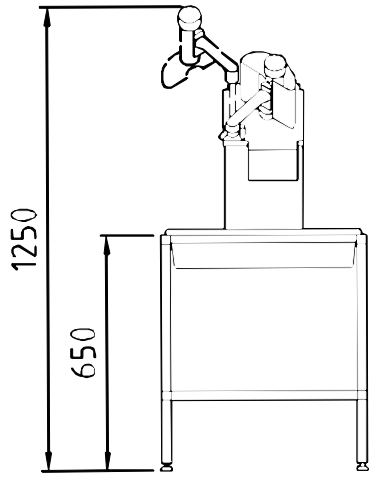


OTHER CABLES RED /  
 MUUT. KAAP. PUNAISIA  
 ( ) = HOBART WIRING DIAGR.  
 NO B-140657  
 VALID FROM MACHINE NO. 760537 /  
 VOIMASSA KONE NRO. 760537

<b>HVALUDE</b>	RG-100/200	Own by UEN	Revsdate
	220-240 1 50 CE-UNITS	Apr. JSI	Date 900102
		Dwntdy no 1146/B	

Virtapiirikaavio RG-100 220-240V 1 50 [1146/B]





Asennuskuva RG-100 asennettuna jalustapöydälle

Määre	Arvo
Kapasiteetti	5 kg/ min
Kapasiteetti	max. 400 annosta/pvä
Moottori	0,25 kW
Moottori	230V
Moottori	50 Hz
Sähköliitäntä	10A
Sulake huoneiston sähkötaulussa	10A
Äänitaso	73 dB (A)
Koneen paino	16 kg
Terän paino	0.5 kg
Terän halkaisija	185 mm
Kierrosluku 50 Hz	350 krs/ min
Voimansiirto	hammasvaihde
<b>Materiaali:</b>	
Runko	adonoitu tai kiillotettu alumiinilejeerinki
Leikkuuterien levyt	alumiini tai polyuretaani
Leikkuuterät	korkealaatuinen veitsiteräs
Turvajärjestelmä	kaksi turvakytintä
Suojausluokka	IP44