

metos

VEGETABLE CUTTER GRÖNSAKSSKÄRARE

METOS RG-50

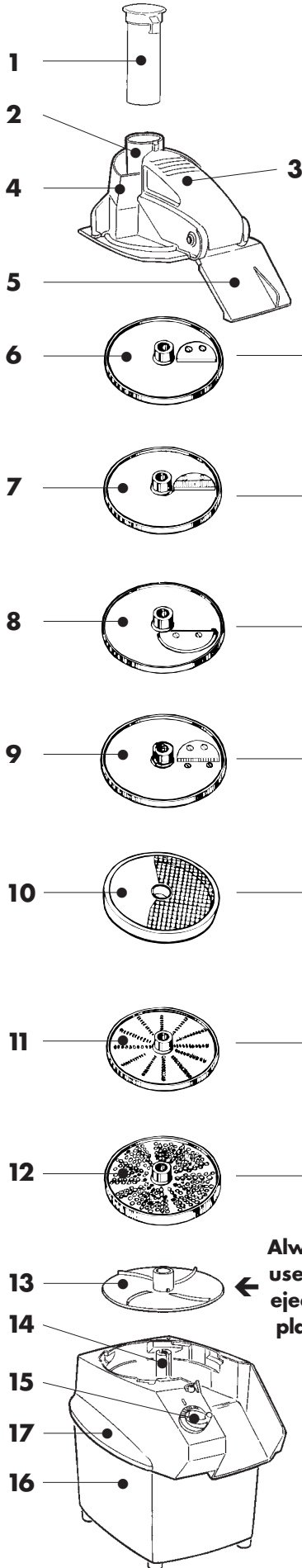
**User instructions
Bruksanvisning**

4221010

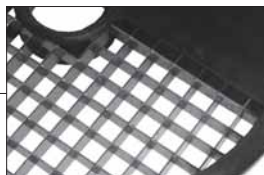
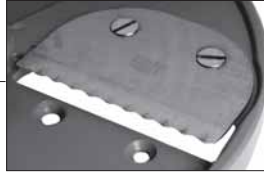


A

Parts Delar



Always
use the
ejector
plate!



B

Always Alltid



When dicing Vid tärning



C

Dismantling Demontering

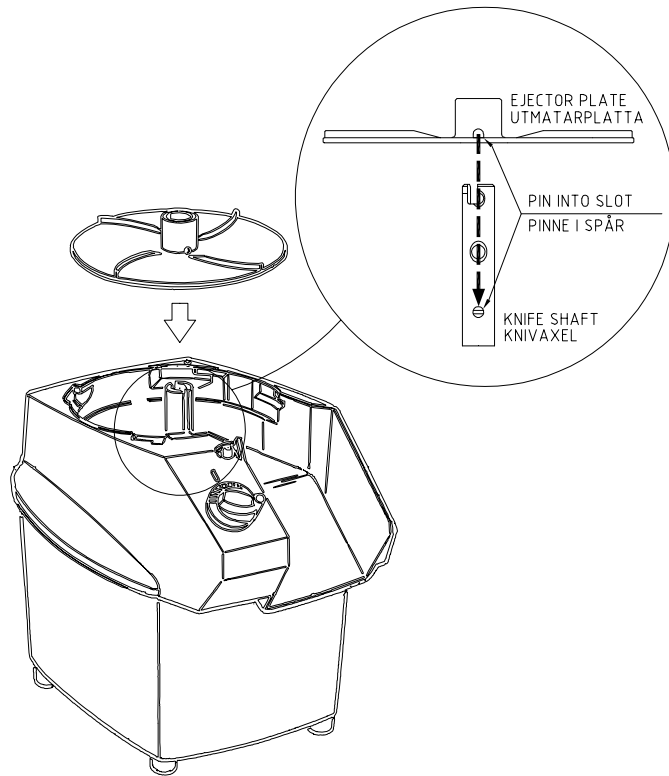


D

Assembling Montering



A 13+14



USER INSTRUCTIONS

Halldé RG-50

(GB)

WARNING!

Be very careful, especially of your hands, with sharp knife blades and moving parts.

Always carry the machine by the two handles (A17) on the sides of the machine base.

Never put your hands into the feed compartment (A4) or in the feed tube (A2).

Always use the pusher (A1) during cutting with the feed tube (A2)

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the speed control (A15) into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket alternatively turn off the mains switch.

Always grip the feeders handle (A3) when the feed compartment (A4) is being opened or closed.

The machine may only be repaired and the machine base (A16) opened by an authorized service mechanic.

Unpacking.

Check that all the parts are included, that the machine works and that nothing has been damaged during shipping. Claims should be made to the machine supplier within eight days of delivery.

Installation.

Connect the machine to a mains electricity supply with specification in accordance with the details on the data plate on the back of the machine base (A16). Place the machine on a sturdy bench or table 650 - 900 mm high.

Safety check before processing.

Remove the feeder (A5), any cutting tools (A6-A12) and the ejector plate (A13) in accordance with the instructions under the heading "Removing the feeder", and then check that the machine will not start when the speed control (A15) is in the "I" position.

Place the feeder (A5) on the machine base (A16) with the text "Close Open" at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base (D1) and press the feeder clockwise as far as it will go and is firmly in position (D2).

Then check that the machine stops when the feeders handle (A3) is raised and re-starts when the feeders handle is lowered, with the speed control in position "I".

Set the speed control to position "I" and then lift the feeders handle and check that the shaft (A14) then stops rotating within two seconds.

In the event of any fault or malfunction, call in a service mechanic to correct the fault before using the machine.

The feeder (A5).

The feeder is used together with a suitable cutting tool (A6 - A12) for slicing, dicing, shredding, grating of fruit, vegetables, dry bread, cheese, nuts and/or mushrooms.

The large feed compartment (A4) is used mainly for feeding potatoes, onions, etc. and cutting larger foods such as cabbage.

The large feed compartment is also used when the foods has to be cut/sliced in a specific direction, e.g. when slicing tomatoes and lemons.

The feed tube (A2) is mainly used in connection with processing elongated foods such as cucumber.

Choice of cutting tools (A7 - A12).

- Standard Slicer (10 mm) Slices firm products such as root vegetables.
- Crimping Slicer (4,5 mm) For ripple slicing of beetroot, cucumber, carrot, etc.
- Fine Cut Slicer (1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm) Slices firm and soft products such as root vegetables, onions, leeks, cucumber, bell peppers, tomatoes, apples, citrus fruits, bananas and mushrooms. Shreds Chinese lettuce and lettuce.
- 1 mm for Parmesan-flakes.
- Julienne Cutter (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) For soups, cucumber, salads, etc.
- 2x2 mm for julienne potatoes and carrots.
- Dicing Grid (10x10, 15x15 mm). Dices in combination with the 10 mm standard slicer. Dices root vegetables, fruit, potatoes, cabbage, swedes, carrots, cucumbers, apples, etc.
- Soft Dicing Set (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm) Dicing sets incl. two cutting tools for gentle dicing of tomatoes and other soft, fragile and/or juicy products.
- Raw Food Grater/Shredder (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) Grates carrots and cabbage for raw salad. Grates almonds and other nuts, and dry bread.
- 4.5, 6 and 8 mm are usual for shredding cheese for pizzas, gratin, etc.
- 8 and 10 mm is commonly used for shredding cabbage/white cabbage.
- Fine Grater (Fine, Extra Fine) Fine version grates potatoes for potato pancakes, hard/dry cheeses such as Parmesan for pasta, dry bread, horseradish. Extra fine version grates black radish, dry bread.

Removing the feeder (A5).

Turn the feeder anti-clockwise as far as it will go (C), then lift off the feeder.

Turn the cutting tool (A6, 7, 8, 9, 11 or 12) clockwise and lift it off.

If you have been using a dicing grid (A10) lift it off.

Lift off the ejector plate (A13).

Fitting the feeder (A5).

Place the ejector plate (A13) on the shaft (A14) and turn/press down the ejector plate into its coupling (B1).

During dicing: place the dicing grid (A10) with the sharp edge of the knives upward, so that the recess in the side of the dicing grid fits into the guide groove on the machine base (B2).

Then place the standard slicer so that it drops down into its coupling (B3).

During slicing, shredding and grating: place only the chosen cutting tool (A6, 7, 8, 9, 11 or 12) on the shaft and rotate the cutting tool so that it drops into its coupling.

Place the feeder (A5) on the machine base (A16) so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base (D1) and turn the feeder clockwise as far as it will go and it is firmly in position (D2).

Using the speed control (A15).

With the speed control (A15) in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously.

Cleaning.

Always clean the machine thoroughly immediately after use.

First switch of the machine by setting the speed control (A15) to the "O" position and then remove the power supply plug from the wall socket alternatively turn off the mains switch.

Take all removable parts off of the machine base (A16) and clean and dry them thoroughly.

Never wash light metal items in the dishwasher unless they are marked "diwash".

If the cutting tools are marked "diwash", read and follow the special "diwash" user instruction manual carefully.

Rinse the machine housing from above (never from the side) and/or wipe it with a damp cloth.

Never use sharp objects, scouring powder or pads, or high pressure hoses.

Never leave the cutting tools (A6-A12) in a wet condition when they are not being used.

Perform the following checks weekly.

Remove first the feeder (A5), any cutting tools (A6-A12) and the ejector plate (A13).

Turn the speed control (A15) to the "I" position and check that the machine will not start.

Fit the feeder (A5), set the speed control to the "I" position and then check that the machine stops when the feeders handle (A3) is raised and re-starts when the handle is lowered.

Set the speed control to the "I" position, raise the feeders handle and check that the shaft (A14) stops rotating within two seconds.

Remove the power supply plug from the wall socket, alternatively turn off the mains switch and then check that the electrical cable is in good condition and has no cracks.

If the electrical cable is worn or damaged or shows signs of cracking, or if any of the above safety functions are not in good working order, a service mechanic should be called in to make repairs before the machine is taken back into operation.

That the rubber feet of the machine are firmly screwed into position.

That the knives and cutting tools are whole and sharp.

Power supply socket: Earthed, single phase, 10 A.
Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed.
Sound level: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetic field: Less than 15 microtesla. Speed: One speed. Approx. 400 rpm. CUTTING TOOLS The diameter of the cutting tools is 185 mm. MATERIALS: Machine base of aluminium. Feed head of polycarbonate. Ejector plate of acetal. Cutting tool discs of robust acetal, polypropylene or aluminium. Cutting tool blades of knife steel of the highest quality. NET WEIGHTS: Machine base: 12 kg. Feed head: 1 kg. Cutting tools: approx. 0.4 kg average. NORMS: EU Machinery Directive 89/392/EEC and EMC Directive 89/336/EEC.

Trouble shooting.

To eliminate the risk of damage to the motor, the RG-50 is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

FAULT: The machine will not start or stops while running and can not be re-started.

ACTION: Check that the power plug is properly inserted in the wall socket or, alternatively, set the mains switch to the "I" position. Check that the fuses in the wall box for the premises have not blown and have the correct ampere rating. Check that the feeder (A5) is correctly fitted and that the feeders handle (A3) has been lowered. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a service mechanic for action.

FAULT: Low capacity or poor processing result.

ACTION: Select the right cutting tool (A6-A12). Always use the ejector plate (A13). Check that the knives and cutting tools are whole and sharp. Press the food down loosely.

FAULT: The cutting tool cannot be removed when using the feeder (A5).

ACTION: Always use the ejector plate (A13). Use a thick leather glove or other glove that the blades of the cutting tool cannot cut through and remove the cutting tool by turning it clockwise.

Technical specification Halldé RG-50.

TYPE OF PROCESSING: Slices, dices, shreds, and/or grates fruit, vegetables, dry bread, cheese, nuts and mushrooms. **USERS:** Restaurants, shop kitchens, diet kitchens, day care centres, retirement homes, catering establishments, etc. preparing from 10 to 80 portions a day.

CAPACITY AND VOLUME: Processes up to 2 kg. per minute depending on the type of cutting tool and foods. Volume of the feeder: 0.9 litres. Diameter of the feed tube: 53 mm. **MACHINE BASE:** Motor: 250 W. 120 V, single phase, 60 Hz. 220-240 V, single phase, 50/60 Hz. Thermal motor protection. Transmission: Maintenance free toothed belt. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34.

BRUKSANVISNING

Hälld RG-50

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Bär alltid maskinen i de två handtagen (A17) på maskinbasens sidor.

Stick aldrig ner händerna i matarens stora matarfack (A4) eller matarrör (A2).

Använd alltid stöten (A1) vid skärning med matarens matarrör (A2).

Stäng alltid av maskinen genom att ställa manövervredet (A15) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Håll alltid i matarens handtag (A3), när mataren (A4) skall öppnas och stängas.

Maskinen får endast repareras och maskinbasen (A16) öppnas av en behörig fackman.

Uppackning.

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.

Installation.

Koppla maskinen till ett el-uttag med eldata som stämmer överens med uppgifterna på id-skylden på maskinbasens (A16) baksida.

Placera maskinen på en stadig bänk eller ett stadigt bord som är 650 - 900 mm högt.

Säkerhetskontroll före beredning.

Avlägsna mataren (A5), eventuella skärverktyg (A6-A12) samt utmatarskivan (A13) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering av mataren", och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget (A15) ställs i läge "1".

Placera mataren (A5) på maskinbasen (A16) med texten "Close Open" klockan 5 sett från maskinbasens utlopp (fig. D1) och pressa mataren medurs tills det tar stopp och mataren sitter fast (fig. D2). Kontrollera därefter att maskinen stannar när matarens handtag (A3) fälls upp samt återstartar när matarens handtag fälls ner, med hastighetsreglaget i läge "1".

Ställ hastighetsreglaget i läge "1" och fäll därefter upp matarens handtag samt kontrollera att axeln (A14) då slutar att rotera inom två sekunder.

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

Mataren (A5)

Mataren används tillsammans med passande skärverktyg (A6-A12) för skivning, tärning, strimling och rivning av frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter och/eller svamp.

Det stora matarfacket (A4) används främst för matning av potatis, lök, etc. samt vid skärning av större varor som kål. Det stora matarfacket används även när varan önskas skuren på en bestämd ledd, t ex vid skivning av tomat och citron.

Matarröret (A2) används främst vid beredning av långsträckta varor som gurka, etc.

Val av skärverktyg (A7 - A12).

- Standardskivare (10 mm) Skivar fasta varor som rotsaker.
- Råffelskivare (4,5 mm) För råfflade skivor av rödbeta, gurka, morot, etc.
- Fin-snitts-kivare (1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm) Skivar fasta och mjuka varor som rotsaker, lök, purjolök, gurka, tomat, äpple, citrusfrukter, banan och svamp.
- Strimlar sallad och kinakål. 1 mm för Parmesan-"flakes".
- Strimlare (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) För fina stavar, julienne, "tändsticks-potatis", Jansons frestelse, soppstrimlor, gurka och morot.
- Tärningsgaller (10x10, 15x15 mm) Tärnar i kombination med 10 mm standardskivare. Tärnar rotsaker, grönsaker, frukt, potatis, vitkål, kålrot, morot, gurka, äpple, etc.
- Soft Dicing Set (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm) Tärningsset inkl. två skärverktyg för skonsam tärning av tomater och andra mjuka, ömtåliga och/eller saftiga varor.
- Råkostrivare (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) River morot och vitkål till råkost. River nötter, mandel och torrt bröd. 4.5, 6 and 8 mm vanliga för rivning av ost för pizza, gratäng, med mera. 8 och 10 mm vanliga för "strimling" av vitkål.
- Finrivare (Fin, Extra fin) Fin river rå potatis för raggmunk, hård/torr ost typ Parmesan för pasta, torrt bröd, pepparrot. Extra fin river rättika, torrt bröd.

Demontering av mataren (A5).

Vrid mataren moturs tills det tar stopp (fig. C) och lyft därefter bort mataren.

Vrid skärverktyget (A6, 7, 8, 9, 11, eller 12) medurs och lyft bort det.

Om du har använd ett tärningsgaller så lyft bort det.

Lyft bort utmatarskivan (A13).

Montering av mataren (A5).

Placera utmatarskivan (A13) på axeln (A14) och rotera samt pressa ner utmatarskivan i sin koppling (fig. B1).

Vid tärning; placera tärningsgallret (A10) med knivarnas vassa egg uppåt, så att styrspåret i gallrets sida passar in i styrklacken på maskinbasen (fig. B2). Placera därefter standardskivaren (A6) på axeln (A14) och rotera standardskivaren så att den faller ner i sin koppling (fig. B3).

Vid skivning, strimling och rivning; placera endast

det valda skärverktyget (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) på axeln och rotera skärverktyget så att det faller ner i sin koppling.

Placera mataren (A5) på maskinbasen (A16) så att texten "Close Open" hamnar klockan 5 sett från maskinens utlopp (fig. D1) och pressa därefter mataren medurs tills det tar stopp och mataren sitter fast (fig. D2).

Så här används manövervredet (A15).

Med manövervredet (A15) i läge "0" är maskinen avstängd. I läge "1" går maskinen kontinuerligt.

Rengöring.

Rengör alltid maskinen noggrant omedelbart efter användning.

Stäng först av maskinen genom att ställa manövervredet (A15) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.

Avlägsna alla lösa delar från maskinbasen (A16) och diska och torka dem väl.

Rengör aldrig lättmetallföremål i diskmaskin om dom inte är märkta "diwash".

Om skärverktygen är märkta "diwash", läs och följ den speciella "diwash"-bruksanvisningen noggrant.

Duscha av maskinbasen uppifrån (aldrig från sidan) och/eller torka av maskinbasen med en fuktig trasa.

Använd aldrig vassa föremål, repande diskmedel, repande tvättsvampar eller högtrycksspruta.

Lämna skärverktyg (A6 - A12) våta när de inte används.

Kontrollera varje vecka.

Avlägsna först mataren (A5), eventuella skärverktyg (A6 - A12) samt utmatarskivan (A13).

Vrid hastighetsreglaget (A15) till läge "1" och kontrollera att maskinen då inte startar.

Montera mataren (A5), ställ hastighetsreglaget i läge "1" och kontrollera därefter att maskinen stannar när matarens handtag (A3) fälls upp samt återstartar när matarens handtag fälls ner.

Ställ hastighetsreglaget i läge "1", fäll upp matarens handtag och kontrollera att axeln (A14) slutar att rotera inom två sekunder.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren och kontrollera därefter att elkabeln är hel och inte har sprickor.

Om elkabeln ej är hel eller har sprickor, samt om någon av ovanstående säkerhetsfunktioner ej skulle fungera, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

Att maskinbasens gummifötter är väl fastskruvade.

Att knivar och rivplåt är hela och vassa.

Felsökning.

För att eliminera risken för skador på motorn, har RG-50 en brytarfunktion som automatiskt stänger av maskinen om motorns temperatur skulle bli för hög. Brytarfunktionen har automatisk återställning vilket gör att maskinen går att starta igen när motorn har svalnat vilket normalt tar mellan 10 och 30 minuter.

FEL: Maskinen startar ej eller stannar under körning och kan ej återstartas. ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt ställ arbetsbrytaren i läge "I". Kontrollera att säkringarna i lokalens säkrings-skåp är hela och har rätt ampere-tal. Kontrollera att mataren (A5), är korrekt monterad och att matarens handtag (A3) är nerfällt. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat. ÅTGÄRD: Välj rätt skärverktyg (A6-A12). Använd alltid utmatarskivan (A13). Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan lösare.

FEL: Skärverktyget går ej att ta bort vid beredning med mataren (A5). ÅTGÄRD: Använd alltid utmatarskivan (F13). Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

Data Hållde RG-50.

TYP AV BEREDNING: Skivar, tärnar, strimlar, och/eller river frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp. ANVÄNDARE: Restauranger, butikskök, dietkök, daghem servicehem, cateringkök, etc som bereder från 10 till 80 portioner per dag.

KAPACITET OCH VOLYM: Bereder upp till 2 kg per minut med mataren beroende på val av skärverktyg och råvara. Matarens volym: 0,9 liter. Matarrörets diameter: 53 mm. MASKINBAS: Motor: 250 W. 120 V, 1-fas, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fas, 50/60 Hz. Termiskt motorskydd. Transmission: kuggrem. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Vägglutning: jordad, 1-fas, 10 A. Säkring i lokalens säkrings-skåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfält: mindre än 15 mikrotlesla. En hastighet. Ca 400 varv/min.

SKÄRVERKTYG: Skärverktygens diameter: 185 mm. MATERIAL: Maskinbas av aluminium, Matare av polykarbonat, utmatarskiva av acetal, skärverktygens skivor av robust acetal, polypropen eller aluminium, skärverktygens knivar av knivstål av högsta kvalitet. NETTOVIKTER: Maskinbas: 12 kg. Matare: 1 kg. Skärverktyg: ca 0,4 kg i genomsnitt. NORMER: EU Maskindirektiv 89/392/EEC samt EMC-direktiv 89/336/EEC.

metos
kitchen intelligence®