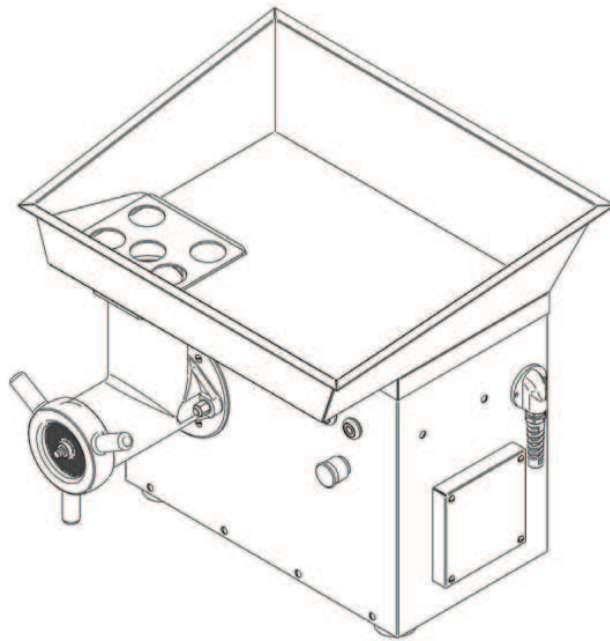


metos

Pihvikone
Metos KT-PK
2021066

Käyttöohjeet



10.03.2011

SISÄLLYSLUETTELO

1. Yleinen kuvaus.....	2
1.1 Tekniset tiedot	2
2. Asennus	2
2.1 Pakkauksen purkaminen.....	2
2.2 Sijoituspaikka	2
2.3 Sähkökytkentä	3
2.3.1 Huomautukset.....	3
2.3.2 Pyörimissuunta	3
3. Käyttö	4
3.1 Turvallisuus	4
3.2 Koneen käyttäminen	4
4. Puhdistus	5
4.1 Teräpakan irrotus	5
4.2 Pesu	6
4.2.1 Suositeltavat pesuaineet.....	6
4.3 Teräpakan asennus	6
5. Huolto	6
5.1 Mahdolliset viat	6
6. Melunmittaustulokset	6
LIITE 1. Mittapiirustus	7
LIITE 2. Kytkenäkaavio	8

1. Yleinen kuvaus

KT-PK pihvikone on suunniteltu erityisesti myymälä- ja teollisuuskäyttöön. Se on tarkoitettu luuttoman lihan, kanan, nahattoman kalan (esim. pyrstöjen) mureuttamiseen. Pakastelihan käyttö on kielletty. Sähkömoottori pyörittää teräpakkoja, joiden väliin käsiteltävä tuote pudotetaan. Pyörivät terät mureuttavat lihan. Kone on varustettu turvarajakytkimellä, joka estää koneen käytön suojuksen ollessa irti. Koneen tyylikäs runko on valmistettu kestävästä ja helposti puhdistettavasta ruostumattomasta teräksestä.

Koneeseen on saatavilla lisävarusteena suikaleteräpakka, jonka avulla lihaa ja kalaa voi suikaloida.

Lue nämä ohjeet ennen koneen käyttämistä ja varmista, että kaikki käyttäjät, huoltohenkilöt ja siistijät ovat myös lukuineet nämä ohjeet. Erityisesti tulee kiinnittää huomiota käyttöturvallisuutta käsittelevään kappaleeseen 3.1.

Säilytä nämä käyttöohjeet vastaisuuden varalle, sekä varaosien tilaamista varten.

1.1 Tekniset tiedot

Terän pyörimisnopeus:	90 r/min
Sähkömoottorin teho:	0,37 kW
Sähkömoottorin pyörimisnopeus:	2800 r/min
Kokonaispaino:	32 kg
Teräpakan paino:	3,4 kg
Suikalepakan paino:	3,6 kg
Ulkomitat	
Leveys:	460 mm
Syvyys:	435 mm
Korkeus:	395 mm

2. Asennus

2.1 Pakkauksen purkaminen

Nosta pihvikone pois pakkauksesta. Mikäli pihvikone tai pakkaus on vaurioitunut kuljetuksessa, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valmistajaan.

2.2 Sijoituspaikka

Pihvikone on asennettava sellaiselle paikalle, että ympärillä on tarpeeksi työskentelytilaa ja että paikka on riittävän hyvin valaistu turvallista työskentelyä varten. Kone voidaan asentaa tukevalle, vaakatasossa olevalle pöydälle. Käyttäjän turvallisuuden takaamiseksi koneen sijoittaminen vinolle alustalle on kiellettyä. Ennen uuden koneen käyttöönottoa on se puhdistettava huolellisesti (kts. puhdistusohjeet, kappale 4).

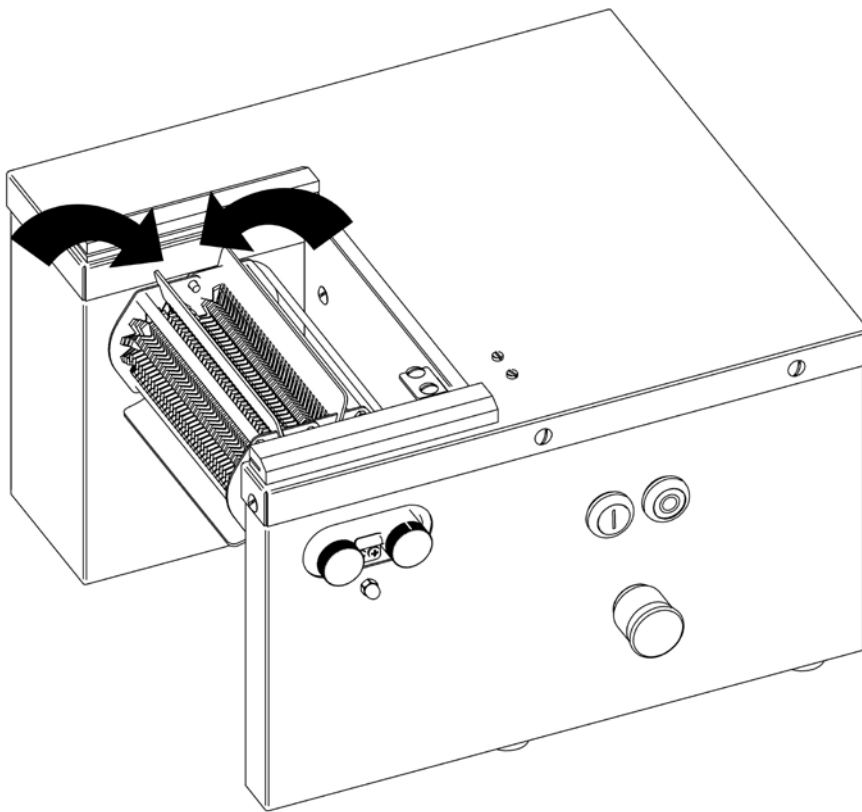
2.3 Sähkökytkentä

2.3.1 Huomautukset

1. Varmista, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa käytössä olevaa jännitettä.
2. Koneen tulee **OLLA OIKEIN MAADOITETTU**.
3. Ainoastaan valtuutettu sähköurakoitsija saa liittää virransyötön koneeseen tai huolehtia sähköhuollosta.
4. Varmista, että virransyöttö on täysin katkaistu (pistoke irti seinästä) ennen minkään sähköliitännän tekemistä tai huolto-, säätö- tai puhdistustoimenpiteeseen ryhtymistä.

2.3.2 Pyörimissuunta

Ennen pihvikoneen käyttöönottoa on tarkistettava terän pyörimissuunta. Oikea pyörimissuunta selviää kuvasta 1. Mikäli pyörimissuunta on väärä, kutsu valtuutettu sähköurakoitsija muuttamaan laitteen pyörimissuunta. Pihvikoneen kytkentäkaavio löytyy liitteestä 3.



Kuva 1. Oikea pyörimissuunta.

3. Käyttö

3.1 Turvallisuus

Pihvikonetta käytettäessä on huomioitava seuraavat turvallisuusasiat:

1. **Älä työnnä kättä tai sormia syöttösuppilon tai ulostuloaukkoon.**
2. **Pihvikonetta ei saa käyttää, mikäli pihvikoneen turvallisuuteen liittyvät osat eivät ole paikoillaan tai toimi.**
3. **Pihvikoneen kantta ei saa aukaista, ennen kuin terä on pysähtynyt.**
4. **Pihvikone ei saa käydä kannen ollessa auki.** Mikäli näin tapahtuu, on koneen käyttö lopetettava heti, ja otettava yhteys huoltohenkilöön, jälleenmyyjään tai valmistajaan.
5. **Älä laita vieraita esineitä syöttösuppilon.**
6. Konetta käytettäessä keskity työprosessiin. Älä keskustele muiden kanssa, tai kiinnitä huomiota mihinkään muuhun kuin pihvikoneen käyttöön.
7. Mikäli jokin vieras esine putoaa terien väliin, on kone pysäytettävä välittömästi painamalla hätäkatkaisijaa. Koneen käyttöä ei saa jatkaa, ennen kuin vieras esine on poistettu ja varmistettu, ettei kone ole vaurioitunut. Ennen esineen poistamista on koneen virtajohto irrotettava pistokkeesta.
8. Mikäli kone rikkoutuu, on otettava yhteys huoltohenkilöön, jälleenmyyjään tai valmistajaan.
9. Käynnistin- ja pysäytyspainikkeiden on oltava ehjät.
10. Pihvikoneen käyttö, puhdistus ja huolto kuuluvat vain ammattitaitoiselle henkilölle.
11. Konetta ei saa koskaan jättää käymään ilman valvontaa.
12. Älä käytä työskennellessäsi löysää vaatetusta tai koruja, sillä ne saattavat tarttua koneen liikkuviin osiin.

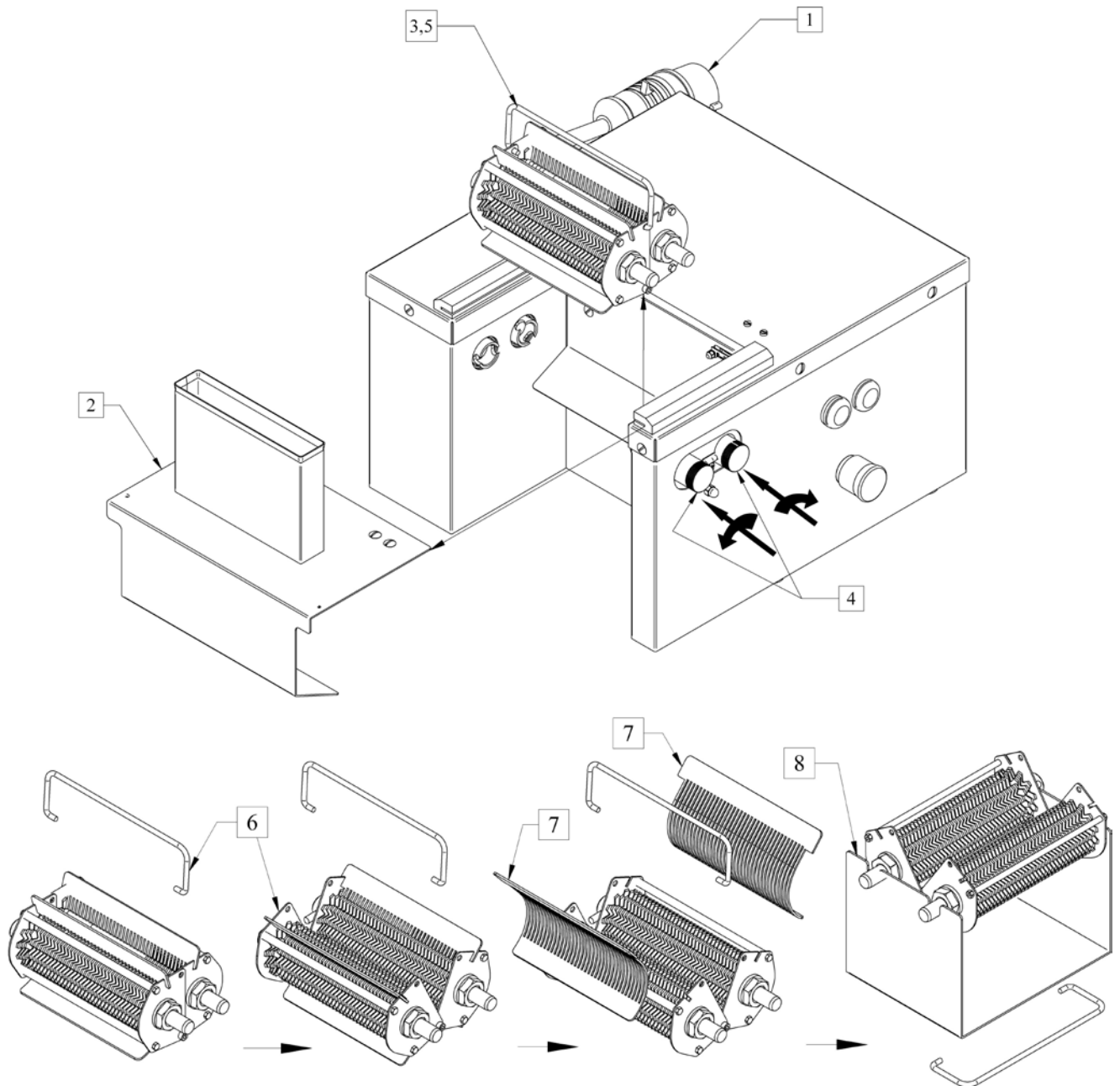
3.2 Koneen käyttäminen

1. Ennen koneen käynnistämistä varmista, että kansi on kunnolla paikallaan.
2. Tämän jälkeen koneen voi käynnistää painamalla koneen oikealla sivulla olevaa käynnistyspainiketta.
3. Anna koneen kiihtyä täyteen nopeuteen, ennen kuin siihen syötetään lihaa. Käsiteltävän lihan tulee olla puhdas luusiruista.
4. Syötä käsiteltävä liha syöttösuppilosta.
5. **Älä työnnä sormia syöttösuppilon!!!**
6. Terät imevät lihan sisään, ja valmis tuote tulee ulos teräpakan alapuolelta.
7. Anna tuotteen pudota vapaasti sopivalle alustalle. **Älä työnnä sormia ulostuloaukkoon!**
8. Kone pysäytetään painamalla koneen oikealla sivulla olevaa pysäytyspainiketta. Häätätilanteessa kone voidaan pysäyttää painamalla hätäkatkaisijaa.
9. Puhdista kone jokaisen käyttökerran jälkeen (kts. kappale 4).

4. Puhdistus

4.1 Teräpakkan irrotus

1. Irrota pistoke seinästä!
2. Poista kansi vetämällä.
3. Tartu teräpakan nostokahvasta.
4. Irrota koneen oikealla puolella olevat laakeriholkit painamalla ja pyörittämällä niitä.
5. Nosta teräpakka pois.
6. Aukaise teräpakka irrottamalla nostokahva / sidetanko.
7. Poista kammat.
8. Aseta teräpakka pesutelineeseen.



Kuva 2. Teräpakan irrotus.

4.2 Pesu

Irtoavat osat voidaan pestä esim. pesukoneessa tai käsin. Kone pestään tarkoitukseen sopivalla pesuaineella harjaa apuna käyttäen. Huuhtelee huolellisesti. Älä pese konetta vesisuihkulla. Älä kastele pihvikoneen käyttöpainikkeita. Kuivaa kone huolellisesti huuhtelun jälkeen.

4.2.1 Suositeltavat pesuaineet

Lisää käsilämpimään veteen (noin 20 °C) esimerkiksi seuraavaa pesuainetta:

Kärcher RM 81

4.3 Teräpakan asennus

1. Aseta kammat paikoilleen.
2. **Kiinnitä nostokahva / sidetanko.**
3. Nosta teräpakka paikoilleen nostokahvasta.
4. Aseta teräpakan akseleiden vasen pääty vetoakseleihin.
5. Työnnä koneen oikealla puolella olevat laakeriholkit teräpakan akseleihin ja lukitse ne pyöräyttämällä.
6. Työnnä kansi paikalleen. Varo, ettei turvarajakytkimen kieli väännä kantta asetettaessa.

5. Huolto

Pihvikoneessa ei ole osia, jotka tarvitsevat säännöllistä huoltoa. Tarkkaile kuitenkin osien kuntoa ja kulumista. Kuluneet osat on vaihdettava uusiin.

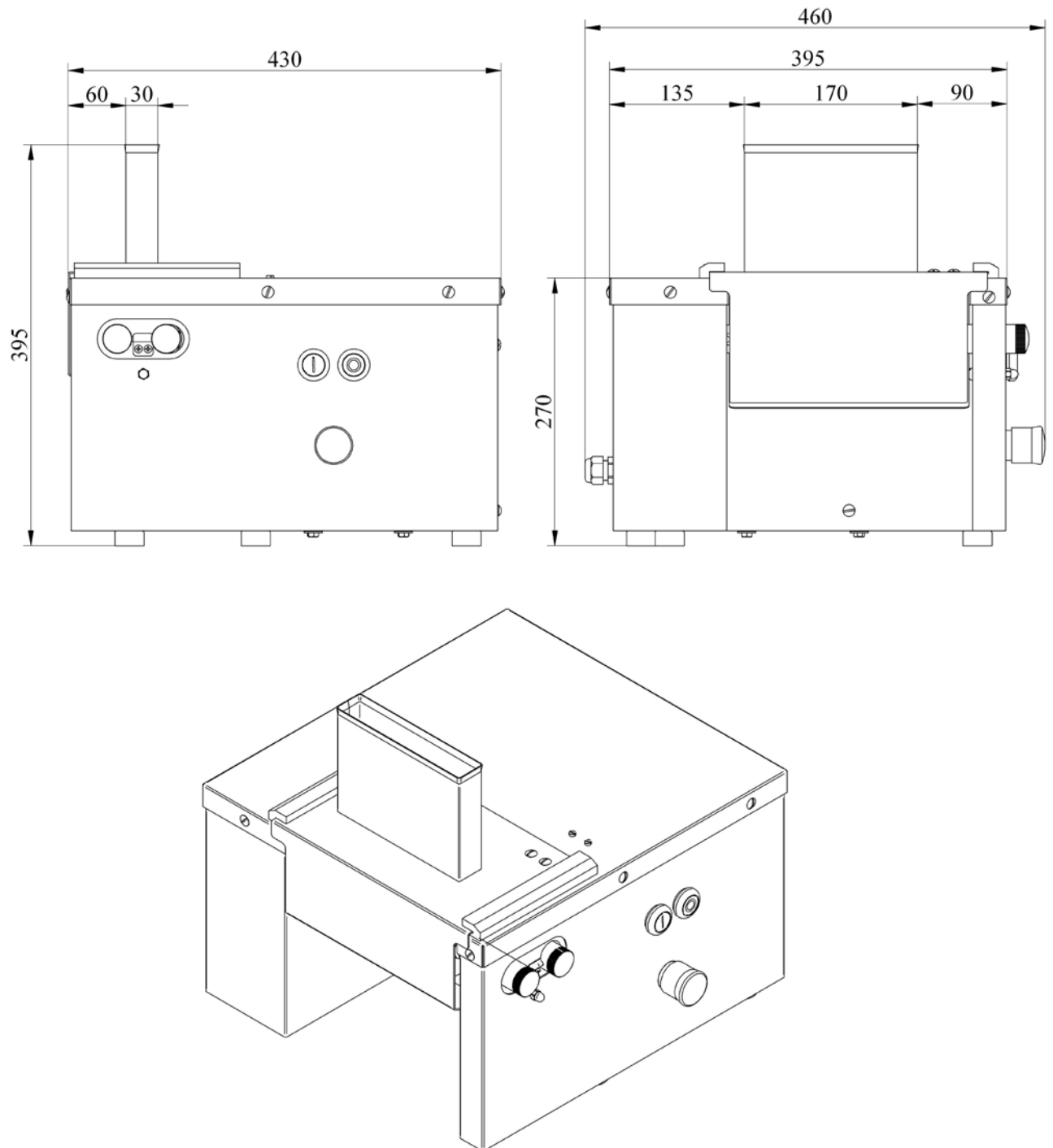
5.1 Mahdolliset viat

<i>Vika</i>	<i>Syy / korjaus</i>
Tuote takertuu teriin.	Kammat puuttuva teräpakasta. Asenna kammat.
Tuote ei mene läpi tai takertuu teriin.	Tuote on liian paksu.
Moottori käy, mutta terät eivät pyöri.	Kiilahihna vaihdettava.
Laakeriholkit (osa 370011) eivät kiristä teräpakkaa.	Laakeriholkin sisällä oleva jousi jumittunut. Vapauta jousi, tai vaihda laakeriholkit uusiin.
Teräpakan kammat eivät asetu paikoilleen.	Kampa on vioittunut tai terät vaurioituneet. Vaihda vioittuneet osat.

6. Melunmittaustulokset

Koneen A-painotettu päästöäänepainetaso työskentelypaikalla ei ylitä 70 dB(A).

LIITE 1. Mittapiirustus



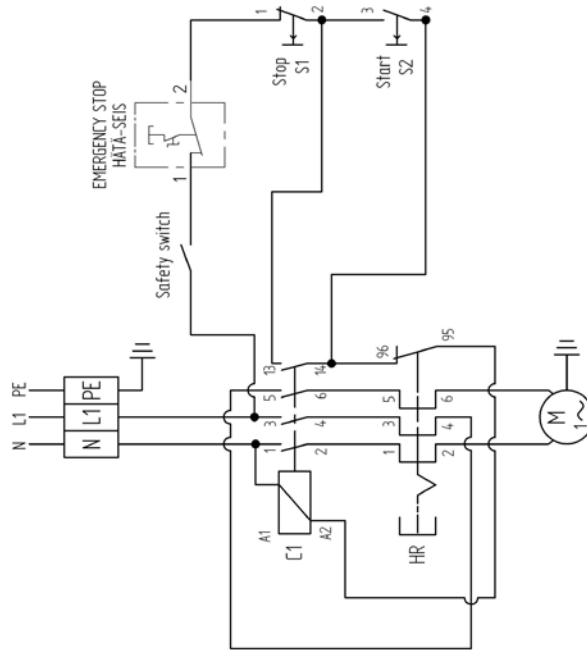
LIITE 2. Kytentäkaavio

1-Phase:

220-240 V
50 Hz
0.37 kW
3.5 A
2800 rpm

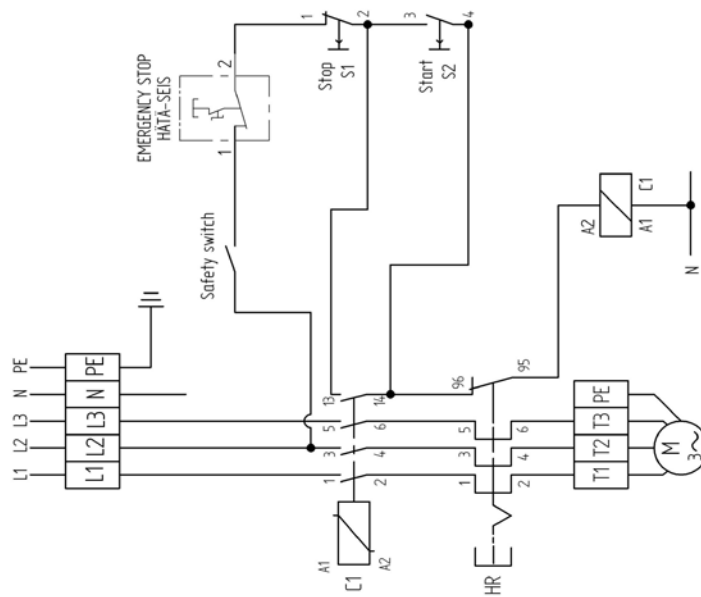
or

110-120 V
60 Hz
0.55 kW
10.7 A
3380 rpm



3-Phase:

318-415 V
50 Hz
0.37 kW
10 A
2800 rpm



<i>Koneteollisuus Oy</i>	Siirte :	Piirt. 26.4.2010	AO	NIMI: KT-PK
		Tark.		Circuit diagrams
		Hyv.		Piiri No : 5596-4



KONETEOLLISUUS OY

EY-VAATIMUKSEN MUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuutamme täten, että alla mainitut laitteet täyttävät konedirektiivin 2006/42/EY (VNp 2008/400) terveys- ja turvamääräykset.

Valmistaja: KONETEOLLISUUS OY
Osoite: alla

Tekninen aineisto: KONETEOLLISUUS
Osoite: alla

Laitekuvaus ja tyyppi:

Sarjanumero: 139000-150000

Lihamyllyt: LM-5/P, LM-10/P, LM-22/P, LM-82/P, LM-32/P, LM-98/P, LM-42, LM-130
Automaattimyllyt: LM-22A, LM-82A, LM-32A, LM-98A, LM-42A, LM-130A, LM-130/280A
KT-MS1, KT-MS2, KT-MS3 Makkaransulkija
KT-PK Pihvikone
KT-S Kalansuomustuskone
KT-ALP Lihaprässi
F-19S Suikalekone
HB-4, HB-3 Rasiansulkija
HB-10 Pussinsulkija
KT-HB420 Vakuumikone
KT-KB2, KT-KB3 Kebab-grilli

Laitteet on suunniteltu ja valmistettu seuraavien yhdenmukaistettujen standardien mukaisesti:

EN 12100-1:2003+A1:2009, EN 12100-1:2003+A1:2009 Koneturvallisuus – Perusteet ja yleiset suunnitteluperiaatteet

EN 60204-1:2006+A1:2009 Koneturvallisuus - Koneiden sähkölaitteet – Yleiset vaatimukset

EN 1088:1995+A2:2008 Koneturvallisuus - Suojusten kytkentä koneen toimintaan. Suunnittelu ja valinta

EN ISO 13857:2008 Koneturvallisuus - Turvaetäisyydet yläraajojen ja alaraajojen ulottumisen estämiseksi vaaravyöhykkeille

EN 953:1997+A1:2009 Koneturvallisuus – Suojukset. Kiinteiden ja avattavien suojusten suunnittelu ja rakenteen yleiset periaatteet.

EN ISO 14121-1:2007 Koneturvallisuus - Riskin arviointi.

Lisäksi nämä laitteet on suunniteltu ja valmistettu noudattaen seuraavien standardien ja direktiivien vaatimuksia:

SFS 5107, Teurastamo ja liha-alan koneet, Leikkaamon koneet, työturvallisuus

E.M.C Sähkömagneettista vastaavuutta koskeva direktiivi 2004/108/EY

Lisäksi lihamyllyt ja automaattimyllyt on suunniteltu ja valmistettu seuraavan yhdenmukaistetun standardin mukaisesti:

EN 12331:2003+A2:2010 Food processing machinery. Mincing machines. Safety and hygiene requirements.

Allekirjoitus

Nimi: Pyry Akrenius
(painokirjaimin)

Päiväys 1.1.2011

Asema: Johtaja



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

