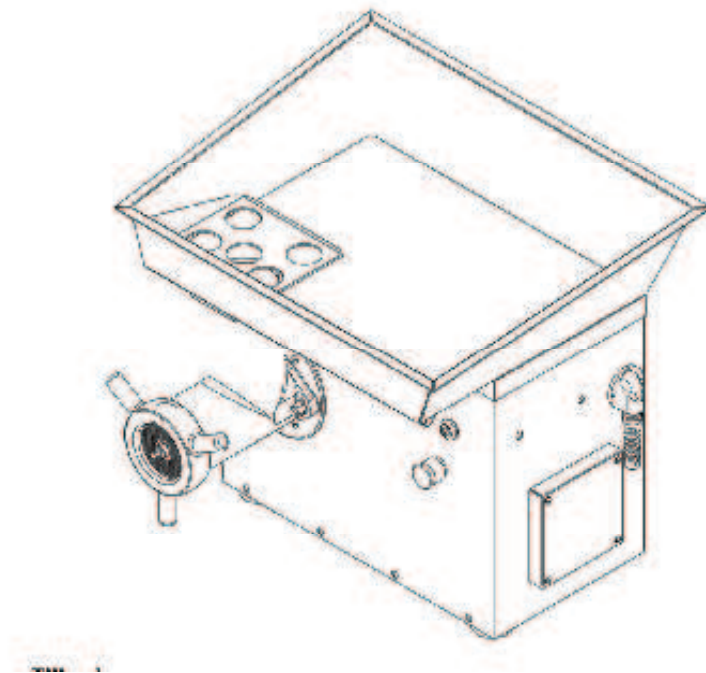


metos

Lihamyylly
Metos LM-10/P, LM-22/P, LM-82/P
2021061, 2021062, 4221324

Käyttöohjeet



LIHAMYLLYN KÄYTTÖOHJEET

Varoitus!

KT-lihamyllyt on suunniteltu erityisesti lihan jauhatukseen. Niillä voidaan jauhaa myös monenlaisia muita tuotteita. Tällaiset koneet voivat aiheuttaa käyttäjän tapaturman, ellei oikeita turvamenettelyjä noudateta. Siksi tätä konetta käytettäessä onkin noudatettava äärimmäistä huolellisuutta, sekä ennen koneen käyttöä on tutustuttava näihin käyttöohjeisiin.

- * **ÄLÄ** käytä konetta ellet ole lukenut ja ymmärtänyt perusteellisesti tätä käyttöohjetta.
- * **ÄLÄ** työnnä sormiasi reikälevyn reikiin.
- * **ÄLÄ** käytä konetta, elleivät kaikki sen suojukset ole kunnolla paikallaan ja kiinnitettyinä.
- * **KYTKE** kone irti virtalähteestä ennen terien vaihtamista, puhdistusta tai mitä tahansa säätö- tai huoltotoimenpidettä.
- * **RAPORTOI** heti kaikista vioista.

SISÄLLYSLUETTELO

1. Esittely	3
1.1 Tekninen erittely	3
2. Yleinen kuvaus.....	3
LM-10/P, LM-22/P, LM-82/P	3
3. Pakkauksen purkaminen.....	4
4. Asennus	4
4.1 Sijoituspaikka	4
4.2 Sähkökytkentä	5
Huomautukset.....	5
4.2.1 Pyörimissuunta	5
4.2.2 Kytkenäkaavio.....	5
5. Käyttö	6
5.1 Käyttöturvallisuus.....	6
5.1.1 Turvallisuuden ennakointi	6
5.1.2 Ennen käyttöä.....	6
5.1.3 Käytön aikana.....	7
5.1.4 Käytön jälkeen.....	7
5.2 Käynnistys.....	7
5.3 Pysäytys	7
5.4 Jauhaminen.....	7
6. Puhdistus ja huolto.....	7
6.1 Suositeltavat pesuaineet.....	8
6.2 Teräpakan purkaminen.....	8
6.3 Teräpakan kasaaminen.....	9
7. Huolto	10
8. Melupäästöt.....	10
9. Vikataulukko	10
LIITE 1. Kytkenäkaavio	11
LIITE 2. Varaosaluettelo.....	12

1. Esittely

KT-lihamyllyt on suunniteltu nimenomaan tuoreen lihan jauhamiseen. Lue nämä ohjeet tarkasti ennen koneen käyttöä ja varmista, että kaikki käyttäjät, huoltohenkilöt ja siistijät ovat myös lukeneet ja täysin ymmärtäneet tämän käyttöohjeen ja että he ovat perehtyneet erityisesti seuraaviin kohtiin:

- Koneen purkamis- puhdistus- ja takaisinkokoamismenettely
- Käyttöohjeen turvallisuutta käsittelevät osat

Kaikkien käyttäjien on saatava oikea koulutus lihamyllyjen turvalliseen käyttöön ja heidän tulee olla täysin perehtyneitä oikeisiin turvallisuusmenettelyihin.

1.1 Tekninen erittely

	LM-10/P	LM-22/P; LM-82/P
Käyttöjännite	400/50/3	400/50/3
Jauhatusmoottori	1,5 kW	1,5 kW
Syvyys	430 mm	455 mm / 490 mm
Korkeus	440 mm	455 mm
Leveys	440 mm	440 mm
Jauhatuskapasiteetti	200 kg/h	300 kg/h
Reikälevyn halkaisija	70 mm	83/82 mm
Liha-astian tilavuus	9 litraa	11 litraa
Paino	42 kg	44 kg

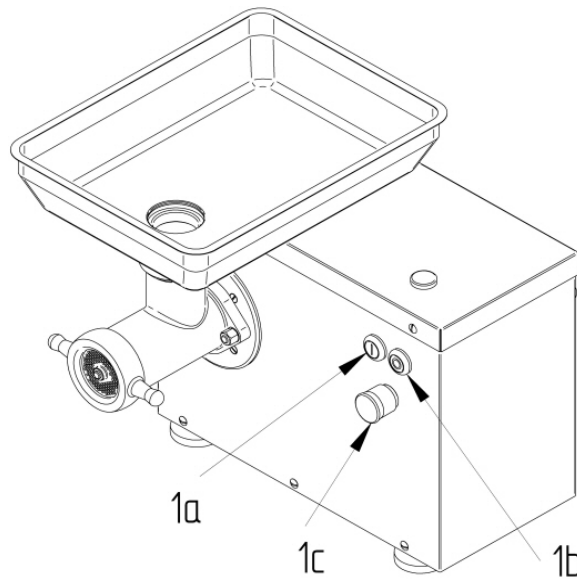
2. Yleinen kuvaus

Tässä käyttöohjeessa käsitellään seuraavia malleja:

LM-10/P, LM-22/P, LM-82/P

Lihamyllyt on suunniteltu tuoreen lihan nopeaa ja hyvänlaatuista jauhatustulosta varten ja ne on rakennettu KT:n tuotekehityksen mukaan. Lihamyllyt käyvät hiljaisesti ja tasaisesti. Koneet ovat myös helposti purettavissa puhdistamista varten.

Malleissa LM-10/P, LM-22/P ja LM-82/P käynnistys- ja pysäytyspainikkeet sekä hätäkatkaisija on sijoitettu lihamyllyn etupuolelle (Kuva 1: Nro 1a, 1b, 1c). Käynnistimeen kuuluu myös alijännitesuoja, joka estää koneen tahattoman käynnistymisen sen jälkeen, kun virransyöttö koneeseen on katkennut.



Kuva 1

3. Pakkauksen purkaminen

Lihamyylly voidaan säilyttää kylmävarastossa. Kaikki mallit tulee puhdistaa perusteellisesti ennen käyttöönottoa. Katso suositellut puhdistusaineet kohdasta 6.1.

Lihamyylly toimitetaan syöttölaitteet irrotettuna. Niiden asennusta käsitellään kappaleessa 6.3. Mikäli lihamyylly tai pakkaus on vaurioitunut kuljetuksessa, ota yhteys myyjään tai valmistajaan.

Lihamyylly voidaan nostaa pois kuljetuslavalta tai pakkauksesta käsin. Koneiden painot on ilmoitettu kappaleessa 1.1. **Lihamyyllyä nostettaessa on noudatettava äärimmäistä huolellisuutta.**

4. Asennus

4.1 Sijoituspaikka

Lihamyylly sijoitetaan tukevalle pöydälle, jonka tulee olla riittävän suuri, jotta lihamyylly mahtuu kokonaan sen päälle eikä jalat jää osittain pöydän ulkopuolelle.

Lisävarusteena lihamyyllylle toimitetaan oma alusta, joka on varustettu pyörillä, joista kaksi etummaista on lukittavia pyöriä. Pyörät helpottavat koneen liikuteltavuutta. Käytettäessä lisävarusteena saatavilla olevaa alustaa, on lihamyylly kiinnitettävä alustaan mukana tulevalla pultilla.

Käyttöpaikan (lihamyyllyn sijoituspaikan) on oltava loitolla käytävistä ja ovista. Paikan tulee olla riittävän hyvin valaistu, jotta koneen käyttö on turvallista. Lihamyyllyn tulee olla paikassa, jossa ohikulkijat eivät voi häiritä käyttäjää. Käyttäjän turvallisuuden kannalta lattiapinnan tulee olla luistamaton.

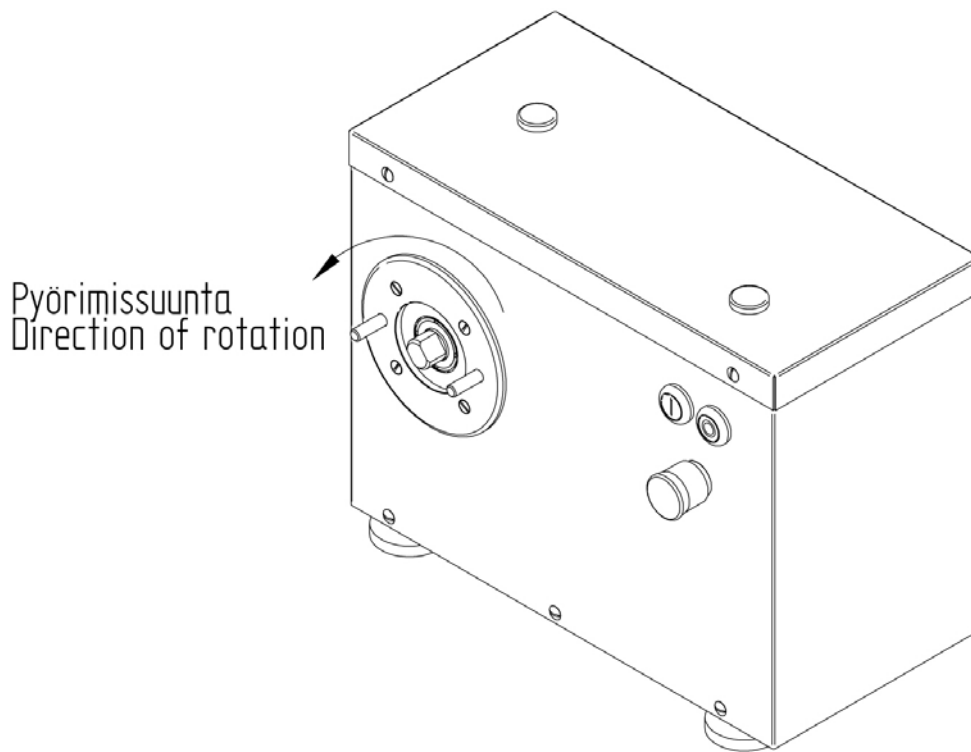
4.2 Sähkökytkentä

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- tai säätötoimenpiteeseen ryhtymistä.

4.2.1 Pyörimissuunta

Ennen koneen käyttöä, tarkista pyörimissuunta. **Pyörimissuunta tulee tarkistaa syöttölaitteet ja syöttöpesä irrotettuna.** Koneen terän tulisi käynnistyksen jälkeen pyöriä edestä katsottuna vastapäivään (Kuva 2). Jos pyörimissuunta on väärä, kutsu valtuutettu sähköurakoitsija muuttamaan koneen pyörimissuunta.



Kuva 2

4.2.2 Kytkenäkaavio

Lihamyhlyjen kytkentäkaaviot on esitetty tämän käyttöohjeen liitteenä.

5. Käyttö

5.1 Käyttöturvallisuus

5.1.1 Turvallisuuden ennakointi

Elintarviketeollisuuden lihamyllyn turvallista työskentelytapaa ei voi korostaa liikaa. Lihamyllyt ovat jo luonteeltaan kykeneviä aiheuttamaan käyttäjälle tapaturmia. Terveen järjen käytöllä, huolellisuudella ja toimintaan liittyvillä turvallisilla menettelyillä käyttäjä pystyy kuitenkin saamaan tästä monipuolisesta koneesta irti parhaan mahdollisen suorituskyvyn, vähentäen samalla henkilökohtaisen tapaturman riskiä.

Aseta aina henkilökohtainen turvallisuus toiminnan nopeuden edelle.

Suosituksena on, että elintarviketeollisuuden lihamyllyä saa käyttää vain sellainen valtuutettu henkilö, joka on saanut oikean koulutuksen tämän tyyppisen laitteen käyttöön ja jolle on selvitetty ilmeiset vaaratekijät ja turvallisuuden ennakointi.

HUOM.

Kaikki tässä käyttöohjeessa esitetyt turvallisuusohjeet ovat vain valmistajan suosituksia. Paikallisia turvallisuussääntöjä ja määräyksiä on aina noudatettava.

Älä käytä tätä konetta mihinkään muuhun, kuin tässä käsikirjassa mainittuun tarkoitukseen. Viimeisen reikälevyn (suumutterin puoleisen) reikien tulee olla halkaisijaltaan alle 8 mm. Suurempireikäisten reikälevyjen käyttö on kielletty. Viimeisen reikälevyn tulee olla vähintään 5 mm paksu. Ohuempien reikälevyjen käyttö on kielletty.

5.1.2 Ennen käyttöä

Käyttäjän tulee ennen lihamyllyn käynnistämistä suorittaa seuraavat toimenpiteet:

1. **PURKAA** lihamyllyn terät ja syöttöruuvi (puhdistusohjeet: kpl 6)
2. **TARKISTAA** syöttöruuvien pyörimissuunta (vastapäivään).
3. **TARKISTAA** että liha-astia on tyhjä ja tukevasti paikoillaan.
4. **TARKISTAA** että koneeseen asennettavat terä ja reikälevy on käytetty pareittain.
5. **TARKISTAA** että terä ja reikälevy on asennettu oikein myllyn pesään.
6. **TARKISTAA** että reikälevyn reuna on 2-4 mm pesän ulkopuolella (LM-10/P & LM-22/P), tai että välirenkaan reuna on 2-4 mm pesän ulkopuolella (LM-82/P).
7. **TARKISTAA** että teräsarja on aina samassa järjestyksessä (LM-82/P)
8. **TARKISTAA** että suumutteri ei ole turhan kireällä. Tällä toimenpiteellä pidennetään teräsarjan käyttöikää.
9. **VARMISTAA** että käytettävän viimeisen (suumutterin puoleisen) reikälevyn reiät eivät ole suuremmat kuin 8 mm.

5.1.3 Käytön aikana

Tarkkaile tuotteen laatua. Jos tuote ei tule kunnolla ulos tai se on puuromaista, tarkista terä ja reikälevy. Kuluneet osat vaihdetaan uusiin. Katso kohtia 6.2 ja 6.3 teräpakan purkaminen ja kasaaminen.

5.1.4 Käytön jälkeen

1. **PYSÄYTÄ** kone painamalla mustaa pysäytyspainiketta (Kuva 1, Nro 1b)
2. **KYTKE** kone irti virransyötöstä.

5.2 Käynnistys

Edellyttäen, että kaikki kohdan 5.1.2 ehdot on täytetty, koneen voi käynnistää painamalla valkoista käynnistyspainiketta (Kuva 1, Nro 1a).

5.3 Pysäytys

Lihamyllyn voi pysäyttää painamalla mustaa pysäytyspainiketta (Kuva 1, Nro 1b) tai **VAARATILANTEISSA painamalla HÄTÄKATKAISIJAA** (Kuva 1, Nro 1c). Lihamylly on varustettu alijännitesuojalla, joten se ei käynnisty tahattomasti virransyötön palaututtua syöttökatkon tai sähköverkosta irtikytketymisen jälkeen.

5.4 Jauhaminen

- Syötä liha syöttöpesään koneen mukana toimitettua syöttöpulikkaa apuna käyttäen.
- **Älä työnnä sormia syöttösuppilon.**
- Anna jauhetun tuotteen pudota vapaasti astialle.
- **Älä yritä työntää sormia reikälevyn reikiin.**
- **Älä pudota vieraita esineitä syöttöpesään.**

6. Puhdistus ja huolto

Puhdista mylly aina käytön jälkeen. Aloita puhdistaminen irrottamalla pistoke seinästä. Poista lihavati nostamalla sitä ylöspäin. Poista reikälevy, terä ja syöttöruuvi pois myllyn syöttöpesästä (katso kpl 6.2 Teräpakan purkaminen).

Irrotetut osat voidaan pestä käyttämällä lämmintä vettä, pesuainetta ja koneen mukana toimitettavaa pesuharjaa, tai tarkoitukseen soveltuvalla pesukoneella. Osat tulee myös desinfioida. Myllyn pesä kuivataan pesun jälkeen ja voidellaan sopivalla elintarvikeöljyllä. Myllyn ulkopinta pyyhitään sopivalla pesuaineella ja kuivataan.

6.1 Suositeltavat pesuaineet

Pesuun voidaan käyttää esimerkiksi seuraavaa pesuainetta:

Kärcher RM 81

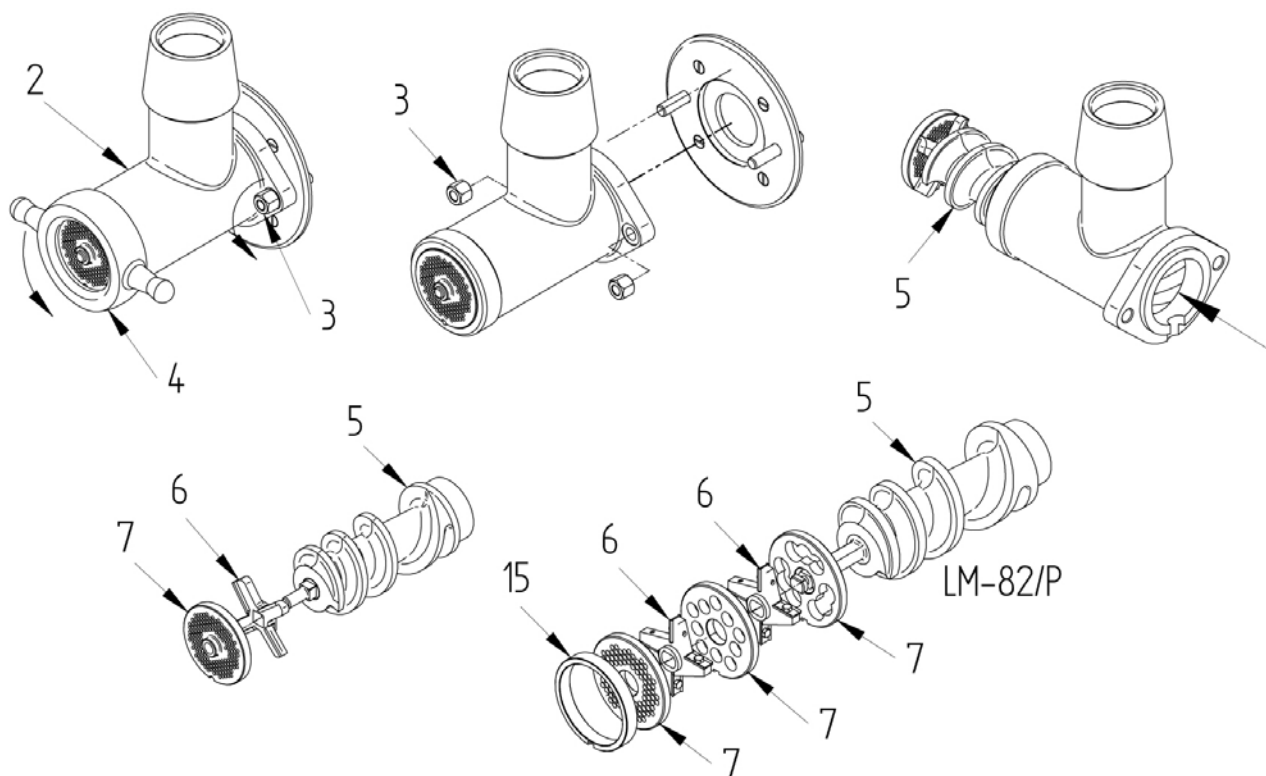
Suosittelavat desinfiointi aineet:

Kärcher RM 32 ja RM 35

Mitä pesuainetta tai menetelmää käytätkin, varmista että noudatat pesuaineen valmistajan ohjeita. Älä ylitä suositeltuja pitoisuuksia tai liotusaikoja, koska silloin saatat vaurioittaa lihamyllyäsi. Jos pesuvettä, huuhteluvettä tai desinfioimisainetta jää lihamyllyyn, kuivaa kyseinen kohta tarkoitukseen soveltuvalla menetelmällä.

6.2 Teräpakan purkaminen

Löysennä syöttöpesän (Kuva 3, Nro 2) mutterit (Nro 3) avaimella (vastapäivään). Aukaise suumutteri (Nro 4) käsin pyörittämällä vastapäivään (kts. kuva). Poista syöttöpesän mutterit (Nro 3) ja irrota syöttöpesä. Työnnä syöttöruuvia (Nro 5) käsin pesän takapuolelta, jotta syöttöruuvi ja teräasetelma tulevat ulos pesästä. Irrota välirengas (LM-82/P, Nro 15). Vedä terä (Nro 6) ja reikälevy (Nro 7) pois terätapilta.



Kuva 3

	LM-10/P	LM-22/P	LM-82/P
Suumutterin paino	0,8 kg	1,7 kg	1,7 kg
Syöttöruuvien ja teräsarjan paino	1,0 kg	1,6 kg	2,0 kg

6.3 Teräpakan kasaaminen

Asenna pesä lihamyllyyn. Pesää asennettaessa on katsottava, että pesä menee kunnolla lihamyllyssä olevan laipan (Kuva 4, Nro 16) ohjaukseen. Sen jälkeen kiristä mutterit (Nro 3) avaimella (myötäpäivään). Asenna syöttöruuvi syöttöpesään. Asenna terä ja reikälevy, sekä välirengas (LM-82/P). Kierrä suumutteri paikoilleen (myötäpäivään). Älä kiristä suumutteria liikaa.

1. Asenna pesä lihamyllyyn. Pesää asennettaessa on katsottava, että pesä menee kunnolla lihamyllyssä olevan laipan (Kuva 4, Nro 16) ohjaukseen.
2. Kiristä mutterit (Nro 3) avaimella (myötäpäivään).
3. Asenna syöttöruuvi syöttöpesään.

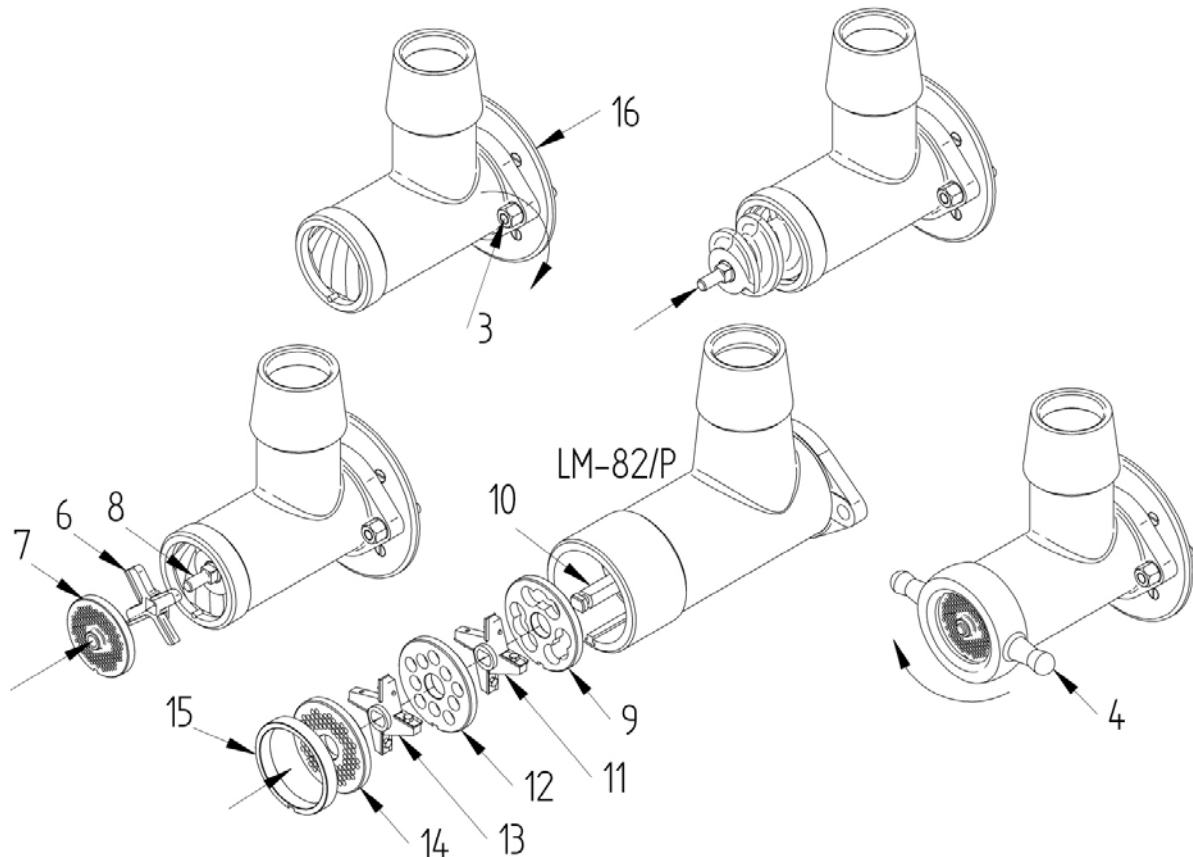
LM-10/P; LM-22/P:

4. Asenna terä (Nro 6) terätapille (Nro 8).
5. Asenna reikälevy (Nro 7) terätapille.
6. Kierrä suumutteri (Nro 4) paikoilleen (myötäpäivään). Älä kiristä suumutteria liikaa.

LM-82/P:

4. Asenna ensimmäinen reikälevy (0-laippa, Nro 9) terätapille (Nro 10).
5. Asenna terä (Nro 11), toinen reikälevy (Nro 12), terä (Nro 13), kolmas reikälevy (Nro 14) ja välirengas (Nro 15).
6. Kierrä suumutteri (Nro 4) paikoilleen (myötäpäivään). Älä kiristä suumutteria liikaa.

Nosta lopuksi lihavati paikoilleen syöttöpesän päälle.



Kuva 4

7. Huolto

Päivittäisen puhdistuksen lisäksi lihamyllyssä ei ole säännöllistä huoltoa kaipaavia osia. Kuluvat osat on vaihdettava tarvittaessa (Terätappi, terät, reikälevyt, painonappien kumisuojat).

Reikälevyn tulee olla yli 5 mm paksu. Tarvittaessa reikälevy vaihdetaan uuteen.

8. Melupäästöt

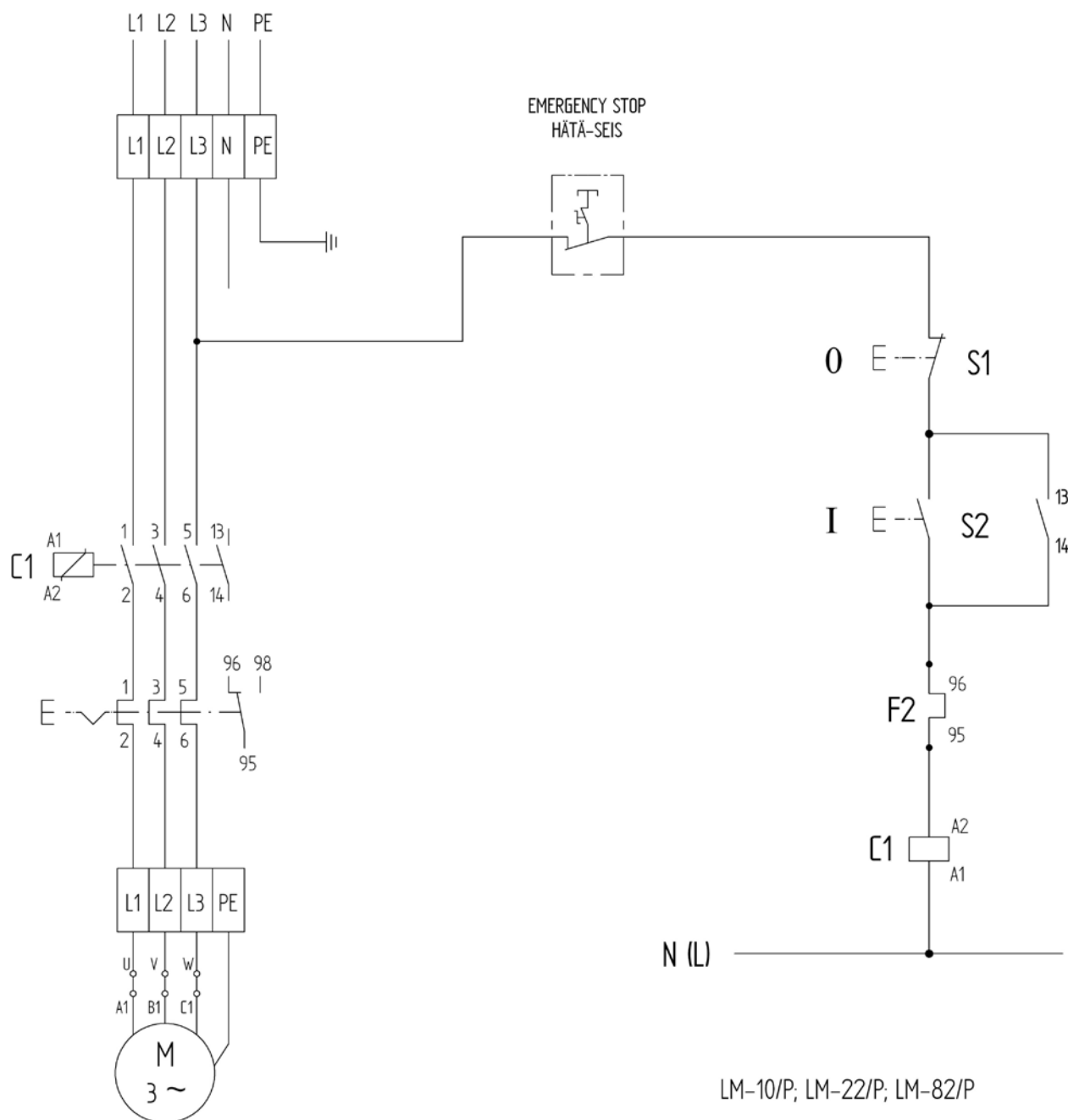
Lihamyllyjen LM-10/P, LM-22/P ja LM-82/P äänenpainemittauksen tulokset on esitetty taulukossa. Mittaukset on suoritettu 0,5 m päässä syöttöpesän ulostuloaukosta ja 1,6 m korkeudelta.

LM-10/P	69 dB(A)
LM-22/P	69 dB(A)
LM-82/P	73 dB(A)

9. Vikataulukko

VIKA	SYY	KORJAUS
Huono jauhatus	• Teräpari kulunut (LM-10/P; LM-22/P) • Teräsarja kulunut (LM-82/P)	Teroitetaan terä(t) ja reikälevy(t).
	• Reikälevy painuu liian syvälle	LM-10/P; LM-22/P: Muutetaan syöttöruuvien paikkaa. Asennetaan peltilevyt syöttöruuvien taakse. LM-82/P: Vaihdetaan välirenkaan paksuutta.
	• Suumutteri ei kierry pohjaan	Puhdistetaan kiertet.
	• Suumutterin kiertet kolhiintuneet	Vaihdetaan suumutteri uuteen.
Kone ei käynnisty	• Johto irti pistokkeesta • Johto poikki • Kontaktori rikki	Ota yhteys valtuutettuun sähköliikkeeseen tai valmistajaan.

LIITE 1. Kytöntäkaavio





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

Lihamylyt: 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.

