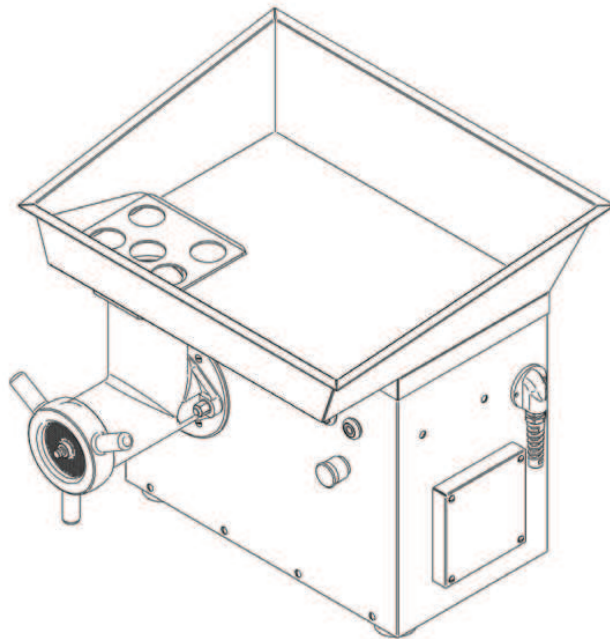


metos

Lihamyylly
Metos LM-5/P
4221321

Käyttöohjeet



LIHAMYLLYN KÄYTTÖOHJEET

Varoitus!

KT-lihamylly LM-5/P on suunniteltu erityisesti maksan ja lihan jauhatukseen. Tällainen kone voi 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
3. Pakkauksen purkaminen.....	4
4. Asennus	4
4.1 Sijoituspaikka	4
4.2 Sähkökytkentä	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

1. Esittely

Lihamyhly LM-5/P on suunniteltu erityisesti tuoreen maksan ja pienien lihamäärien jauhatukseen. 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 lihamyllyn turvalliseen käyttöön ja heidän tulee olla täysin perehtyneitä oikeisiin turvallisuusmenettelyihin.

1.1 Tekninen erittely

LM-5/P	
Käyttöjännite	230/50/1
Jauhatusmoottori	0,55 kW
Syvyys	375 mm
Korkeus	375 mm
Leveys	380 mm
Jauhatuskapasiteetti	100 kg/h
Reikälevyn halkaisija	53 mm
Liha-astian tilavuus	3 litraa
Paino	22 kg

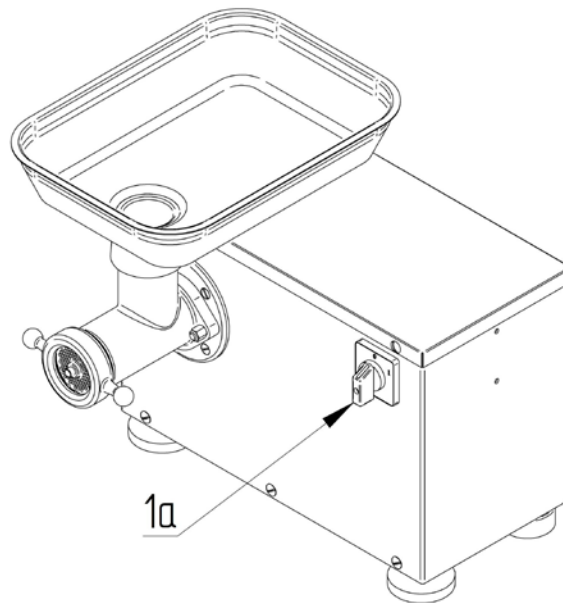
2. Yleinen kuvaus

Tässä käyttöohjeessa käsitellään seuraavaa mallia:

LM-5/P

Lihamyhly LM-5/P on suunniteltu tuoreen maksan ja pienien lihamäärien jauhatukseen. Lihamyhly on rakennettu KT:n tuotekehityksen mukaan ja se käy hiljaisesti ja tasaisesti. Kone on myös helposti purettavissa puhdistamista varten.

Mallissa LM-5/P käynnistys- ja pysäytyskatkaisija on sijoitettu lihamyllyn etupuolelle (Kuva 1: Nro 1a).



Kuva 1

3. Pakkauksen purkaminen

Lihamyly voidaan säilyttää kylmävarastossa. Lihamyly tulee puhdistaa perusteellisesti ennen käyttöönottoa. Katso suositellut puhdistusaineet kohdasta 6.1.

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

Lihamyly voidaan nostaa pois kuljetuslavalta tai pakkauksesta käsin. Koneen paino on ilmoitettu kappaleessa 1.1. **Lihamylyä nostettaessa on noudatettava äärimmäistä huolellisuutta.**

4. Asennus

4.1 Sijoituspaikka

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

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

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

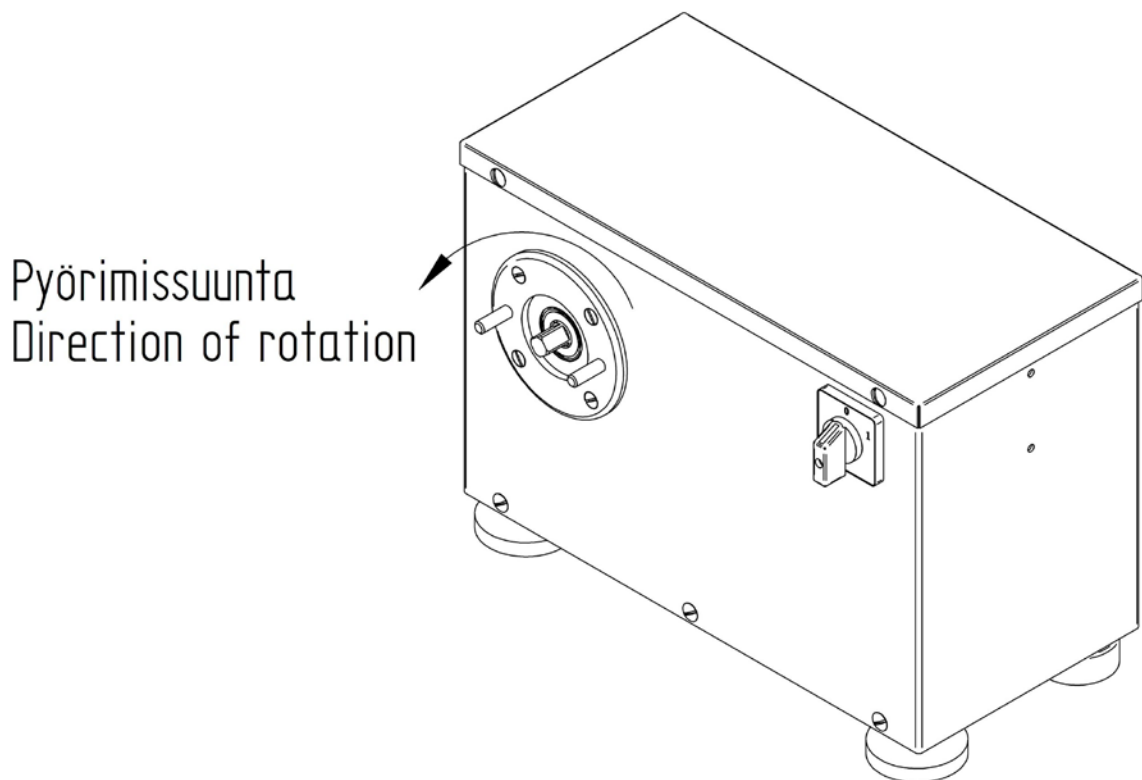
4.2 Sähkökytkentä

Huomautukset

1. Varmista, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa käytössä olevaa jännitettä.
2. Koneen **TULEE OLLA OIKEIN MAADOITETTU**.
3. Ainoastaan valtuutettu sähköurakoitsija saa 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).



Kuva 2

4.2.2 Kytkentäkaavio

Lihamyllyn kytkentäkaavio on esitetty tämän käyttöohjeen liitteenä.

5. Käyttö

5.1 Käyttöturvallisuus

5.1.1 Turvallisuuden ennakointi

Lihamyhlyjen turvallista käyttöä ei voi korostaa liikaa. Lihamyhlyt 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 lihamyhlyjä 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 lihamyhlyn käynnistämistä suorittaa seuraavat toimenpiteet:

1. **PURKAA** lihamyhlyn 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 2-3 mm pesän ulkopuolella.
7. **TARKISTAA** että suumutteri ei ole turhan kireällä. Tällä toimenpiteellä pidennetään teräsarjan käyttöikää.
8. **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 kääntämällä virtakatkaisija asentoon "0" (Kuva 1, Nro 1a).
2. **KYTKE** kone irti virransyötöstä.

5.2 Käynnistys

Edellyttäen, että kaikki kohdan 5.1.2 ehdot on täytetty, koneen voi käynnistää kääntämällä käynnistyskatkaisija asentoon "I" (Kuva 1, Nro 1a).

5.3 Pysäytys

Lihamylllyn voi pysäyttää kääntämällä virtakatkaisija asentoon "0" (Kuva 1, Nro 1a).

5.4 Jauhaminen

- Syötä liha/maksa 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

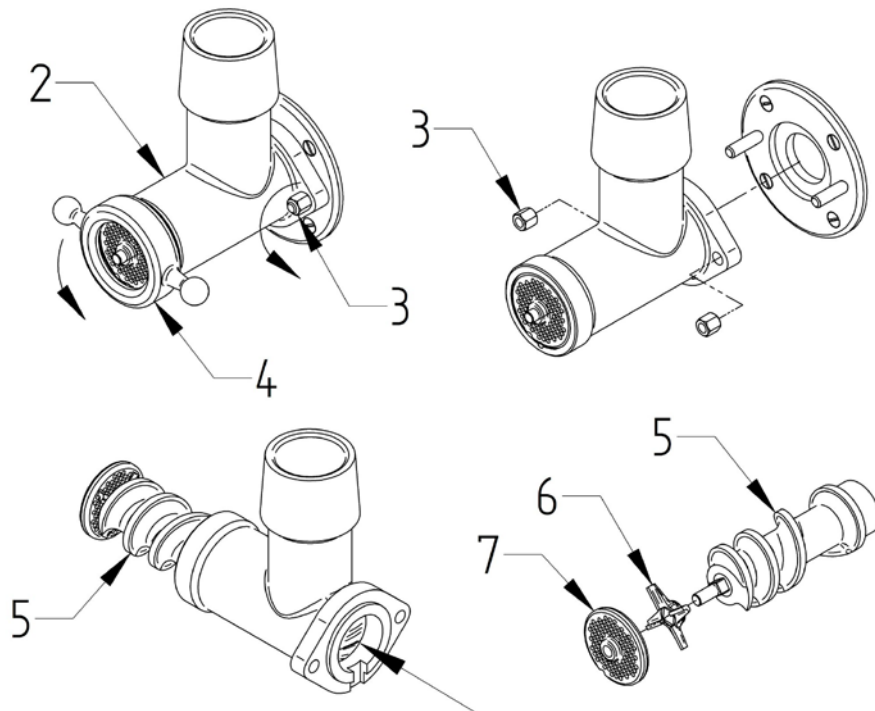
Suosittelavat desinfiointi aineet:

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. Vedä terä (Nro 6) ja reikälevy (Nro 7) pois teräpiltä.

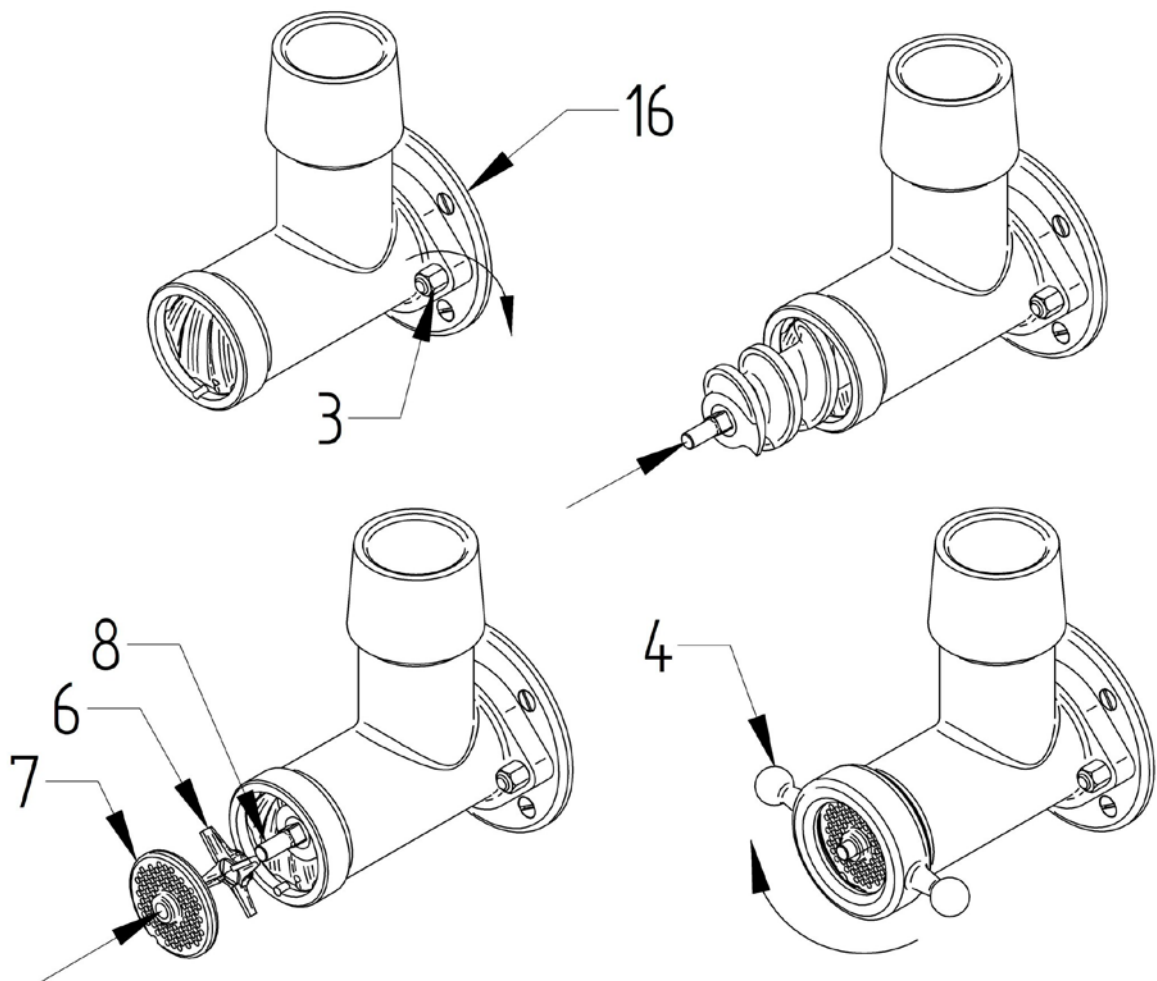


Kuva 3

	LM-5/P
Suumutterin paino	0,4 kg
Syöttöruuvien ja teräsarjan paino	0,5 kg
Syöttöpesän paino	0,7 kg

6.3 Teräpakan kasaaminen

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.
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.
7. 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).

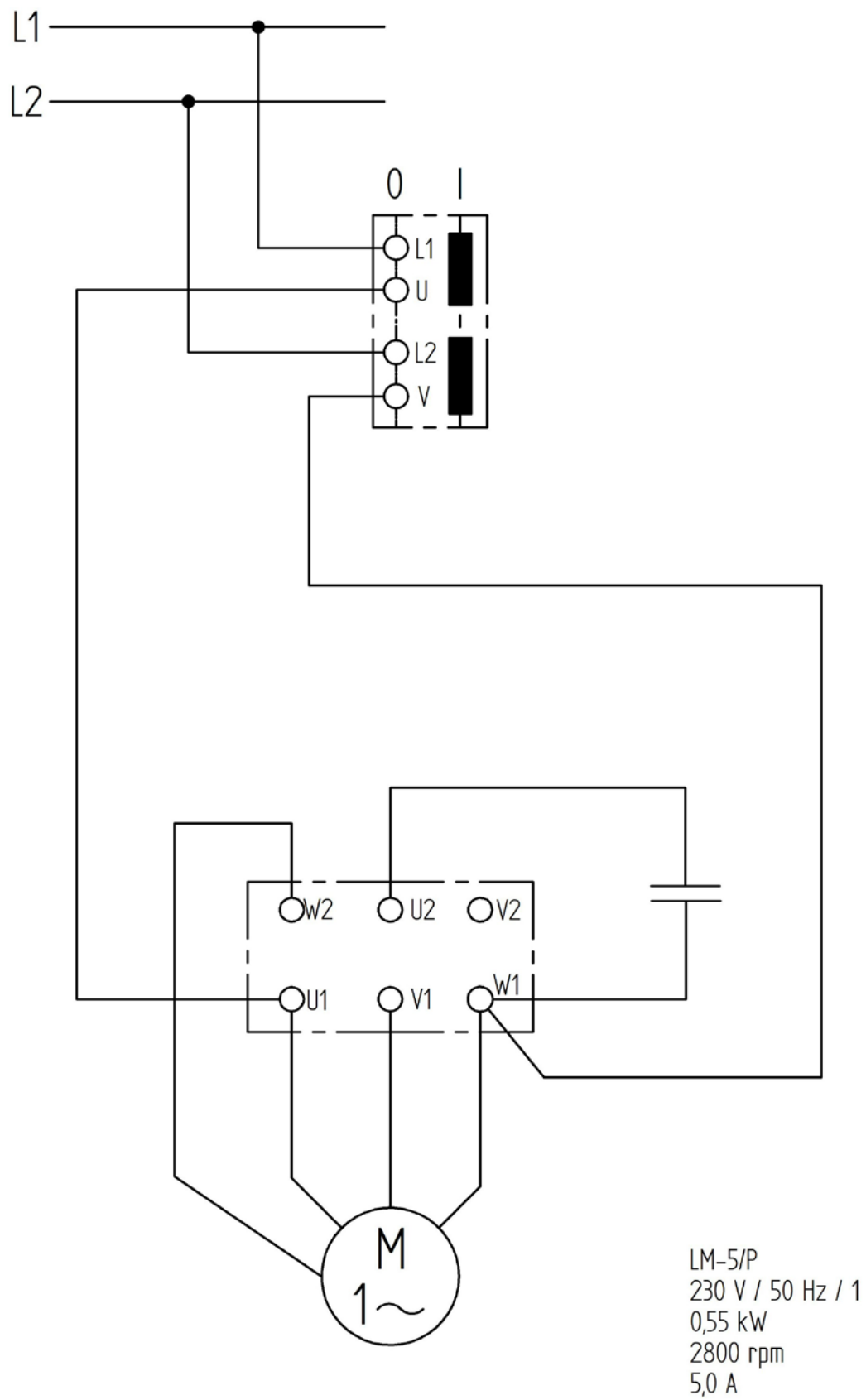
Reikälevyn tulee olla yli 5 mm paksu. Tarvittaessa reikälevy vaihdetaan uuteen.

8. Melupäästöt

Lihamyllyn LM-5/P A-painotettu päästöäänepainetaso työskentelypaikalla ei ylitä 70 dB(A).

9. Vikataulukko

VIKA	SYY	KORJAUS
Huono jauhatus	• Teräpari kulunut	Teroitetaan terä ja reikälevy.
	• Reikälevy painuu liian syvälle	Reikälevy vaihdettava uuteen.
	• Suumutteri ei kierry pohjaan	Puhdistetaan kierteet.
	• Suumutterin kierteet kolhiintuneet	Vaihdetaan suumutteri uuteen.
Kone ei käynnisty	• Johto irti pistokkeesta • Johto poikki • Virtakytkin 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
Automaattimylyt: 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 lihamylyt ja automaattimylyt 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.