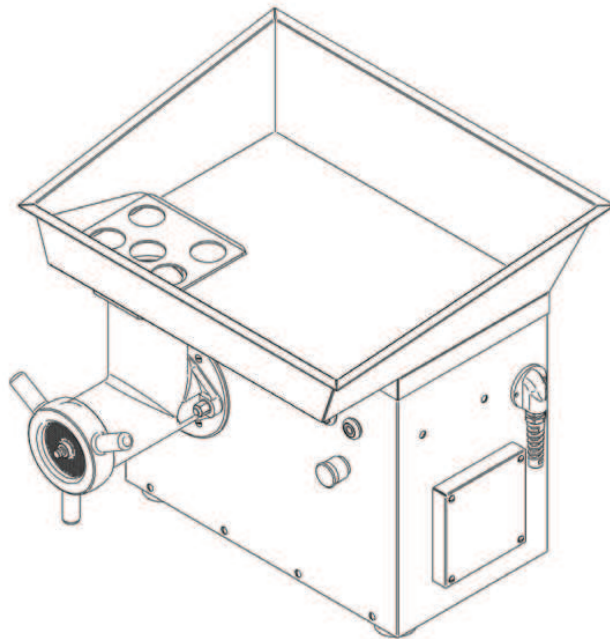


metos

Köttkvarn
Metos LM-5/P
4221321

Bruksanvisning



HANDBOK FÖR KÖTTKVARN

Varning!

KT-köttkvarn LM-5/P är utformad speciellt för malning av lever och kött. Den här maskinen har kapaciteten att tillfoga användaren skada, såvida korrekta säkerhetsåtgärder inte iakttas. Det är därför viktigt att man är ytterst försiktig när man använder denna maskin.

- * **ANVÄND INTE** denna maskin utan att först ha läst och fullständigt förstått denna handbok. Ägna särskilt uppmärksamheten åt den del som handlar om säkerhet.
- * **STICK INTE IN** fingrarna i hålen på hålskivan.
- * **ANVÄND INTE** maskinen om alla skydd inte satts fast ordentligt.
- * **STÄNG AV** strömmen före ombyte eller rengöring av knivarna, före justering av någonting eller innan du lämnar maskinen utan uppsikt.
- * **RAPPORTERA** alla fel omedelbart.

INNEHÅLL

1. Inledning	3
1.1 Tekniska specifikationer	3
2. Allmän beskrivning	3
3. Uppackning	4
4. Installering	4
4.1 Placering.....	4
4.2 El-anlutning.....	5
4.2.1 Rotationsriktning	5
4.2.2 Kopplingsschema.....	5
5. Förfarande	6
5.1 Säkerhet.....	6
5.1.1 Säkerhetsåtgärder	6
5.1.2 Före användning.....	6
5.1.3 Under användning.....	7
5.1.4 After use	7
5.2 Starting up	7
5.3 Stoppande.....	7
5.4 Malande.....	7
6. Rengöring och underhåll	7
6.1 Rekommenderade rengöringsmedel....	8
6.2 Isärtagning av knivaggregat.....	8
6.3 Hopmontering.....	9
7. Underhåll.....	10
8. Ljudemissionsvärden	10
9. Felsökning	10
BILAGA 1. Kopplingsschema	11

1. Inledning

Köttkvarnen LM-5/P är utformade speciellt för malning av lever och färskt kött. Läs denna handbok med instruktioner **INNAN** du använder maskinen och se till att även alla andra användare, service-mekaniker och rengöringspersonal, också läst och grundligt förstått denna handbok samt att de också är hemmastadda med följande:

- hur man tar isär, rengör och monterar ihop maskinen igen.
- delarna i denna handbok, som handlar om säkerhet.

Alla användare måste ges korrekt utbildning i hur köttkvarnarna används på säkert sätt och de måste ha ingående kunskap om de korrekta säkerhetsprocedurerna.

1.1 Tekniska specifikationer

LM-5/P	
Spänning	230/50/1
Malningsmotor	0,55 kW
Djup	375 mm
Höjd	375 mm
Bredd	380 mm
Malningsförmåga	100 kg/h
Diameter: hålskiva	53 mm
Kapacitet: köttbricka	3 liters
Vikt	22 kg

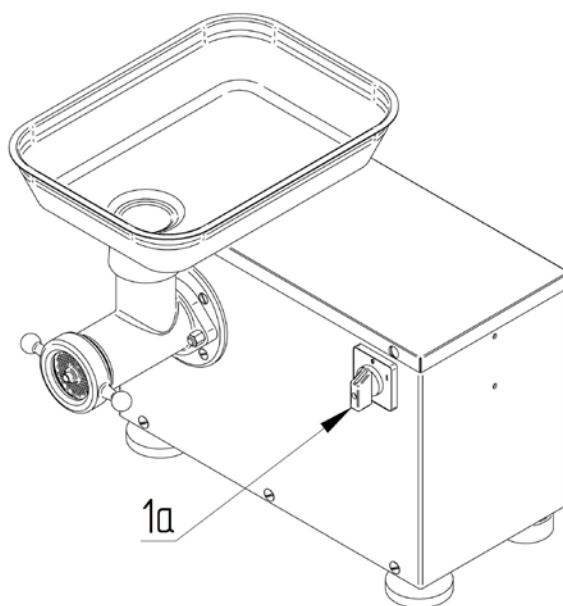
2. Allmän beskrivning

Denna handbok hänvisar till följande modell:

LM-5/P

Köttkvarnen LM-5/P är utformade att mala färskt lever och kött. Köttkvarnen har konstruerats i enlighet med KT:s metoder för produktutveckling. Kvarnen fungerar tyst. De är lätta att ta isär för rengöringsändamål.

På modellen LM-5/P start/stopp-strömbrytare är placerad framtill på kvarnen (Figur 1: No. 1a).



Figur 1

3. Uppackning

Köttkvarnen kan förvaras i kylrum. Alla modeller måste rengöras noga innan de används. Se kapitel 6.1 angående rekommenderade rengöringsmedel.

Köttkvarnen levereras med matarverket ej hopmonterat. Installerandet av matarverk behandlas i kapitel 6.3. Om kvarnen eller förpackningen skadats under transporten, kontakta då återförsäljaren eller tillverkaren.

Köttkvarnen kan lyftas från lastpallen eller ur förpackningen för hand. Vikten på kvarnarna nämns i kapitel 1.1. **Man måste vara ytterst försiktig när man lyfter kvarnen.**

4. Installering

4.1 Placering

Köttkvarnen måste installeras på ett stadigt bord, som måste vara så pass stort att hela kvarnen ryms på bordet.

Ett underrede till bordet ingår som valfri utrustning. Underredet är försett med hjul. Båda framhjulen går att låsa, medan de båda bakhjulen är fastgjorda. Hjulen gör det lättare att flytta på maskinen. Vid användning av det valfria underredet måste kvarnen fästas till underredet med en skruv som ingår i underredet.

Kvarnen måste placeras på gott avstånd från dörrar och korridorer. Platsen måste ha tillräckligt med ljus. Av säkerhetsskäl för användarens räkning måste golvytan vara halkfri.

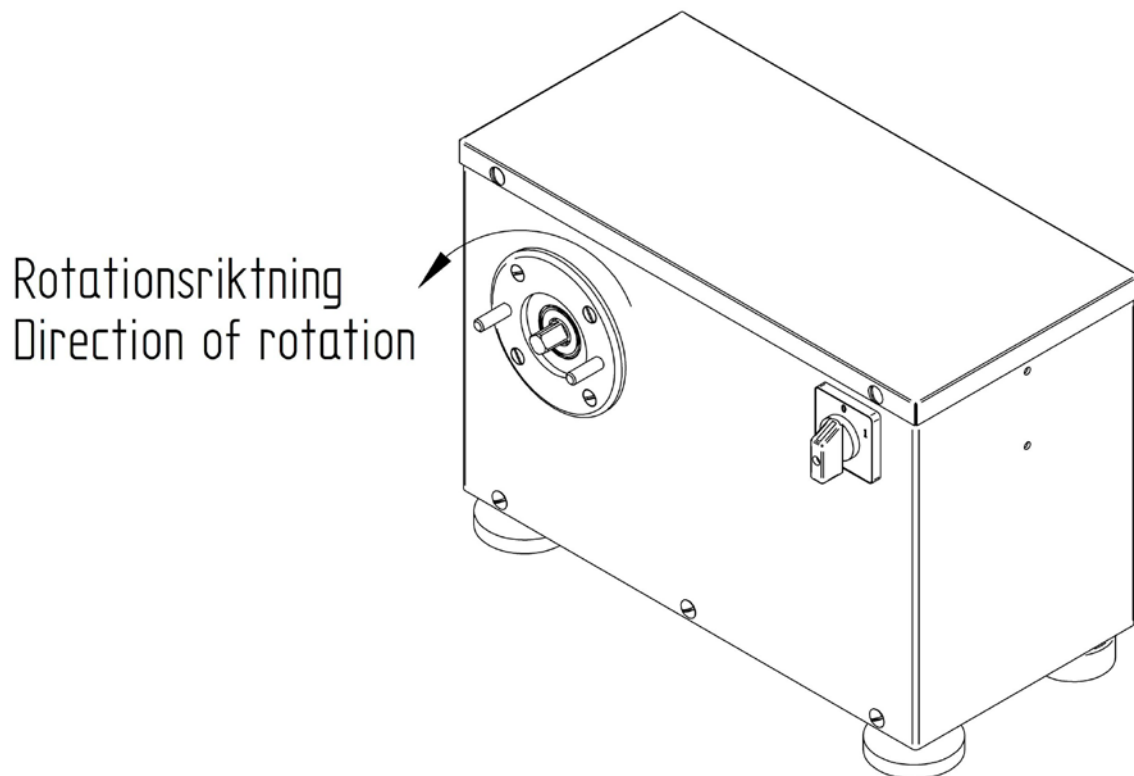
4.2 El-anlutning

Obs!

1. Se till att spänningen motsvarar spänningen som markerats på märketiketten.
2. Maskinen måste vara **KORREKT JORDAD**.
3. Endast en behörig elektriker får utföra servicearbetet.
4. Se till att strömmen stängs av, innan elanslutningarna görs eller underhålls- eller justeringsarbeten utförs.

4.2.1 Rotationsriktning

Kontrollera rotationsriktningen med matarverket isärtaget, innan maskinen tas i bruk. Efter igångsättningen ska maskinkniven rotera motsols/moturs framifrån sett (Figur 2).



Figur 2

4.2.2 Kopplingsschema

Kopplingsschemat för kvarnen står att finna i bilagorna till denna handbok.

5. Förfarande

5.1 Säkerhet

5.1.1 Säkerhetsåtgärder

Vikten av följande säkerhetsprocedurer när man handskas med industriella köttkvarnar kan inte betonas starkt nog. Köttkvarnarna har kapaciteten att tillfoga användarna fysiska skador. Med sunt förnuft och genom att vara försiktig och samtidigt vidta alla säkerhetsåtgärder när man arbetar med köttkvarnarna, kommer emellertid operatören att få ut bästa möjliga prestation av denna mångsidiga maskin och minimera risken för olyckor.

Din personliga säkerhet är viktigare än att maskinen fungerar snabbt.

Endast behöriga personer, som erhållit rätt utbildning i manövreringen av industriella köttkvarnar, rekommenderas att tillåtas arbeta med dem. De måste också känna till riskfaktorerna och säkerhetsåtgärderna.

OBS!

Alla säkerhetsinstruktioner i denna handbok är praxis som tillverkaren rekommenderar. Lokala säkerhetsföreskrifter och -åtgärder måste alltid iakttas.

Använd inte denna maskin till något annat än de ändamål som nämns i denna handbok. **Diametern på hålen i den sista skivan närmast utsläppet ska vara mindre än 8 mm. Det är förbjudet att använda hålskivor med större hål. Den sista skivan närmast utsläppet får inte slipas tunnare än en grovlek på 5 mm.**

5.1.2 Före användning

Före igångsättandet av köttkvarnen måste operatören:

1. **TA ISÄR** klingorna och transportskruven (Instruktioner för rengöring: kapitel 6)
2. **KONTROLLERA** rotationsriktningen på transportskruven (motsols/moturs).
3. **KONTROLLERA** att köttbrickan sitter fast på plats.
4. **KONTROLLERA** att kniven och hålskivan, som ska monteras på maskinen, används parvis.
5. **KONTROLLERA** att kniven och hålskivan är rätt monterade på kvarnhuset.
6. **KONTROLLERA** att kanten på hålskivan fortfarande är 2-3 mm utanför kvarnhuset.
7. **KONTROLLERA** att insticksmuttern inte dragits åt alltför hårt så att livstiden på knivaggregatet kan förlängas.
8. **SE TILL** att diametern på hålen i sista skivan närmast utsläppet är mindre än 8 mm.

5.1.3 Under användning

Håll ett öga på varans kvalitet. Om varan inte flyter ut ordentligt eller om den har en grötliknande konsistens, bör kniven och hålskivan kontrolleras. Slitna komponenter ska bytas ut. Se kapitel 6.2 och 6.3, isärtagning och hopsättning av knivaggregatet.

5.1.4 After use

1. **STOPPA** maskinen genom att vrida strömbrytaren till position "0" (Figur 1, No. 1a).
2. **SLÅ AV** strömtillförseln.

5.2 Starting up

Förutsatt att alla villkor i kapitel 5.1.2 uppfyllts, kan kvarnen startas genom att vrida strömbrytaren till position "I" (Figur 1, No. 1a).

5.3 Stoppande

Köttkvarnen kan stoppas genom att vrida strömbrytaren till position "0" (Figur 1, No. 1a).

5.4 Malande

- Mata in köttet i kvarnhuset med hjälp av inmatarklubban, som medföljer maskinen.
- **Stick inte in fingrarna för att mata på intaget.**
- Låt den malda varan falla fritt ned på brickan.
- **Försök inte att sticka in fingrarna i hålen på hålskivan.**
- **Släpp inte ned främmande föremål i kvarnhuset.**

6. Rengöring och underhåll

Rengör kvarnen noggrant efter användning. Börja med att ta ur stickkontakten från vägguttaget. Ta bort köttbrickan genom att lyfta den uppåt. Ta bort hålskivan, kniven och transportskruven från kvarnhuset (se kapitel 6.2. Isärtagning av knivaggregat).

Delarna som tagits bort från kvarnen ska tvättas med varmt vatten, ett lämpligt rengöringsmedel och en ren borste, som medföljer maskinen. Delarna ska också desinfekteras. Matarhuset torkas efter tvätten och bstryks med en lämplig näringssolja. Utsidan på kvarnen ska putsas med ett lämpligt rengöringsmedel och sedan torkas. **ANVÄND INTE TRYCKVATTEN.**

6.1 Rekommenderade rengöringsmedel

Följande tvättmedel kan användas för att tvätta maskinen:

Kärcher RM 81

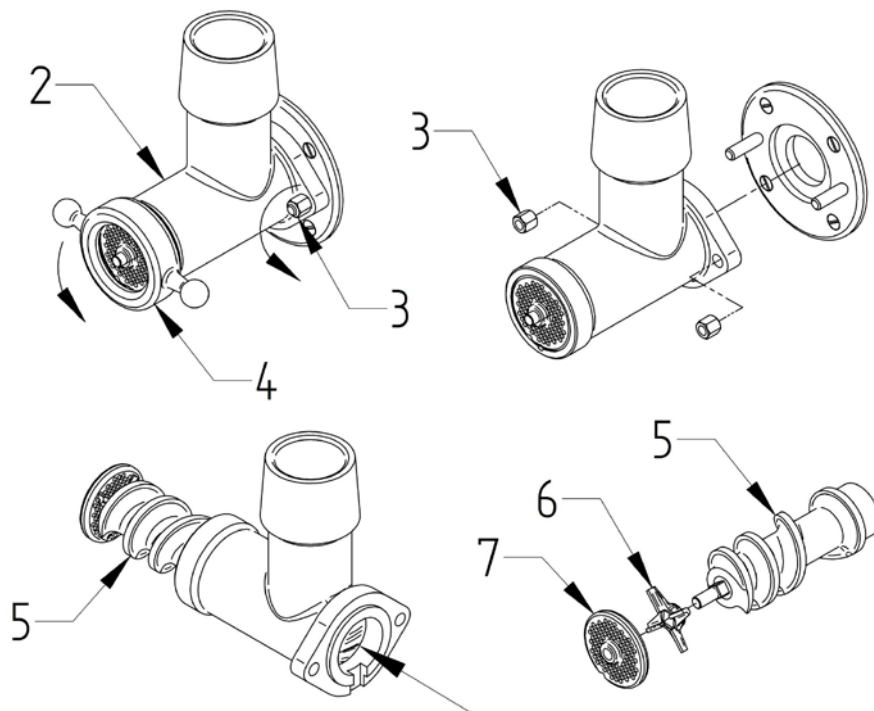
Desinfektionsmedel som rekommenderas:

Kärcher RM 32, RM 35

Oavsett vilket tvättmedel eller vilken metod som används, se till att tillverkarens anvisningar alltid följs. Följ rekommenderade koncentrationer och blötläggningstider för att undvika att köttkvarnen skadas. Om tvättmedel, sköljvatten eller desinfektionsmedel blir kvar i kvarnen, måste det torkas bort på lämpligt sätt.

6.2 Isärtagning av knivaggregat

Lossa på muttrarna (Figur 3, No. 3) i kvarnhuset (No. 2) med en skruvnyckel (motsols/moturs). Ta bort insticksmuttern (No. 4) för hand genom att vrida den motsols/moturs (se bilden). Ta bort muttrarna (No. 3) på kvarnhuset och ta sedan bort kvarnhuset. Skjut transportskruven (No. 5) för hand från baksidan på kvarnhuset, så att transportskruven och knivaggregatet kommer ut ur kvarnhuset. Ta bort kniven (No. 6) och hålskivan (No. 7) från pinnbulten.

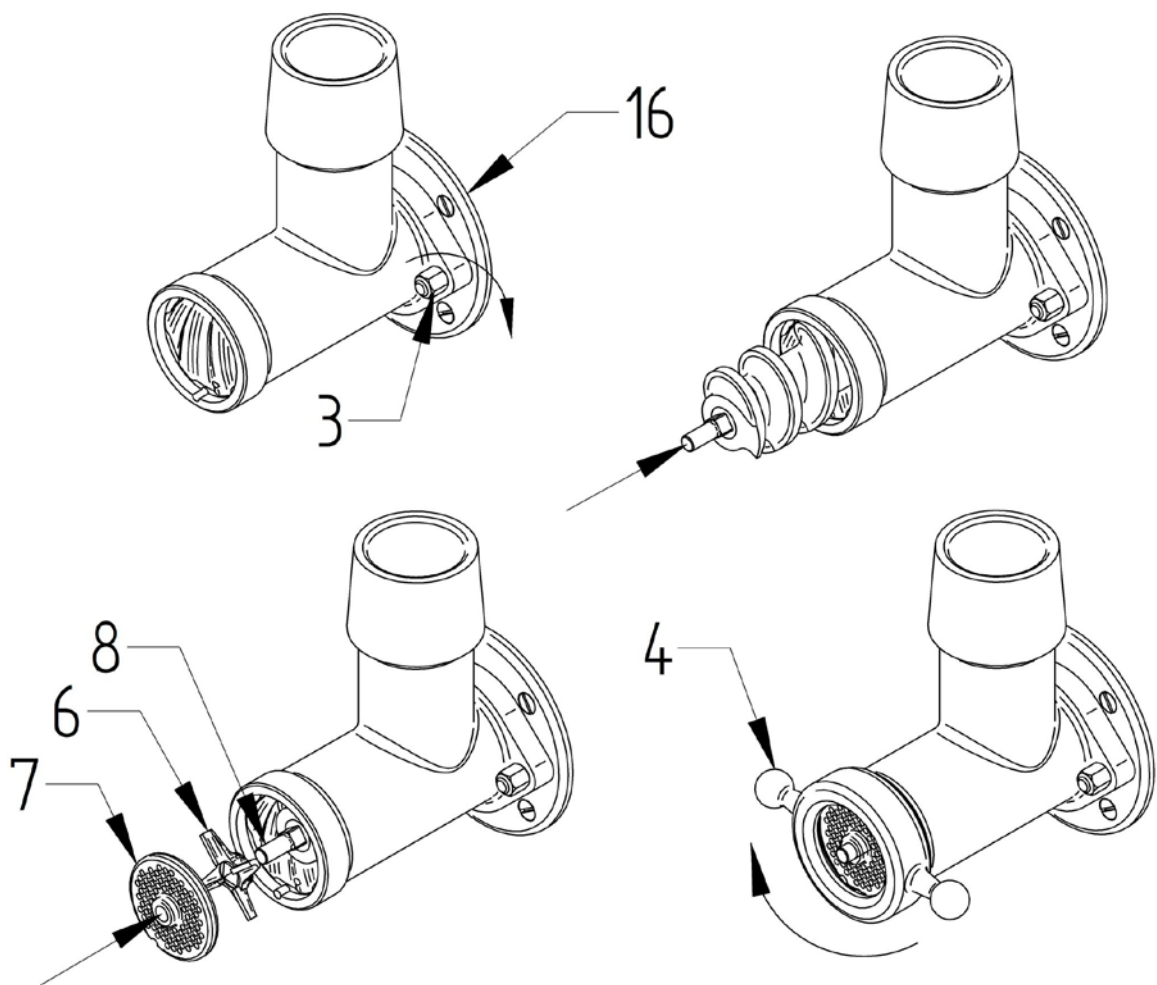


Figur 3

	LM-5/P
Vikt: insticksmutter	0,4 kg
Vikt: transportskruv och knivaggregat	0,5 kg
Vikt: kvarnhuset	0,7 kg

6.3 Hopmontering

1. Montera fast kvarnhuset på kvarnen. När kvarnhuset installeras, ska huset inpassas ordentligt i flänsen (Figur 4, No. 16) på kvarnen.
2. Dra åt bultarna (No. 3) med en skruvnyckel (medsols/medurs).
3. Sätt in transportskruven i kvarnhuset.
4. Passa in kniven (No. 6) på pinnbulten (No. 8).
5. Passa in hålskivan (No. 7) på pinnbulten
6. Passa in insticksmuttern (No. 4) (medsols/medurs) där den ska sitta. Dra inte åt insticksmuttern för hårt.
7. Montera till sist fast köttbrickan där den ska sitta på kvarnhuset.



Figur 4

7. Underhåll

Förutom den dagliga rengöringen kräver köttkvarnen inte mycket underhåll. Slitna komponenter måste bytas ut efter behov (pinnbult, knivar, hålskivor).

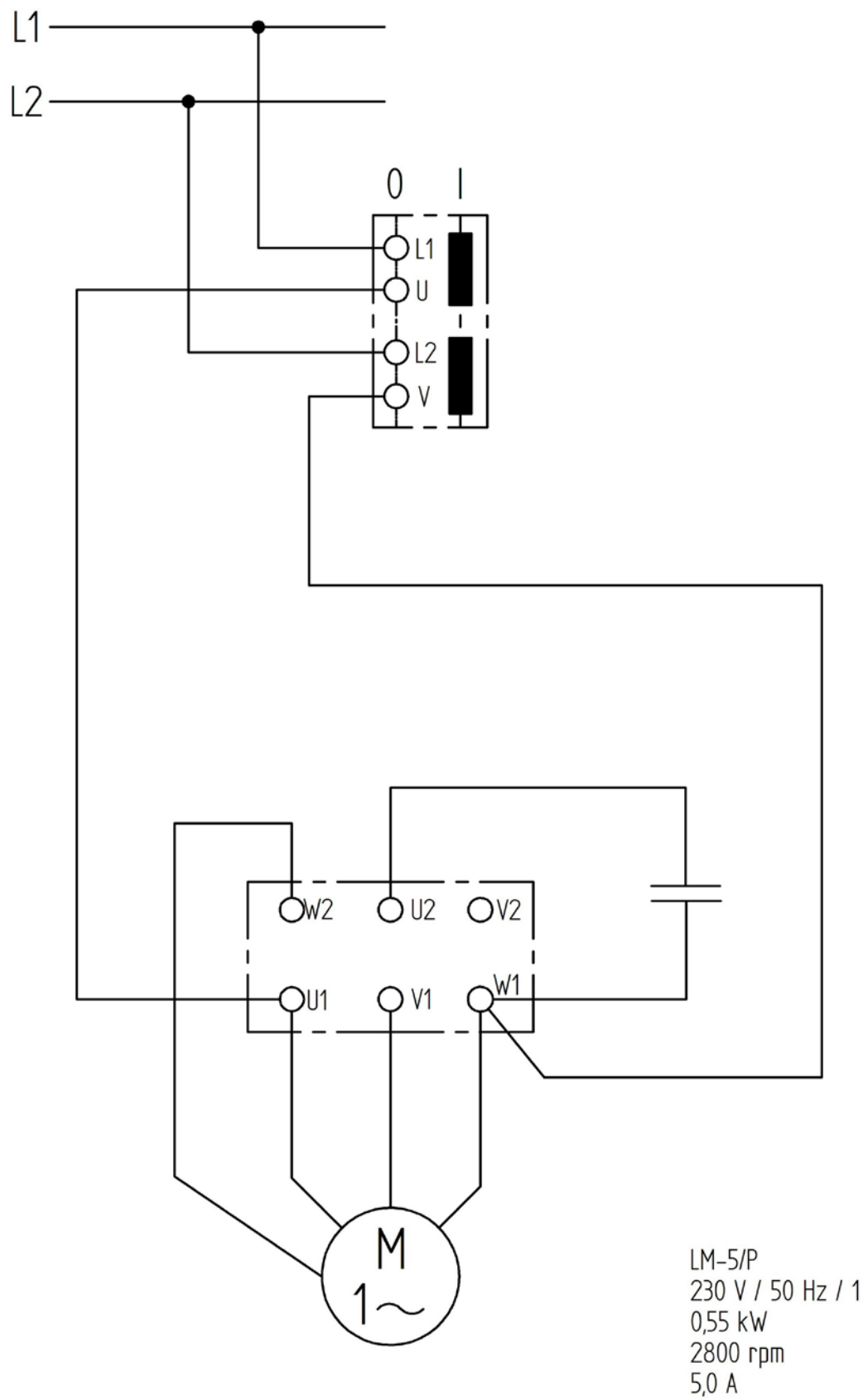
Hålskivan måste vara över 5 mm i grovlek. Om så behövs, måste hålskivan bytas ut.

8. Ljudemissionsvärden

Den A-vägda emissionsljudtrycksnivån vid arbetsplatsen överstiger inte 70 dB(A).

9. Felsökning

FEL	ORSAK	HJÄLPMEDEL
Dålig kvalitet på målning	• Slitet knivkoppel	Vässa kniven och hålskivan.
	• Hålskivan går in för djupt i kvarnhuset.	Byt ut hålskivan.
	• Insticksmuttern går inte att skruva in helt.	Rengör gängen.
	• Gängen på insticksmuttern är skadad.	Byt ut insticksmuttern.
Maskinen vill inte starta.	• El-sladden är inte inkopplad. • Sladden är avskuren. • Strömbrytaren är trasig.	Kontakta en behörig elektriker eller tillverkaren.

BILAGA 1. Kopplingsschema



KONETEOLLISUUS OY

EG-FÖRSÄKRAN OM MASKINENS ÖVERENSSTÄMMELSE

Vi förklarar härmed att nedanstående maskin överensstämmer med de hälsö- och säkerhetsföreskrifter som finns i maskindirektivet 2006/42/EG.

Tillverkad av: KONETEOLLISUUS OY Teknisk arkiv finns hos: KT

Maskin beskrivning och typ:

Maskin No 139000-150000

Köttkvarnar: LM-5/P, LM-10/P, LM-22/P, LM-82/P, LM-32/P, LM-98/P, LM-42, LM-130
Blandarkvarnar: LM-22A, LM-82A, LM-32A, LM-98A, LM-42A, LM-130A, LM-130/280A
KT-MS1, KT-MS2, KT-MS3 Klipsmaskin
KT-PK Köttmörningsmaskin
KT-S Fiskavfjällare
KT-ALP Köttpress
F-19S Skivningsmaskin
HB-3, HB-4 Trågförslutare
HB-10 Förslutningsmaskin
KT-KB2, KT-KB3 Kebab grill

Denna maskin har blivit utformad och tillverkad i överensstämmelse med gällande harmoniserade Europeiska Standarder:

EN 12268:2003+A1:2010 Livsmedelsmaskiner: Bandsågars. Säkerhets- och hygienkrav.

EN 12100-1:2003+A1:2009, 12100-1:2003+A1:2009 Maskinsäkerhet – Grundläggande begrepp, allmänna konstruktionsprinciper.

EN 60204-1:2006+A1:2009 Maskinsäkerhet – Maskiners elutrustning – Del 1: Allmänna fordringar.

EN 1088:1995+A2:2008 Maskinsäkerhet – Förreglingsanordningar för kombinerad med skydd – Principer för konstruktion och urval.

EN ISO 13857:2008 Maskinsäkerhet – Skyddsavstånd för att hindra att armar och ben når in i riskområden.

EN 953:1997+A1:2009 Maskinsäkerhet – Skydd – Allmänna krav för konstruktion och tillverkning av fasta och öppningsbara skydd.

EN ISO 14121-1:2007 Maskinsäkerhet – Riskbedömning – Del 1: Principer.

Denna maskin har också blivit utformad och tillverkad i överensstämmelse med gällande standarder och direktiv:

SFS 5107, Slaughterhouse and meat dressing machines. Machines and equipment for cutting. Occupational safety.

E.M.C. Electro-magnetisk överensstämmelse med direktivet 2004/108/EG

Köttkvarnar och blandarkvarnar har också blivit utformad och tillverkad i överensstämmelse med gällande standard:

EN 12331:2003+A2:2010 Livsmedelsmaskiner – Köttkvarnar – Säkerhets och hygienkrav.

Namnsteckning

Datum 2011-01-01

Namn

Jari Akrenius

Position: Direktör



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling.

Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.