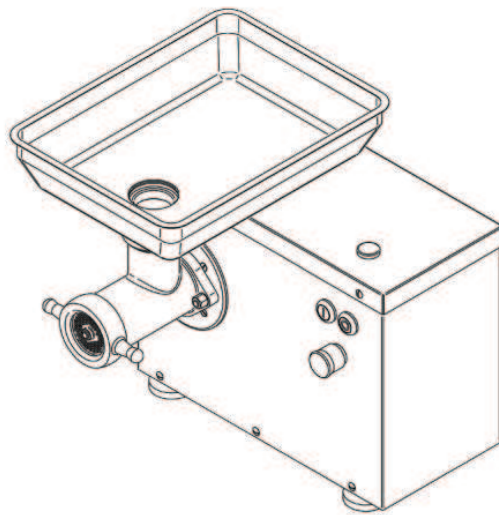


metos

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

Bruksanvisning



HANDBOK FÖR KÖTTKVARN

Varning!

KT-köttkvarnen är utformad speciellt för malning av kött, men kan även användas till att mala flera andra varor. Dessa maskiner 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
LM-10/P, LM-22/P, LM-82/P	3
3. Uppackning	4
4. Installering	4
4.1 Placering.....	4
4.2 El-anlutning.....	5
Obs!.....	5
4.2.1 Rotationsriktning	5
4.2.2 Kopplingschema.....	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 Efter användning.....	7
5.2 Igångsättande.....	7
5.3 Stoppande.....	7
5.4 Malande.....	7
6. Rengöring och underhåll	7
6.1 Rekommenderade rengöringsmedel....	7
6.2 Isärtagning av knivaggregat.....	8
6.3 Hopmontering	9
7. Underhåll.....	10
8. Ljudemissionsvärden	10
9. Felsökning	10
BILAGA 1. Kopplingschema	11

1. Inledning

KT-köttkvarnarna är utformade speciellt för malning av färskt kött. Läs denna handbook 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-10/P	LM-22/P; LM-82/P
Spänning	400/50/3	400/50/3
Malningsmotor	1,5 kW	1,5 kW
Djup	430 mm	455 mm / 490 mm
Höjd	440 mm	455 mm
Bredd	440 mm	440 mm
Malningsförmåga	200 kg/h	300 kg/h
Diameter: hålskiva	70 mm	83/82 mm
Kapacitet: köttbricka	9 liter	11 liter
Vikt	42 kg	44 kg

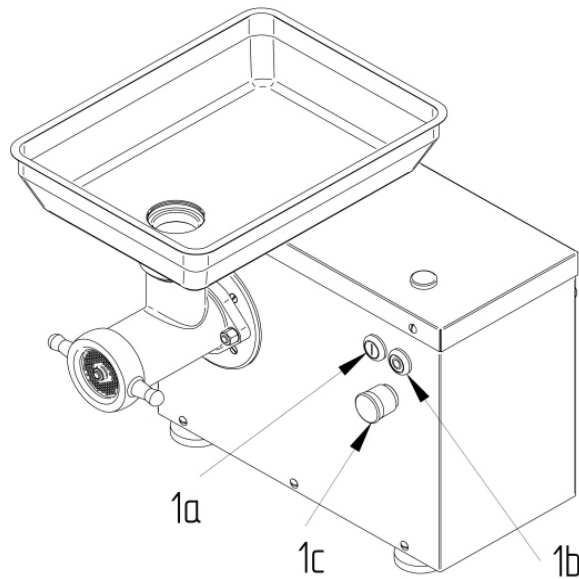
2. Allmän beskrivning

Denna handbook hänvisar till följande modeller:

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

Köttkvarnarna är utformade att mala färskt kött snabbt, att ge fin kvalitet på den malda varan och har konstruerats i enlighet med KT:s metoder för produktutveckling. Kvarnarna fungerar tyst. De är lätta att ta isär för rengöringsändamål.

På modellerna LM-10/P, LM-22/P och LM-82/P är start/stoppknapparna och likaså nödströmbrytaren placerade framtill på kvarnen (Figur 1: No. 1a, 1b, 1c). Startpådraget har en inbyggd nollspänningsbrytare för att förhindra oavsiktlig omstart sedan strömmen till maskinen stängts av.



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.

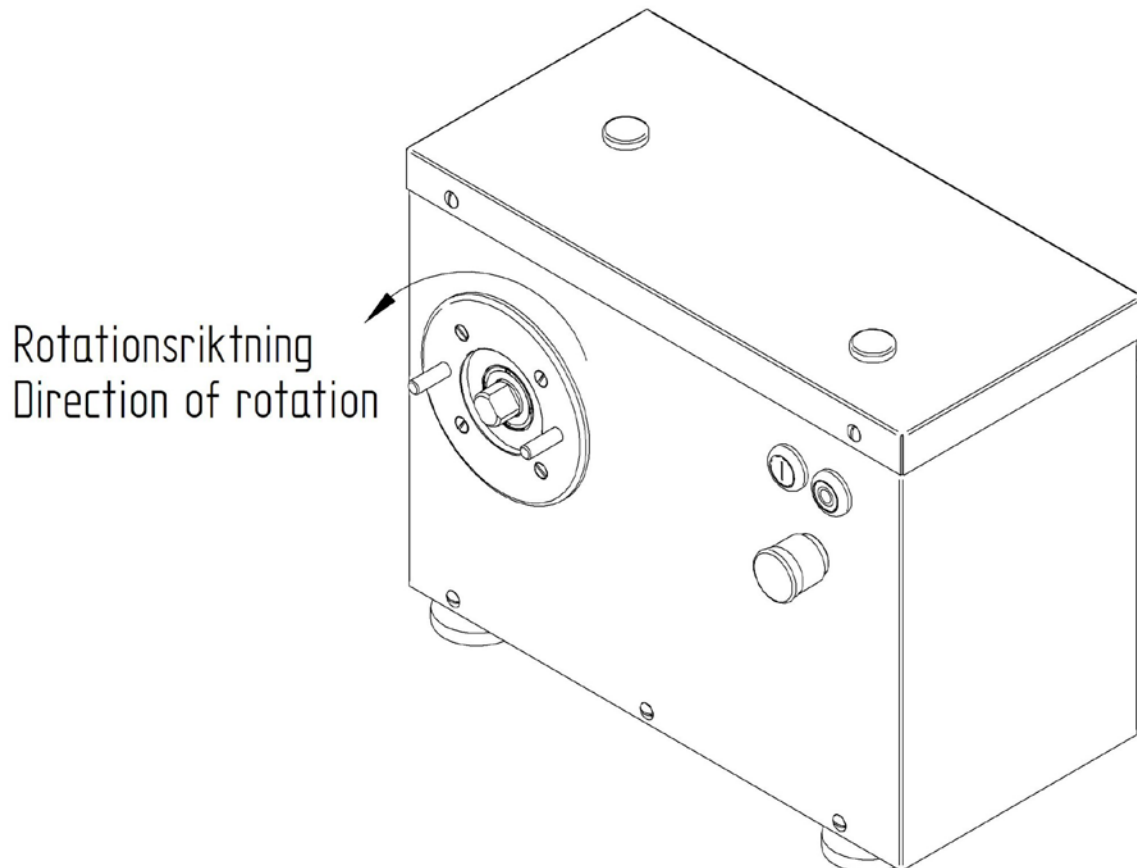
4.2 El-anlutning

Obs!

1. Se till att spänningen motsvarar spänningen som markerats på märketiketten.
2. Maskinen måste vara **KORREKT JORDAD**.
3. Endast en behörig elektriker får ansluta elnätet till maskinen och 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). Om rotationsriktningen är felaktig, bör en behörig elektriker anlitas för att ändra rotationsriktningen.



Figur 2

4.2.2 Kopplingschema

Kopplingschemat 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 iaktas.

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 transportkruven (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 2-4 mm utanför kvarnhuset (LM-10/P & LM- 22/P), eller kanten på avståndsringen fortfarande är 2-4 mm utanför kvarnhuset (LM-82/P).
7. **KONTROLLERA** att knivarna i aggregatet alltid sätts in i samma ordning (LM-82/P)
8. **KONTROLLERA** att insticksmuttern inte dragits åt alltför hårt så att livstiden på knivaggregatet kan förlängas.
9. **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 Efter användning

1. **STOPPA** maskinen genom att trycka på den svarta stoppknappen (Figur 1, No. 1b).
2. **SLÅ AV** strömtillförseln.

5.2 Igångsättande

Förutsatt att alla villkor i kapitel 5.1.2 uppfyllts, kan kvarnen startas genom att man trycker på den vita startknappen (Figur 1, No. 1a).

5.3 Stoppande

Köttkvarnen kan stoppas genom att man trycker på den svarta stoppknappen (Figur 1, No. 1b) eller **I NÖDFALL genom att man trycker på NÖDSTOPPSKNAPPEN** (Figur 1, No. 1c). Maskinen är försedd med en nollspänningsbrytare, så att den inte sätter igång oavsiktligt när strömmen återställs efter ett strömavbrott eller maskinen varit fränkopplad.

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 bestrysas med en lämplig näringsolja. 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

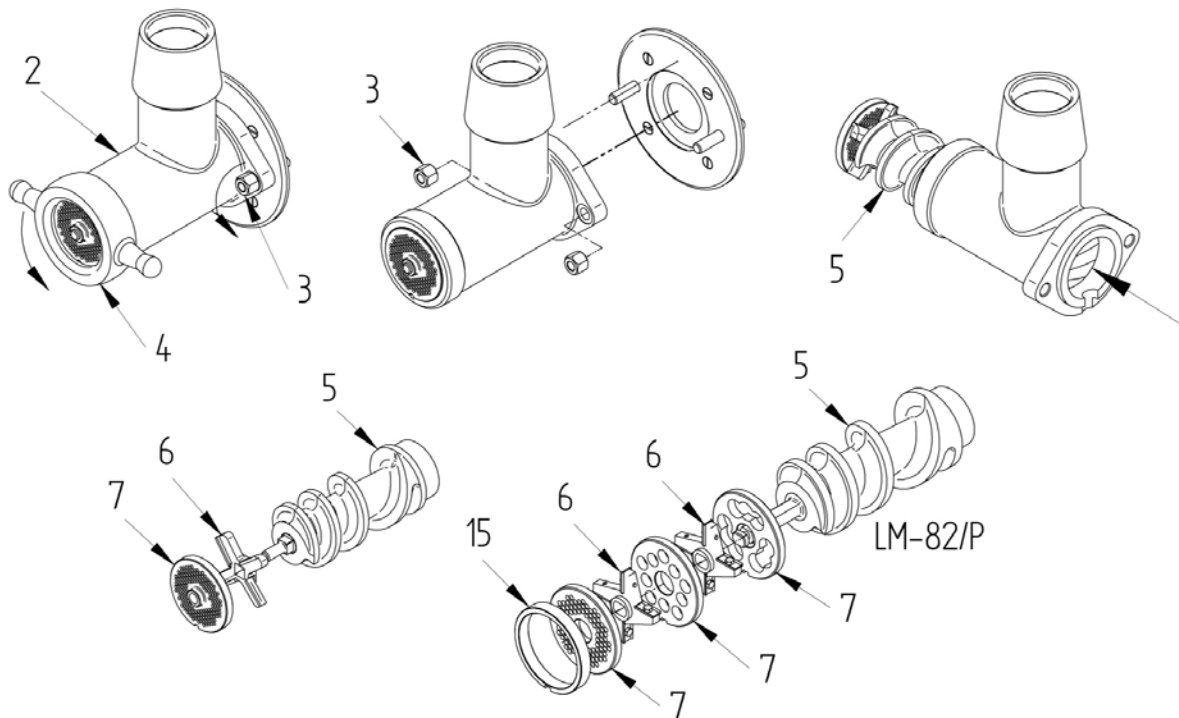
Desinfektionsmedel som rekommenderas:

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, skölvatten 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 avståndsringen (LM-82/P, No. 15). Ta bort kniven (No. 6) och hålskivan (No. 7) från pinnbulten.



Figur 3

	LM-10/P	LM-22/P	LM-82/P
Vikt: insticksmutter	0,8 kg	1,7 kg	1,7 kg
Vikt: transportskruv och knivaggregat	1,0 kg	1,6 kg	2,0 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.

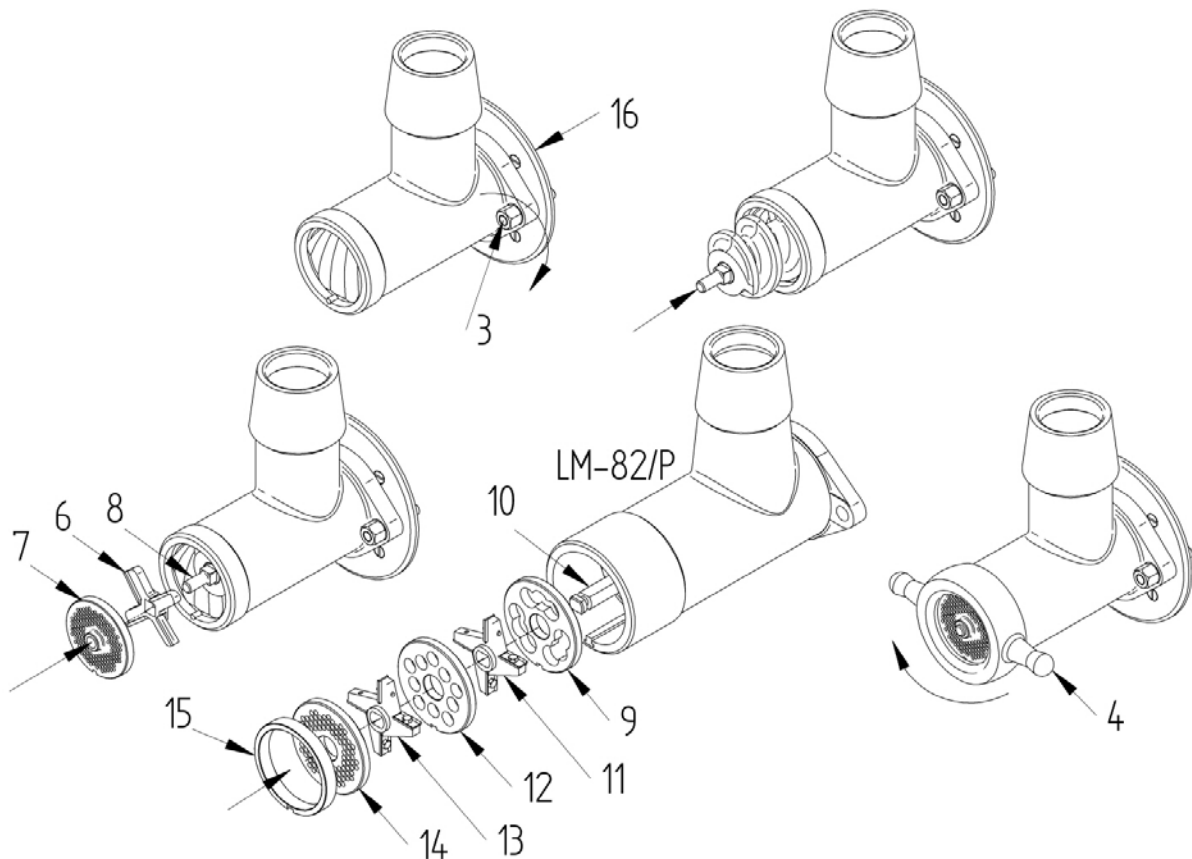
LM-10/P; LM-22/P:

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.

LM-82/P:

4. Passa in den första hålskivan (förskivare, No. 9) på pinnbulten (No. 10).
5. Passa in kniven (No. 11), andra hålskivan (No. 12), kniven (No. 13), tredje hålskivan (No. 14) och avståndsringen (No. 15).
6. Passa in insticksmuttern (No. 4) (medsols/medurs) där den ska sitta. Dra inte åt insticksmuttern för hårt.

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, skyddsgummin på tryckknappar).

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

8. Ljudemissionsvärden

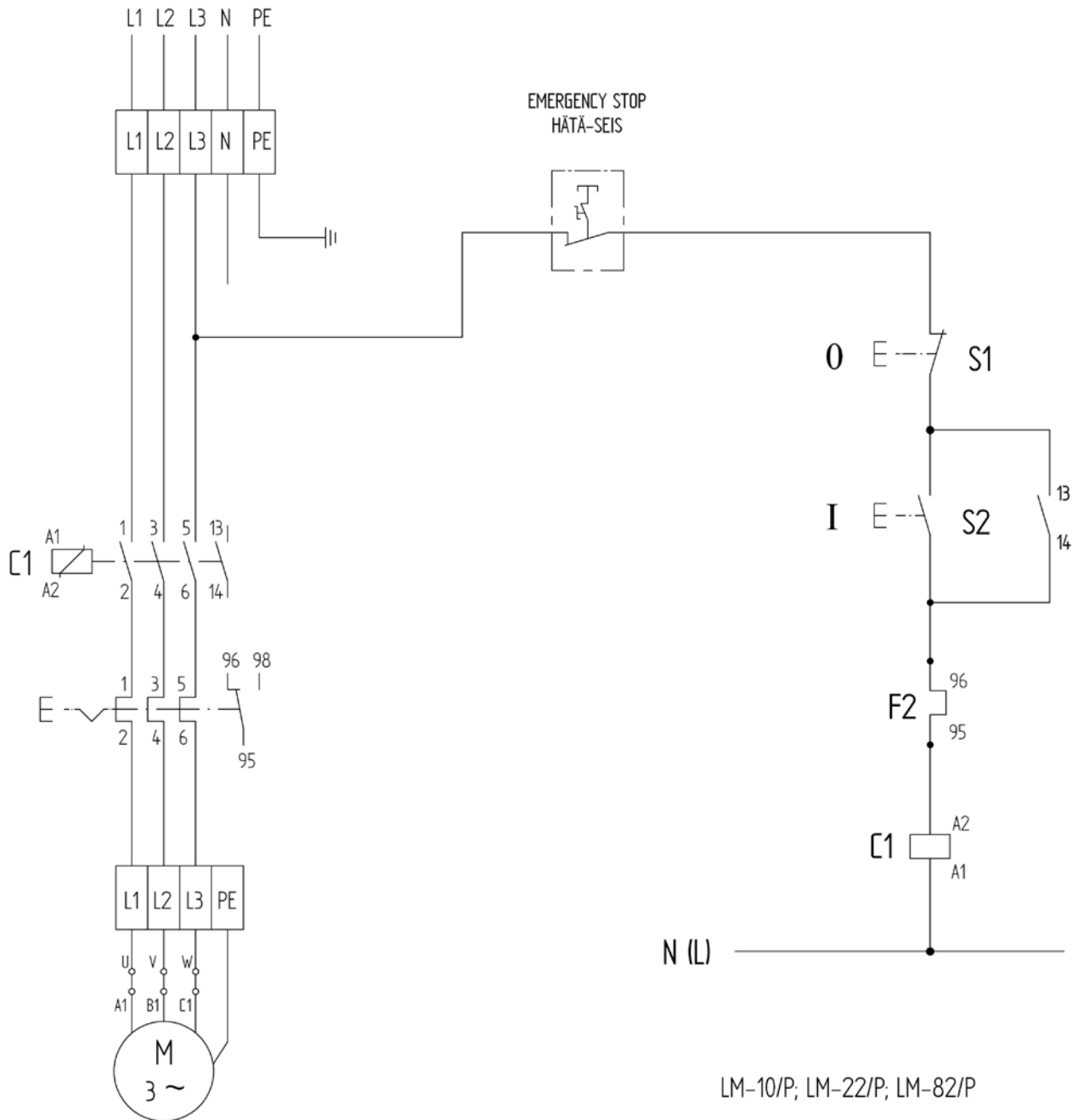
Uppgift om ljudemissionsvärden för kvarnarna LM-10/P, LM-22/P och LM-82/P visas i tabellen nedan. Mätningen har gjorts på ett avstånd av 0,5 m bakom avlastningen i axeln på avlastningsöppningen vid en höjd av 1,60 m ovanför marken.

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

9. Felsökning

FEL	ORSAK	HJÄLPMEDEL
Dålig kvalitet på malning	<ul style="list-style-type: none"> • Slitet knivkoppel (LM-10/P; LM-22/P) • Slitet knivaggregat (LM-82/P) 	Vässa kniven(-arna) och hålskivan (-orna).
	<ul style="list-style-type: none"> • Hålskivan går in för djupt i kvarnhuset. 	<p>LM-10/P; LM-22/P: Ändra positionen på transportskruven. Sätt in en mellanläggsskiva bakom transportskruven.</p> <p>LM-82/P: Ändra grovleken på avståndsringen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Insticksmuttern går inte att skruva in helt. 	Rengör gängen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Gängen på insticksmuttern är skadad. 	Byt ut insticksmuttern.
Maskinen vill inte starta.	<ul style="list-style-type: none"> • El-sladden är inte inkopplad. • Sladden är avskuren. • Kontaktorn är trasig. 	Kontakta en behörig elektriker eller tillverkaren.

BILAGA 1. Kopplingschema





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 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 – Riskbedämning – 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.

Namn-teckning

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.