

NÁVOD K POUŽITÍ



AUTOMATICKÝ LIS NA MASO KT-ALP

Přístroj KT-ALP je hydraulický lis na maso, který je určený pro ztenčení a změkčení steaků. Přístroj používejte pouze pro tento účel. Při nesprávném použití může dojít ke zranění uživatele.

- NEPOUŽÍVEJTE přístroj, dokud si nepřečtete a nenastudujete návod k použití. Věnujte pozornost zejména částem, které se týkají bezpečnosti provozu.
- NEPOUŽÍVEJTE přístroj, dokud nejsou všechny kryty pevně připevněné na svém místě.
- NEZKOUŠEJTE stlačovat v přístroji jiné potraviny než maso.
- ODPOJTE přístroj od elektrického napájení během čištění.
- HLASTE všechny poruchy okamžitě.

1. Úvod

Přístroj KT-ALP je hydraulický lis na maso, který je určený pro ztenčení a změkčení masa. Před použitím přístroje si pozorně přečtěte návod k použití a ujistěte se, že se i ostatní uživatelé, servisní technici a osoby zodpovědné za čistotu přístroje seznámili s návodem k použití. Také je nutné, aby byli seznámeni s:

1. použitím přístroje
2. rozmontováním, čištěním a smontováním přístroje.

Všichni uživatelé přístroje musí být vyškoleni v bezpečném používání lisu na maso. Části tohoto návodu k použití, které se týkají BEZPEČNOSTI, je nutné číst velmi pozorně.

1.1 Technické údaje

Motor	1,5 kW, třífázový proud
Hmotnost	160 kg
Hydraulický tlak	100 barů
Objem nádoby na olej	14 litrů
Olej	12 litrů hydraulického oleje Iso VG32

2. Obecný popis

Přístroj KT-ALP byl vyroben na základě vývoje výrobků KT. Přístroj má jednodušší a rychlejší použití než jeho předchůdce KT-LP. Provoz přístroje je tichý a s minimálními vibracemi. Rozmontování přístroje za účelem čištění je snadné. Přístroj je vybaven bezpečnostním spínačem na předním krytu, aby bylo zajištěno, že přístroj lze uvést bezpečně do provozu, pouze pokud je kryt na svém místě.

Spínače (obrázek 1, č. 1 a, b) jsou umístěny na předním panelu. Pokud je přístroj zapnutý, začne automaticky pracovní cyklus, jakmile je plastický táč, na kterém je maso lisováno, zasunut do přístroje.

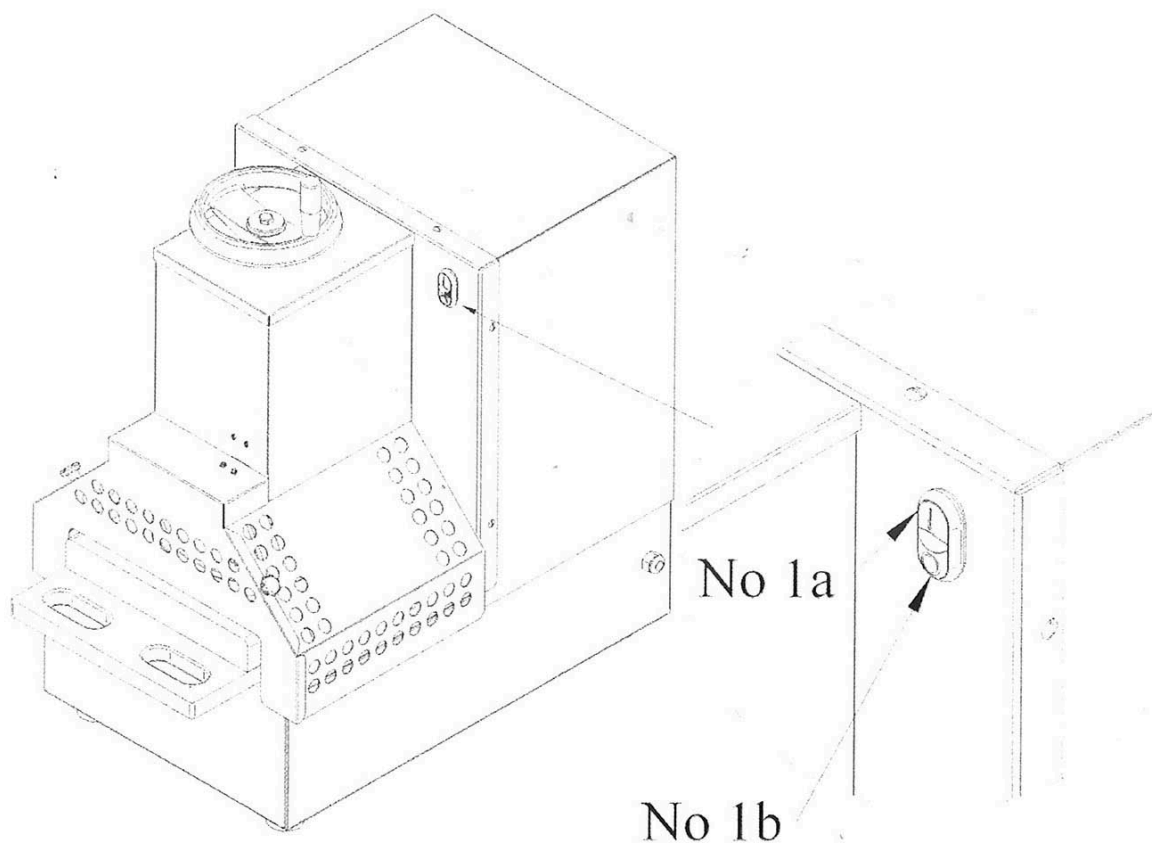


Diagram 1

3. Vybalení

Před prvním použitím je nutné přístroj pečlivě vyčistit. Pokud je lis na maso nebo obal poškozen při dopravě, obraťte se na prodejce.

Lis na maso je nutné vyzvednout z palety a položit na určené místo pomocí vhodných přepravních prostředků. Při přenášení lisu na maso **ZAJISTĚTE**, ABY NEBYL ZVEDNUT PŘÍLIŠ VYSOKO, ABY SE NEPŘEVŘHL.

4. Instalace

Věnujte pozornost těmto poznámkám:

1. Zajistěte, aby napájecí napětí odpovídalo napětí uvedenému na štítku s technickými údaji.
2. Přístroj musí být správně uzemněn, popřípadě ochranně pospojován
3. Elektrické zapojení přístroje a servisní elektrikářské práce může provádět pouze odborný elektrikář.

4.1 Stůl

Stůl musí být dostatečně velký, aby se na něj vešel celý lis na maso. Musí mít pevnou konstrukci a neklouzavý povrch. Je nutné, aby měl správnou výšku z hlediska ergonomie.

4.2 Směr rotace

Zkontrolujte směr rotace motoru. Pokud je přístroj zapnutý, ale pracovní cyklus neprobíhá. Lis se nepohybuje, směr rotace je nesprávný. Informujte autorizovaného elektrikáře, aby změnil 2 fáze přívodního vodiče.

4.2.1 Schéma zapojení

Schéma zapojení lisu na maso se nachází v příloze 3 návodu k použití.

4.3 Umístění

Přístroj je nutné instalovat na místě, kde je dostatečný prostor pro práci kolem přístroje a dostatek světla pro zachování bezpečného provozu. Podlaha nesmí být kluzká, aby byla zajištěna bezpečnost obsluhy. Nosnost stolu musí odpovídat hmotnosti přístroje.

5 Provoz

Před začátkem provozu se ujistěte, že jsou KRYTY PŘÍSTROJE NA SVÉM MÍSTĚ. Nespouštějte přístroj, pokud jste si nepřečetli návod k použití. Zabezpečte, aby byl návod k použití k dispozici každému, kdo obsluhuje přístroj.

Postupy:

1. Zapněte přístroj (obr. 1, spínač 1a)
2. Umístěte plastový táč (obr. 2., č. 2) mezi vodící lišty pracovní podložky (obr. 2, č. 3)
3. Doprostřed plastového tácu položte steak nebo plátek masa připravený na lisování.
4. Zatlačte plastový táč do přístroje k zadní stěně. Pracovní cyklus se spustí automaticky.
5. Když se zvedne lisovací deska (válec), vytáhněte plastový táč.
6. Pokud nebyl steak slisován na požadovaný stupeň, nastavte sílu lisování směrem dolů otočením ručního kolečka (obr. 2, č. 4) ve směru hodinových ručiček. Pokud je steak slisován příliš, otočte ruční kolečko proti směru hodinových ručiček.
7. Na steak lze položit plastovou fólii (vakuové balení apod.), aby napomáhalo rozšíření steaku.
8. Nezapínejte přístroj, když nejsou bezpečnostní kryty na svém místě a nevkládejte ruce pod lisovací desku (obr. 2, č. 5).
9. Když ukončíte práci, vypněte přístroj stisknutím vypínacího spínače (obr. 1, č. 1b).

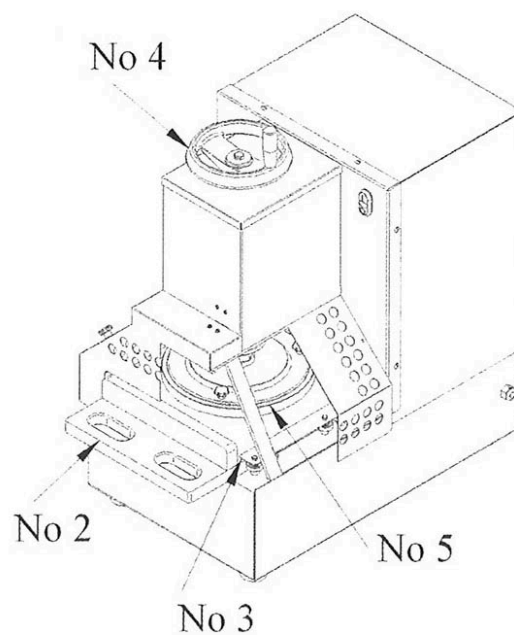


Diagram 2

6 Čištění

6.1 Vypnutí

VYTÁHNĚTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY VE ZDI.

6.2 Demontáž

1. Vytáhněte plastový táč (obr. 3, č. 2) z přístroje.
2. Uvolněte matice (obr. 3, č. 7), odstraňte přední kryt (obr. 3, č. 6) a odšroubujte z přístroje kryt. Nakládejte s krytem opatrně, aby se nepoškodil jazýček bezpečnostního spínače, který je umístěn v krytu.
3. Uvolněte tři knoflíky (obr. 3, č. 8) a odstraňte plastovou lisovací desku (obr. 3, č. 5).

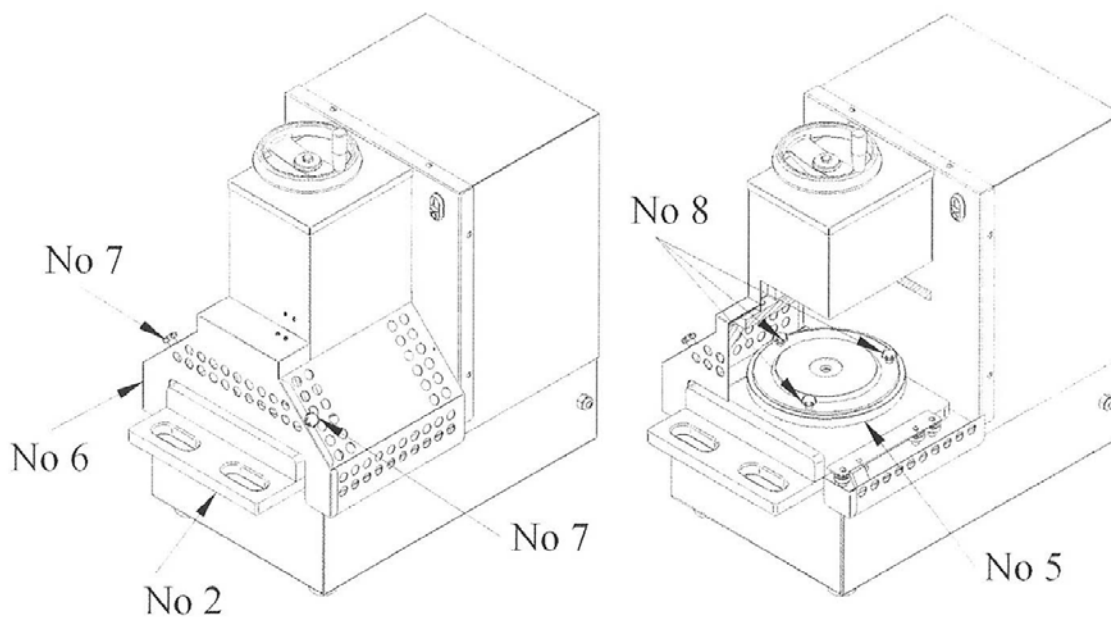


Diagram 3

6.3 Mytí

Nerezové povrchy přístroje je nutné otírat jemným čisticím prostředkem.
NA MYTÍ PŘÍSTROJE NEPOUŽÍVEJTE HADICI NEBO TLAKOVÉ MYTÍ !

6.4 Doporučené čisticí prostředky

Smíchejte čisticí prostředek s teplou vodou (kolem +50°C):

Například:

Kärcher RM 81, vodu s přípravkem JAR, SUMA D10

Po mytí vždy přístroj opláchněte. Při používání čisticího prostředku nebo metody mytí vždy dodržujte pokyny výrobce. Nepřekračujte doporučenou koncentraci.

Pokud v přístroji zůstane čisticí prostředek, voda na oplachování nebo dezinfekce, musí být dosucha vytřena.

7 Údržba

Přístroj nemá žádné části, které by vyžadovaly údržbu.

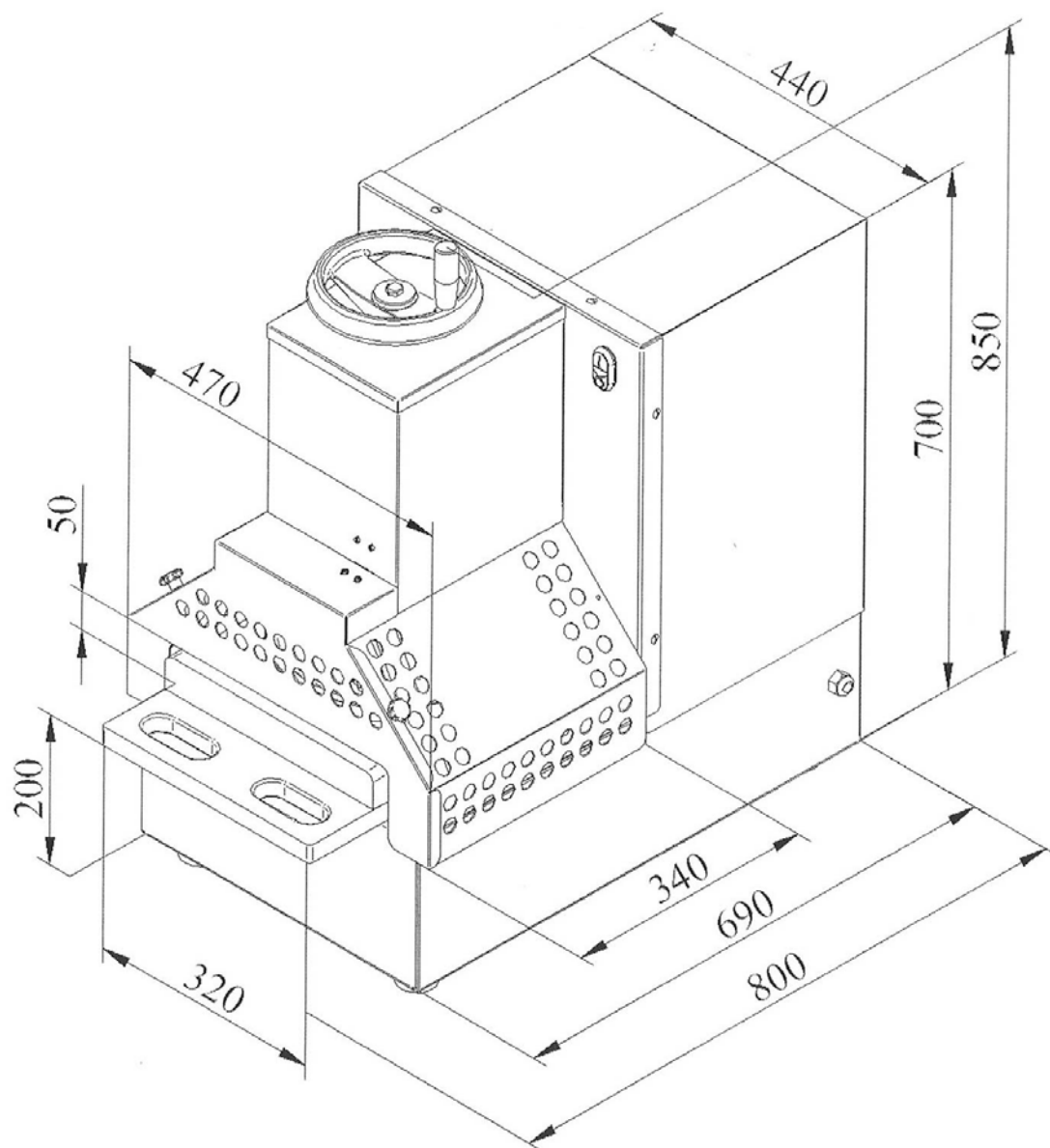
Pokud se na přístroji vyskytne porucha nebo pokles hydraulického tlaku, obraťte se bez prodlení na prodejce (v přístroji je používán hydraulický olej na rostlinné bázi, který je povolen pro potravinářské účely).

7.1 Výsledky testů zvukových emisí

Měření zvukových emisí se provádí na místě provozu:

Zvukové emise, zátěž „A“: 77 dB (A)

PŘÍLOHA I Rozměry

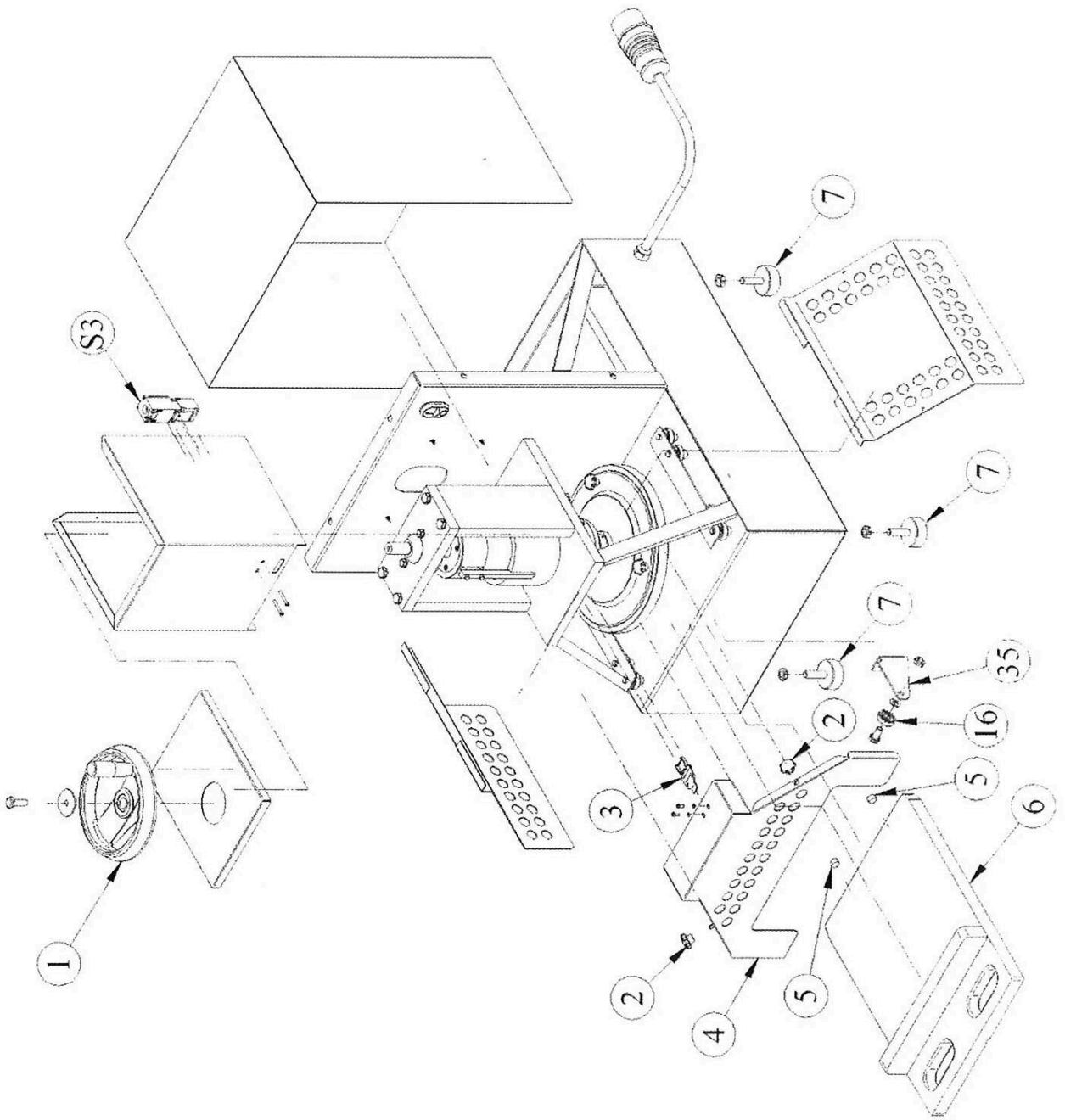


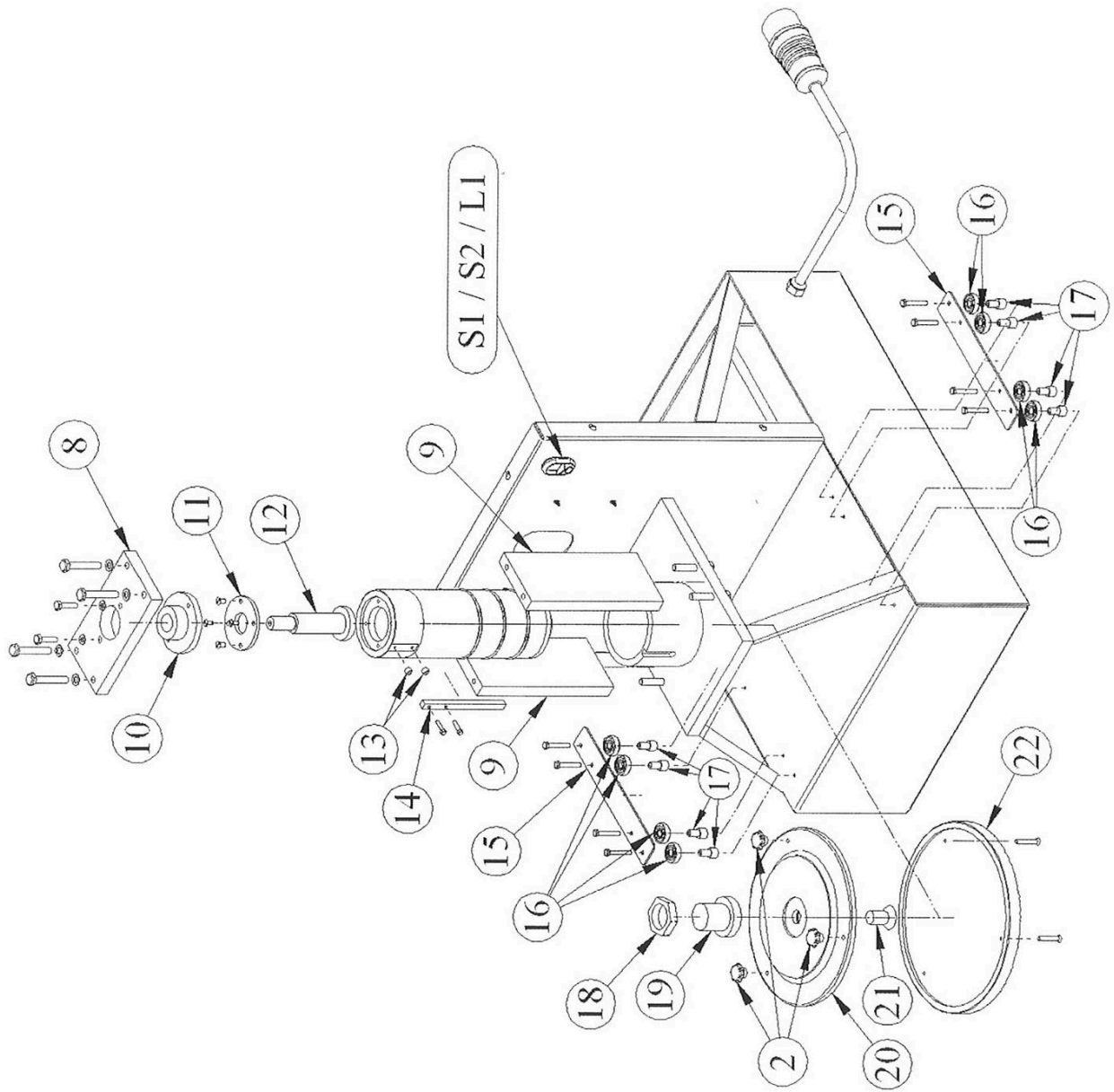
PŘÍLOHA II Seznam náhradních dílů

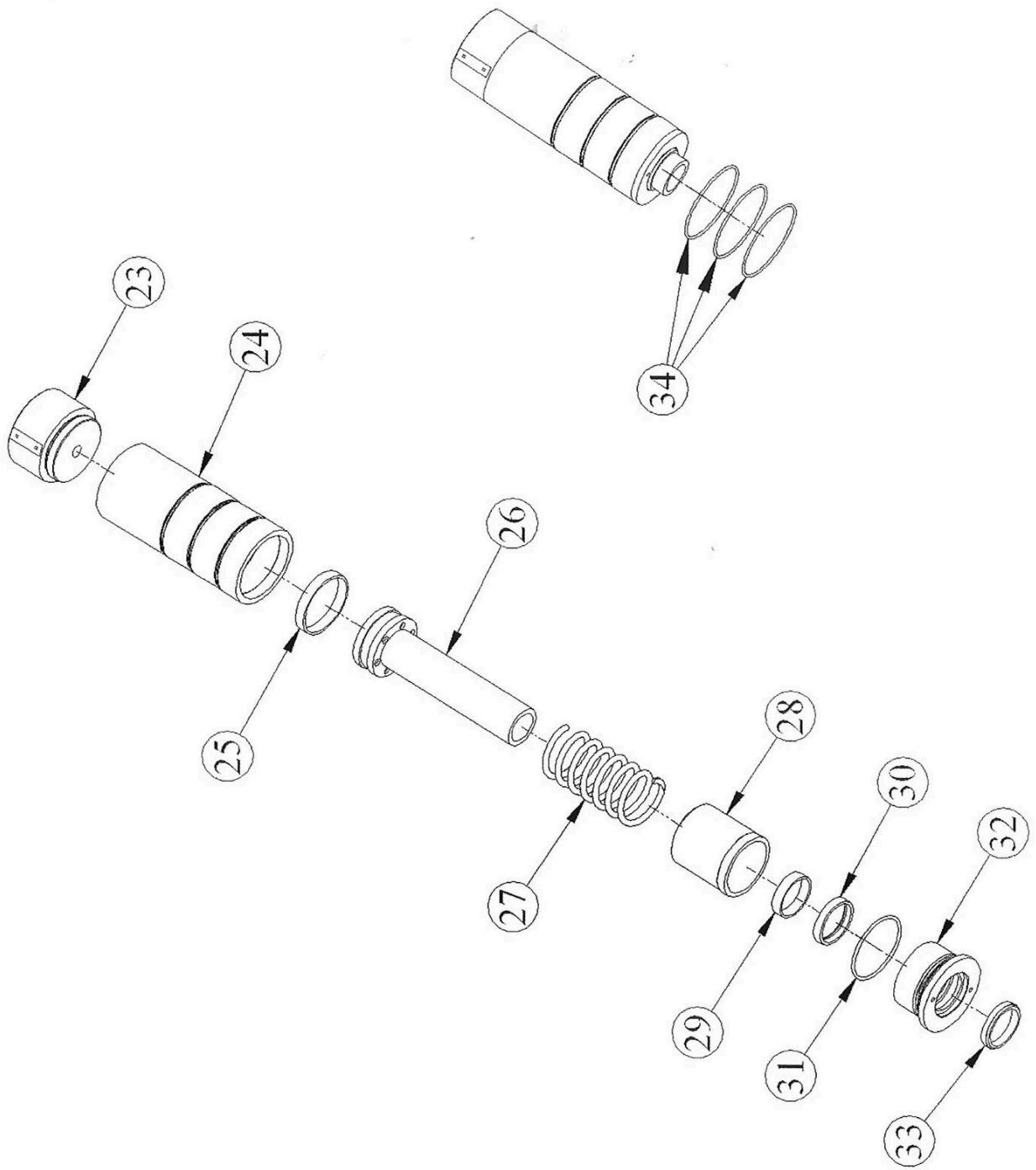
Číslo	POPIS	Množství
1	Regulace tlaku	1
2	Hvězdicová matice	5
3	Micro jazýček	1
4	Přední kryt	1
5	Magnetický spínač	2
6	Plastový tác	1
7	Gumová nožička	4
8	Horizontální podložka válce	1
9	Vertikální podložka válce	2
10	Matice pro nastavení válce	1
11	Víko válce	1
12	Nastavovací šroub válce	1
13	Pouzdro	2
14	Vodící klín	1
15	Vodící lišta	2
16	Ložisko 6200	9
17	Vodící pouzdro	8
18	Matice lisovací desky	1
19	Úchytka lisovací desky	1
20	Nerezová lisovací deska	1
21	Západka lisovací desky	1
22	Plastová lisovací deska	1
23	Kryt válce	1
24	Roura válce	1
25	Manžeta, E/PWR 80 x 74 x 12,8	1
26	Píst	1
27	Pružina	1
28	Závlačka	1
29	Simering, I/PWR 50 x 56 x 12,8	1
30	Těsnění, UN 50 x 60 x 10 PU	1
31	O-kroužek, OR 78,97 x 3,53 NBR70	1
32	Kryt válce	1
33	Škrabka, AM 50 x 60 x 7/10 PU	1
34	O-kroužek, OR 94,5 x 3,0 NBR70	3
35	Podložka plastového tácu	1

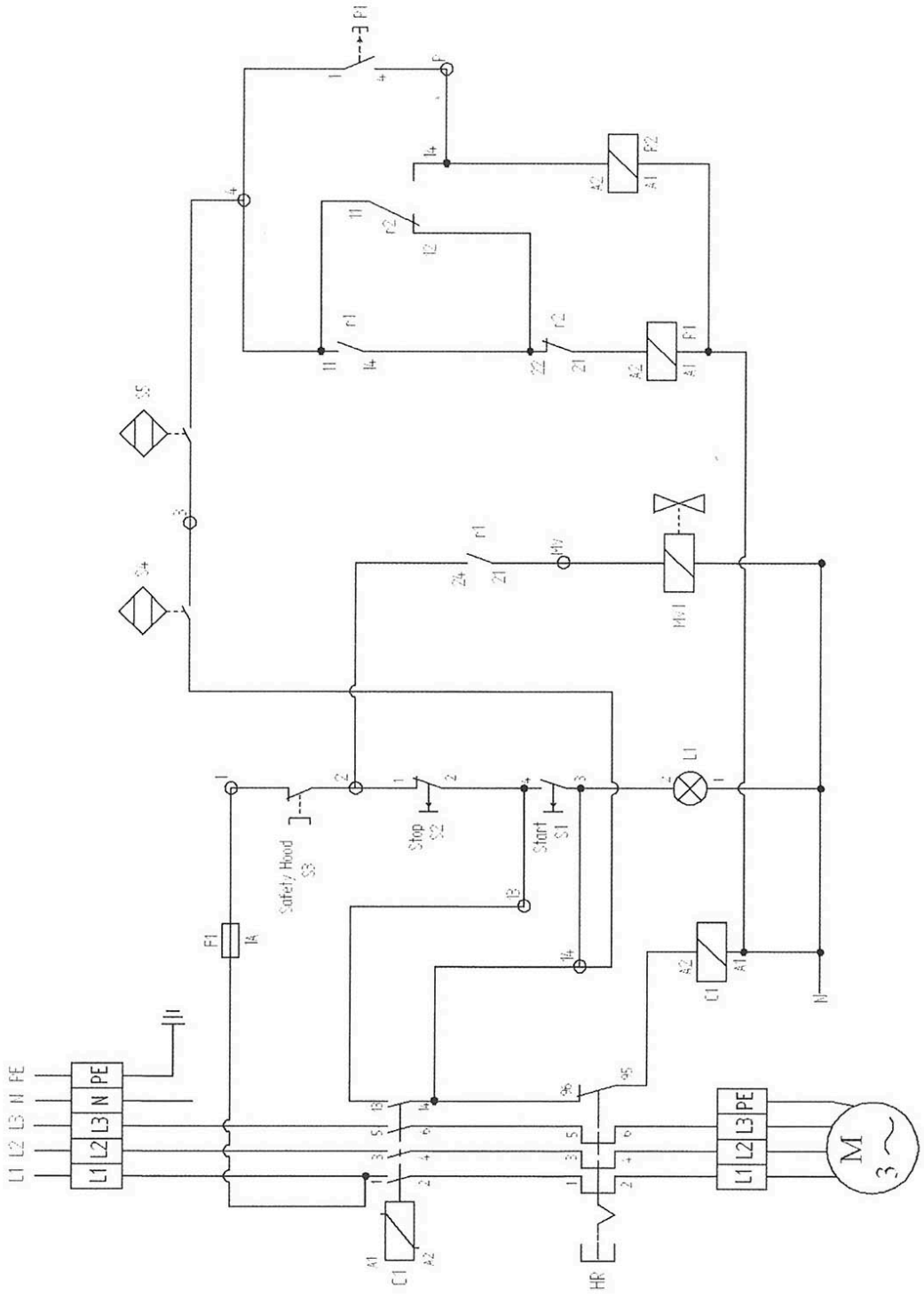
Elektrické komponenty:

Č. náhradního dílu	POPIS	Množství
S1/S2/L1	Vypínač	1
S3	Bezpečnostní spínač	1
S4 = S5	Magnetický spínač - koncový	2
P1	Tlakový spínač	1
MV1	Magnetický ventil	1
C1	Stykač	1
HR	Nadproudové relé	1
R1 = R2	Relé	2
F1	Jistič	1







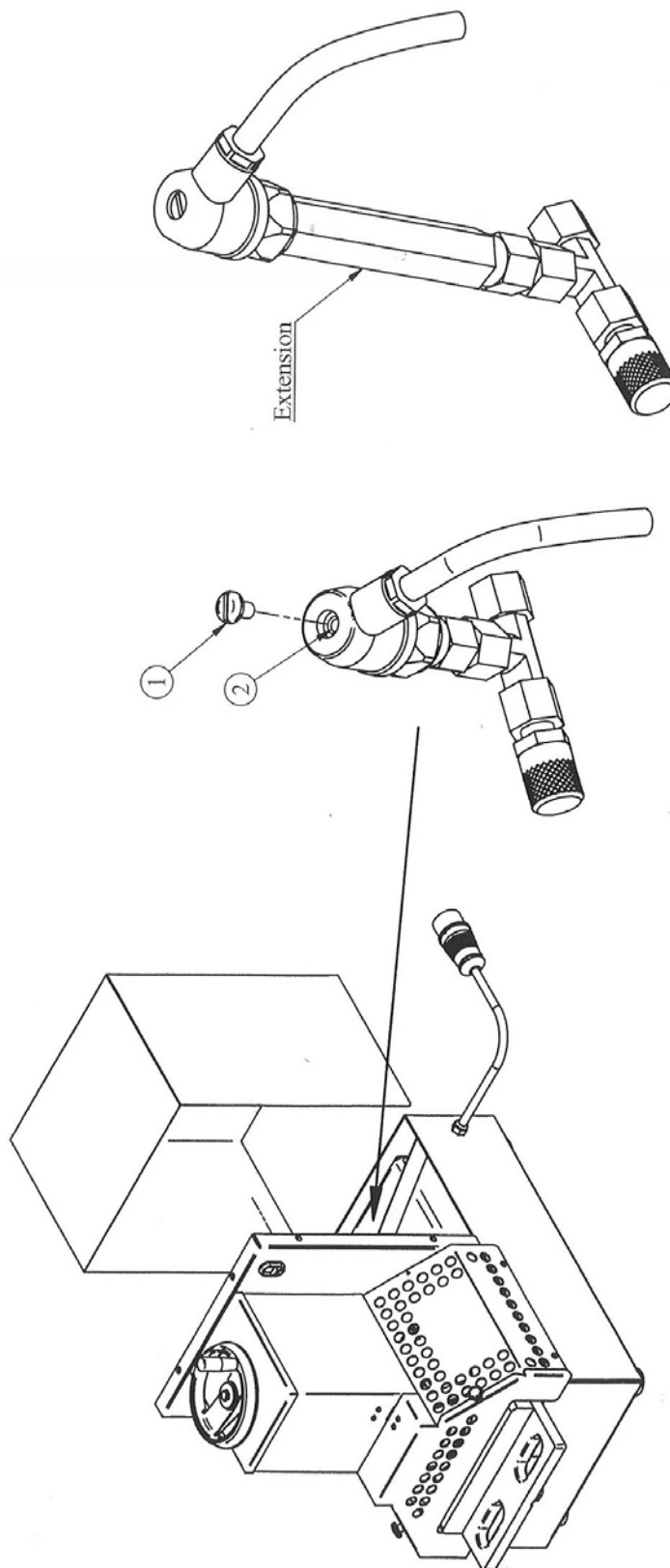


Plint:	25.9.2008	MM:	KT-ALP
Tark:			Circuit diagram
Hyy:			Piir-No :
Suhde :		<i>Konetechnicus Oy</i>	

Nastavení tlakového spínače

Odšroubujte první šroub. Pod tímto šroubem uvidíte menší šroub. Utáhněte druhý šroub o $\frac{1}{4}$ otáčky (ve směru hodinových ručiček) a otestujte přístroj. V případě potřeby utáhněte druhý šroub víc.

Pokud lis nepracuje správně, kontaktujte prodejce.





KONETEOLLISUUS OY

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ EC

Tímto prohlašujeme, že dále uvedené strojní zařízení splňuje základní zdravotní a bezpečnostní požadavky Směrnic strojních výrobků 89/392/EEC, 91/368/EEC, 93/44/EEC a VNp 1314/94

Vyrobena společností KONEOLLISUUS OY Technická dokumentace u KT

Popis přístroje

Sériové č. 125700-150000

Typ

PÁSOVÉ PILY: KT-210, KT-325, KT-360, KT-400, KT-460, KT-750

MLÝNKY NA MASO: LM-5/P, LM-10/P, LM-22/P, LM-82/P, LM-32/L, LM-98/L, LM-42, LM-130

BRUSIČE MIXÉRŮ: LM-22/A, LM-82/A, LM-32/A, LM-98/A, LM-42/A, LM-130/A, LM-130/280A

STŘÍHAČÍ STROJE: KT-MS1, KT-MS2, KT-MS3

ZMĚKČOVAČ MASA KT-PK

ČISTIČ RYB KT-S

MLÝNEK NA KOŘENÍ KT-100

LIS NA MASO KT-LP

MIXÉR NÁPOJŮ F-1, F-2, F-3

KRÁJEČ NA MASO F-S19

BALÍČÍ STROJ HB-4, HB-1, HB-3

BALÍČÍ STROJ DO PYTLÍKŮ HB-10

Tento přístroj byl navržen a vyroben v souladu s následujícími sjednocenými evropskými standardy:

EN 292 – ČÁSTI 1 a 2, 1991 Bezpečnost strojních zařízení – základní koncepty, všeobecné principy projektování

EN 294: 1992 Bezpečnost strojních zařízení – Bezpečné vzdálenosti k zabránění dosahu k nebezpečným místům horními končetinami

EN 349: 1993, Bezpečnost strojních zařízení – Nejmenší mezery k zamezení stlačení částí lidského těla

EN 60204 část 1: 1993 Bezpečnost strojních zařízení – Elektrická zařízení strojů – Všeobecné požadavky

E.M.C. Elektromagnetická kompatibilita Směrnice 89/339/CEE

Podpis

Datum 21.9.2005

Jméno: Jyri Akrenius

Pozice: Manažer