



IMPROVING YOUR FUR BUSINESS

BETJENINGSVEJLEDNING



HG QUICK CUT

Med touch

Model 2017



1. Indholdsfortegnelse.

1. Indholdsfortegnelse.....	2
2. Maskinoplysninger.....	3
3. Introduktion.....	4
3.1 Opbygning	4
3.2 Garanti.....	4
4. Advarsel.....	5
4.1 Piktogram forklaring.....	6
5. Opstilling af Quick Cut.....	7
5.1 Tilslutning.....	7
5.2 Flytning	8
6. Betjeningsmidler.....	9
6.1 Display menuer.....	11
7. Opstart af HG Quick Cut	14
8. Betjening af HG Quick Cut	15
9. Justering.....	17
9.1 Omskift mellem han og tæve.....	19
10. Vedligeholdelse/Rengøring	20
10.1 Daglig rengøring og vedligeholdelse	20
10.2 Ugentlig rengøring og vedligeholdelse	21
10.3 Lagring af opskæringsmaskinen.....	21
11. FAQ	22
12. EU-overensstemmelseserklæring	23
13. Tekniske data	24

2. Maskinoplysninger.

HG OPSKÆRINGSMASKINE TYPE:.....

MASKIN NR.:..... ÅR:.....

KUNDE:.....

FORHANDLER:.....

.....

.....

.....

Typeskilt:

		Vejlevej 15, DK - 8722 Hedensted	
SERIE NR.			
VOLT.	230V + PE		
AMP.	0,7	AIR	7 BAR



3. Introduktion.

HG Quick Cut anvendes til opskæring af mink.

Opskæringsmaskinen er konstrueret til at udføre en korrekt opskæring af han/tæve mink.

Maskinens kapacitet er op til ca.450 stk. mink i timen.

Samtidig har maskinen et fleksibelt arbejdsområde, der sikrer korrekt opskæring af mink i varierende størrelser.

3.1 Opbygning

HG Quick Cut er konstrueret i overfladebehandlet stål med malet skjold.

De enkelte komponenter i maskinen er af højeste kvalitet, og dette kombineret med en overskuelig betjening gør, at De her står med en maskine af høj kvalitet.

Lodrette og vandrette bevægelser kører på præcisions kugleføringer der sikrer en god gentagelses nøjagtighed.

3.2 Garanti.

Der ydes 1 års garanti på HG Quick Cut.

Defekte dele ombyttes, hvis fejlen kan henføres til fabrikationsfejl, fejl som kan henføres til fragt er ikke omfattet af denne garanti.

I tilfælde af fejlbetjening af HG Quick Cut, ydes der ingen garanti hverken på maskine eller beskadigede skind.

4. Advarsel.

Læs denne betjeningsvejledning **grundigt** igennem inden ibrugtagelse.

Undgå ophold for tæt på maskinen når luft og el tilkobles, da dens bevægelige dele kan reagere hurtigt.

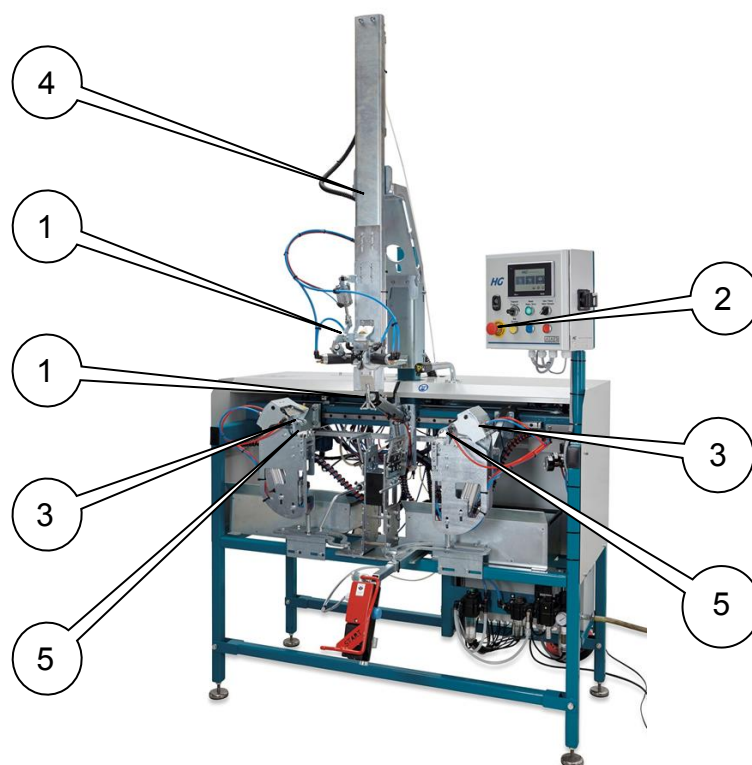
Operatøren skal have instruktion i brug af maskinen.

Opskæringsmaskinen må kun anvendes til opskæring af mink.

Forkert anvendelse eller tilsidesættelse af sikkerhedsforskrifter kan medføre legemlig beskadigelse eller maskinelt havari.

Vær opmærksom på følgende områder:

1. Pas på maskinen indeholder roterende knive. (1)
2. Nødstop må ikke tildækkes eller sættes ud af funktion. (2)
3. Opskæringsmaskinen indeholder vertikal horisontalt bevægende knive. (3)
4. Pas på opskæringsmaskinen indeholder vertikalt bevægende dele.(4)
5. Der er risiko for at få fingrene i klemme i poteholder. (5)
6. Der skal anvendes beskyttelsesbriller ved brug af maskinen.



4.1 Piktogram forklaring.



FARE – HØJSPÆNDING.

Maskinens betjeningsboks indeholder højspænding. Boksen må ikke åbnes af uautoriseret personale, da dette indebærer livsfare.



FARE – ROTERENDE KNIVE.

Undgå berøring med maskinens roterende knive. Dette gælder såvel med fingre som beklædningsgenstande, da dette kan medføre lemlæstelse.

ADVARSEL! Brynkehandsker skal anvendes ved brug af maskinen.



FARE – SKARPE KNIVE.

Maskinen indeholder flere skarpe knive, såvel roterende som pneumatisk bevægelige. Undgå berøring med fingre og beklædningsgenstande, da dette kan medføre lemlæstelse.

ADVARSEL! Brynkehandsker skal anvendes ved brug af maskinen.



HØRE- OG ØJEN-VÆRN PÅBUDT.

Under betjening af maskinen skal der benyttes briller da hår, savsmuld og andre fremmedlegemer kan slynges ud under operation. Under operation skal der benyttes høreværn, da maskinens lydniveau er over det normalt tilladelige.

5. Opstilling af Quick Cut.

HG Opskæringsmaskine placeres på et solidt og plant gulv, således at den dermed kan betjenes stående/eller siddende på speciel stol.

Højde i rum skal være minimum 300 cm.

Belysning af maskinen skal være på mindst 300lx med et flimmer fri og blændings fri lys.

Maskinens ben justeres således, at den står i vatter og er stabil uden at vippe. Efter opstilling kan transportbeslagene på maskinens ben fjernes ved hjælp af de 4 bolte hvis de er til gene for brugeren.

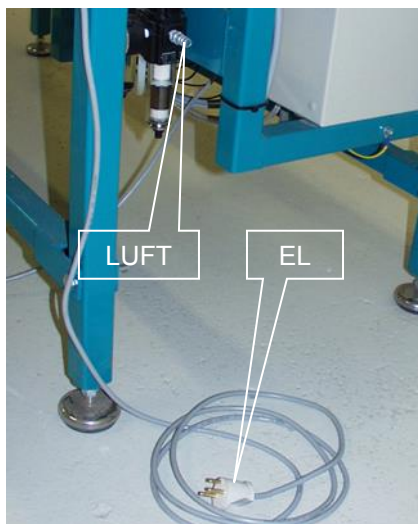
Bemærk maskinens vægt er 200 kg.

OBS: Transportbeslagene skal gemmes, hvis maskinen skal til service eller transporteres i anden henseende.

5.1 Tilslutning

El:

HG Quick Cut er udstyret med et netstik hvortil der tilsluttes 230 volt med jord. Maskinen har et maksimalt strømforbrug på 0,7Amp under drift.



Luft:

Opskæringsmaskinen kræver et kompressortryk på min. 7 bar, samt en lufttilførsel på min. 500 l/min.

Luften tilsluttes med en luftkobling af typen Cejn 320.

For at undgå stop i opskæringen, er det vigtigt at luften, der bruges i opskæringsmaskinen er fri for vand og snavs, såvel som rust fra gamle rør.

Advarsel:

Luftslange og elkabel må ikke ligge løs på gulvet, da der vil være risiko for personskade.

5.2 Flytning

Inden flytning skal maskinens luft- og eltilslutning frakobles. Vær opmærksom på, at maskines bevægelige dele kan skifte stilling, når den afluftes.

Monter transportbeslagene på maskinens ben og flyt den med en paralleløfter. Vær opmærksom på at maskinens ledninger og slanger ikke klemmes.

Advarsel:

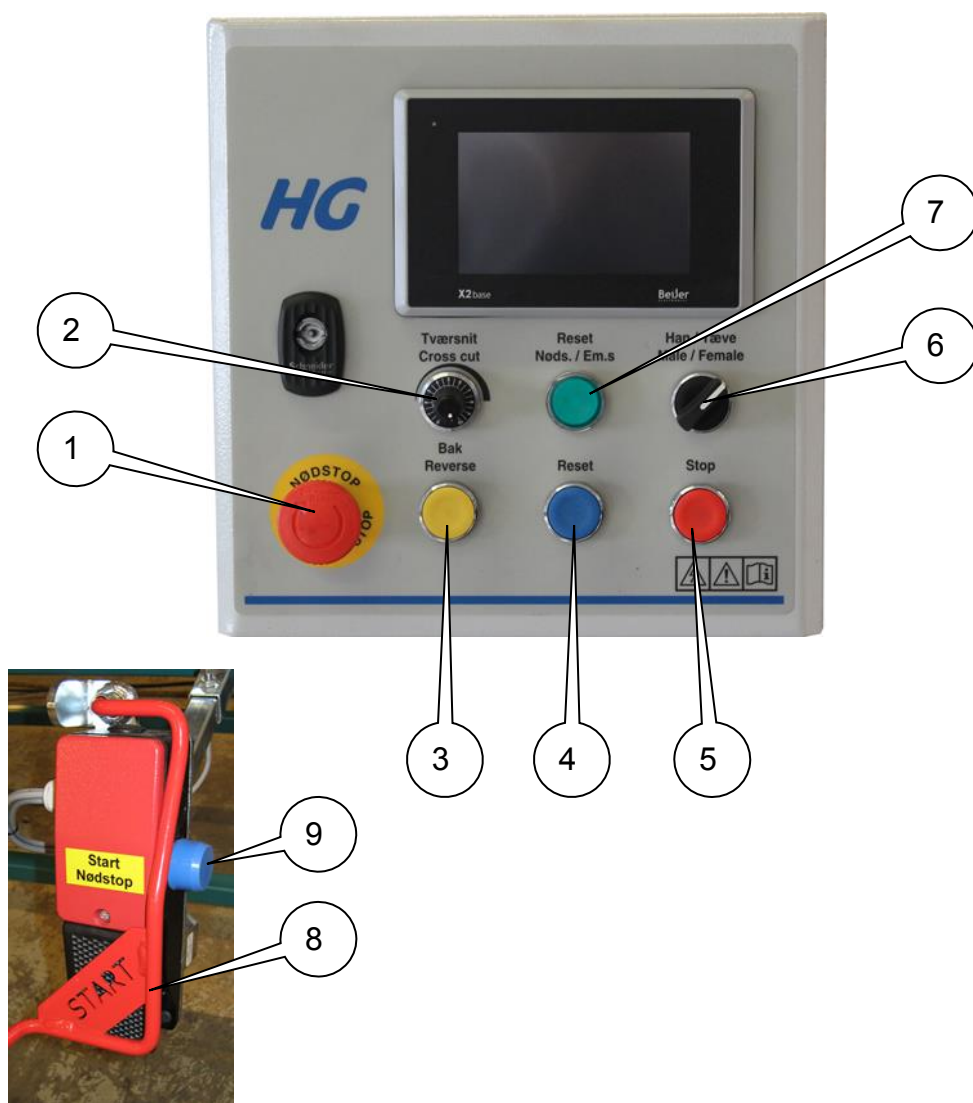
Maskinen må **ikke** løftes i det bevægelige tårn

Bemærk maskinens vægt er 200 kg.

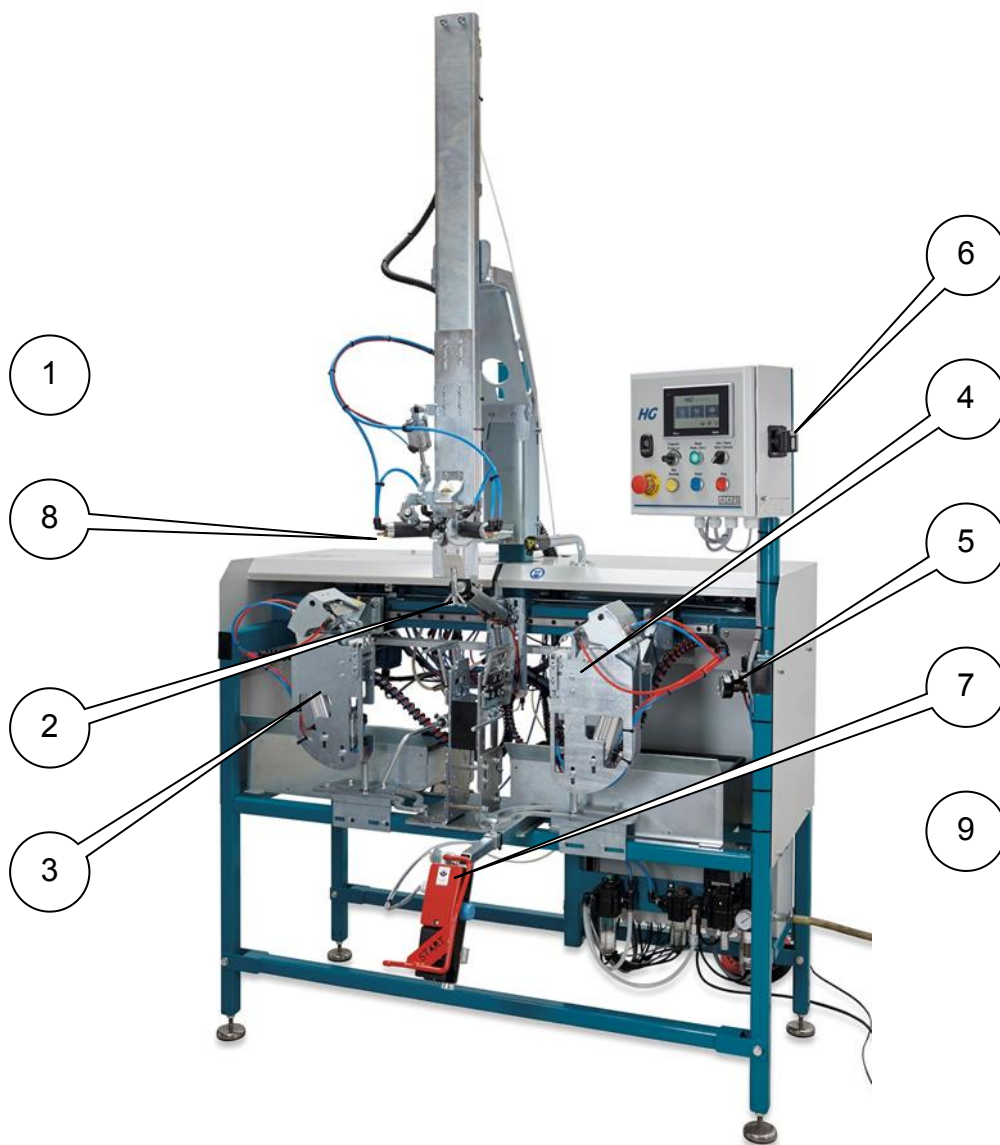
Ved opstilling på en ny location gentages proceduren, der er beskrevet under afsnit 5.

6. Betjeningsmidler.

1. Nødstop.
 2. Her stilles tværknivens hastighed.
 3. Bak – mulighed for at gentage sekvens.
 4. Reset.
 5. Stop – mulighed for at stoppe mellem hver sekvens.
 6. Omskifter for lang / kort stræktid.
 7. Reset nødstop. Efter aktivering af nødstop bruges denne.
 8. Knæpedal med start og nødstop.
- 1.Step = start, 2.step = nødstop
9. Reset af nødstop i pedal



1. Tårn med halerulle, haleopskæring og spade for bug.
2. Tværkniv.
3. Venstre poteholder/klip/snit system.
4. Højre poteholder/klip/snit system.
5. Justering af stræktryk.
6. Hovedafbryder.
7. Knæpedal med nødstop.
8. Ventilsystem.
9. Lufttryk



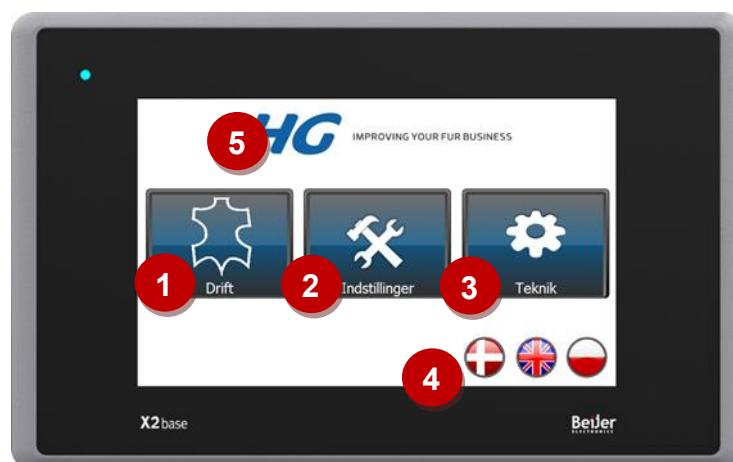
6.1 Display menuer

På touch displayet kan du tilpasse maskinens indstillinger i forhold til kroppens beskaffenhed – og operatørens ønsker.

Programmet rummer desuden statiske oplysninger.

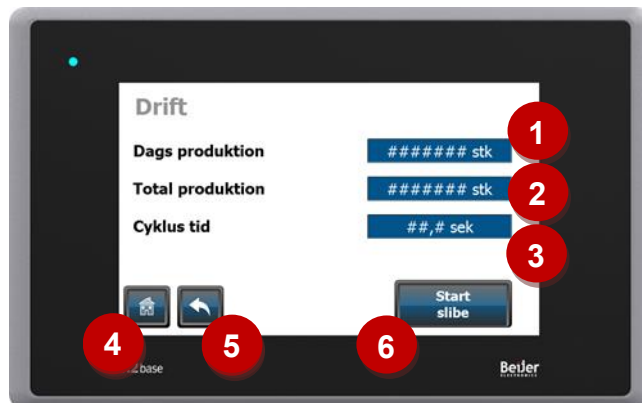
Tryk direkte op ikonet for den menu, du vil ind i. De enkelte værdier o programmet ændres ved at trykke på værdien. Så kommer der et numerisk tastatur frem, hvorpå der taster den ønskede værdi. Tast ENTER for at aktivere den nye værdi eller ESC for at fortryde.

Hovedmenu.



1. Drift
2. Indstillinger
3. Teknik
4. Sprogvalg
5. Kontakt information til HG

Drift menu



1. Tæller til dagsproduktion.
Tryk på værdien for at redigere eller nulstille
2. Tæller for total produktion
3. Cyklus tiden.
4. Gå til hovedmenu
5. Gå til forrige side
6. Start knive for at slibe

Indstillingsmenu 1



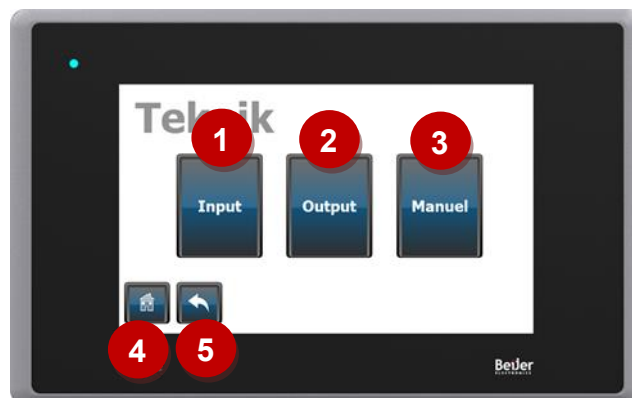
1. Ekstra stræktid
Øg tiden hvis der bruges meget lavt stræktryk
2. Antal potesnit
3. Forsinket potesnit
4. Korrektion af tværsnit positioner
5. Gå til hovedmenu
6. Gå til forrige side
7. Gå til næste menu

Indstillingsmenu 2



1. Forsinkelse af halerulle ind
2. Kort halesnit ved tæver on / off
3. Kniv stop i venstre side inden tværsnittet påbegyndes
4. Indstilling af stræktryk ved potesnit. Pote af / på
5. Poteblæs on / off (ekstra udstyr)
6. Gå til hovedmenu
7. Gå til forrige side

Teknik menu



1. Input. Status over alle computerens indgange.
2. Output. Status over alle computerens udgange.
3. Manuelle funktioner
4. Gå til hovedmenu
5. Gå til forrige side

7. Opstart af HG Quick Cut

Nedenstående procedure foretages uden dyr.

1. El tilkobles 230V +PE
2. Luft tilkobles Min. 7 bar

Advarsel: De bevægelige dele vil reagere hurtigt og køre i udgangsposition.

3. Indgangstryk kontrolleres (7 bar).
4. Indgangstrykket justeres (7 bar).
5. Nødstop på panel og pedal skal være udkoblet.
6. Tryk på knappen Reset Nødstop.
7. Tryk på knappen Reset.
8. Tryk på fodpedalen.

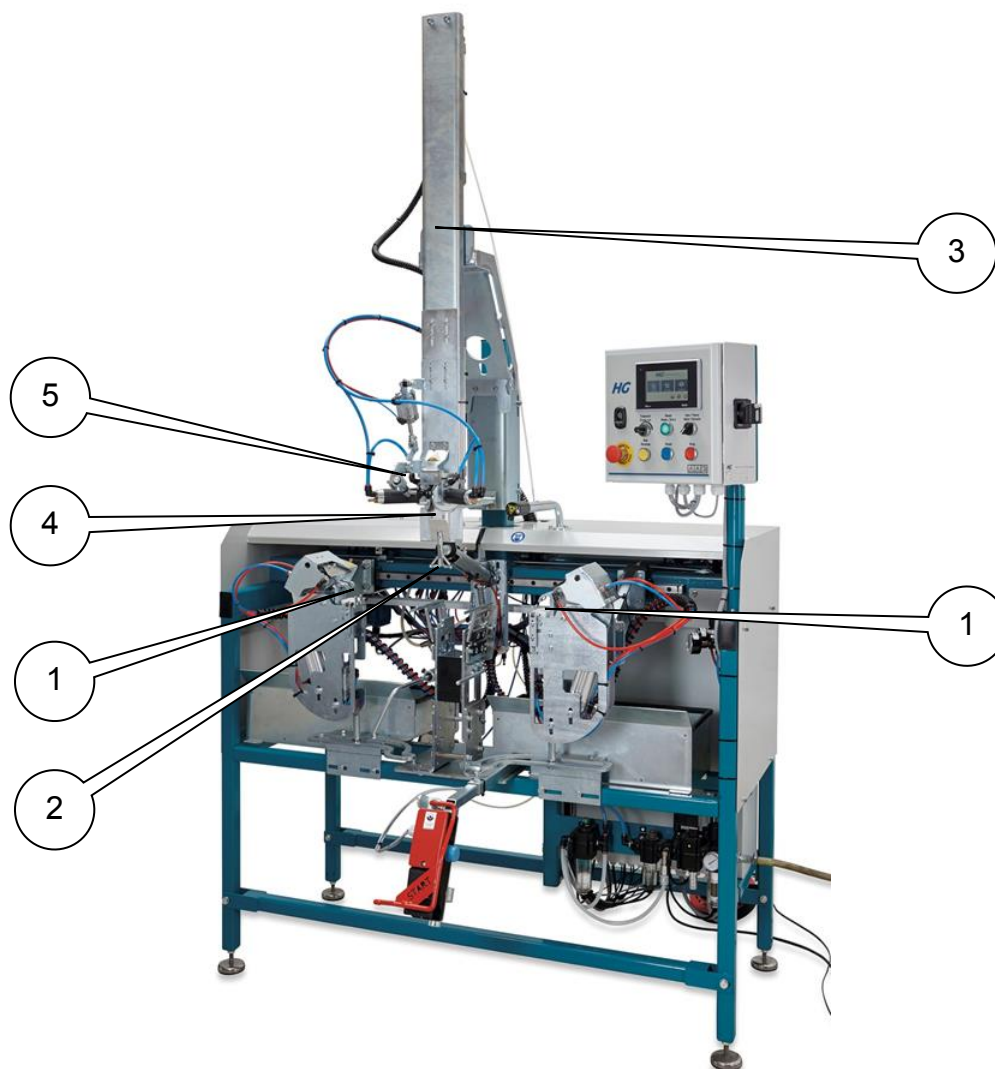
Advarsel: Maskinen vil nu køre en cyklus.

9. lagttag stræktryk. (min. 1 bar - max. 4 bar)
10. Efter maskinen har gennemført en cyklus og er vent tilbage til udgangsposition.
 - 10.1 Stræktryk kan justeres.
11. Gentag denne procedure pkt. 7 til 10.1, indtil maskinen har det ønskede tryk.

Advarsel: Juster kun maskinen når den står stille, da der ellers er risiko for klemning mellem maskinens bevægelige dele. Når maskinen justeres, må knæpedalen ikke aktiveres.

8. Betjening af HG Quick Cut

Opskæringsmaskinen kan indstilles således, at den passer til de enkelte operatørs behov.



- 1 Bagpoterne på minken tages mellem pege- og tommelfinger, således at bugen vender ind mod maskinen.

ADVARSEL! Brynjehandsker skal anvendes ved brug af maskinen.

- 2 Poterne placeres i poteholderne (1)
BEMÆRK! Poterne må ikke placeres for dybt i poteholderne, da dette kan bevirke, at opskæringen ikke bliver optimal.

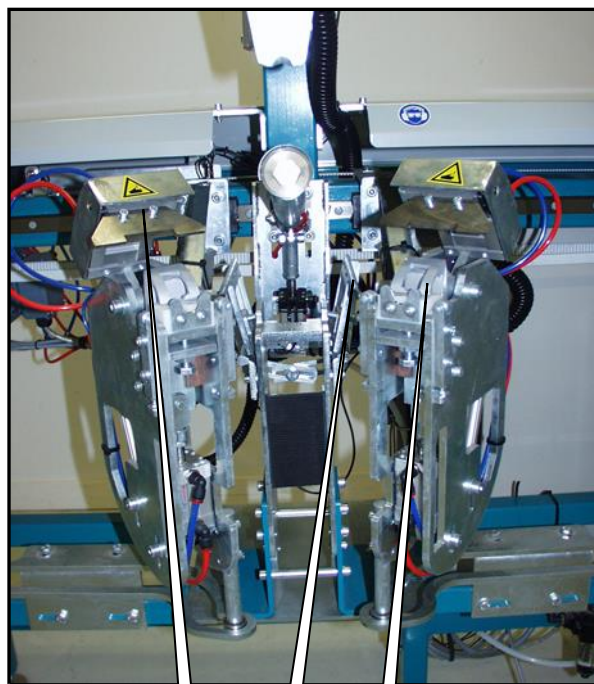
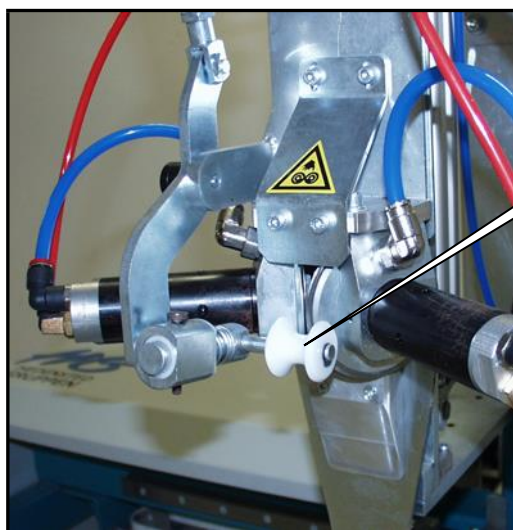
ADVARSEL! Pas på ikke at placere fingrene mellem poteholderne.

- 3 Poteholderne låses ved aktivering af fodpedalen.
- 4 Maskinen trækker herefter poterne fra hinanden, og samtidig kører kniven (2) mod venstre.
- 5 Inden selve opskæringen startes:
 - a) Tag fat i minkens hale med højre hånd.
 - b) Hånden drejes nu så den ligger lige under haleroden og skindet.
 - c) Snittet kan bestemmes ved at trække eller skubbe kroppen.
- 6 Ø50 kniven (2) til det langsgående snit skærer nu fra venstre mod højre. Når kniven når hen til højre bagpote, returneres kniven til udgangsstilling.
- 7 Spaden (3) går nu ned og løsner skindet på bugen.
- 8 Ø80 knivene (4) skærer V-snittet ved en nedadgående bevægelse.
- 9 Under V-snittet løftes halespidsen til lodret position og halen lægges i halerullen (5), og denne vil trække halen ind mod nylonrullen og skære halen, mens spade kører op med en vertikal bevægelse. Halen er nu skåret op. Spade returnerer til udgangsposition.
- 10 Poter klippes eller snittes – dyr slippes.
- 11 Kropholder returnerer til udgangsposition, og dyret falder ned på transportbånd.
- 12 Operatør tager nyt dyr, og maskinen kører i udgangsposition.

9. Justering

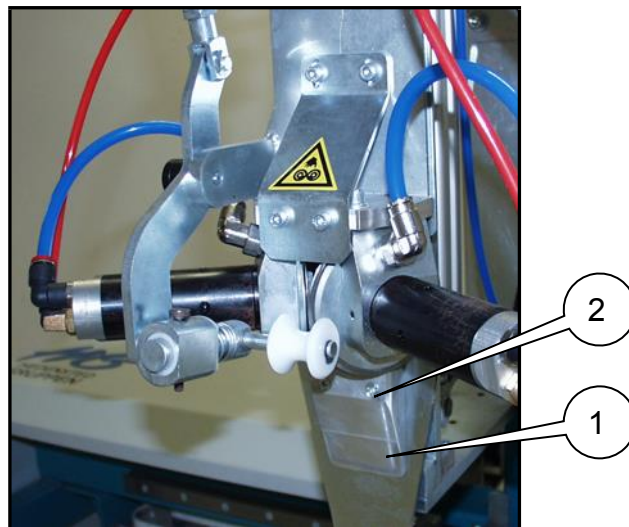
For at give den optimale opskæring er det nødvendigt at tilpasse maskinen individuelt til den enkelte operatør.

1. Justering af lårstøtter (1), så de yder god støtte.
2. Juster poteklemme (2), således at pote sidder ordentlig fastspændt under opskæring.
3. Juster potekniv (3), således at den snitter eller klipper pote.
4. Justering af Halerulle (4), så midten af de to 80 mm knive er ud for overkant af halerulle.



9.1 Omskift mellem han og tæve.

For at opnå den optimale opskæring skal der også omskiftes mellem kilerne på bugspaden. Kilerne positionere dyret korrekt i forhold til trekantsnittet.



Ved opskæring af HAN dyr skal kile 1 monteres alene.

Ved opskæring af TÆVE dyr skal kilerne 1 og 2 monteres.

Stræktrykket på potestrukket skal også omskiftes mellem HAN og TÆVE.

Ved HAN dyr skal stræktrykket indstilles til ca. 3 bar.

Ved TÆVE dyr skal stræktrykket indstilles til ca. 2 bar.

OBS: Ved opskæring med stræktryk under 2 bar skal omskifteren på betjeningspanelet stilles på lang, for at strækket fuldføres inden tværsnittet laves. Lang stræktid kan ligeledes bruges, hvis operatøren er usikker, da tværkniven venter længere tid inden den skærer. Derved får operatøren længere tid til at placere dyret rigtigt.

10. Vedligeholdelse/Rengøring

For at opskæringsmaskinen fungerer optimalt skal den rengøres og vedligeholdes efter følgende forskrifterne.

10.1 Daglig rengøring og vedligeholdelse

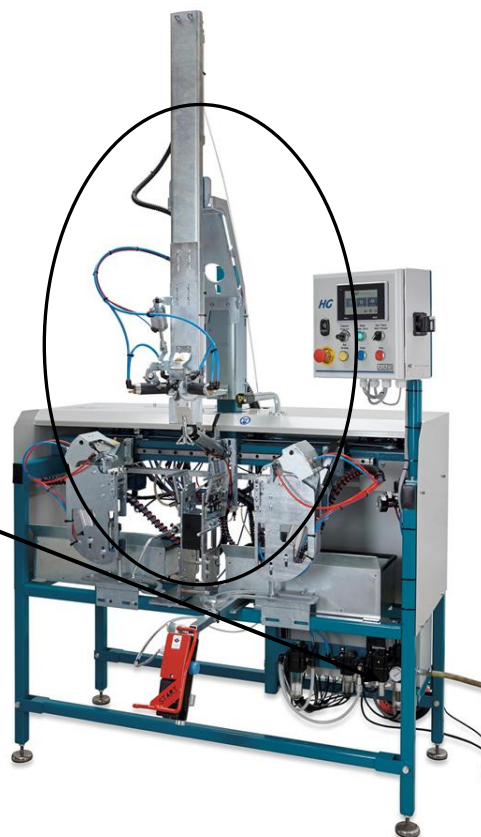
Inden rengøring påbegyndes skal maskinen frakobles el og trykluft.

- 1 Maskinen rengøres kun med trykluft efter brug.
- 2 Fjern opskæringsrester og savsmuld fra maskinens bevægelige dele, således de kører frit og ubesværede.
- 3 Tøm vandudskillen (1).
- 4 Kontrollere maskinens luftfiltre (1+3) Udskift efter behov.

Rengøring: Benyt kun trykluft i cirkelens område.



3
2
1



10.2 Ugentlig rengøring og vedligeholdelse

Inden rengøring påbegyndes skal maskine frakobles el og trykluft.

1. Maskinen rengøres med trykluft efter brug.
2. Kontroller oliestanden i tågesmøren og efterfyld efter behov (2).
Brug **altid** den rigtige luftolie: VG5 Q8 dynebear.
Hedensted Gruppen – lager nr. 476560
3. Føring og glatte overflader tørres rene og smøres med vangeolie.
Hedensted Gruppen – lager nr. 476590
4. Føringernes smørenipler smøres med fedt.
Hedensted Gruppen – lager nr. 476570 (Patron 400g)

10.3 Lagring af opskæringsmaskinen

For at opnå en lang levetid og god driftssikkerhed ved opstart er det nødvendigt at rengøre maskinen godt og udføre ekstra smøring.

Opskæringsmaskinen rengøres som beskrevet under daglig/ugentlig rengøring.

Føring og glatte overflader tørres rene og smøres med vangeolie

Hedensted Gruppen lager nr. 476590

Føringernes smørenipler smøres med fedt.

Hedensted Gruppen lager nr. 476570 (Patron 400g)

Smør luftmotorerne ekstra godt ved at lukke op for tåge smøren og køre et par gange med maskinen.

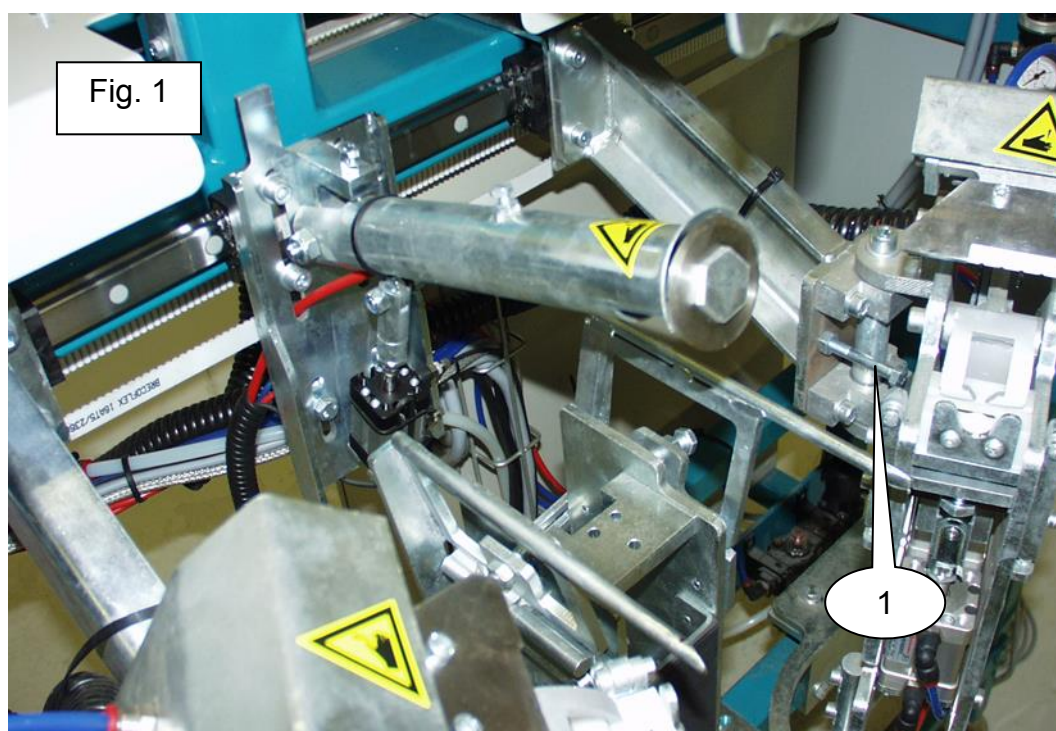
Husk: Luk helt for tåge smøren igen og derefter åben 1 omgang så er den klar til sæson start.

Brug **altid** den rigtige luftolie: VG5 Q8 dynebear.

11. FAQ

Nedenstående findes et skema over ofte stillede spørgsmål og tilhørende løsninger.

Problem	Årsag	Løsning
Når jeg sætter minken i og træder på pedalen, trækkes poten ud af poteholderen ?	Stræktrykket er for højt, eller der er snavs i glideslæden.	Nedsæt stræktrykket, og hvis det ikke hjælper, tag luften af maskinen, rens og masser glideslæden.
Tværsnittet ligger ikke lige henover dyret, selvom jeg har sat den lige i ?	Poteholderne sidder forkert justeret indbyrdes.	Juster skruerne der er markeret 1 på fig. 1 så linien mellem de to er helt lige.
Når jeg laver trekantsnittet, vil snittet ikke blive dybt nok ?	Spaden går ikke langt nok ned i dyret.	Juster spadedybden ved boltene der holder tårnet fast på stellet.
Halen bliver ikke skåret ordenligt op ?	Halerullen er forkert justeret, eller kommer ikke langt nok ind til kniven. Knivene kan være sløve.	Tjek at halerullefæstet kan bevæge sig uhindret i længderetningen, rens for snavs. Slib evt. knivene hvis dette er nødvendigt.
Jeg har prøvet de forskellige ting, men det virket stadigvæk ikke ?		Tag luften af maskinen, og kontroller, at halerullen kan nå helt ind til knivene.



12. EU-overensstemmelseserklæring

Hedensted Gruppen A/S
Vejlevej 15,
8722 Hedensted

- erklærer hermed at:

HG Opskæringsmaskine Quick Cut
Typenummer 207811

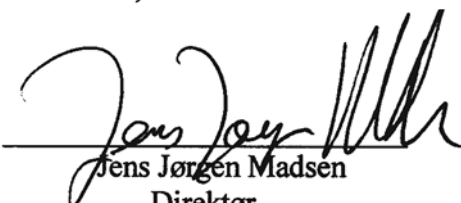
- er i overensstemmelse med:

Maskindirektivet 2006/42/EF
Lavspændingsdirektivet 73/23/EØF

- under anvendelse af harmoniserede standarder.

DS/EN 12100-1:2005
DS/EN 60439-3
DS/EN 13857:2008

Hedensted, d. 13/10-2017


Jens Jørgen Madsen
Direktør

13. Tekniske data

Spændig	:	230V + PE
PLC-styring	:	230 V/ 24 V DC
Trykluft	:	7 bar
Luftmængde	:	Min. 500 l/min.
Lufttilslutning	:	Cejn 320 lynkobling
Kapacitet	:	450 mink pr. time
Vægt	:	200 kg
Mål	:	
Bredde	:	1400 mm
Transporthøjde	:	2200 mm
Driftshøjde	:	2700 mm
Længde	:	900 mm