

QU4TTRO

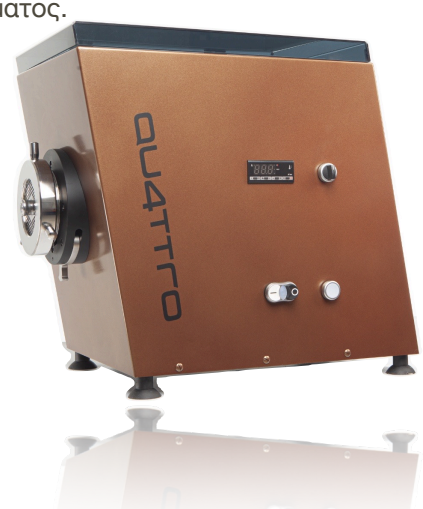
| Σχεδιάζοντας το Αύριο |

| Εγχειρίδιο χρήσης |

Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο και όλα τα σχετικά έγγραφα, έτσι ώστε να είναι διαθέσιμα όποτε απαιτείται. Σε περίπτωση πώλησης μεταβιβάσετε τα έγγραφα στον αγοραστή.

Γενικές Οδηγίες

Λειτουργίες, που μπορεί να είναι επικίνδυνες για τους χειριστές επισημαίνονται από το παραπάνω σύμβολο.
Η τακτική συντήρηση και η καθημερινή καθαριότητα προσφέρουν μακροζωία στη μηχανή σας.
Οι επισκευές στο μηχάνημα πρέπει να πραγματοποιούνται αποκλειστικά από αρμόδιους χειριστές εξουσιοδοτημένους από εμάς.
Σύμφωνα με την οδηγία 2006/42 / CE και τις αναθεωρήσεις του, καθορίζεται, ότι ο "ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ" είναι το άτομο που χρεώνεται με την εγκατάσταση, την εκτέλεση, τη ρύθμιση, τη συντήρηση, τον καθαρισμό, την επισκευή και τη μεταφορά του μηχανήματος.
Οι οδηγίες λειτουργίας αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του μηχανήματος και οφείλουν να συνοδεύουν τη κρεατομηχανή για όλη της τη ζωή μέχρι την απόσυρση της.
Σας συνιστούμε να διαβάσετε τις οδηγίες προσεκτικά πριν από την εκτέλεση οποιαδήποτε εγκατάστασης / χρήσης / συντήρησης λειτουργίας.
Όλοι οι χειριστές που λειτουργούν το μηχάνημα πρέπει να γνωρίζουν τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο οδηγιών.
Ο χειριστής πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένος, πριν αρχίσει να χρησιμοποιεί το μηχάνημα.
Παραδώστε αυτό το εγχειρίδιο σε οποιονδήποτε άλλο χρήστη ή διαδοχικό ιδιοκτήτη του μηχανήματος.



Ασφάλεια χειριστή

Πριν ξεκινήσετε να εργάζεστε με το μηχάνημα, ο χειριστής πρέπει να έχει τέλεια επίγνωση της θέσης και της εργασίας όλων των λειτουργιών και των χαρακτηριστικών του μηχανήματος που περιγράφεται στο εγχειρίδιο χρήσης.
Ποτέ μην παραβιάζετε τα συστήματα ασφαλείας.
Ποτέ μην αφαιρείτε, ούτε να αλλάζετε τις προστασίες και συσκευές ασφαλείας, ειδικά αυτές που είναι εγκατεστημένες στην είσοδο κρέατος.
Ποτέ μην τροποποιείται το ηλεκτρικό κύκλωμα.
Αποσυνδέετε πάντα από την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή λειτουργία συντήρησης.
Η χρήση του μηχανήματος σε περιβάλλον με εύφλεκτα υλικά απαγορεύεται.
Μην αγγίζετε την πλάκα ούτε το μαχαίρι εάν το μηχάνημα δεν είναι εντελώς σταματημένο.
Η θέση εργασίας είναι μπροστά από το μπουτόν ενεργοποίησης.
Ποτέ μην πλησιάζετε κοντά στο μηχάνημα με χαλαρά μαλλιά, ρούχα, βραχιόλια, αλυσίδες, δαχτυλίδια, κ.λπ. για να αποφευχθεί η πιθανότητα να μπερδευτούν στα κινούμενα μέρη της μηχανής.
Κατά συνέπεια, ο χειριστής πρέπει να φοράει κατάλληλα ρούχα στο εργασιακό του περιβάλλον κατά την διάρκεια της εργασίας του.
Διατηρείτε πάντα το χώρο εργασίας καθαρό και απαλλαγμένο από υπολείμματα λαδιού.
Ο χώρος, όπου είναι εγκατεστημένο το μηχάνημα δεν πρέπει να έχει σκοτεινές περιοχές ή έντονο φωτισμό.

Μηχανικά και ηλεκτρικά προβλήματα

Το μηχάνημα δεν επιδέχεται επισκευή από τους χρήστες.
Το μηχάνημα μπορεί να ανοιχθεί μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό, σε κάθε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η εγγύηση του.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση της πρίζας είναι η ίδια με την τάση που απαιτείται από το μηχάνημα (δείτε την ετικέτα).
Οποιαδήποτε τροποποίηση στο μηχάνημα πρέπει να εγκριθεί από τον κατασκευαστή.
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ψεκαστήρα νερού για να καθαρίσετε την μηχανή.

Προειδοποίηση: **ΠΡΟΣΟΧΗ** υψηλή τάση στο εσωτερικό του μηχανήματος, 400V!
Χρησιμοποιείτε πάντα αυθεντικά ανταλλακτικά που εγγυώνται την τέλεια εργασία και την ασφάλεια του μηχανήματος.
Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και προσεκτικά (ένα φθαρμένο ή εκτεθημένο καλώδιο είναι πάντα σοβαρός ηλεκτρικός κίνδυνος).

Επικοινωνία

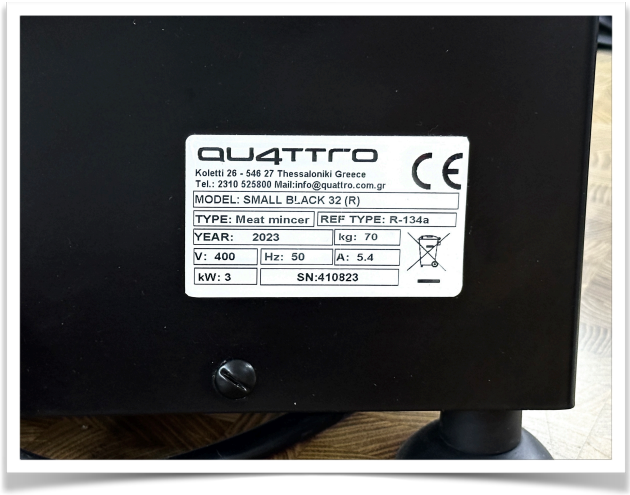
QU4TTRO
Κωλέττη 26
Θεσσαλονίκη, Θεσσαλονίκης
2310 525800
info@quattro.com.gr
Επισκεφθείτε μαζί μας στο Web:
Quattro.com.gr

Κίνδυνοι και υπολείμματα

Το μηχάνημα μπορεί να λειτουργήσει απουσία όλων ή ορισμένων στοιχείων της μπούκας άλεσης (κοχλία, μαχαίρια, πλάκα, στεφάνι).
Ξεκινήστε το μηχάνημα μόνο με τη μπούκα σας πλήρως εξοπλισμένη.
(βλ. κεφάλαιο "Χρήση του μηχανήματος"

Προειδοποιητικά σήματα

Ανεξίτηλες αυτοκόλλητες ετικέτες είναι τοποθετημένες στο μηχάνημα.
Διαβάστε αυτές τις ετικέτες πριν από τη λειτουργία της μηχανής.
(Η παρακάτω εικόνα περιγράφει τη θέση στο μηχάνημα)



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Περιγραφή του μηχανήματος

Το βασικό χαρακτηριστικό είναι το ψυγείο του εξοπλισμού που συντηρεί όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το κρέας σε κατάλληλα χαμηλή θερμοκρασία (+ 1 ° C έως + 6 ° C).
Το μηχάνημα είναι εξοπλισμένο με ταψί ανοξείδωτο στην κορυφή με υπόστρωμα εσωτερικά από πολυουρεθάνη για μόνωση όπως και στη μπούκα, σημεία όπου αποθηκεύεται κρέας, μέρη με παροχή ψύξης.

Λειτουργικά εύρη

Η σωστή λειτουργία του μηχανήματος είναι εγγυημένη εντός του ακόλουθου εύρους περιβάλλοντος:
Εύρος θερμοκρασίας μεταξύ + 5 ° C και + 30 ° C.
Η υγρασία χώρου να κυμαίνεται μεταξύ 30% έως και 80%.

Συνιστάμενη χρήση

Η κρεατομηχανή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε για επεξεργασία (κοπή) όλων των ειδών κρέατος, σε κατάλληλα κομμάτια και χωρίς μέρη οστών με την ελάχιστη θερμοκρασία του κρέατος προς επεξεργασία να είναι + 1 ° C.
Σε περίπτωση που χρειαστεί να αλέσετε το κρέας παγωμένο, το μέγιστο μέγεθος κομματιών κρέατος να είναι 20x40 χιλιοστά.
Οποιαδήποτε χρήση διαφορετική από τη συνιστώμενη, δεν επιτρέπεται και μπορεί να είναι επικίνδυνη για το μηχάνημα και τους χειριστές. Χρησιμοποιείτε πάντα και μόνο τα παρεχόμενα συνημμένα ή εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή αξεσουάρ και αναλώσιμα προϊόντα.
Η μηχανή πρέπει να χρησιμοποιείται πάντα από ένα μόνο χειριστή.
Η θέση εργασίας και ελέγχου του χειριστή είναι μπροστά από το μηχάνημα, στο σημείο που έχουν τοποθετηθεί τα μπουτόν ενεργοποίησης / απενεργοποίησης.

Συνημμένα

Το μηχάνημα παρέχεται με τα εξαρτήματα και αναλώσιμα που αναφέρονται παρακάτω.
Αυτά είναι κατάλληλα για όλες τις εργασίες, τον καθαρισμό και τις εργασίες συντήρησης:
- Προστατευτικό χεριών
- Στεφάνι
- Πλάκα
- Μαχαίρι τεσσάρων λεπίδων
- Προκόπτης (μόνο στην έκδοση Unger)
- Σαλίγκαρος
- Μπούκα

Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες για τη σωστή χρήση των ανταλλακτικών.

Εξυπηρέτηση μετά την πώληση

Σας συνιστούμε να επικοινωνήσετε με τον έμπορο όπου αγοράσατε το μηχάνημα για όλες
τις εργασίες συντήρησης που δεν περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας.

Μεταφορά - Εγκατάσταση - Απόσυρση

Ενημερώστε το προσωπικό που εμπλέκεται στην μεταφορά και εγκατάσταση του μηχανήματος βάσει αυτών των οδηγιών.

Συσκευασία και μεταφορά

Το μηχάνημα είναι συσκευασμένο για μεταφορά σε κουτί που φέρει τις οδηγίες "ALTO" ("UP") και "FRAGILE".
Η συσκευασμένη μηχανή μπορεί να μεταφερθεί με τα χέρια από δύο χειριστές ή με παλετοφόρο.
Μπορεί να στοιβαχτεί η κρεατομηχανή σε μέγιστο αριθμό δύο τεμαχίων **MONO** στην περίπτωση που είναι συσκευασμένη μέσα σε ξύλινο κιβώτιο.
ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ η στοίβαξη, όταν είναι αποθηκευμένη στο χάρτινο κιβώτιο.

Αποθήκευση

Αποθηκεύστε το μηχάνημα στο κουτί του σε προστατευμένο περιβάλλον. Το μηχάνημα πρέπει να είναι απομονωμένο από το έδαφος με ξύλινες παλέτες ή κάτι παρόμοιο.
Εύρος θερμοκρασίας μεταξύ -5 ° C και + 45° C και υγρασίας μεταξύ 30% και 90%).
Ποτέ μην γυρίζετε το κουτί ανάποδα.
Ελέγχετε πάντα το τυπωμένο βέλος “UP" πάνω στο κουτί.

Ποτέ μην στοιβάζετε τα κουτιά.

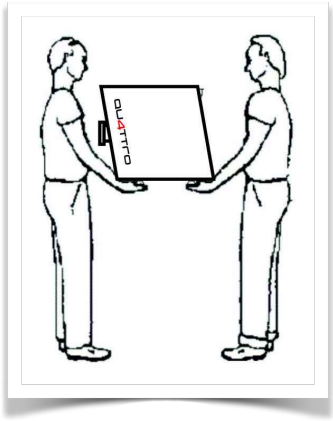
Όταν αφαιρεθεί από το κουτί το μηχάνημα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή βάση, καλυμμένο με την υφασμάτινη θήκη ή μουσαμά ή stretch film.

Παραλαβή

Η συσκευασία γίνεται με κατάλληλο υλικό από εξειδικευμένο προσωπικό, επομένως οι μηχανές παραμένουν στο εργοστάσιο μας σε ιδανικές συνθήκες. Τα εμπορεύματα ταξιδεύουν με ευθύνη του ιδιοκτήτη, ακόμη και εάν παρέχονται δωρεάν μεταφορικά. Σε κάθε περίπτωση, για τον ποιοτικό έλεγχο των μεταφορών και τις υπηρεσίες ακόμη και όταν είναι σίγουρες ακολουθήστε αυτές οι οδηγίες:
1) κατά την παραλαβή των εμπορευμάτων, πριν από τη λήψη ελέγξτε αν το μηχάνημα βρίσκεται έξω από το κουτί, επαληθεύστε αμέσως εάν το κουτί είναι κατεστραμμένο.
Σε αυτή την περίπτωση, αποδέχεστε τα εμπορεύματα με επιφύλαξη.
Κάντε λήψη φωτογραφιών ως αποδεικτικά στοιχεία, έτσι ώστε να αξιώσετε την αποζημίωση για τις πιθανές προκληθείσες φθορές.
2) αφαιρέστε το μηχάνημα από το κουτί, ελέγχοντας το περιεχόμενο εντός της συσκευασίας και όλων των συμπεριλαμβανομένων βάση της λίστας.
3) επαληθεύστε ότι τα εξαρτήματα του μηχανήματος ήταν εντός και δεν έχουν υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Κοινοποιήστε εντός 3 (τριών) ημερών από την παραλαβή τις ζημιές στον μεταφορέα, με καταχωρημένη ημερομηνία αποστολής από το ταχυδρομείο, προμηθεύοντας ταυτόχρονα πλήρη φωτογραφικά στοιχεία των ζημιών.

Χειρισμός

Μόλις αφαιρεθεί από το κουτί του το μηχάνημα πρέπει πάντα να μεταφέρεται όπως φαίνεται στη φωτογραφία από δύο δυνατά άτομα.
Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στις μη συντονισμένες κινήσεις που μπορεί να προκαλέσει την απώλεια ισορροπίας ή συγκράτησης με αποτέλεσμα την πιθανή πτώση του μηχανήματος και ζημιές σε πράγματα και ανθρώπους.
Επειδή το βάρος της μηχανής είναι μεγάλο (περίπου 80 κιλά) πρέπει πάντα να την χειρίζεστε πολύ προσεκτικά! Εάν το βάρος της αποδεικνύεται πάρα πολύ, χρησιμοποιήστε ένα καρότσι μεταφοράς.



Εγκατάσταση

Το μηχάνημα πρέπει να τοποθετηθεί για λειτουργία σε πάγκο, ύψους 70-87 cm πάνω από το πάτωμα.
Αφήστε μια καθαρή περιοχή περιμετρικά της μηχανής περίπου 10 cm για να εξασφαλίσεται τον σωστό αερισμό της ψυκτικής μονάδας.
Αφήστε μια καθαρή περιοχή τουλάχιστον 30 cm στις πλευρές του μηχανήματος για καθαρισμό και εργασίες συντήρησης.
Τοποθετήστε το μηχάνημα σε στέρεη βάση.

Πρώτος καθαρισμός

Το μηχάνημα πρέπει να καθαριστεί πριν τη χρήση του. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες και το ταψί. Τα εξαρτήματα (που έρχονται) σε επαφή με το προϊόν μόνο με σφουγγάρι βρεγμένο σε χλιαρό νερό και ουδέτερο καθαριστικό.

Γείωση

Το μηχάνημα είναι κλάσης I. Το μηχάνημα είναι εξοπλισμένο με κεντρικό δίκτυο μόνωσης και συσκευή για τη σύνδεση της γείωσης σε αγωγό ασφαλείας που παρέχεται από τον πελάτη.
Ελέγξτε και προσαρμόσετε εάν είναι απαραίτητο, το σύστημα γείωσης στο δίκτυο στον τόπο εγκατάστασης της μηχανής.

Εγκατάσταση

Το μηχάνημα είναι εξοπλισμένο με φίς για σύνδεση στην πρίζα ρεύματος (5x16A) το οποίο σας δίνει την δυνατότητα να αντιστρέψετε τις φάσεις.
Περιστρέψτε δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα τους ακροδέκτες με την λευκή βάση ώστε η φορά του κοχλία να είναι αριστερόστροφη κατά την λειτουργία.



Απαραίτητη για την επιλογή του τύπου της πρίζας βάση των χαρακτηριστικών: ονομαστικό ρεύμα και κανονισμός για τη προαναφερθείσα συσκευή που επιτρέπει στο χρήστη για να επιλέγει τη συσκευή προστασίας έναντι στα υπερβολικά ρεύματα (άρθρο 7.2.1 EN 60204-1).
Ξεκινήστε το μηχάνημα πατώντας το μπουτόν ενεργοποίησης με το σύμβολο I αφού πρώτα αφαιρέσετε όλο το κοπτικό σύστημα. Με οπτικό έλεγχο και με απόσταση ασφαλείας ελέγξτε την περιστροφή του άξονα κίνησης προς την κατεύθυνση που δείχνει το βέλος που έχει τοποθετηθεί πάνω από το σημείο της μπούκας. Συναρμολογήστε το κοπτικό σύστημα με όλα τα υλικά της μπούκας σύμφωνα με τις οδηγίες που σας έχουν δοθεί.
Μόλις ξεκινήσετε το μηχάνημα, επιβεβαιώστε ότι τα μαχαίρια στρέφονται με κατεύθυνση προς τα αριστερά. Τα μαχαίρια είναι ορατά μέσω των οπών της πλάκας. Εάν αυτό δεν συμβαίνει στα μοτέρ με τρείς φάσεις, τότε περιστρέψτε δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα τους ακροδέκτες με την λευκή βάση όπως αναφέρετε παραπάνω. Για να σταματήσετε το μηχάνημα, πατήστε το μαύρο κουμπί με το σύμβολο **O**.



n ° 1 φωτογραφία B

Καταστροφή

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και για τον σκοπό της μείωσης των αποβλήτων και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, η απόρριψη μηχανών στα αστικά απόβλητα απαγορεύονται αυστηρά.
Το μηχάνημα μπορεί να προωθηθεί μόνο σε ειδικά κέντρα συλλογής αποβλήτων ή να επιστραφεί στον διανομέα κατά την αγορά νέας μηχανής.
Τα σύμβολα του μηχανήματος είναι ξεκάθαρα, προσδιορίστε τα ως ξεχωριστά απόβλητα.
Η ακατάλληλη ή δόλια απόρριψη του μηχανήματος ή οποιουδήποτε από τα μέρη της υπόκειται σε ποινική δίωξη και άλλες διατάξεις βάσει του νόμου.
Το μηχάνημα παρατίθεται παρακάτω

Προσοχή

Στο ψυκτικό κύκλωμα κυκλοφορεί το νέο οικολογικό υγρό R290 Eco Friendly ακίνδυνο για το όζον.
Σε περίπτωση απόρριψης των παραπάνω ανταλλακτικών από το κύκλωμα θα πρέπει να έχει εκκενωθεί το αέριο (φρέον) από ειδικευμένο τεχνικό ψυκτικό.
Να συμμορφώνεστε πάντα με τους ισχύοντες νόμους του τόπου εγκατάστασης του μηχανήματος.



n ° 1 φωτογραφία A

Χρήση του μηχανήματος

Προκειμένου να λειτουργήσει με ασφάλεια το μηχάνημα, ο χειριστής πρέπει να παραμείνει στη θέση εργασίας και στη θέση ελέγχου που περιγράφεται στη σελίδα 3.

Προγραμματισμός θερμοκρασίας

Το μηχάνημα είναι εργοστασιακά ρυθμισμένο για την βέλτιστη λειτουργία. Ωστόσο, σε κάποιες περιπτώσεις, οι ρυθμίσεις του χρήστη θα μπορούσαν να δώσουν καλύτερα αποτελέσματα λόγω της θερμοκρασίας ή της υγρασίας στο χώρο εργασίας, ανάλογα με τα διαφορετικά περιβάλλοντα ή συνθήκες και τα διαφορετικά χαρακτηριστικά του κρέατος προς επεξεργασία.
Η θερμοκρασία στο ταψί τροφοδοσίας και στην μπούκα κοπής πρέπει να διατηρείται κάτω από τους +6 ° C.
Όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ χαμηλές, το κρέας τείνει να παγώσει. Αυτό μειώνει την ολίσθηση και επιβραδύνει τον κιμά. Με θερμοκρασίες κάτω από 0 ° C το κρέας τείνει να κολλήσει στα μεταλλικά μέρη: συνιστάται η ρύθμιση της μηχανής σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από + 0 ° C.
Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι η χαμηλότερη θερμοκρασία που επιτεύχθηκε από την κρεατομηχανή κατά τη διάρκεια του κύκλου ψύξης.
Για να διαβάσετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί [i - ▲▼] του θερμοστάτη μία φορά. Εμφανίζεται η τιμή ρύθμισης θερμοκρασίας στην οθόνη.
Στην περίπτωση που επιθυμείτε παραμετροποίηση στις ρυθμίσεις του θερμοστάτη συμβουλευθείτε κάποιον ειδικό τεχνικό αλλά και το επισυναπτόμενο εγχειρίδιο του κατασκευαστή οργάνου.
Η λειτουργία ψύξης μπορεί να ξεκινήσει περιστρέφοντας το κουμπί (n ° 1 φωτογραφία A).
Μετά από λίγα λεπτά, τα ψυχόμενα μέρη (το ταψί και η μπούκα) θα φτάσουν στην επιλεγμένη θερμοκρασία και το μηχάνημα θα είναι έτοιμο για λειτουργία.

Παραγωγή

Το μηχάνημα παρέχεται με βύσμα για την σύνδεση του με την πρίζα.
Αφαιρέστε, αν φοράτε, αλυσίδες, βραχιόλια, γραβάτες και χαλαρά κασκόλ.
Η μπούκα και τα εξαρτήματα της πρέπει να αποσυναρμολογούνται και να καθαρίζονται μετά τη χρήση τους.
Επανασυναρμολογήστε τα μόνο πριν ξεκινήσετε να δουλεύετε ξανά την μηχανή.
Οι εικόνες σε αυτήν τη σελίδα περιγράφουν τους πιθανούς συνδυασμούς για την μπούκα, τα πιο κατάλληλα για τα διαφορετικά χαρακτηριστικά του κιμά ως προϊόν που θέλετε να αποκτήσετε.
- Enterprise 32
- Unger S3 B98
- Unger S5 B98

Καθώς η μπούκα κοπής αφαιρείται και μεταφέρετε καθημερινά, μπορεί να είναι χρήσιμο να γνωρίζουμε το βάρος της στα διάφορα διαθέσιμα μοντέλα:
Enterprise 32: 6,9 Kg
UNGER S3 B98: 8,1 κιλά
UNGER S5 B98: 8,5 κιλά

Σύνθεση της μπούκας

Για την σειρά Enterprise 32

1. μπούκα 1 τεμάχιο
2. Σαλίγκαρος 1 τεμάχιο
3. πλάκα 1 τεμάχιο
4. Μαχαίρι 1 τεμάχιο
5. Στεφάνι 1 τεμάχιο

Για την σειρά Unger B98 S3

1. μπούκα 1 τεμάχιο
2. Σαλίγκαρος 1 τεμάχιο
3. πλάκα 1 τεμάχιο
4. Μαχαίρι 1 τεμάχιο
5. Προκόπτης 1 τεμάχιο
6. Στεφάνι 1 τεμάχιο

Για την σειρά Unger B98 S5

1. μπούκα 1 τεμάχιο
2. Σαλίγκαρος 1 τεμάχιο
3. πλάκα 2 τεμάχια
4. Μαχαίρι 2 τεμάχια
5. Προκόπτης 1 τεμάχιο
6. Στεφάνι 1 τεμάχιο

Συναρμολόγηση

Για τη συναρμολόγηση των διαφόρων μερών της μπούκας ακολουθήστε τις κινήσεις που περιγράφονται στις επόμενες σελίδες.
-Στη No1 φωτογραφία, η μπούκα είναι ασφαλισμένη εφόσον το κλείστρο μας είναι στην οριζόντια θέση και φαίνεται μόνο η λαβή.
-Κατεβάστε το κλείστρο ασφάλισης της μπούκας στην κάθετη του θέση όπως στην No2 φωτογραφία, αφού πρώτα ξεβιδώσετε περίπου μισή στροφή το στεφάνι της μπούκας.



No1



No2

- Εισαγάγετε την μπούκα με την οπή πάνω.
-Ελέγξτε οπτικά, ότι έχει εισχωρήσει όλη η μπούκα εντός και έχει μπει σωστά στην θέση του, σε οριζόντια θέση, το κλείστρο κλειδώματος.
Εάν το κλείστρο δεν φτάσει στη θέση του, αυτό σημαίνει ότι η μπούκα δεν έχει εισαχθεί σωστά. Μην πιέζετε. Επαναλάβετε τη διαδικασία. Ελέγξτε ότι η μπούκα και η φωλιά αλουμινίου είναι απόλυτα καθαρές. Τα υπολείμματα δεν επιτρέπουν τη σωστή τοποθέτηση ή εξαγωγή της μπούκας και το κλείδωμα του κλείστρου, προκαλώντας έτσι τη φθορά της μηχανής.
Επιπλέον, θα προκαλέσουν μόλυνση του κρέατος από βακτήρια.
- Τοποθετήστε τον σαλίγκαρο φροντίζοντας το θηλυκό τελείωμα του να προσαρμόζεται τέλεια στο αρσενικό τελείωμα του άξονα κίνησης που προεξέχει από το πίσω μέρος της μπούκας. Ψάξτε για τη σωστή θέση, περιστρέφοντας τον κοχλία και κρατώντας το από τον πύρο.

Γενικές Οδηγίες

- Εισάγετε την πλάκα και το μαχαίρι με τις διαφορετικές εκδόσεις (Enterprise, Unger), επαληθεύοντας ότι οι λεπίδες κοπής είναι γυρισμένες προς τα έξω και η πλάκα με την εγκοπή σύμφωνα με το μικρό πύρο.
- Σφίγγουμε το στεφάνι δεξιόστροφα με το ένα χέρι και με το άλλο - πατώντας παράλληλα την πλάκα - αρχίζουμε να σφίγγουμε.

Προσοχή

Δεν χρησιμοποιούμε ποτέ εργαλεία π.χ. σφυρί, στούμπο, κόπανο ή σατήρα προκειμένου να σφίξουμε ακόμη περισσότερο το στεφάνι. Είναι αρκετή για την μηχανή, η πίεση που μπορούμε να ασκήσουμε ακόμη και με τα χέρια. Να μεταχειρίζεστε πάντα αυτά τα αντικείμενα (μπούκα, στεφάνι) με προσοχή, έτσι ώστε να μην πέσουν πάνω στα πόδια του χειριστή. Τοποθετήστε πρώτα απ΄όλα κρέας μέσα στην τρύπα εισόδου, έτσι ώστε να μην δουλεύουν ποτέ στεγνά τα μαχαίρια κατά την πρώτη κοπή της ημέρας. Πολύ σημαντικό, ως λεπτομέρεια, διότι έτσι αποφεύγουμε το ενδεχόμενο να ¨καταστρέψουμε¨ τα μαχαίρια και να μειώσουμε την ικανότητα και ποιότητα κοπής. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον στούμπο μέσα στη τρύπα εισόδου. Συνδέστε το ηλεκτρικό φις στην τροφοδοσία. Ποτέ μην αρχίζετε την κοπή του κιμά, πριν η μπούκα έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες. Εκκινήστε το μηχάνημα πατώντας το κουμπί της εκκίνησης με το σύμβολο **I** (n ° 1 φωτογραφία B). Ξεκινήστε να εργάζεστε βάζοντας κομμάτια κρέατος μέσα στην τροφοδοσία. Με οδηγό, το ένα χέρι προς την οπή εισόδου και με το άλλο να πιέζετε προς τα κάτω χρησιμοποιώντας το στούμπο του κρέατος. Ο κιμάς θα βγαίνει από το μπροστινό μέρος της μπούκας και θα πέφτει στο χαρτί συσκευασίας. Εάν ο κιμάς δεν κόβετε σωστά σβήστε το μηχάνημα και αφαιρέστε το προϊόν από μέσα εντελώς. Συνεχίστε με την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την επανατοποθέτηση των κινητών μερών. Δοκιμάστε ακόμη και ένα καινούριο σετ μαχαιριών. Εάν το πρόβλημα συνεχίζει να υφίσταται, επικοινωνήστε με έναν εκπρόσωπο της κατασκευάστριας εταιρείας ή κάποιον μεταπωλητή.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Ακολουθήστε τις συστάσεις της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και 96/3/ΕΟΚ (HACCP)
Όλες οι εργασίες συντήρησης που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών πρέπει να εκτελεστούν όπως αναφέρεται στο εγχειρίδιο και μόνο από κατάλληλα εκπαιδευμένους χειριστές που διαθέτουν τις απαραίτητες δεξιότητες.
Για τις εργασίες συντήρησης που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών και για τυχόν επισκευές που είναι απαραίτητες, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο που σας πούλησε την μηχανή.
Αποσυνδέετε πάντα από το ρεύμα τροφοδοσίας πριν από κάθε καθαρισμό και λειτουργία συντήρησης.
Συνιστάται η αφαίρεση της μπούκας για την καθαριότητα της όπως και ο καθαρισμός του ταψιού της κάθε μέρα με χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.
Μην καθαρίζετε με ψεκαστήρα νερού.
Χρησιμοποιήτε μόνο ένα υγρό πανί.
Μην μουλιάζετε τα μέρη.

Καθάρισμα

Προκειμένου να διατηρηθεί η σωστή λειτουργία και τέλεια απόδοση, το μηχάνημα ***ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ***. Τα μέρη από ανοξείδωτο ατσάλι (μπούκα κομπλέ) και πλαστικός στούμπος πρέπει να καθαρίζονται με ένα υγρό πανί ή πλύσιμο σε χλιαρό τρεχούμενο νερό με ουδέτερο απορρυπαντικό χωρίς μούλιασμα. Μην διατηρείτε το κρέας στο ταψί στο τέλος της αλλαγής παραγωγής. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που περιέχουν αλκοόλ, διαλύτες, ακετόνη κλπ. Αποσυνδέστε την μηχανή από το ρεύμα. Προσοχή στο μαχαίρι, που μπορεί να προκαλέσει κοπές στα δάχτυλα. Για να καθαρίσετε εύκολα τις οπές της πλάκας χτυπάτε από την πλευρά του εξογκώματος σε οριζόντια θέση, σε ένα παχύ σφουγγάρι εμποτισμένο με νερό. Η ελαστικότητα του σφουγγαριού και η πίεση του νερού διευκολύνει την εξάλειψη των υπολειμμάτων από την κορυφή της πλάκας.

Καθαρίστε το εσωτερικό μέρος της μπούκας και το χωνί του ταψιού με ένα βρεγμένο πανί. Ιδιαίτερη προσοχή σε περιοχές που δεν είναι προσβάσιμες, θα χρειαστείτε τη βοήθεια ενός λεπτού εργαλείου. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε καλά την επιφάνεια από το ταψί τροφοδοσίας. Καθαρίστε το σώμα του μηχανήματος μόνο με χλιαρό νερό, ένα ήπιο απορρυπαντικό και ένα υγρό πανί. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε προϊόντα που περιέχουν υδρογονάνθρακες, αλκοόλη, διαλύτες (ιδίως για πλαστικά στοιχεία όπως το καπάκι του ταψιού και το καπάκι της μπούκας).
Για την αποφυγή ζημιών στα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα, αποφύγετε την επαφή του θερμοστάτη και των κουμπιών ελέγχου με το νερό. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απευθείας ψεκαστήρα νερού. Χρησιμοποιήστε τη μέγιστη προσοχή (όταν καθαρίζετε) τις περιοχές που έρχονται σε επαφή με το προϊόν. Κρέας, υπολείμματα, σκόνη ή παρόμοια μπορεί να συσσωρευτούν κάτω από το μηχάνημα. Καθαρίστε προσεκτικά με ένα βρεγμένο σφουγγάρι. Αν είναι απαραίτητο χρησιμοποιήστε ένα μακρύ και λεπτό εργαλείο ή ελαφρώς σηκώστε το μηχάνημα. Επανασυναρμολογήστε τα πλυμένα μέρη μόνο όταν αρχίζετε ξανά να εργάζεστε με το μηχάνημα.

Τακτικοί έλεγχοι

Ελέγξτε για φθορά στον πύρο του σαλίγκαρου. Χρησιμοποιώντας το μαχαίρι της κρεατομηχανής σας, τοποθετήστε το επάνω στο τετράγωνο καρέ του πύρου περιστρέφοντας το για να δείτε εάν τα κενά κατά την διαδικασία της περιστροφής είναι αρκετά. Εάν η κίνηση του επάνω στο καρέ είναι περιορισμένη δεν χρήζει αλλαγής.
Ελέγξτε την φθορά της πλάκας και του μαχαιριού. Η πλάκα και το μαχαίρι πρέπει να αντικατασταθούν όταν το άθροισμα του πάχους κάθε μέρους μειώνεται κατά 3 mm σε σύγκριση με τις αρχικές τιμές. Για την έκδοση Enterprise 32: Πλάκα 10mm και Μαχαίρι 14 mm. Αντικαταστήστε και τα δύο μέρη όταν οι τιμές είναι κάτω από τα προαναφερθέντα όρια.
Το μαχαίρι και η πλάκα πρέπει πάντα να είναι σετ. Για τη σειρά Unger οι πλάκες και τα μαχαίρια θα πρέπει πάντα να τοποθετούνται με την ίδια φορά ***ΑΥΣΤΗΡΑ***.

Τεχνική Κάρτα

Σύστημα ψύξης

Σχηματίζεται από ένα κλειστό κύκλωμα και περιλαμβάνει ένα συμπιεστή, ένα συμπυκνωτή, ένα φίλτρο, ένα τριχοειδές στοιχείο και έναν ανεμιστήρα. Τα επιμέρους στοιχεία αυτού του συστήματος δεν απαιτούν συγκεκριμένες εργασίες συντήρησης. Μόνο σε περίπτωση ανατροπής του μηχανήματος, είναι απαραίτητο να περιμένετε 4 ώρες πριν την επανεκκίνηση της ψύξης.
Το υγρό φρέον που χρησιμοποιείται στην ψύξη είναι αέριο “R290 Eco Friendly".
Τα ακόλουθα δεδομένα και προειδοποιήσεις αναφέρονται στον τεχνικό πίνακα και τον χάρτη ασφαλείας του αερίου:
- Το R290 Eco Friendly δεν ταξινομείται ως επικίνδυνο αέριο από την οδηγία ΕΟΚ 67/548.

Όταν ψεκάζει σε διαρροή

Το προϊόν μπορεί να προκαλέσει παγετό, εγκαύματα στα μάτια και το δέρμα. Οποιαδήποτε επισκευή απαιτείται στο σύστημα ψύξης, πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό φορώντας τον κατάλληλο προσωπικό προστατευτικό εξοπλισμό.
- Σχετικά με τη διάθεση των αποβλήτων:
η καλύτερη λύση συνίσταται στη συλλογή και ανακύκλωση του προϊόντος. Αν αυτό δεν είναι δυνατόν, το προϊόν πρέπει να απορρίπτεται σε εξουσιοδοτημένο εργοστάσιο εξοπλισμένο για να απορροφά και να εξουδετερώνει τα οξέα αέρια και άλλα τοξικά προϊόντα που προκύπτουν από τη διαδικασία.



Αξεσουάρ μηχανής

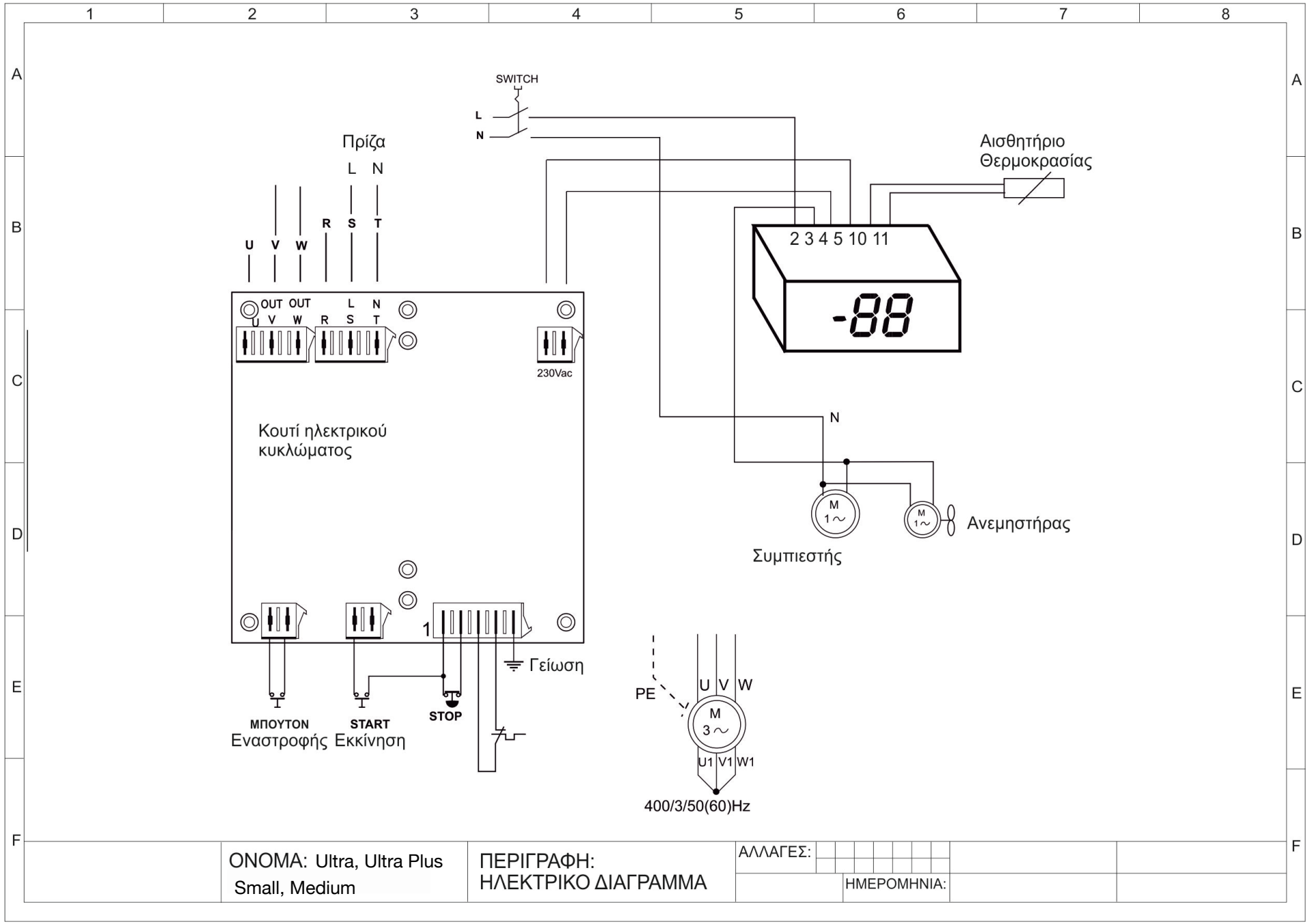
Στην συσκευασία της μηχανής περιλαμβάνονται εκτός από το σύστημα κοπής του οποίου τα εξαρτήματα αναφέρονται σε προηγούμενη παράγραφο και τα εξής.
-Καπάκι μπούκας πλαστικό plexiglass
-Στούμπος μαύρου χρώματος από πολυαιθυλένιο διαμέτρου 45mm.
-Καπάκι για το ταψί της κρεατομηχανής απο plexiglass.
-Πρίζα πενταπολική 400V με περιστροφή πινίων εξωτερικά για αλλαγή φάσεων.
-Εγχειρίδιο ορθής χρήσης της κρεατομηχανής.
-Το εγχειρίδιο ορθής χρήσης του θερμοστάτη.
-Δήλωση συμμόρφωσης σύμφωνη με την Ευρωπαϊκή οδηγία / κανονισμό.



Καπάκι μπούκας



Στούμπος 45mm


SWITCH
L
N
Πρίζα
L N
U V W R S T
OUT OUT L N
U V W R S T
230Vac
Κουτί ηλεκτρικού κυκλώματος
2 3 4 5 10 11
-88
Αισθητήριο Θερμοκρασίας
N
M 1~
M 1~
Ανεμηστήρας
Συμπιεστής
1
Γείωση
ΜΠΟΥΤΟΝ Εναστροφής
START Εκκίνηση
STOP
PE
U V W
M 3~
U1 V1 W1
400/3/50(60)Hz
ONOMA: Ultra, Ultra Plus Small, Medium
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
ΑΛΛΑΓΕΣ:
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

Εργασία	Έλεγχος	Αλλαγή
Αλλαγή μαχαιριού		
Αλλαγή πλάκας		
Αλλαγή προκόπτη		
Αλλαγή πλάκας Β		
Αλλαγή μαχαιριού Β		
Αλλαγή πύρου		
Ημερομηνία		

I Σχεδιάζοντας το Αύριο I

www.quattro.com.gr

τ. 2310 525.800 I info@quattro.com.gr