

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
1.Sunum	2
1.1. AÇIKLAMA.....	2
1.2. UYARILAR VE İŞARETLER.....	2
2.Giriş	3
2.1. TANIMLAMA.....	3
2.2. MODELLER.....	4
3.Kurulum	5
3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM.....	5
3.2. TAŞIMA.....	5
3.3. YERLEŞTİRME.....	5
3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI.....	6
4.Kullanım,Güvenlik	6
4.1. ÇALIŞMA.....	6
4.2. DURDURMA.....	7
4.3. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ.....	8
4.4. GÜVENLİK.....	8
5.Temizlik, Hijyen	9
6.Arıza Bulma	10
7.Bakım	11
8.Garanti Bilgileri	11
9.Satış Noktası	11



KÖFTE-TATLI ŞEKİLLENDİRME MAKİNESİ KULLANMA KILAVUZU



FRM 140M
FRM 210 M



1. SUNUM


1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman FRM Serisi Köfte Tatlı Şekillendirme Makineleri hakkında ihtiyacınız olacak temel kurulum, kullanım, güvenlik, temizlik ve hijyen, arıza bulma, bakım, garanti bilgileri ve iletişim bilgilerini kapsamaktadır.

Daha detaylı bilgi için teknik servislerimize başvurabilirsiniz.


1.2. UYARILAR VE İŞARETLER


Kullanım kılavuzu ve makineniz üzerinde bulunan uyarı ve talimatların açıklamaları.


	TEHLİKE
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE TEHLİKELİ BİR DURUM VARDIR. KURALLARA UYMAZ İSENİZ ÖLEBİLİR VEYA YARALANABİLİRSİNİZ	

	ELEKTRİK TEHLİKESİ
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR	

	KOL VEYA VÜCUT DOLANMA TEHLİKESİ
KOL VEYA VÜCUDUN DÖNEN VEYA HAREKET EDEN YERE DOLANMA TEHLİKESİ VARDIR	

	KULLANIM KLAVUZU
MAKİNEİNİZ İLE İLGİLİ HİÇBİR İŞLEM YAPMADAN ÖNCE KULLANIM KLAVUZUNU OKUYUNUZ VE ANLAYINIZ	

	BİLGİLENDİRME
BU İŞARET İLE BİRLİKTE SUNULAN VERİLER, BİLGİLENDİRME AMAÇLIDIR	

	BAKINIZ
DAHA DETAYLI BİLGİ İÇİN İŞARET EDİLEN YERE BAKINIZ	

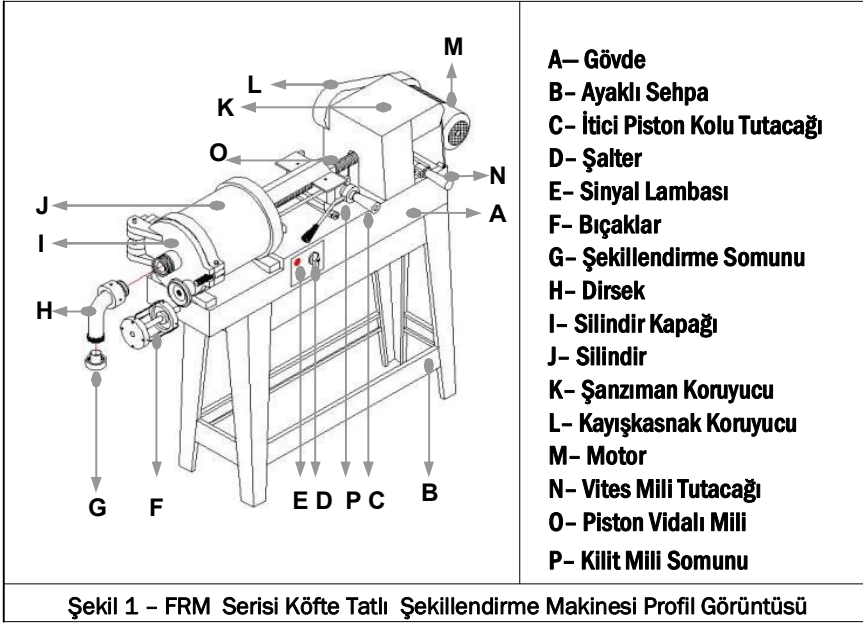
2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

FRM Serisi Köfte Tatlı Şekillendirme Makineleri, küçük ve orta ölçekteki fastfood, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların köfte işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. Köfte Şekillendirme Makineleri, köfte işleme zamanınızı kısaltır, size zaman kazandırarak, iş yükünüzü hafifletir.

KS Serisi Köfte Şekillendirme Makineleri hakkında;

- Ayaklı sehpa ile rahat çalışma olanağı sunar.
- Mikroanahtar ile çalışma güvenliği sağlar
- Tekerlekli ayakları ve tutma kolları ile taşıma kolaylığı sağlar.
- Vites dişlileri ile farklı boylarda köfte elde etme olanağı sunar



2.2. MODELLER

FRM 140 M: Köfte Tatlı Şekillendirme Makinesi

FRM 210 M : Köfte Tatlı Şekillendirme Makinesi

Makine modelinizin özelliklerinin, etiketin üzerindeki tanımlayıcı bilgiler ile uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz.

M* Monofaze

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.


3. 1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM


Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	FRM 140 M / FRM 210 M
Boyutlar (cm) en x boy x yükseklik	50x156x125cm/ 50x156x125cm
Brüt Hacim (m ³)	0,97m ³
Paket Ağırlık (kg)	130/125Kg
Tablo 1 - Modellere göre Boyut, Ağırlık ve Hacim	

3. 2. TAŞIMA

Makineniz, taşıma için ergonomik olarak tasarlanmıştır. Ayakların iki tanesi tekerleklidir ve karşı tarafında bulunan tutma kolları yardımıyla taşıma yapabilirsiniz. Taşımayı makineye zarar vermeyecek şekilde yavaşça yapınız ve makinenin devrilmemesi için gerekli tüm önlemleri alınız.

	Makineyi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız. Makineyi taşırken, makinenin devrilmemesi için gerekli tüm önlemleri alınız
---	---



	Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız
---	--

3.3. YERLEŞTİRME

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makineniz çalışırken, makinenizin sabit olduğundan emin olunuz.

3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Makinenizin elektrik bağlantılarını mutlaka konusunda uzman kişilere yaptırınız.
- Elektrik sisteminizin voltajının, makinenizin etiketindeki elektrik voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz.



	Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır
	Makinenizin motor tarafında bulunan kasnak kayışının dönüş yönünü kontrol ediniz. Kayışın dönüş yönü, şanzıman koruyucu üzerindeki ok işareti ile aynı yönde olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz (Bu uyarı trifaze modeller için geçerlidir)


Özellikler	Modeller	
	FRM 140 M	FRM 210 M
Motor (kw)	0,75	0,75
Faz	1N	3N
Voltaj (V)	220V	220V
Frekans (Hz)	50/60	50/60




Tablo 2 – Motor Özellikleri

4. KULLANIM, GÜVENLİK






4.1. ÇALIŞMA



- İtici pistonun silindirin arkasında olduğundan emin olunuz ( Şekil 1).
- Silindirin kapağını açarak, köfte harcını silindire yerleştiriniz ve kapağını kapatarak civatalarını sıkınız. Kapağın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.
- Makineyi çalıştırmadan önce piston vidalı mili üzerinde bulunan makasın iç tarafındaki somunların tamamen kapalı olduğundan emin olunuz. Bunun için kilit mili somununun kolunu 360 derece sağa çevirerek somunları açınız ve itici piston kolu tutacağını geriye doğru çekerek somunlar için vidalı mil üzerinde yeni bir yer ayarlayınız. Kilit mili somununun kolunu 360 derece sola çeviriniz ve somunları kapatınız. Somunlar tamamen kapanana kadar makinenizi çalıştırmayınız. Aksi durumda somun dişlerinin aşınmasına neden olabilirsiniz ( Şekil 1).

- Makinenizin fişini prize takınız ve şalteri açarak makinenizi çalıştırınız ( Şekil 1).
- Makineyi çalıştırdıktan sonra kasnak kayışının dönüş yönünü kontrol ediniz. Eğer dönüş yönü doğru değilse piston geriye doğru hareket edecek ve makinenize zarar verecektir. Bunu önlemek için fişteki herhangi iki faz kablosunun yerini değiştiriniz (Bu uyarı Trifaze modeller için geçerlidir).

	Köfte Tatlı harcını silindire yerleştirdikten sonra fişi prize takınız.
	Silindir tamamen dolu iken, silindirin boşalma süresi 6 – 7 dakikadır.
	Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirlı, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız

4.2. DURDURMA

- Silindir tamamen boşaldığında vidalı mil üzerindeki makas mikroanahtar dokunacağından makine otomatik olarak duracaktır. Makine durduktan sonra şalteri kapatınız ve fişi prizden çekiniz ( Şekil 1).
- Makineyi, silindir tamamen boşalmadan önce durdurmak isterseniz gövde kenarında bulunan şalteri kapatınız ve fişi prizden çekiniz ( Şekil 1).
- Silindirin ön kapağını açınız, kilit mili somununun kolunu 360 derece sağa çevirerek vidalı mil üzerindeki somunları açınız ve itici piston kolu tutacağını geriye doğru çekiniz ( Şekil 1).
- Kilit mili somununun kolunu 360 derece sola çevirerek vidalı mil üzerindeki somunların tamamen kapanmasını sağlayınız. Somunlar tamamen kapanmadan makinenizi kesinlikle çalıştırmayınız ( Şekil 1).
- Makineyi tekrar çalıştırmak için çalışma talimatını uygulayınız ( Madde 1).

	Silindir tamamen boşaldıktan sonra mikroanahtar akımı devreden keserek makineyi durduracaktır. Pistonu geriye çekmeden mutlaka şalteri kapatınız ve silindir kapağını, civatalarını gevşeterek açınız
	Kilit mili somununun kolunun sürekli olarak (somunlar açık veya kapalıyken) aşağı bakması gerektiğini unutmayınız

4.3. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

- Malzemenin yapısı
- Ortam değişkenliği
- Ortam sıcaklığı
- Karışımın niteliği


Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.


Modeller	Köfte Harcı Miktarı	İşleme Süresi
FRM 140 M/ FRM	5L/10L	6-7 dakika

Tablo – 3 Çalışma Kapasiteleri

4.4. GÜVENLİK


Makinenizin ile ilgili olası tehlikeli durumlara karşı çeşitli önlemler alınmıştır. Silindirin arkasında bulunan mikroanahtar sayesinde silindir tamamen boşaldığı zaman makine otomatik olarak duracaktır. Silindirin kapağını açmadan önce şalteri kapatmayı unutmayınız. Pistonu geriye çektiğiniz zaman mikroanahtar devre dışı kalacak ve makine tekrar çalışmaya başlayacaktır. Bu nedenle önce şalteri kapatmanız gerekmektedir. Ayrıca pistonu geri çekmeden önce ön kapağı açmazsanız silindir içinde hava kalmadığından pistonu geriye çekmek zorlaşacaktır.


	Makinenizin gövdesinde bulunan mikro anahtar sayesinde çalışma güvenliğinizi arttırılmıştır. Silindir tamamen boşaldığında mikro anahtar, akımı devreden keserek makinenizi durdurur
---	--

	Makineniz çalışır durumdayken gövdeyi açmaya çalışmayınız
---	---

5. TEMİZLİK, HİJYEN

- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Sabunlu sıcak su ve deterjan kullanarak makinenizin silindirini, stand ayaklarını ve gerekli diğer yerlerini temizleyiniz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.

	Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz
---	---

	Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız
---	---

	Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız
--	--

6. ARIZA BULMA

Arıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
Makine çalışmıyor	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Gövdenin sol tarafında bulunan ana şalter açık olmayabilir	Ana şalteri açmak için şalter düğmesini '0' konumundan '1' konumuna getiriniz
	Mikroanahtar bozuk olabilir	Mikroanahtarın çalışıp çalışmadığını kontrol ettiriniz
Makineden anormal sesler geliyor	Makineniz düz bir zeminde olmayabilir	Makinenizi düz bir zemin üzerine alınız ve makinenizin düz durmasını sağlayınız
	Silindire, çok katı köfte harcı koyduğunuzdan motoru zorluyor olabilirsiniz	Silindire koyduğunuz köfte harcının çok katı olmamasına ve çok fazla miktarda baharat ihtiva etmemesine dikkat ediniz
	Kasnak kayışı dönmesi gereken yönün tersine dönüyor olabilir	Kasnak kayışının dönüş yönünü kontrol ediniz. Eğer dönüş yönü doğru değilse fişteki herhangi iki faz kablo-sunun yerini değiştiriniz (Trifaze modeller için geçerlidir)
	Silindir hasar görmüş olabilir	Silindirin hasar görüp görmediğini kontrol ediniz. Eğer hasar görmüşse teknik servise başvurunuz
	Köfte harcına yabancı cisim karışmış olabilir.	Köfte harcında yabancı cisim bulunup bulunmadığını kontrol ediniz
Güç Yetersiz	Fiş doğru takılmamış olabilir	Fişlerin doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz
	Fişin içindeki kablolar kopmuş ve/veya faz eksik geliyor olabilir	Gerekirse makinenizin fişini açarak kablolarda herhangi bir sorun olmadığını doğrulayınız

Tablo 4 – Arıza Bulma – Neden Tablosu

7. BAKIM

Her kullanımdan sonra veya günlük olarak makinenizin gövdesini nemli bir bezle siliniz.

Bunun dışında yapmanız gereken herhangi bir bakım işlemi yoktur.

8. GARANTİ BİLGİLERİ

KS Serisi Köfte Şekillendirme Makineleri, işçilik ve montaj hatalarına karşı iki (2) yıl garantilidir.

Kullanım hataları sonucu ortaya çıkan ve/veya çıkabilecek hiçbir zarar ve/veya kayıptan TOPALOĞULLARI MAK. SAN ve TİC AŞ. sorumlu tutulamaz.

9. SATIŞ NOKTALARI

İL	SATIŞ NOKTASI	ADRES	İLETİŞİM
İSTANBUL	SHOWROOM MERKEZ	Bahriye Cad. No:105 Kasımpaşa Beyoğlu 34440 İstanbul	Tel: +90 212 2979913 Fax: +90 212 2979915
TEKİRDAĞ	FABRİKA	Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi Karaa- ğaç Mah.10.Sokak No:9 Kapaklı Tekirdağ	Tel: +90 282 758 37 32 Fax: +90 282 758 38 01

Tablo 5– Satış Noktaları

TOPALOĞULLARI MAK. SAN. VE TİC AŞ., önceden haber vermeksizin ürünleri üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kitapçıkta kullanılan teknik bilgiler, resimler, ölçüler, çalışma kapasiteleri ve illüstrasyonlar tamamen bilgi verme amaçlıdır. Oluşabilecek tipografik hatalardan firmamız sorumlu değildir.