

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.....	5
4.Kullanım,Güvenlik	6
4.1. ÇALIŞMA.....	6
4.1.1. SÜREKLİ ÇALIŞMA.....	7
4.1.2. ZAMAN AYARLI ÇALIŞMA.....	7
4.2. KONTROL PANELLERİ.....	8
4.3. DURDURMA.....	8
4.4. KAZANI DOLDURMA - BOŞALTMA.....	8
4.4.1. DOLDURMA.....	8
4.4.2 BOŞALTMA.....	8
4.5. HIZ VE YÖN AYARI YAPMA.....	8
4.6. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ.....	8
4.7. GÜVENLİK.....	9
5.Temizlik, Hijyen	9
6.Arıza Bulma	10
7.Bakım	11
8.Garanti Bilgileri	11
9.Satış Noktaları	11



SPZ MODEL SİRİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ



SPZ 300M
SPZ 500T
SPZ 600T



1. SUNUM


1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman SPZ Serisi Spiral Hamur Yoğurma 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 KILAVUZU
MAKİNEİNİZ İLE İLGİLİ HİÇBİR İŞLEM YAPMADAN ÖNCE KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUNUZ VE ANLAYINIZ	

	BİLGİLENDİRME
BU İŞARET İLE BİRLİKTE SUNULAN VERİLER, BİLGİLENDİRME AMAÇLIDIR	

	BAKINIZ
DAHA DETAYLI BİLGİ İÇİN İŞARET EDİLEN YERE BAKINIZ	

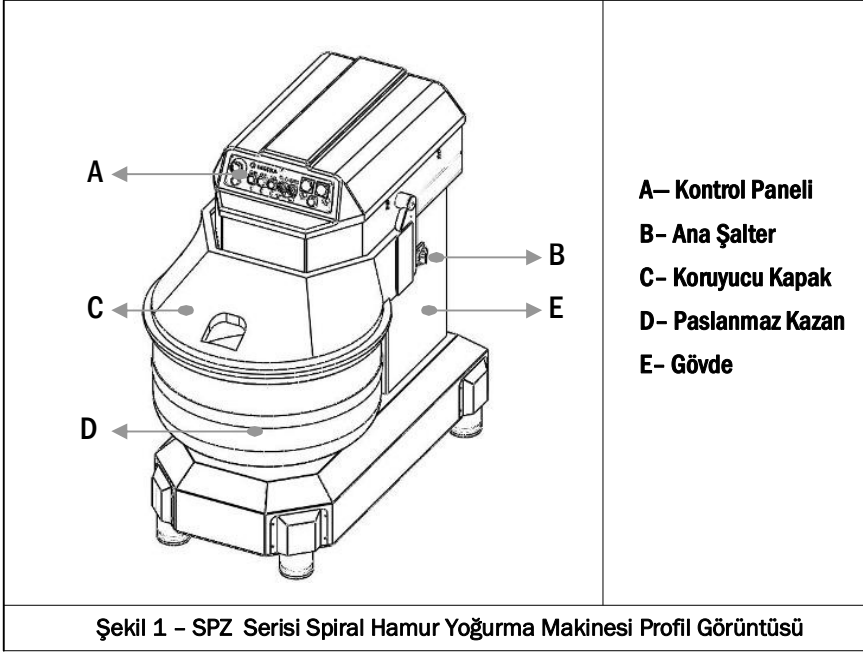
2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

SPZ Serisi Spiral Hamur Yoğurma Makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların hamur işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tasarlanmıştır. SPZ Serisi Spiral Hamur Yoğurma Makineleri, hamur yoğurma zamanını kısaltır, daha homojen hamur karışımı elde ederek hamur hacminin büyümesini sağlar, hamurun aşırı ısınmasını engeller.

SPZ serisi Spiral Hamur Yoğurma makineleri;

- Tek motorla üstten ve alttan zincirli tahrik. İki farklı hızda dönen kazan ve çatal.
- Kalınlaştırılmış sac gövdeleri sayesinde titreşim minimum seviyeye indirilmiştir.
- Kazan, spiral çatal ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Güçlü gövde yapıları sayesinde sert hamur karışımları için uygundur.
- Koruyucu kapak kazanı kamufle ederek, güvenli bir kullanım sağlar ve kolayca temizlenebilir.



2.2. MODELLER

SPZ 300 M : 8 kg hamur kapasiteli, spiral çatalı çift hızlı, kazanı tek yönlü dönebi-
 len Spiral Hamur Yoğurma Makinesi

SPZ 500 T : 40 kg hamur kapasiteli, spiral çatalı çift hızlı, kazanı tek yönlü dönebi-
 len Spiral Hamur Yoğurma Makinesi

SPZ 600 T : 60 kg hamur kapasiteli, spiral çatalı çift hızlı, kazanı çift yönlü dönebi-
 len Spiral Hamur Yoğurma Makinesi

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

T* Trifaze

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3. 1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	SPZ 300	SPZ 500	SPZ 600
Boyutlar (cm) (en x boy x yükseklik)	38x62x66	68x108x111	72x111x105
Brüt Hacim (m ³)	0,16	0,83	0,84
Paket Ağırlık (kg)	70	255	278

Tablo 1 - Modeller Boyut, Ağırlık ve Hacimler

3. 2. TAŞIMA

Makineniz, ayakları altına forklift girecek şekilde tasarlanmıştır. Forkliftin paletlerini
 makinenin ön ve arka ayakları arasına sokunuz. Makinenizin ağırlık merkezi,
 gövdenin arka tarafındadır, forklifti yerleştirirken bu noktayı dikkate alınız.
 Makineyi kaldırırken forklifti dengeli bir şekilde kaldırınız.

Makineyi taşıırken, makinenin devrilmemesi için gerekli tüm önlemleri
 alınız. Ağırlık merkezi, makine gövdesinin arka tarafındadır. Taşıma
 yaparken bu noktayı dikkate 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.

Spiral çatalın dönüş yönü, gövde üzerindeki etiket yönü ile aynı olmalı-
 dır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştirir-
 niz (Bu uyarı trifaze modeller için geçerlidir)

Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır

Özellikler	Modeller		
	SPZ 300	SPZ 500	SPZ 600
Motor(kw)	0,37	1,8-2,2	2,4-3
Voltaj (V)	380	380	380
Frekans(Hz)	50/60	50/60	50/60

Tablo 2 – Motor Özellikleri

4. KULLANIM, GÜVENLİK

4.1. ÇALIŞMA

Makinenin normal şartlarda çalışabilmesi için;

- Koruma kapağı kapalı olmalıdır (Şekil 1).
- Ana şalter açık olmalıdır (Şekil 1).
- Eğer zaman saati modu seçilmiş ise zaman ayarı kurulmuş olmalıdır.

4.1.1. SÜREKLİ ÇALIŞMA

- Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz.
- Un, su ve diğer malzemelerinizi, makinenizin kapasitesine uygun miktarlarda kazana boşaltınız. Makine kapasiteleri için (Tablo 3). Ana şalteri açınız.
- Açma butonuna basarak makineyi çalıştırınız (Şekil 2).
- Karışım bir süre işlendikten sonra dilerseniz makinenizi yüksek devirde çalıştırabilirsiniz.
- SPZ Seri modellerinde kazan tek yönlü olarak sağa doğru dönmektedir.

4.1.2. ZAMAN AYARLI ÇALIŞMA

- Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz.
- Un, su ve diğer malzemelerinizi, makinenizin kapasitesine uygun miktarlarda



Makinenizi önce alçak devirde sonra yüksek devirde çalıştırınız. Kazandaki karışımı ilk kez yoğuracaksanız yüksek devirle başlamayınız

kazana boşaltınız. Makine kapasiteleri için (Tablo 3). Ana şalteri açınız.

- Kumanda panelindeki kumanda seçme düğmesini sola çevirerek zaman saati konumuna yani otomatik duruma getiriniz.
- Zaman saati ile makinenin çalışma süresini ayarlayınız (Şekil 2). Bunlar makinenizin veya spiral çatalın düşük ve hızlı seviyelerdeki çalışma sürelerini ayarlar. Eğer isterseniz, düşük seviyedeki çalışma süresini gösteren zaman saati ayarı ile makinenizi düşük seviyede istediğiniz süre kadar çalıştırdıktan sonra, yüksek seviyedeki çalışma süresini gösteren zaman saati ayarı ile otomatik olarak hızlı seviyeye geçmesini ve bu hızlı seviyede belirleyeceğiniz süre kadar çalışmasını sağlayabilirsiniz.
- Karışım bir süre işlendikten sonra dilerseniz makinenizi yüksek devirde çalıştırabilirsiniz.

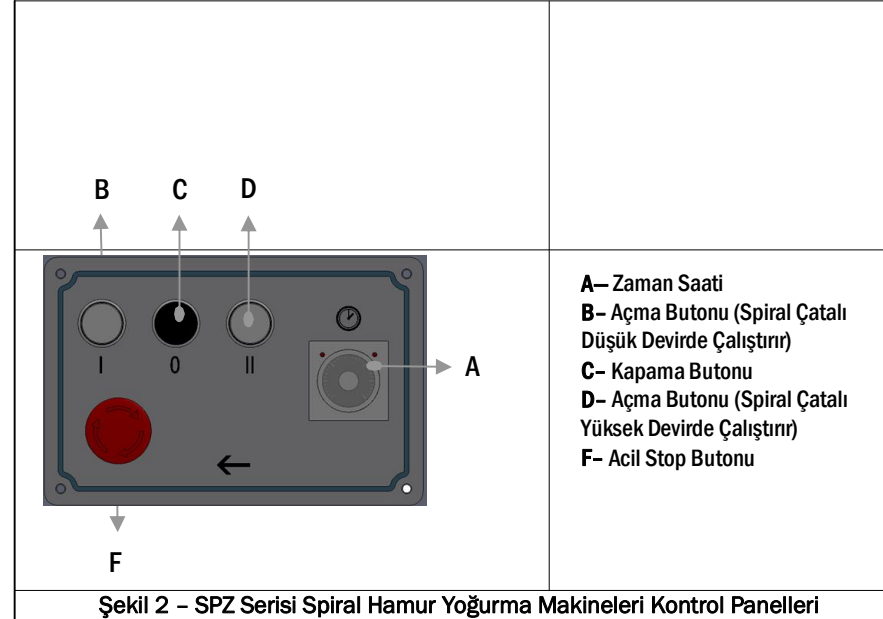


Makinenizin zaman saati, saat yönünde çevirerek kurulmaktadır. Zaman saatini kesinlikle saatin tersi yönde çalıştırmayınız. Zaman saatini kurmuş olsanız bile kendiliğinden durmasını bekleyiniz





Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmamız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirli, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız

4.2. KONTROL PANELLERİ





4.3. DURDURMA


- Önce kazan durdurma düğmesine ( Şekil 2) basarak kazanı durdurunuz.
- Sonra kapama butonuna ( Şekil 2) basarak makineyi durdurunuz.

4.4. KAZANI DOLDURMA – BOŞALTMA

4.4.1. DOLDURMA

- Kazanı doldurmadan önce kazan içinin ve spiral çatalın temiz olduğundan emin olunuz.
- Kazana, makine kapasitenizi aşmayacak şekilde işlemek istediğiniz miktarda un koyunuz. Makine kapasiteniz hakkında bilgi almak için ( Tablo 3).
- Makinenizin çalışma talimatını uygulayınız ( Madde 4.1.).

4.4.2 BOŞALTMA

- Makinenizin durdurma talimatını uygulayınız ( Madde 4.3.).
- Koruma kapağını kaldırıp arkaya doğru yaslayınız.
- Hijyenik bir aparat yardımıyla karışımı boşaltınız.

4.5. HIZ VE YÖN AYARI YAPMA

Makinenizin spiral çatalı tek yönde çift hızda döner. Açma butonları sayesinde spiral çatalı ister düşük devirde, ister yüksek devirde çalıştırabilirsiniz. Makinenizi her zaman düşük devirde çalıştırmaya başlatınız ve gerekiyorsa (hamurun özelliğine göre) yüksek devire geçiniz.

4.6. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

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

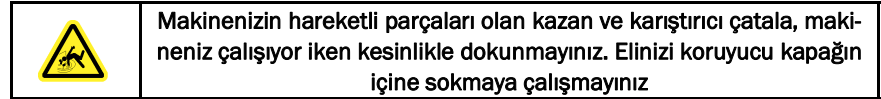
Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.

Malzeme	SPZ 300	SPZ 500	SPZ 600
Un (kg)	4	20	30
Su (lt)	4	20	30
Hamur (kg)	8	40	60

Tablo 3 – Çalışma Kapasiteleri

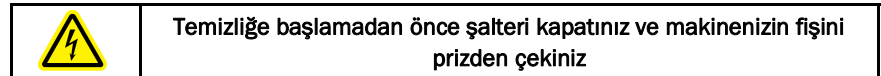
4.7. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama, çarpma ve kararlılık kaybıdır. Hareketli spiral çatalın kapladığı hacimde ezilme, makaslama, yakalama ve çarpma tehlikesi vardır. Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesine karşın kazan ve gövde aralığı geniş tutulmuştur. Kazanı hareket ettiren mekanizmada yakalama tehlikesine karşın kazan gövde aralığı geniş tutulmuştur.



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.
- Kazanın içinde kalan malzemeyi tamamen sıyırıp alınız.
- Çatalın altında kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Sıcak su ve deterjan kullanarak makinenizin kazanını ve karıştırıcı çatalını temizleyiniz.
- Makinenin çatalını temizlerken üzerinde malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Koruyucu muhafazayı gerekirse temiz bir aparatla, sonra nemli bir bezle temizleyiniz
- Kazan ve çatal dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
- Makinenin arka tarafındaki havalandırma boşluklarını en fazla ayda bir kere temizleyiniz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.





Spiral çatalın üzerinde olabilecek delik, pürüz, çıkıntı veya benzeri yüzeyler, karıştırma sonrası tam olarak temizlenmez ise bu durum yüzeylerde hamur ve/veya toz birikintisine yol açacağından hijyenik değildir. Her kullanımdan sonra spiral çatalı sıcak suyla iyice temizle-

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 O konumundan I konumuna getiriniz.
	Kumanda seçme düğmesinden zaman saati seçilmiş fakat, zaman saati kurulmamış olabilir	Hamur işleme süresini seçmek için zaman saatini kurunuz ve açma butonuna basınız
Makineden metalik sesler geliyor / Makine eti eziyor	Spiral çatalınız, dönmesi gereken yönün tersi yönde dönüyor olabilir	Spiral çatalınız her zaman saat yönünde dönmektedir. Dönüş yönünü kontrol ediniz ve eğer doğru değilse fişteki iki fazın yerini değiştiriniz
	Kazan hasar görmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve kazanı el ve gözle kontrol ediniz
	Kazan içine yabancı cisim düşmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve kazanınızın içinde yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz
Makineden sürtünme sesi geliyor	Kayış yeterince gergin değil	Üst kapağı açarak kayışın gerginliğini kontrol ediniz ve gerekirse kayış değiştiriniz
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

Makinenizin arkasında bulunan havalandırma boşluklarını, en fazla ayda bir olarak nemli bir bezle temizleyiniz. Bunun dışında makineniz herhangi bir periyodik bakım işlemi gerektirmemektedir.

8. GARANTİ BİLGİLERİ

SPZ Serisi Spiral Hamur Yoğurma 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 Karaağaç 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.