

İÇİNDEKİLER

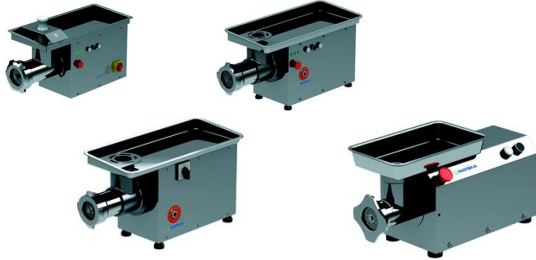
	Sayfa
1.Sunum.....	2
1.1. AÇIKLAMA.....	2
1.2. UYARILAR VE İŞARETLER.....	2
2.Giriş.....	3
2.1. TANIMLAMA.....	3
2.2. MODELLER	4
3.Kurulum.....	5
3. 1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM.....	5
3. 2. TAŞIMA.....	5
3.3. YERLEŞTİRME.....	5
3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI	6
4.Kullanım,Güvenlik.....	6
4.1. ÇALIŞMA.....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



TOPALOĞULLARI



PASLANMAZ ET KIYMA MAKİNESİ KULLANMA KILAVUZU



EPA 12M,EPA 22T,EPA 22M,EPA 32T,EPA 32M,EPP 12M,EPP
22T,EPP 22M,EPP 32T,EPP 32M,EPS 42T



1. SUNUM

1.1. AÇIK- LAMA

Bu doküman Mateka Et Kıyma 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 YARANABİLİRSİNİZ	

	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
MAKİNEZİ 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

Et Kıyma Makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki kasap, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların et işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. 200 kg'dan 1500 kg'a kadar et işleme kapasitesine sahip modelleri ile değişik ölçekteki endüstriyel mutfaklara hitab eder.

Et Kıyma makineleri hakkında;

- Paslanmaz gövde
- İleri geri çalıştırma imkanı
- Kolay kullanım sağlayan kumanda panosu
- El muhafazası

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

3.2. TAŞIMA

Makineyi palet veya forklift ile taşımayı tercih ediniz. Eğer böyle bir imkanınız



Modeller	EPA 12/ EPP 12	EPA 22/ EPP 22	EPA 32/ EPP 32	ESG 22/ EPG 22	ESG 32/ ESG 32
Boyutlar (cm) en x boy x yük- seklik	32x60x40 32x60x40	36x78x61 42x86x58	37x88x61 48x98x58	42x86x58 42x86x58	42x86x58 48x98x58
Hacim (m³)	0,07/0,07	0,17/0,21	0,19/0,27	0,20/0,20	0,27/0,27
Paket Ağırlık(kg)	23/29	56/56	86/89	78/78	108/108

Tablo 1 – Modellere göre Boyut, Ağırlık ve Hacim

yoksa tek başınıza taşımayınız. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin orta tarafındadır. Forklift, palet yada başka bir şekilde taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.

3.3. YERLEŞTİRME

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.



	Makineyi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin orta tarafındadır. Taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız
	Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız

- 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.

4. KULLANIM, GÜVENLİK

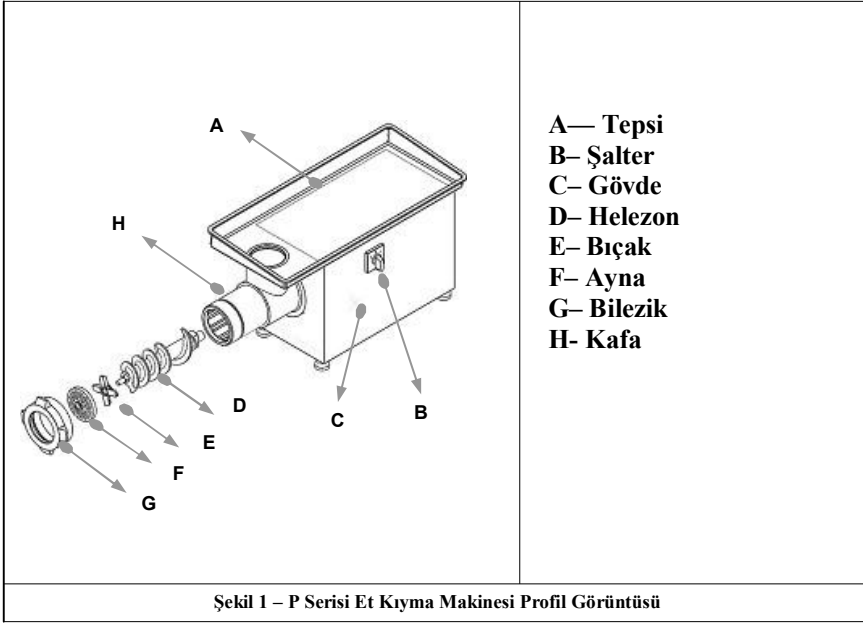
	Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır					
	Helezonun dönüş yönü, makine gövdesine vurulan etiketin yönüyle aynı olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz (Bu uyarı trifaze modeller için geçerlidir)					
Özellik-ler	Modeller					
	EPA 12/ EPP 12	EPA 22/EPP 22	EPA 32/EPP 32	ESG 22/EPG 22	ESG 32/ ESG 32	EPS 42
Motor (kw)	0,37	1,1	2,2	1,1 /0,75 (soğutucu motor)	2,2 /0,75 (soğutucu motor)	3

Tablo 2 – Motor Özellikleri

4.1. ÇALIŞMA

- Makinenizin fişini prize taktıktan sonra şalteri açınız (Şekil 1)
- Helezonun dönüş yönünü kontrol ediniz. (Trifaze modeller için)
- Eğer helezon doğru yönde dönmüyorsa şalteri diğer tarafa çeviriniz.
- Etleri helezonu boğmayacak miktarlarda makinenizin içine atınız. Kapasite oranları için (Tablo 3)





2.2. MODELLER

EPA 12,22,32: Paslanmaz Gövde Et Kıyma Makinesi

EPP 12,22,32: Paslanmaz Gövde ve Paslanmaz Kafa Takımı (Kafa+Helezon+Bilezik) Et Kıyma Makinesi

ESG 22,32: Soğutuculu Paslanmaz Gövde ve Paslanmaz Kafa Takımı (Kafa+Helezon+Bilezik) Et Kıyma Makinesi

EPG 22,32: Soğutuculu Paslanmaz Gövde Et Kıyma Makinesi

EPS 42 : 42 Numara Paslanmaz Gövde Yekpara Inox Kafa Et Kıyma Makinesi

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

T* Trifaze

M* Monofaze

- Kıyacağınız etlerde damar ve/veya sinir olmamasına dikkat ediniz. Çünkü damar ve sinirler, kendilerine özel bıçak kullanılmazsa makinede sıkışma meydana getirerek makinenize zarar verebilirler.
- Şayet makinenizin helezonunda sıkışma meydana gelmişse makinenizin helezonunu 2-3 saniyeyi geçmeyecek şekilde geriye doğru çalıştırınız. Bunun için ana şalteri, normal çalışma yönünün tersine çevirmeniz gere-

i	Eti, makineyi çalıştırdıktan sonra makineye atınız. Makinenizi, et sıkışması durumunda, sıkışmayı gidermek için geri çalıştırmanız gerekecektir. Bu işlemi 2 saniyeden uzun tutmayınız. Ayrıca makinenizi geri çalıştırdıktan sonra, makinenizin bileziği gevşeyecektir. Tekrar çalıştırmadan önce bileziği hafifçe sıkınız
i	Bileziği az sıkmanız; makinenin eti ezmesine, çok sıkmanız ise ayna ve bıçağın kırılmasına neden olacaktır
i	Makinenizin ayna ve bıçağını periyodik olarak kontrol ediniz. Gerekliyse biletiniz
i	Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirli, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız

kir.

- Makinenizi boş iken çalıştırmamaya özellikle dikkat ediniz.

4.2. DURDURMA

- Önce makinenizin içinde et yada kıyma kalmadığına emin olunuz.
- Makinenizin şalterini "0" konumuna getirerek makinenizi durdurunuz (Şekil 1)

4.3. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

- Etin yapısı
- Ortam değişkenliği
- Ortam sıcaklığı




Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	Kapasite
EPA 12/EPP 12	200 kg / saat
EPA 22/EPP 22	400 kg / saat
EPA 32/EPP 32	600 kg / saat
ESG22/EPG 22	400 kg / saat
ESG 32/EPG 32	600 kg / saat
EPS 42	800 kg / saat

Tablo – 3 Çalışma Kapasiteleri




4.4. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, yakalama ve çarpmadır. Hareketli helezonun kapladığı hacimde ezilme, yakalama ve çarpma tehlikesi vardır. Bu tehlikelere karşı tepsinin üstüne emniyet sacı konulmuştur.

	Makinenizin hareketli parçası olan helezona, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız. Elinizi etin atıldığı yuva içine sokmaya çalışmayınız. Eti sadece, makineniz ile birlikte verilen polyamid tokmakla itiniz. Bu işlemi kesinlikle elle yapmayınız
	Makineniz çalışır durumdayken gövdeyi açmaya çalışmayınız
	Makinenizin içine kemik parçalarının kaçmamasına dikkat ediniz

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.
- Makinenin bileziğini, aynasını, bıçağını ve helezonunu sırasıyla çıkarınız.
- Makinenin parçalarını sabunlu sıcak suyla temizleyiniz ve hemen kuruyunuz.
- Bu parçaların ıslak kalmamasına dikkat ediniz.
- Helezon yuvasını yine sabunlu ve sıcak suyla yıkayınız.
- Tepsiyi ve emniyet sacını sabunlu, sıcak suya daldırılmış nemli bir bezle temizleyiniz.
- Makine gövdesini ve havalandırma boşluklarını, nemli bir bezle temizleyiniz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.
- Temizlediğiniz parçalardan helezonu, bıçağı, aynayı ve bileziği sırasıyla monte ediniz.
- Aynayı, bilezik içindeki pimine denk gelecek şekilde takınız.

	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 BUL-MA

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.
Makineden metalik sesler geliyor / Makine eteziyor	Makinenizin helezonu, dönmesi gereken yönün tersi yönde dönüyor olabilir	Makinenizin helezonu, makinenin kafasına vurulan etiket ile aynı yönde dönmelidir. Dönüş yönünü kontrol ediniz ve eğer doğru değilse ana şalteri diğer tarafa çeviriniz.
	Makinenizin içine yabancı cisim/cisimler düşmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve makinenizin içinde yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz
	Makineniz hasar görmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve tüm yüzeyleri gözle kontrol ediniz
	Makinenizin bileziği gevşek olabilir	Bileziği hafifçe sıkınız
	Ayna ve bıçak körelmiş olabilir	Ayna ve bıçağı biletiniz
	Fiş doğru takılmamış olabilir	Fişlerin doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz
Güç Yetersiz	Fişin içindeki kablolar kopmuş ve/veya faz eksik geliyor olabilir	Çekerseniz makinenizin fişini açarak kablolarda herhangi bir sorun olmadığını doğrulayınız

8. GARANTİ BİLGİLERİ

HY Serisi 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.