



TOPALOĞULLARI



ESMAK



MATEKA

HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ KULLANMA KILAVUZU



HYM 300M, HYM 360M, HYM 360KM, HYM 430M, HYM 430DT, HYM 430KM, HYM 500T, HYM 500M, HYM 500DT, HYM 500KT, HYM 500KM, HYM 600T, HYM 600M, HYM 600DT, HYM 600KT, HYM 600KM, HYM 750T, HYM 750M, HYM 750DT, HYM 750KT, HYM 750KT, HYM 750KM, HYM 850T, HYM 850M, HYM 850DT, HYM 900T, HYM 900DT, HYM 1000T, HYM 1000DT



İÇİNDEKİLER

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

1. SUNUM


1.1. AÇIK- LAMA

Bu doküman HY Serisi 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 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 |
| 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 | |

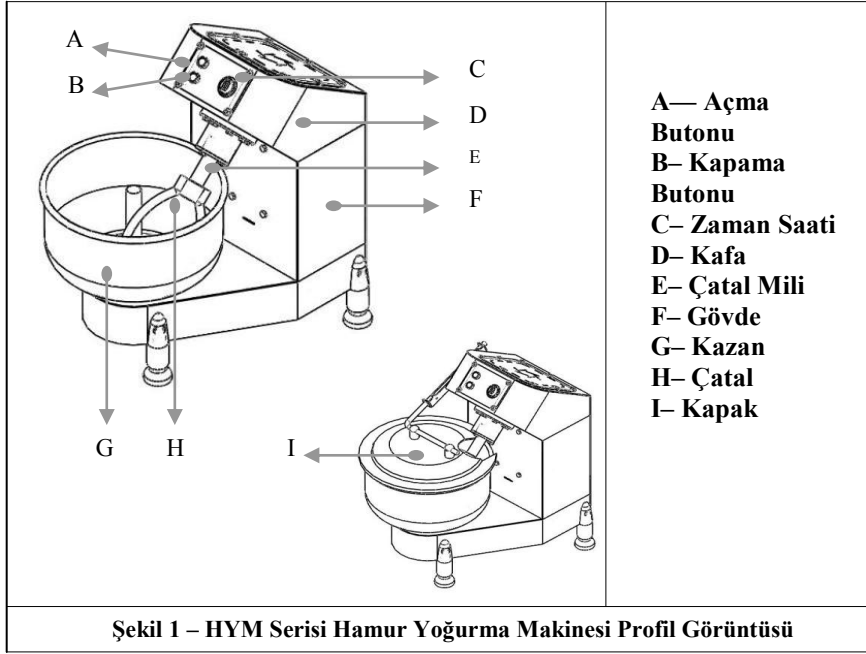
2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

HYM Serisi 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. Hamur Yoğurma Makineleri, hamur yoğurma zamanını kısaltır. Paslanmaz malzemeden üretilen kazan, çatal ve karıştırma mili ile sağlığa uygundur. Güçlü gövde yapıları sayesinde uzun ömürlüdürler.

HYM Serisi Hamur Yoğurma Makineleri hakkında;

- AISI 304 paslanmaz kazan
- AISI 304 paslanmaz çatal ve çatal mili
- Elektrostatik boyalı gövde



2.2. MODELLER

HYM 300 (M): 5 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi
HYM 360 (M): 10 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi
HYM 430 (T/M/TD): 20 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi
HYM 500 (T/M/TD): 30 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi
HYM 600 (T/M/TD): 45 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi
HYM 750 (T/M/TD): 75 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi
HY M 850 (T/M/TD): 100 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi
HYM 900(T/D/T): 125 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi
HYM 1000(T/D/T) : 200 kg hamur kapasiteli Hamur Yoğurma Makinesi

T* Trifaze M* Monofaze TD* Trifaze ve 2 hız seçeneekli

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

| Models | HYM 300 | HY M 360 | HYM 430 | HYM 500 |
|--|----------|----------|----------|----------|
| Paket Ölçüsü (cm) (enxboyxvükl) | 36x65x52 | 45x65x63 | 53x82x95 | 61x87x97 |
| Paket Hacmi (m ³) | 0,12 | 0,18 | 0,41 | 0,51 |
| Paket Ağırlığı (kg) | 25 | 46 | 75 | 98 |

Tablo 1 – Modeller Boyut, Ağırlık ve Hacimler

| HYM 600 | HYM 750 | HYM 850 | HYM 900 | HYM 1000 |
|------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 69x100x105 | 93x123x116 | 94x128x119 | 111x143x125 | 120x163x156 |
| 0,72 | 1,33 | 1,71 | 1,98 | 3,05 |
| 114 | 136 | 220 | 280 | 460 |

Modeller Boyut, Ağırlık ve Hacimler

3.2. TAŞIMA

Makineyi forklift veya palet ile taşımayı tercih ediniz. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin arka tarafına daha yakındır. Forklift, palet yada başka bir

| | |
|--|---|
| | Makineyi taşırken, makinenin devrilmemesi için gerekli tüm önlemleri alınız. Ağırlık merkezi, makine gövdesinin arka tarafına daha yakındır. Taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız |
| | Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız |

şekilde taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.

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


| Özellikler | | Modeller | | | | | | |
|---------------|---------|----------------|-------------|---------------|---------------|------------|----------------|----------------|
| | | HY M 300 | HYM 360 | HYM 430 | HYM 500 | HYM 600 | HY M75 0 | HY M 850 |
| Motor (kw) | T/ M | 0,18 | 0,37 | 0,55 | 0,55 | 1,1 | 1,5 | 1,5 |
| | T D | - | - | 0,70- 0,85 | 0,70- 0,85 | 1,0-1,3 | 1,3- 1,8 | 1,3-1,8 |
| Motor (kw) | | HYM 900 | HYM 1000 | | | | | |
| | T/ M | 2,2 | 4-4,8 | | | | | |
| | T D | 2,4-3 | 3,7-4,5 | | | | | |


ile aynı olduğundan **Tablo 3 - Motor Özellikleri**


4. KULLANIM, GÜVENLİK

| | |
|---|---|
|  | Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır |
|  | Karıştırıcı çatalın dönüş yönü, gövde üzerindeki etiket yönü ile aynı olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz (Bu uyarı trifaze modeller için geçerlidir) |

4.1. ÇALIŞMA


- Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz ( Şekil 1)
-
- Helezonun dönüş yönünü kontrol ediniz. (Trifaze modeller için)

- Un, su ve diğer malzemelerinizi, makinenizin kapasitesine uygun miktarlarda kazana boşaltınız. Makinenizin kapasitesi için ( **Tablo 3**)
- Makinenizin fişini prize takınız ve şalteri açarak makinenizi çalıştırınız.
- Hamur, istediğiniz kıvama geldikten sonra şalteri kapatarak makinenizi durdurunuz.
- Makinenizin fişini çekerek kazanı temiz bir aparatla boşaltınız.
- Bir sonraki kullanımdan önce makinenizi temizleyiniz.

| | |
|---|--|
|  | Makineniz çalışır durumdayken kazana kesinlikle un, su veya başka malzeme koymaya çalışmayınız. Kazana malzeme koymadan önce mutlaka makinenizi durdurunuz. |
|---|--|

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

4.2. DURDURMA

- Makinenizin kapama butonu olan “0” butonuna basarak, makinenizi durdurunuz ( Şekil 1)

4.3. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

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



Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.

| Malzeme | HY M 300 | HY M 360 | HY M 430 | HY M 500 | HYM 600 | HY M 750 | HYM 850 | HYM 900 | HYM 1000 |
|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------|----------------|------------|------------|-------------|
| Un (kg) | 3 | 6 | 12 | 18 | 25 | 45 | 60 | 90 | 150 |
| Su (lt) | 2 | 4 | 8 | 12 | 20 | 30 | 40 | 35 | 50 |
| Hamur (kg) | 5 | 10 | 20 | 30 | 45 | 70 | 100 | 125 | 200 |

Tablo 3 – Çalışma Kapasiteleri



4.4. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama, çarpma ve kararlılık kaybıdır. Hareketli karıştırıcı 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.

| | |
|---|---|
|  | Makinenizin hareketli parçaları olan kazan ve karıştırıcı çatala, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız |
|  | Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı 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.
- 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.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kurduktan sonra başlayınız.
- Kazan ve çatal dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
- Makinenin arka tarafındaki havalandırma boşluklarını en fazla ayda bir kere temizleyiniz.

| | |
|---|--|
|  | Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz |
|  | Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız |

6.ARIZA BULMA

| Arıza | Muhtemel Nedeni | Yapılacak İşlem |
|---|---|--|
| Makine çalışmıyor | Fiş takılı olmayabilir | Fişi prize takınız |
| | Gövdenin sağ tarafında bulunan şalter açık olmayabilir | Şalteri açmak için şalter düğmesini "0" konumundan "1" konumuna getiriniz. |
| Makineden metalik sesler geliyor / Makine eteziyor | Karıştırıcı çatalınız, dönmesi gereken yönün tersi yönünde dönüyor olabilir | Karıştırıcı çatalınız her zaman gövde üzerine vurulan ok ile aynı yönde dönmelidir. Dönüş yönünü kontrol ediniz ve eğer doğru değilse fişteki iki faz kablusunun 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 |
| 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 kez nemli bir bezle temizleyiniz. Bunun dışında makineniz herhangi bir periyodik bakım işlemi gerektirmemektedir.

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 NOK-TASI | 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.