

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. KONTROL PANELİ.....	7
4.3. DURDURMA.....	7
4.4. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ.....	8
4.5. GÜVENLİK.....	8
5.Temizlik, Hijyen	8
6.Arıza Bulma	10
7.Bakım	10
8.Garanti Bilgileri	11
9.Satış Noktaları	11



PATATES SOYMA MAKİNASI KULLANMA KILAVUZU



PAT 650T,PAT 650M,PAT 800T,PAT 800M,PAT
750KT,PAT 750KM,PAT 880KT,PAT 880KM,PAT
1030KT,PAT 1030KM



1. SUNUM


1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman Patates Soyma 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

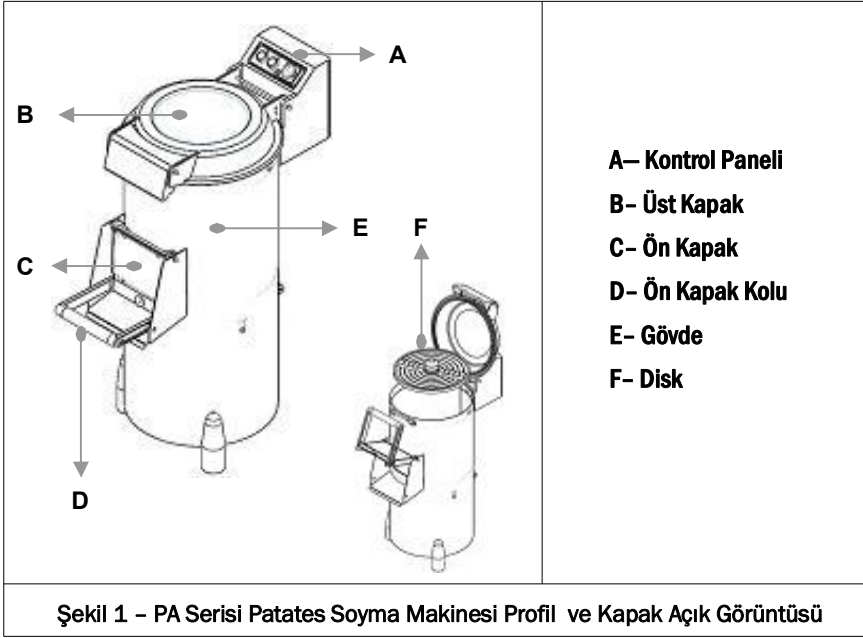
2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

Patates Soyma Makineleri, küçük ve orta ölçekteki fastfood, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların patates soyma ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. Patates Soyma Makineleri, patates soyma zamanınızı kısaltır, size zaman kazandırarak, iş yükünüzü hafifletir.

Patates Soyma Makineleri hakkında;

- AISI 304 paslanmaz çelik gövde
- Çıkarılabilir alt disk
- Zımpara değiştirebilme özelliği
- Musluklu veya Otomatik su girişi
- Zaman ayarı
- Düğmeli kumanda panosu
- Kompakt ve sağlam elektrik kutusu
- 3 dakikalık zaman saati ile süre dolduğunda otomatik durma özelliği



2.2. MODELLER

PAT 650 (T/M) : Kağıt Zımparalı ,Paslanmaz gövdeli, Patates Soyma Makinesi

PAT 800 (T/M) : Kağıt Zımparalı ,Paslanmaz gövdeli, Patates Soyma Makinesi

PAT 750K (T/M) : Alüminyum Disk,Paslanmaz gövdeli,Patates Soyma Makinesi

PAT 880K (T/M) : Alüminyum Disk,Paslanmaz gövdeli,Patates Soyma Makinesi

PAT 1030K (T/M) :Alüminyum Disk,Paslanmaz gövdeli,Patates Soyma Makinesi

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

T* Trifaze

M* Monofaze

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3. 1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	PAT 650	PAT 800	PAT 750	PAT 880	PAT 1030
Boyutlar (cm) en x boy x yükseklik	48x77x92	48x79x106	55x82x89	55x82x108	55x95x120
Brüt Hacim (m ³)	0,34	0,40	0,40	0,48	0,62
Paket Ağırlık (kg)	38	45	65	70	88

Tablo 1 – Modellere göre Boyut, Ağırlık ve Hacim

3. 2. TAŞIMA

Makineyi palet veya forklift ile taşımayı tercih ediniz. Eğer böyle bir imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin orta tarafındadır. Forklift, palet yada başka bir şekilde taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.

	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
--	--

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
---	---

Özellikler	Modeller				
	PAT 650	PAT 800	PAT 750	PAT 880	PAT 1030
Motor kw	0,55	0,55	0,75	0,75	1,1





Tablo 2 – Motor Özellikleri

4. KULLANIM, GÜVENLİK

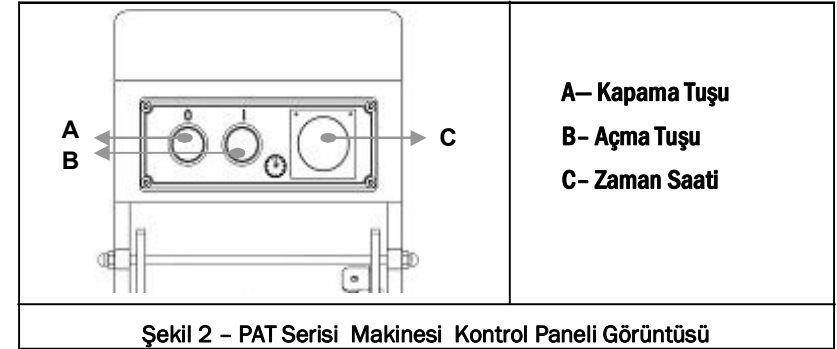
4.1. ÇALIŞMA

- Makinenizin su giriş bağlantısını, makinenizle birlikte size verilen hortum ile yapınız.
- Soymak istediğiniz  patatesleri yıkayınız ve üzerinde çamur kalmadığına emin olunuz.
- Patatesleri, kapasiteyi aşmayacak miktarda makineye yerleştiriniz ve kapağı kapatarak kilitleyiniz. Maksimum kapasiteler için ( **Tablo 3**)
- Fişi prize takınız.
- Makinenizi çalıştırmak istediğiniz süreyi, kontrol panelindeki zaman saatini ( **Şekil 2**) kullanarak yapınız.
- Açma tuşuna ( **Şekil 2**) basarak makineyi çalıştırınız.
- Şayet makinenizi ayarladığınız süre bitmeden kapatmak istiyorsanız kapama tuşuna ( **Şekil 2**) basınız.
-


- Patatesleriniz tamamen soyulduktan sonra makinenizi, ayarladığınız süre bitmemişse bile kapama tuşuna basarak durdurabilirsiniz.
- Makineyi durdurduktan sonra, patatesleriniz tamamen temizleninceye kadar suyu açık tutunuz.

	Patatesleri makineye doldurken elinizin kapakla gövde arasına sıkışmaması için gerekli önlemi alınız ve makineyi doldurduktan sonra kapağı tamamen kapattığınıza emin olunuz
	Makineniz, ayarladığınız süre sona erince, bir sonraki kullanımda da önceden kurduğunuz süre için geçerli olacaktır (PA ve BA serileri için)
	Patateslerin tavsiye edilen soyulma süresi 3 ila 5 dakika arasındadır. Bu süre malzemenin cinsine ve büyüklüğüne göre değişkenlik gösterebilir
	Makineye patatesleri çuvala boşaltma işlemi, çuval iplerinin alt disk pimine dolanmasından kaynaklı arızalara sebep olmakta ve ayrıca yıkanmamış patateslerdeki toprak ve çamur birikintileri hem makineye hem de motora zarar vermektedir. Makinenize patatesleri kesinlikle çuvaldan boşaltmayınız

4.2. KONTROL PANELİ



4.3. DURDURMA

- Önce makinenizin içinde et yada kıyma kalmadığına emin olunuz.
- Makinenizin kontrol panelindeki kapama tuşuna “0” basınız ( **Şekil 2**)

4.4. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

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



Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	Patates Miktarı (kg)	Soyma Süresi (dakika)
PAT 650	Min 5 kg—Max 10 Kg	3—5 dakika
PAT 800	Min 10 kg—Max 20 Kg	3—5 dakika
PAT 750	Min 15 kg—Max 20 Kg	3—5 dakika
PAT 880	Min 25 kg—Max 30 Kg	3—5 dakika
PAT 1030	Min 35 kg—Max 40 Kg	3—5 dakika

Tablo - 3 Çalışma Kapasiteleri

4.5. GÜVENLİK






Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlara karşı çeşitli önlemler alınmıştır. Makinenin üst ve ön kapağına konulan mikro anahtarlar sayesinde kapaklardan herhangi biri açıldığında makineniz otomatik olarak durur. Ayrıca kontrol paneli kapağın üstünde olup gövdeden bağımsızdır. (PA ve BA Serileri için geçerlidir)Makinenizi durdurmadan üst veya ön kapağı kesinlikle açmayınız ve makinenin zımparalı kazanına dokunmayınız.

	Makinenizin altına su tutmayınız. Aksi takdirde motorun yanmasına veya elektrik çarpmasına sebebiyet verebilirsiniz
	Makinenizin üst kapağında bulunan mikro anahtar sayesinde çalışma güvenliğinizi arttırmıştır. Kapak açıldığında mikro anahtar, akımı devreden keserek makinenizi durdurur

5. TEMİZLİK, HİJYEN

Kazana patatesleri çuvalla boşaltma işlemi, en çok karşılaşılan kullanım hatalarından biridir ve bu sorun, teknik servislerimizle ilgili istatistiklerde de sayı olarak çok olması yönünden dikkat çekmektedir. Bu işlem çuval iplerinin alt disk pimine dolanmasından kaynaklı arızalara sebep olmakta ve ayrıca yıkanmamış patateslerdeki toprak ve çamur birikintileri hem makineye hem de motora zarar vermektedir. Bunları göz önünde bulundurarak makinenize patatesleri kesinlikle çuvaldan boşaltmayınız. Bunun yerine patatesleri yıkayıp üzerindeki toz ve birikintilerden arındırdıktan sonra makineye doldurunuz.

- Kazanın içinde kalan malzeme tamamen temizleninceye kadar suyun açık kalmasını sağlayınız.
- 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 gövdesini temizleyiniz.
- Makinenizin içini elle temizlemeye çalışmayınız.


	Temizliğe başlamadan önce makinenizi durdurunuz ve makinenizin fişini prizden çekiniz
	Patatesleriniz tamamen temizlendikten sonra, gövde içine su akışını birkaç saniye daha devam ettiriniz. Bu sayede hem patateslerinizin hem de gövde içindeki zımparanın daha temiz olmasını sağlayabilirsiniz
	Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makinenizi temizlemeye çalışmayınız
	Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız
	Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirli, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız


6. ARIZA BULMA

Arıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
Makine çalışmıyor	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Fiş takılı fakat ani kapama tuşu aktif konumda olabilir	Ani kapama tuşunun üzerindeki ok yönünde çevirerek pasif konuma getiriniz
	Zaman saatinin süresi bitmiş olabilir	Zaman saatini, makineyi çalıştırmak istediğiniz süreye ayarlayınız
	Zaman saati ayarlandığı halde start tuşuna basılmamış olabilir	Start tuşuna basarak makinenizi çalıştırınız
Makineden metalik sesler geliyor / Makine eti eziliyor	Makineniz düz bir zeminde olmayabilir	Makinenizi düz bir zemin üzerine alınız
	Makineye, kapasitesinin üzerinde patates koyduğunuzdan motoru zorluyor olabilir	Makine kapasitesi ile, makinedeki patates miktarını karşılaştırarak gerekirse fazla olan miktarı çıkarınız
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. Haftada en az bir defa olmak üzere makinenizin alt diskini çıkararak () **Şekil 1)** altında olabilecek toz, çamur ve birikintileri temizleyiniz.

	Alt diskini yerine takarken yuvasına tamamen oturduğuna emin olunuz. Gerekirse sağa-sola çevirerek diskin yerine oturmasını sağlayınız
---	---

8. GARANTİ BİLGİLERİ

Patates Soyma 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.