

## İÇİNDEKİLER

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



## SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ KULLANMA KILAVUZU



SGN 260M,SGN 300M



## 1. SUNUM


### 1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman SD Serisi Soğan Doğrama 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.


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

	<b>ELEKTRİK TEHLİKESİ</b>
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR	

	<b>KOL VEYA VÜCUT DOLANMA TEHLİKESİ</b>
KOL VEYA VÜCUDUN DÖNEN VEYA HAREKET EDEN YERE DOLANMA TEHLİKESİ VARDIR	

	<b>KULLANIM KILAVUZU</b>
MAKİNEİNİZ İLE İLGİLİ HİÇBİR İŞLEM YAPMADAN ÖNCE KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUNUZ VE ANLAYINIZ	

	<b>BİLGİLENDİRME</b>
BU İŞARET İLE BİRLİKTE SUNULAN VERİLER, BİLGİLENDİRME AMAÇLIDIR	

	<b>BAKINIZ</b>
DAHA DETAYLI BİLGİ İÇİN İŞARET EDİLEN YERE BAKINIZ	

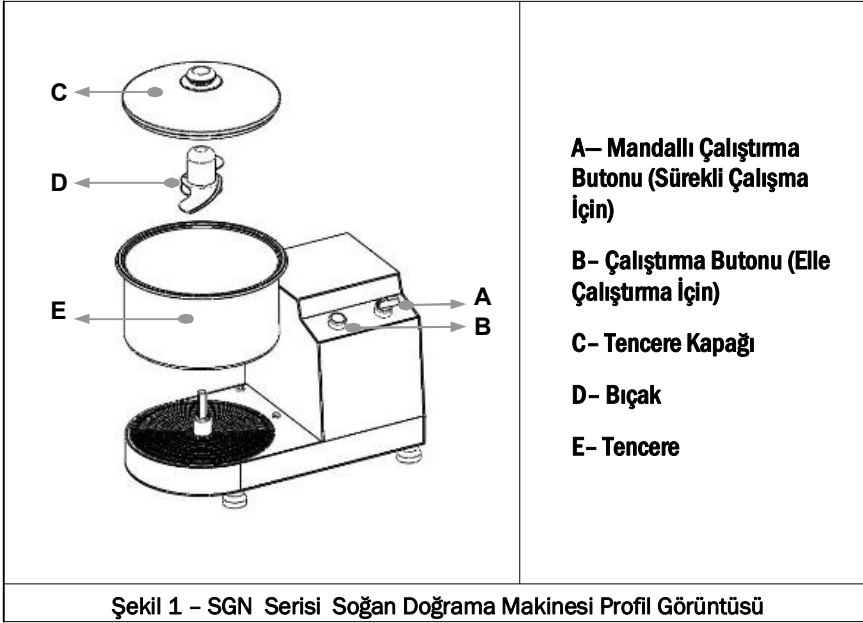
## 2. GİRİŞ

### 2.1. TANIMLAMA

Soğan Doğrama Makineleri, küçük ve orta ölçekteki hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların soğan doğrama ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır, soğanı suyunu çıkarmadan doğrar.

Soğan Doğrama Makineleri hakkında;

- Çıkarılabilen cam kapaklı tencere
- Kolay sökebilen ,paslanmaz bıçaklı
- Anlık çalıştırma düğmesi
- Soğan asidine dayanıklı mil conta sistemi
- Sessiz çalışma
- Plastik ayak



## 2.2. MODELLER

SGN 260 M : 7 Litre Setüstü Soğan Doğrama Makinesi

SGN 300 M: 11 Litre Setüstü Soğan Doğrama 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	SGN 260	SGN 300
Boyutlar (cm) en x boy x yükseklik	31x59x41	31x59x41
Brüt Hacim (m <sup>3</sup> )	0,07	0,07
Paket Ağırlık (kg)	19	21
Tablo 1 - Modellere göre Boyut, Ağırlık ve Hacim		

### 3. 2. TAŞIMA

Makinenizi palet veya forklift ile taşımayı tercih ediniz. Makinenin ağırlık merkezi, gövdenin arka tarafına yakındır. Forklift, palet yada başka bir şekilde taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.

	<b>Makinenizi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız.</b> <b>Makinenin ağırlık merkezi, gövdenin arka tarafına yakındır</b>
--	--

	<b>Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız</b>
--	--

### 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.







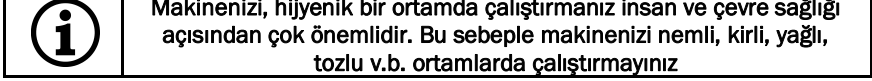
Özellikler	Model	Model
	SGN 260	SGN 300
Motor (kw)	0,37	0,37
Voltaj (V)	220	220V

**Tablo 2 – Motor Özellikleri**



## 4. KULLANIM, GÜVENLİK

### 4.1. ÇALIŞMA

- Makinenizi kullanmadan önce tencereyi hareket mili üzerine oturtunuz ve bıçağını tencerenin ortasında bulunan hareket miline takınız ve bastırarak yerine oturmasını sağlayınız ( Şekil 1).
- Daha önce hazırlamış olduğunuz soğanları tencereye yerleştiriniz ve kapağı kapatınız. Kapasite miktarları için ( Tablo 3).
- Makinenizin fişini prize takınız ve makinenizi çalıştırınız.
- Sürekli çalışmak için mandallı çalıştırma butonunu (siyah renkli), elle çalışmak için ise diğer çalıştırma butonunu (yeşil renkli) kullanınız ( Şekil 1).
- Mandallı çalıştırma butonunu (siyah renkli) çalıştırdığınız zaman makineniz, siz mandalı aksi yönde çevirene kadar çalışacaktır (Sürekli Çalışma). Diğer çalıştırma butonuna (yeşil renkli) bastığınız zaman ise makine çalışacaktır fakat elinizi butondan çektiğiniz anda makine duracaktır (Elle Çalışma) ( Şekil 1).



### 4.2. DURDURMA

- Makineniz eğer sürekli çalışma modunda çalışıyorsa, mandallı çalıştırma butonunu diğer tarafa çevirerek makinenizi durdurunuz ( Şekil 1).
- Makineniz eğer elle çalışma modunda çalışıyorsa, çalıştırma butonundan elinizi çektiğiniz taktirde makineniz duracaktır ( Şekil 1).

### 4.3. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

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

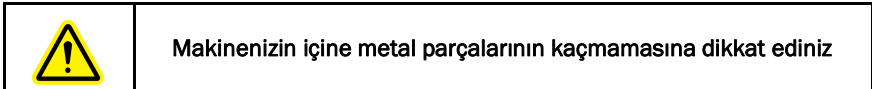
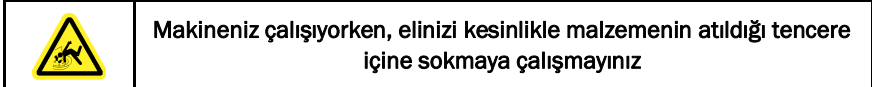
Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	Kapasitesi
SGN 260	5 Litre
SGN 300	11 Litre

**Tablo – 3 Çalışma Kapasiteleri**


### 4.4. GÜVENLİK


Makinenizin hareketli parçaları olan bıçağa kesinlikle elle dokunmayınız. Makinenizin kapağını kapatmadan kesinlikle makinenizi çalıştırmayınız.



## 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.
- Makinenizin bıçağını çıkarınız, ardından tencereyi yerinden çıkarınız.
- Bıçak ve tencereyi her kullanımdan sonra sabunlu sıcak su ile temizleyiniz ve ardından kurulayınız.
- Makine gövdesini nemli bir bezle temizleyiniz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.

	<b>Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz</b>
---	--

	<b>Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız</b>
---	--

	<b>Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız</b>
---	---

## 6. ARIZA BULMA

Arıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
<b>Makine çalışmıyor</b>	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Çalıştırma butonlarından herhangi biri aktif olmamış olabilir	Makinenizi çalıştırmak için çalıştırma butonlarından herhangi birini kullanınız
<b>Makineden anormal sesler geliyor</b>	Makineniz hasar görmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve tüm yüzeyleri gözle kontrol ediniz
	Makinenizin içine yabancı cisim/cisimler düşmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve makinenizin içinde yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz
	Makinenizin bıçağı yuvasına oturmamış olabilir	Bıçağı, bıçak mili üzerindeki pime tamamen oturacak şekilde takınız
	Makinenizin bıçağı körelmiş olabilir	Bıçağınızı biletiniz
<b>Güç Yetersiz</b>	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 bıçağını kullanım sıklığınıza göre biletiniz.

Bunun dışında yapmanız gereken herhangi bir bakım işlemi yoktur.

## 8. GARANTİ BİLGİLERİ

SD Serisi Soğan Doğrama 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.