

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 4
A4	PAKETİ AÇMA	Sayfa 4
B	MONTAJ.....	Sayfa 4
C	GENEL UYARILAR	Sayfa 5
D	CİHAZIN KULLANIMI	Sayfa 6
E	TEMİZLİK ve BAKIM	Sayfa 7
F	SORUN GİDERME	Sayfa 8
G	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAGE GÖRÜNÜŞ.....	Sayfa 9
H	ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI.....	Sayfa 11

A GENEL BİLGİLER

BU CİHAZI MONTAJ ETMEDEN ÖNCE ÇALIŞTIRMA ve BAKIM TALİMATLARINI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. YANLIŞ MONTAJ ve PARÇA DEĞİŞİMİ ÜRÜNE HASAR VEREBİLİR YA DA KİŞİLERİ YARALAMAYA SEBEBİYET VEREBİLİR. CİHAZA KASITLI HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR FIRMAMIZ SORUMLULUĞUNDA DEĞİLDİR. CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE, ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

1. Bu kitapçığı başka operatörlere gelecekte referans olması bakımından el altında güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
2. **Cihaz montajı, kullanılacağı ülkedeki mevcut yönetmeliklere ve talimatlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.**
3. Bu cihaz eğitim verilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
4. Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz.

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir elektrikli makarna haşlama makinesidir.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.PLS.7ME010	400X730X300	36	480X860X620
EMP.PLS.9ME010	400x900x850	46	480x1000x1050

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Elektrik Girişi	Kablo Kesiti (mm ²)	Güç (Kw)
EMP.PLS.7ME010	400 V. AC 3N PE	5x2.5	10,5
EMP.PLS.9ME010	400 V. AC 3N PE	5x2.5	12

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

A3 TAŞIMA

*Bu cihaz elde taşınmaz. Bu nedenle cihazı taşımak için bir yük kaldırma aracı (forklift veya transpalet) kullanınız. (Forklift veya transpaletin kaldırma kolları cihazın altından yarıdan fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

A4 PAKETİ AÇMA

*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.

*Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.

B MONTAJ

*Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz, devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

*Cihaza montaj ve servis hizmeti verecek personelin, konusunda uzman ve firmamız tarafından montaj-servis lisansına sahip olması zorunluluğu vardır.

*Elektrik güç kaynağına bağlantı, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

*Cihazı bağladığınız gerilimin, cihaz etiketinde yazan gerilim değeri ile aynı olduğundan emin olunuz.



Cihazın topraklama bağlantısı, standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.











*Cihazın topraklaması, elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama hattına bağlanmalıdır.

*Cihaz elektrik bağlantısının, ana sigorta ve kaçak akım sigortası yürürlükteki yönetmeliklere ve kurallara göre yapılmalıdır.

*Makarna haşlama makinelerinin bulunduğu yer yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanmış ise aradaki mesafe 5 cm olmalıdır. Aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

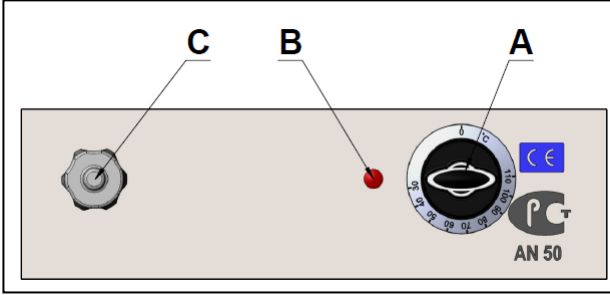
ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

C GENEL UYARILAR

-  *Cihazı, yeterli aydınlatma olmayan tesislerde kullanmayınız.
-  *Cihazı kullanırken hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız.
-  *Cihazı, yanıcı ve patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlara yakın yere montaj etmeyiniz.
-  *Cihazı boşta çalıştırmayınız.
-  *Cihazın kapasitesinin çok altında/üstünde yükleme yapmayınız.
-  *Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.
-  *Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
-  *Topraklama bağlantısı olmamasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına alınmayacaktır.
-  *Makarna haşlama makinesinin haznesine maksimum seviyeden fazla su koymayınız.
-  *Haşlama esnasında taşan suyun tahliye sistemini kapatmayınız.

D CİHAZIN KULLANIMI

*Kontrol Panosu:



- A : Isı ayar düğmesi
 B : Gösterge lambası
 C : Su vanası

*Kullanımı:

- Cihazı çalıştırmadan önce süzgeç ve sepeti hazne içine yerleştiriniz.
- Su boşaltma borusunun kapalı olduğundan emin olunuz. (su boşaltma borusunun üst tarafında yer alan sürgülü mandalı sol tarafa çekiniz).
- Makarna haşlama haznesine maksimum çizgisine kadar su koyunuz.
- Cihazın fişini prize takınız.
- Cihazın çalışması için termostat şalterini istenilen ısı değerine getiriniz.
- Termostat şalterini çevirdiğinizde, ısıtıcılar çalışmaya başlar ve çalıştığı sürece üzerindeki gösterge lambası (sinyal lambası) yanar.
- Su sıcaklığı gösterge sıcaklığına geldiğinde, ısıtıcılar (rezistanslar) devre dışı kalır. Su sıcaklığı gösterge sıcaklığının altına düşer ise, termostat tekrar devreye girer.
- Suyun ısınması sırasında haşlanmasını istediğiniz makarnaları, porsiyonluk 4 sepet içinde hazneye koyunuz ve haşlayınız.
- Haşlama işlemi bittikten sonra sepeti sapından tutarak haznedan çıkarınız ve süzölmeye bırakınız.
- Haşlama işlemi bittiğinde termostat şalterini (0) konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çıkarınız.
- Haşlama suyunu boşaltmadan önce suyun soğumasını bekleyiniz.
- Haşlama suyunu boşaltmak için; set altı dolap içinde bulunan vanaya boşaltma borusunu bağlayınız ve suyu boşaltınız.

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

E TEMİZLİK ve BAKIM

➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Cihazın temizliğini yaparken fişin prizde olmadığından veya şalterin kapalı olduğundan emin olunuz.
- Cihazın dış yüzeyini nemli bir bez veya krom parlatici ile temizleyiniz.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken, cihazı su ile yıkamayınız. Aksi takdirde elektrik tesisatına su kaçır ve yanmasına neden olur.
- Cihazın iç kısmının temizliğini yaparken, hazne içindeki sepet ve süzgeci çıkarınız.
- Her kullanımdan sonra haşlama haznesinde biriken artıkları temizleyiniz.

➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın periyodik bakımını her 15 günde bir yapınız.
- Kullanılan su sert ve kireçli ise, belirli aralıklarla rezistanslar kontrol edilmeli ve kireçleri temizlenmelidir.
- Kullanım sıklığına göre, cihazın kontaktör bakımı elektrik bağlantısı kesildikten sonra kuru hava püskürterek yapılmalıdır.

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Cihazın fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.2. Elektrik bağlantılarını kontrol ediniz.3. Rezistansları kontrol ediniz.
-------------------------	---

İYİ HAŞLAMİYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Su seviyesini kontrol ediniz.2. Termostat şalterini kontrol ediniz. Suyun sıcaklığı istenilen ısıya ulaşmıyor ise yetkili servisi arayınız.
-----------------------	---

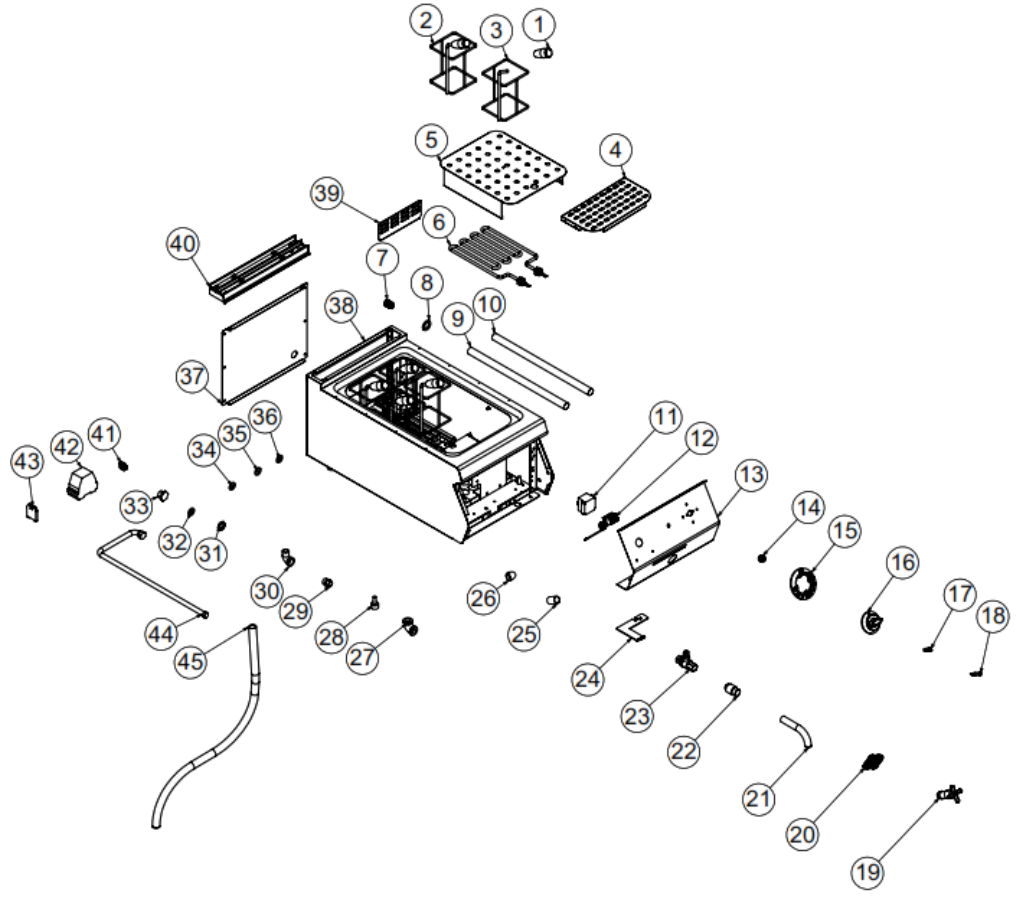
CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none">1. Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir. Bu durumda voltajı kontrol ediniz.
--------------------	--

- Haşlama uygun kalitede yapılmıyor ise,
- Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,
 - Cihazı kullanmayınız.

***Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.**

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



EMP.PLS.7ME010

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

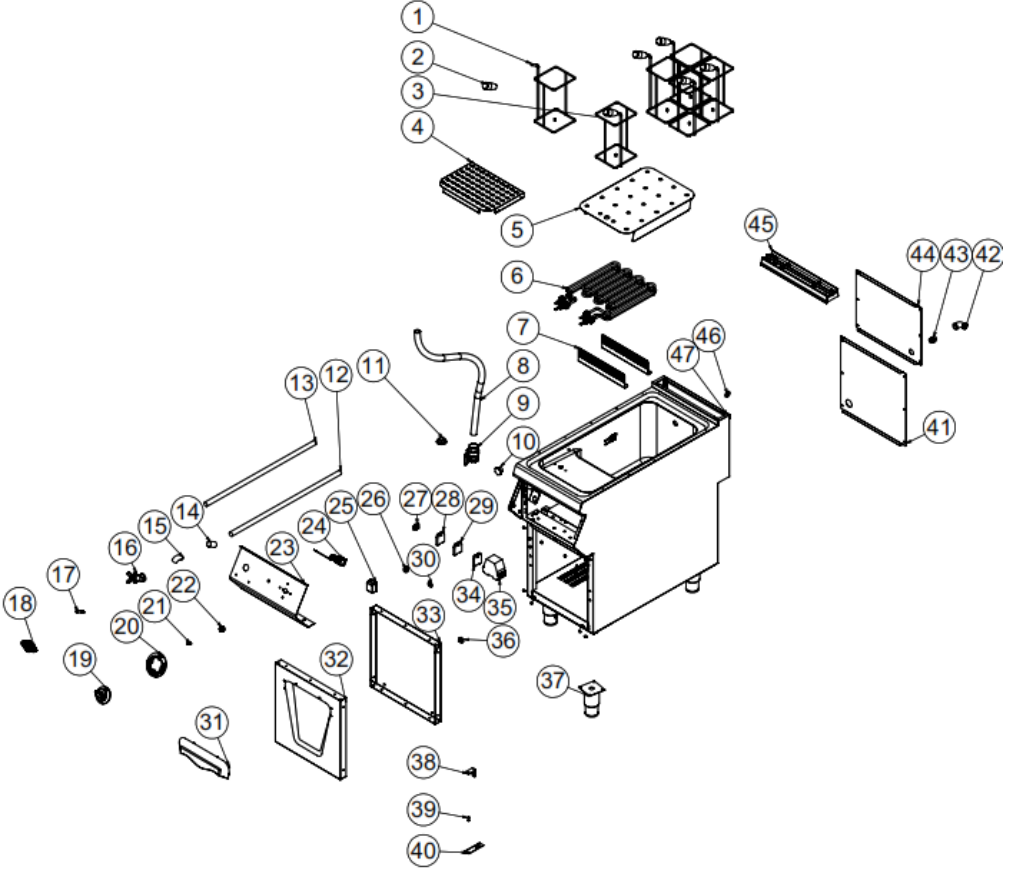
ÜRÜN KODU: EMP.PLS.7ME010		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	NO:3 KULP	M.AKS-KLP-BKL-020
2	12*11*14,5 CM SEPET	M.AKS-SPT-INX-036
3	12*11*14,5 CM SEPET	M.AKS-SPT-INX-037
4	SEPET FİLTRE SACI	YSC-KNX.PG7-LZ-0817
5	SEPET ALT SACI	YSC-KNX.PG7-LZ-0076
6	230V 3500W REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-MKR-002
7	PG-16 KABLO RAKOR	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
8	PUL	YSC-KNX.PG7-LZ-1179
9	1/2-3/8 - 100 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-008
10	KABLO BORUSU 450 MM	YBR-KNX.PG9-KS-0002
11	126 °C LİMİTÖR	JP.M.ELK-MEK-LMT-003
12	30-110 °C TERMOSTAT	JP.M.ELK-MEK-TRM1-014
13	ÖN PANEL	YSC-KNX.PG7-LZ-0451
14	DÜĞME SOKETİ 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
15	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-EMP-022
16	DÜĞME	M.AKS-DGM-EMP-024
17	M4 ÇERÇEVE YAYI	M.YAY-PG-004
18	SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
19	MUSLUK	M.MEK-TES-MSL-003
20	ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-006

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

21	TAHLİYE BORUSU	YBR-KNX.SNC-KS-0010
22	TAHLİYE BURCU Ø30 MM	YTL-KNX.SNC-KS-0009
23	VANA 1/2 75 MM	M.MEK-TES-INV-001
24	VANA KOLU	YSC-KNX.PG7-LZ-1043
25	MAŞON 1/2	M.MEK-TES-INV-002
26	3/8 DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-014
27	DİRSEK	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
28	M10*35 AYAK	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
29	NİPEL 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
30	1/2 PİRİNÇ DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-001
31	SOMUN	JP.M.MEK-TES-SRI-015
32	ORİNG 3,5 * Ø 21	M.CNT-ORG-NP4-20-001
33	SU DOLDURMA PARÇASI	YTL-KNX.PG7-KS-0016
34	ORİNG 19*2 MM	M.CNT-ORG-NP4-26
35	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-002
36	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
37	ARKA KAPAK SACI	JP.YSC-KNX.PG7-PN-0391
38	ŞASE	-
39	DESTEK SACI	YSC-KNX.PG7-LZ-0075
40	40 CM X 7 CM BACA	JP.M.AKS-DKM-KZN-013
41	NO:2 25 MM KLEMENS	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
42	KONTAKTÖR 230V	JP.M.ELK-KNT-KNT-006
43	AVK 16 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-058
44	1/2-1/2 60 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-006
45	HORTUM 3 METRE	M.MEK-TES-HRT-002

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

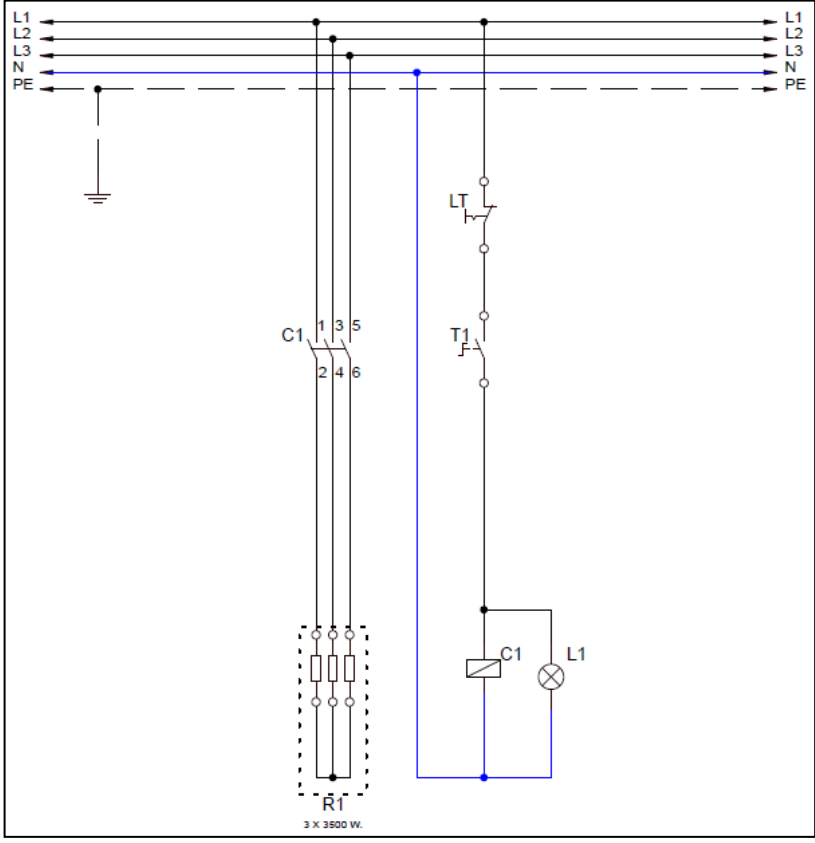
ÜRÜN KODU:EMP.PLS.9ME010		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	12,5*13,5*22,5 CM SEPET	M.AKS-SPT-INO-022
2	NO:3 KULP	M.AKS-KLP-BKL-020
3	12,5*13,5*22,5 CM SEPET	M.AKS-SPT-INO-023
4	SEPET FİLTRE SACI	YSC-KNX.PG9-LZ-0092
5	SEPET ALT SACI	YSC-KNX.PG9-LZ-0054
6	4KW 230V REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-MKR-003
7	ISITICI DESTEK SACI	YSC-KNX.PG9-LZ-0055
8	HORTUM 3 METRE	M.MEK-TEŞ-HRT-002
9	VANA	JP.M.MEK-TEŞ-KVN-006
10	SU DOLDURMA PARÇASI	YTL-KNX.PG7-KS-0016
11	TAHLİYE BURCU	YTL-KNX.PG7-KS-0022
12	1/2-3/8 - 100 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TEŞ-SPR-008
13	1/2 -1/2 80 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TEŞ-SPR-009
14	MAŞON 1/2	M.MEK-TEŞ-INO-002
15	3/8 DİRSEK	M.GAZ-TEŞ-SRI-014
16	MUSLUK	M.MEK-TEŞ-MSL-003
17	SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
18	ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-006
19	DÜĞME	M.AKS-DGM-EMP-024
20	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-EMP-022
21	M4 ÇERÇEVE YAYI	M.YAY-PG-004

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

22	DÜĞME SOKETİ 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
23	ÖN PANEL	YSC-KNX.PG9-LZ-0767
24	30-110 °C TERMOSTAT	JP.M.ELK-MEK-TRM1-014
25	126 °C LİMİTÖR	JP.M.ELK-MEK-LMT-003
26	ORİNG 19*2 MM	M.CNT-ORG-NP4-26
27	NO:2 25 MM KLEMENS	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
28	AVK 16 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-058
29	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-059
30	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
31	KULP	M.AKS-KLP-LUX-004
32	KAPAK DIŞ SACI	YSC-KNX.PG7-LZ-0488
33	KAPAK İÇ SACI	YSC-KNX.PG7-PN-0456
34	16*16 MM KLEMENS	M.ELK-KLM-RKL-16*16-SR
35	KONTAKTÖR 230V	JP.M.ELK-KNT-KNT-006
36	Ø 22*7 MM MIKNATIS	M.MIK-PG-001
37	15 CM AYAK	M.AKS-AYK-INX-001
38	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.PG7-LZ-0342
39	KAPI PİMİ	YTL-KNX.PG7-KS-0015
40	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.PG7-LZ-0030
41	DOLAP ARKA SACI	YSC-KNX.PG7-PN-0584
42	DİRSEK	JP.M.GAZ-TEG-GLV-002
43	NİPEL 1/2	JP.M.MEK-TEG-SRI-014
44	ARKA KAPAK SACI	JP.YSC-KNX.PG7-PN-0391
45	40 CM X 7 CM BACA	JP.M.AKS-DKM-KZN-013
46	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-002
47	ŞASE	-

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI

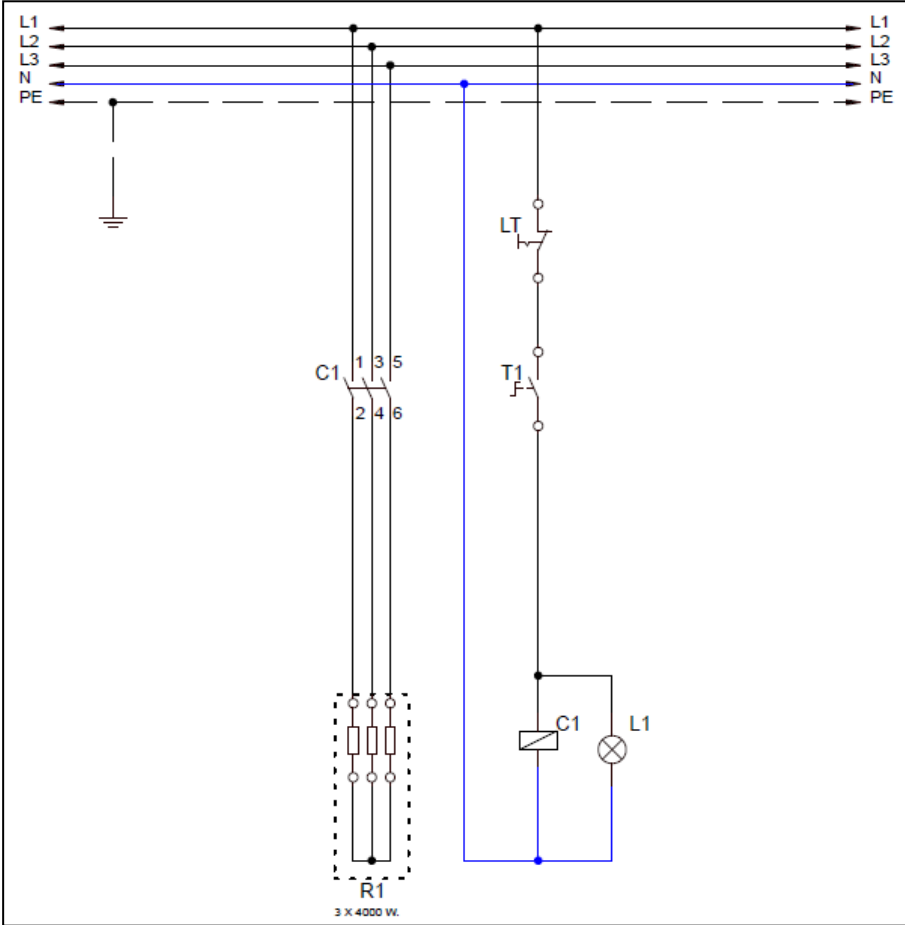


EMP.PLS.7ME010

T	LT	C1	L1	R1
Termostat (30-110°C)	Limit termostat 126°C	Kontaktör	Termostat sinyal lambası	Rezistans

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



EMP.PLS.9ME010

T	LT	C1	L1	R1
Termostat (30-110°C)	Limit termostat 126°	Kontaktör	Termostat sinyal lambası	Rezistans