



OTOMATİK KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ ALICI İÇİN ÖZEL TASARIM KULLANIM KLAVUZU

www.kebabsan.com.tr

Ürün İsmi: Otomatik Kebab Saplama Makinesi Alıcı için Özel Tasarım

Ürün Modeli: KM-01, KM-02, KM-03

Otomatik Kebab Saplama Makinesi

- Giriş
- Ürün Özellikleri
- Teknik Özellikler
- Güvenlik Bilgileri
- Kebab Makinesi Kurulum
- Sorun Giderme

GİRİŞ

Değerli tüketici öncelikle seçiminiz için teşekkür ederiz. Kebab Makinesi firması kaliteli ve toplum sağlığını kendine hedef alan ve bu yolda devam eden dürüst çalışma ilkelerini benimsemiş bir firmadır. Gıda sektöründe kolaylaştıracak ve hızlandıracak makineler ile sizlere hizmet etmekten mutluluk duyarız. Kebab Makinesi ile işlerinizi kolaylaştırmayı ve firmanıza katma değer sağlamayı umut ederiz.

Saygılarımızla

Kebab Makinesi Ekibi

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Yeni Kebab Saplama Makineniz Üstün Özellikleri İle Sizin Kebabınızı Daha Kaliteli Ve Güzel Yapacak.

- Saplama Kapasitesi 10 Adet/Dakika (600 Adet/Saat)
- En az ses ile çalışma
- Düşük elektrik masrafı
- Endüstriyel tasarımla yüksek hacimde çalışma imkânı
- Kolay kullanım ve özel ayar gerektirmeden
- Güvenliği arttıran elektronik devre kullanımı
- Yüksek kalitede kullanılan elektronik parçalar
- 70 Gramdan 160 Grama Kadar Eti Şişe Geçirme
- Etin şişte beklemesini önleyerek daha taze kalması
- İstenilen ebatlarda kalıp uzunluğu (Mak. 32 cm.)
- Et kazanı hacmi 10 Kg
- Nitelikli elemana ihtiyaç duyulmaz
- Gıda hijyen standartlarına tam uyum
- Makinenin hazırlanma süresi 3 dakika
- Et temasındaki kısım ve kabin paslanmaz çelikten
- En 2 cm. kalınlık 2 mm. olan şişleri kullanma imkânı
- Sayaç sistemi
- Sıcaklık kontrol ekranı
- Acil durum kapama tuşu

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Voltaj: 220v - Tek Faz
- Frekans: 50 Hz
- Motor Gücü: 1 Hp
- Net Ağırlık: 75 Kg.
- Boyutlar : 80*52*50

GÜVENLİK BİLGİLERİ GENEL

Başka Her Elektrikli Makine Gibi Tehlikeli Olabilir. Bu Makineni Tehlikesiz Kullanmak İçin Nasıl Kullanıldığını Öğrenin ve Kullanırken Dikkat Edin.

KURARKEN:

Önce makinenin topraklamasını yapınız.

Sağlam priz kullanınız ve emin olunuz.

Makinenin çevresi ıslak olmasın ve makinenin üzerine su dökmeyiniz.

Makineyi prize takınız.

Makine ile duvar arasında 20 cm mesafe olmasına özen gösteriniz

Makineyi güvenlik için belli bir yükseklikte tutunuz.

Makine tuşları size karışı dursun.

KULLANIRKEN GENEL

Makineyi kullanmadığınız zaman mutlaka kapatınız, uzun süre kullanmayacaksanız kabloyu prizden çekiniz.

Sıkma miktarını ayarlarken mutlaka makineyi kapatın.

Makinenin ağızı (çenesi) pres basıncı ciddi hasara neden olabilir. Bu konulara dikkat edin

Hiçbir zaman elinizi makineye dayamayın ve dikkat edin çevrenizdekiler de dayamasın.

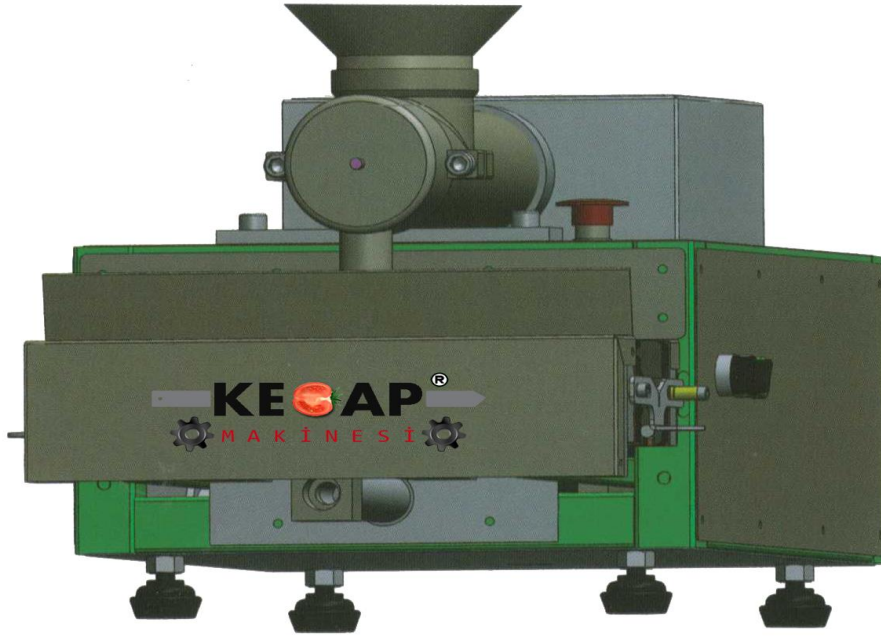
Kalıpları ve boğazı açarken kesinlikle makineyi **kapatınız**.

Makinenin çenesinde bir şey kalırsa hemen **acil kapama tuşuna** (kırmızı renkli) basınız. **Manuel açıp kapama** kildi ile açınız.

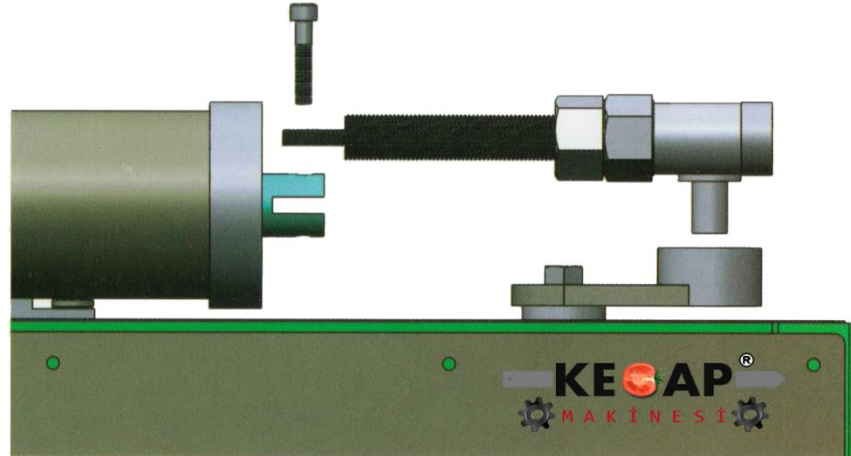
Şişı sapladıktan sonra hiçbir zaman makinenin üzerinde bırakmayın. Makine açıkken elinizi huni içerisine sokmayın.

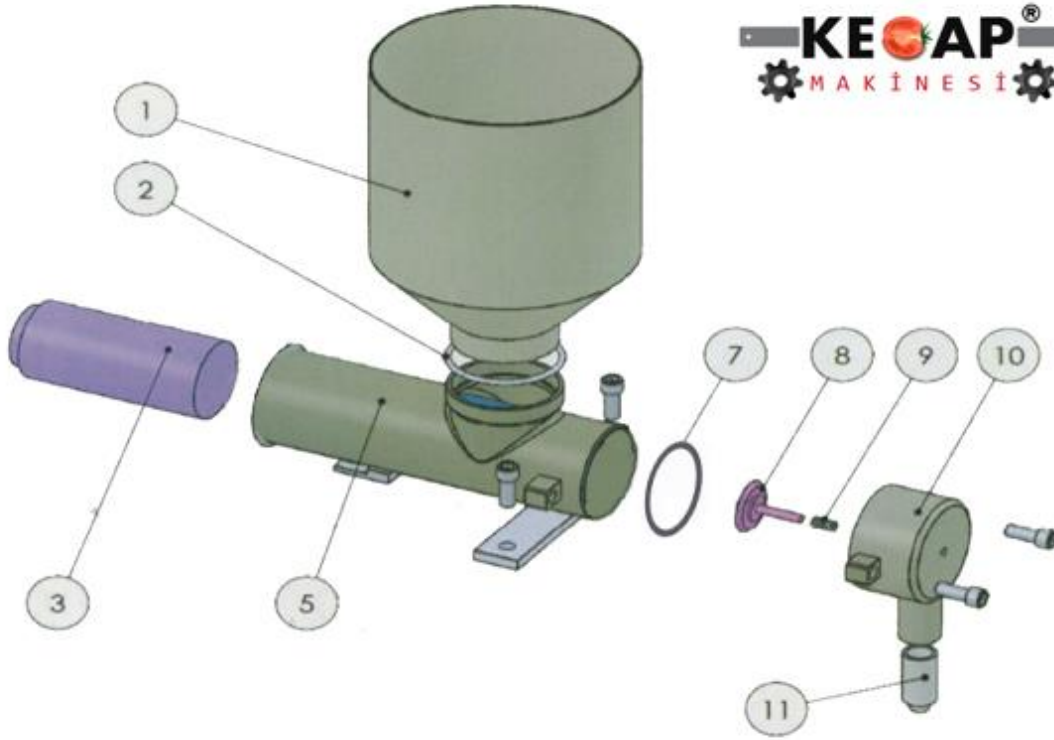
ŞİŞ SAPLAMA MAKİNESİNİ KURMA GENEL

1. Aşama: Makineyi düz ve sağlam bir masa üzerine arkasından hava dolaşımı olan yere koyunuz ve bu konulara dikkat edin.
 - Makine çevresi ıslak olmasın.
 - Kesinlikle topraklama olsun.
 - Makinenin tuşları size karşı ve ulaşımı kolay olsun.
 - Makineyi çocuklardan uzak tutun, fiziksel hareketi olan yerlere koymayın.
2. Aşama: Makine ayaklarını ayarlayın ki terazide dursun.



3. Aşama: Kullandığınız modele göre topraklama iki renkli sarı ve yeşil kabloyu topraklama yapın.
4. Aşama: Piston kolunu şekilde olduğu gibi önce pimini açınız. Sonra piston kolunu serbest hale getiriniz. Gerekli olduğu zaman piston da yerinden çıkarabilirsiniz.



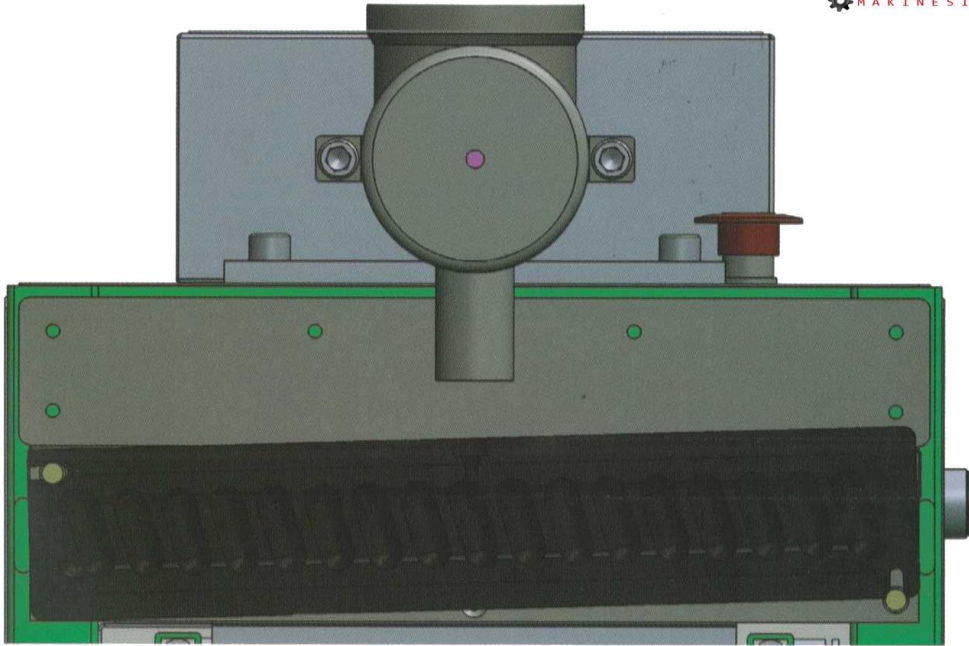
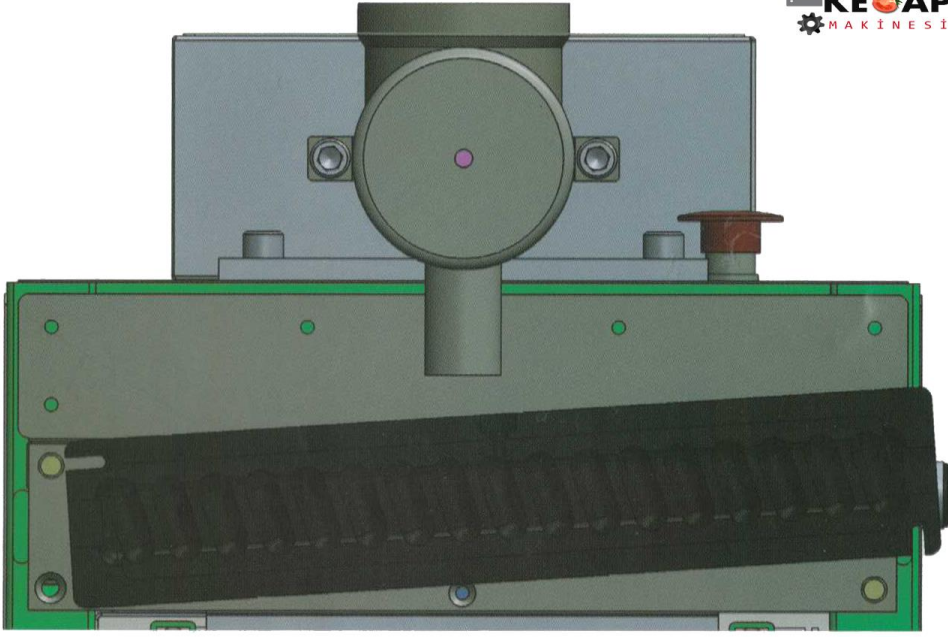


Pistonu serbest hale getirmek

5. Aşama: Kıyma kazanı, boğaz borusu (sıkma bölgesi) ve kalıpları kullanmadan önce açın, temizleyin ve bağlayın.

Kıyma sıkma parçalarının bağlanma sırası			
1	Kıyma kazanı	7	Üç yolun contası (oring)
2	Kıyma kazanının contası (oring)	8	Subap
3	Piston	9	Subap yayı
5	Üç yol boru	10	Nozül (çıkış, meme)
		11	Nozül başı

Dikkat edin ki contalar kesinlikle takılı olsun. Contalar bozulduğu zaman değiştirin.



- Kalıbı makineye yerleştirmek. Önce birinci resim gibi yatay kelepçeyi üst pime yerleştirin sonra ikinci resimde olduğu gibi dikey kelepçe kısmını alt pime yerleştirin. **Dikkat edin** kalıbı yere düşürmeyin, kelepçe kısmın bozulma ihtimali var.

6. Aşama: Makineyi çalıştırmak:

- Dikkat edin makinenin üzerinde (şiş yerinde) şiş olmasın.
- Makineyi çalıştırın.
- Çene kilidi sağa çevirerek çeneyi kapatın ki çene hızlı ısınsın. (ısıtma otomatiktir)
- Kıymayı et kazanı içine dökünüz ve iyice bastırın.
- Kaç dakika bekleyin kalıp ısınsın.
- Şişin başını önce sensör üzerine yerleştirin sonra şişin sonunu o bir sensör üzerinde koyun.(iki sensörlü makinelerde geçerlidir) Şiş sıkma otomatik yapılacaktır ama boğaz borusunun dolması için kaç defa boş sıkacaktır.
- Her bir işlem için makinenin bir önceki işlemi bitirmesini bekleyiniz.
- **Sensörler 2 ve 4 mm. yükseklik aralığında metal hassasiyetlidir. Önemle dikkat ediniz. (Yüzük, saat, künye türü takılar kullanılmamasına özen gösteriniz)**

SORUN GİDERME GENEL

Problem: Makine açık ama hareket edemiyor.

Acil tuşu basılıdır.

Makineyi 15 saniye kapatın tekrar çalıştırın.

Problem: Makinenin emmesi zayıf.

Sıkma yerinin vidaları iyi sıkılmamış

Sıkma yerinin contası (oringi) bozulmuş ve ya takılmamış.

Kıyma kazanının contası (oringi) takılmamış.

Silindirin sonundaki bağlama yeri bozulmuş.

Problem: Makine geç ısınıyor.

Makine açıldıktan sonra kalıp olduğu çeneyi kapatınız.

Problem: Makine açılmıyor.

Elektrik fişinin prize takılı olduğundan emin olunuz.

Prizde elektrik olduğundan emin olunuz.

Makinenin arkasındaki sigortayı kontrol edin. Cam sigorta 15 amper

Problem : Makinenin kasasının elektriği var.

Topraklama yapılmamış ve ya iyi bağlanmamış.

Problem : Piston tam sıkmadan geri gidiyor

Kıyma çok sert.



CERTIFICATE

QA-AC-3460/18

QA TECHNIC – UYGUNLUK ONAYI
QA TECHNIC – ATTESTATION OF CONFORMITY

MAKİNA EMNİYETİ YÖNETMELİĞİ (2006/42/AT)
MACHINERY DIRECTIVE (2006/42/EC)
ALÇAK GERİLİM YÖNETMELİĞİ (2014/35/AB)
LOW VOLTAGE DIRECTIVE (2014/35/EU)

BİTRA DİŞ TİCARET LTD. ŞTİ.
DUDULLU ORG SAN MAH, 4.CAD, FABRİKALAR 62 ÜMRANİYE
İSTANBUL/TURKEY

Ürünün Tanımı Description of the Product/Product Part	: KEBAP MAKİNASI KEBAB MACHINERY
Markası Product Commercial Brand	: BİTRA
Ürün Tipi Product Type	: KM – 01, KM – 02, KM – 03
Uygulanabilir AT Direktif(ler)i Applicable EC Directive(s)	: 2006/42/AT – 2014/35/AB 2006/42/EC – 2014/35/EU
Uygulanabilir Harmonize Standardlar Uygulanabilir Ulusal Standardlar Ve Teknik Spesifikasyonlar Applicable Harmonized Standards/ Applicable National Standards and Technical Specifications	: TS EN ISO 12100:2010, TS EN 60204-1
Rapor No & Rapor Tarihi Report No & Report Date	: M-LVD-1335/18, 29.01.2018

İşbu belge incelemesi yapılan ürün tasarımı için geçerlidir. Ürünün değiştirilmesi halinde bu belge geçerliliğini kaybedecektir.
Ürünün ilgili direktif / direktiflere uygunluğu ile ilgili nihai sorumluluk üretici firmaya aittir.

The Present certificate is valid just for the analysed product design. The certificate shall lose its validity in case of any changes in the product. Ultimate responsibility related with conformity of product with directive / directives, belongs to manufacturer.

İlgili yönetmelikler ve yasal mevzuat gereği ürünlere
Ultimate responsibility regarding the affixing of



işareti iliştirilmesi ile ilgili nihai sorumluluk üreticiye aittir.
mark according to relevant regulations and legal legislation,

Sertifika Yayın Tarihi : 05.02.2018
Certificate Issue Date

ALBERK QA ULUSLARARASI TEKNİK
KONTROL VE BELGELENDİRME A.Ş.
BARBAROS MAH. AK ZAMBAK SOK.
A BLOK KAT.19 No:2 ATAŞEHİR
İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel : 0216 572 49 10-11-12
Fax : 0216 572 49 14
www.qatechnic.com

L. Murat YILMAZ
Yönetim Kurulu Başkanı
Chairman Of Executive Board