

KULLANIM KILAVUZU



Tavuk Pane Makinesi

PHK1

Makineyi kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyun. Böylece kendinize ve cihaza gelebilecek olası zararları önleyebilirsiniz.

İÇİNDEKİLER

Genel Uyarılar, Genel Bilgiler	3
Ürün Açıklaması, Teknik Özellikler	4
Cihaz Bileşenleri ve Parça Listesi	5
Taşıma ve Depolama Koşulları, Ambalajın Açılması ve Kontrolü	6
Kurulum Öncesi Uyarılar	7
Kurulum ve Kullanım, Makine Kullanımı	8
İlk temizlik ve bakım, Arıza durumunda ne yapılmalı?	9
Elektrik şeması	10
Garanti	11
Müşteri Hizmetleri	12

Sayın Kullanıcı,

GGM GASTRO Ailesi olarak, cihazımızı tercih ettiğiniz ve şirketimize güvendiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazınızdan maksimum performansı elde edebilmeniz ve uzun süre güvenli bir şekilde kullanabilmeniz için, kılavuzu dikkatlice okumanızı ve ilgili kullanıcıların da bu bilgileri öğrenmelerini sağlamanızı rica ederiz.

Satın aldığınız ürünün montajı, kullanımı ve bakımı ile ilgili ayrıntılı bilgileri kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz.

Cihazınızın kurulumuna başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Bağlantı ve kurulum işlemleri, yürürlükteki yasal düzenlemelere uygun olarak yetkili ve uzman personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Cihazın bağlandığı elektrik şebekesinin gerilim değerleri uygun değilse, cihazın aşırı yüklenmesi gerilim bozukluklarına yol açabilir ve bu durum, ürününüzün garanti kapsamı dışında kalmasına neden olabilir.

1- GENEL BİLGİLER

Bu kullanım kılavuzu, Kalitegaz Tavuk Panele Cihazı'nın kurulum, çalıştırma ve bakım gereklilikleri ile garanti koşullarına ilişkin teknik bilgileri içermektedir.

Cihazın güvenli ve verimli çalışmasını sağlamak için, bu kılavuzda yer alan tüm talimatlar, uyarılar ve teknik gereklilikler dikkatle okunmalı ve tam olarak uygulanmalıdır. Kılavuz, ürünün doğru kurulumu, çalıştırılması ve düzenli bakım işlemleri hakkında bağlayıcı bilgiler içerir.

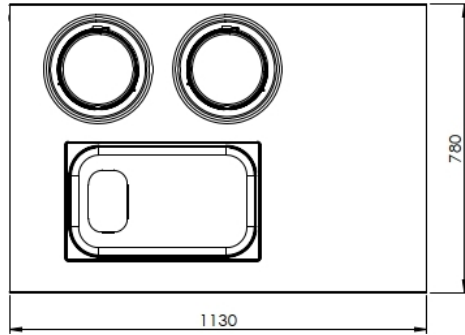
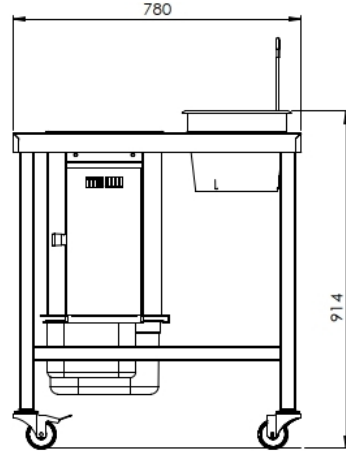
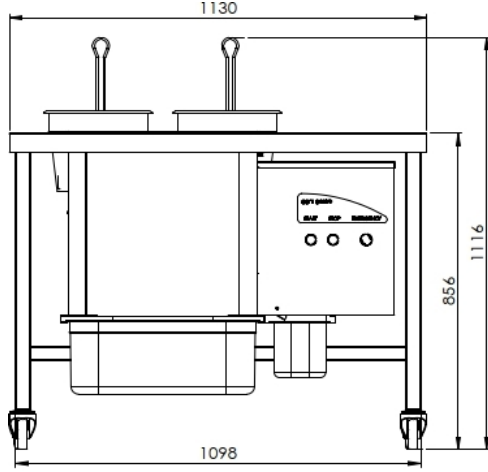
Üretici, kullanım kılavuzundaki baskı veya çeviri hatalarından ve cihazın amacına aykırı veya hatalı kullanımından kaynaklanan kişilere, çevreye veya diğer cihazlara yönelik doğrudan veya dolaylı hasarlardan sorumlu değildir.

Cihaza kasıtlı müdahalelerde bulunulması, kullanım kılavuzuna ve geçerli ulusal/uluslararası standartlara uyulmaması, hatalı elektriksel veya mekanik bağlantılar, yetkisiz kişiler tarafından bakım çalışmalarının yapılması veya cihazda yetkisiz değişiklikler yapılması durumunda ürün, garanti kapsamı dışında kabul edilir.

KULLANIM KILAVUZUNU, İHTİYACINIZ OLDUĞUNDA KULLANABİLMENİZ İÇİN KOLAY ERIŞİLEBİLİR BİR YERDE SAKLAYIN.

2- ÜRÜN TANIMI

Kalitegaz tavuk pane makinemizin amacı, tavuk ürünlerinin pane işlemini, dış kısmı çıtır çıtır, içi ise sulu kalacak şekilde seri üretim ortamlarında tutarlı bir kaliteyle gerçekleştirilmesini sağlamaktır. Minimum temas sayesinde hijyen garanti edilirken, her üründe eşit panir kalınlığı sayesinde tutarlı sonuçlar elde edilir. Tavuk pane makinemiz, pane işlemi sırasında oluşan un topaklarını spiral fırça ve eleme mekanizması yardımıyla gideren ve unu tekrar kullanıma hazır hale getiren otomatik bir eleme sistemine sahiptir. Özel eleme sistemi sayesinde zaman tasarrufu sağlanırken, aynı zamanda panir karışımındaki israf da en aza indirilir. Ayrıca, çeşitli modellerimizde bulunan çok odacıklı yapı, farklı baharat ve tariflerin aynı anda kullanılmasını mümkün kılar. Cihazın gövdesi ve ürünle temas eden tüm yüzeyler, gıda güvenliği standartlarına uygun malzemelerden üretilmiştir. Temizlik ve bakımı kolaylaştıran modüler bir yapıya sahiptir.



PRODUCT : CHICKEN BREADING UNIT	VOLTAGE : 230V 50/60Hz.
MODEL NO : CBUR1S2	CURRENT : 2A
IP Protection Rating : IPX1	Electrical Protection Class : Class I
SERIAL NO :	POWER : 0,4 kW
PRODUCT DATE :	STOCK CODE :

Teknik Veriler Yükseklik

Yüks
eklik : 850 mm

Genişlik : 1130 mm

Derinlik : 780 mm

Ağırlık : 58 kg

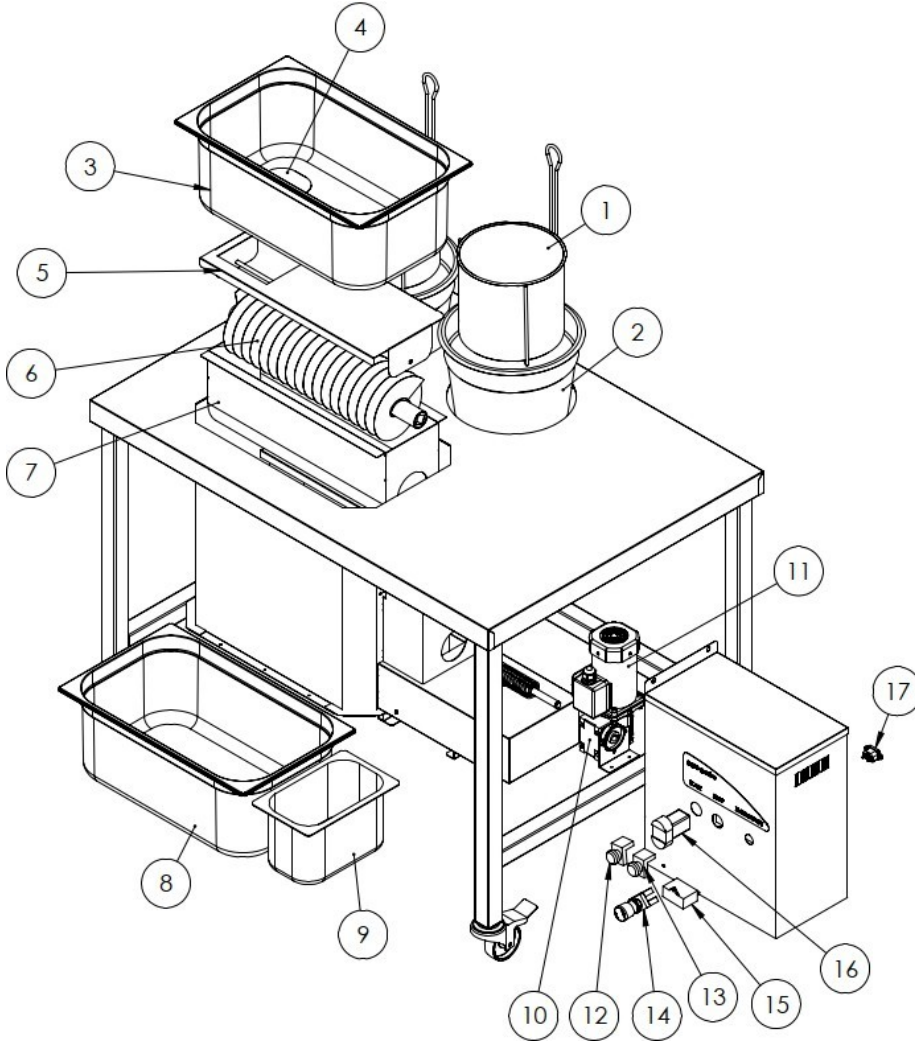
Gerilim : 230 V, 50/60

Hz. Güç : (2 A) – 0,4 kW

IP koruma sınıfı: IPX1

Elektrik koruma sınıfı: Sınıf I

3-Cihaz bileşenleri ve parça listesi



NO	PARÇA ADI
1	SEPET
2	SOS KABI
3	GN 1/1 KAPAKLI KAB
4	KAPAK
5	SALYANGOZUN ÜST KAPAK sacı
6	HELİKS FIRÇASI
7	SIKMA HİLİCİNİN YATAK LEVHASI
8	GN 1/1 KAP
9	GN 1/4 KAP
10	ŞANZIMAN
11	MOTOR
12	YEŞİL DÜĞME
13	KIRMIZI DÜĞME
14	ACİL DURDURMA DÜĞMESİ
15	KONDANSATÖR
16	RÖLE
17	GÜÇ BAĞLANTI YUVASI

4- TAŞIMA VE DEPOLAMA KOŞULLARI

Ürün, nakliye sırasında mekanik hasar riskini en aza indirmek amacıyla özel bir kutu/ambalaj içinde ve dik konumda paketlenmiştir. Nakliye ve yükleme/boşaltma işlemleri, ilgili iş sağlığı ve güvenliği yönetmeliklerine ve ISO 45001'e göre iş sağlığı ve güvenliği yönetim sisteminin gerekliliklerine uygun olarak uyarınca gerçekleştirilmelidir.

Forklift ile taşıma sırasında, çatallar paleti tamamen kavrayacak ve yük dengeli olacak şekilde konumlandırılmalıdır. Yükleme ve boşaltma işlemleri, ISO 780 "Ambalaj – Nakliye ve Yükleme/Boşaltma Sembolleri" standardında belirtilen işaret ve talimatlara uygun olarak gerçekleştirilmelidir.



Taşıma sırasında ürünün darbelere maruz kalması, devrilmesi, düşmesi veya bir yüzeye çarpması kesinlikle önlenmelidir. Bu tür uygunsuz kullanımlar, ürünün performansını ve yapısal bütünlüğünü olumsuz etkileyebilir.

Depolama koşulları, ISO 2230 "Kauçuk Ürünler – Depolama Koşulları" standardı ve genel endüstriyel depolama ilkeleri dikkate alınarak belirlenmelidir. Ürün kullanılmadan depolanacaksa, açılmamış orijinal ambalajı ve kolisi içinde, nemden, tozdan, doğrudan güneş ışığından ve kimyasal etkilere korunarak kuru ve kontrollü bir ortamda muhafaza edilmelidir.

Ürün, kullanımdan sonra tekrar depolanacaksa, ürün yüzeyi ilgili temizlik prosedürlerine uygun olarak temizlenmeli, gerekli koruyucu ambalaj uygulanmalı ve ürün tekrar depolamaya uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

5- ÜRÜN AMBALAJININ AÇILMASI VE KONTROLÜ

Teslimat alındığında, ambalajın ve kutunun bütünlüğü, olası nakliye hasarları açısından görsel olarak kontrol edilmelidir. Deformasyon, darbe izleri veya hasarlar tespit edilirse, buna ilişkin kayıtlar tutulmalı ve gerekli bildirimler yapılmalıdır.

Ambalaj açıldıktan sonra, sevk irsaliyesi ve ürün listesi kullanılarak tüm bileşenlerin eksiksiz ve hasarsız olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Gıdalarla temas eden tüm metal parçalar paslanmaz çelikten imal edilmiştir ve hijyen ve güvenlik . Gıda ile temas eden plastik bileşenler, gıda ile temas eden malzemeler ve nesneler hakkındaki (AB) 1935/2004 sayılı Tüzük ile ilgili ulusal ve uluslararası gıda güvenliği yönetmeliklerine uygun olarak üretilmiştir. Tüm plastik parçalar, malzeme türünü belirten etiketlerle donatılmıştır.

Montajın tamamlanmasının ardından ortaya çıkan ambalaj atıkları, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ilkeleri ve yürürlükteki yerel çevre yönetmeliklerine uygun olarak bertaraf edilmelidir. Geri dönüştürülebilir malzemeler (örn. folyo, karton, strafor vb.) ayrıştırılarak ilgili geri dönüşüm toplama sistemlerine teslim edilmelidir.

Elektrikli ve elektronik bileşenlerin bertarafında WEEE Direktifi (2012/19/AB) gerekliliklerine uyulmalıdır. Kullanımdan kaldırılan elektrikli cihazlar, elektrik bağlantılarının kesilmesi suretiyle yeniden kullanımın önlenmesi ve uygun atık bertaraf sistemleri aracılığıyla bertaraf edilmelidir.

6- KURULUM ÖNCESİ UYARILAR

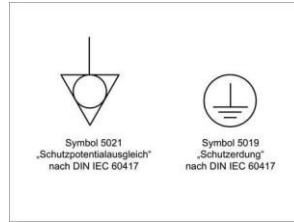
Bu cihaz, restoranlar, kantinler, hastane mutfakları ve kasap dükkanları gibi ticari işletmelerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır; ancak gıdaların sürekli seri üretimi için uygun değildir.

Cihaz ticari bir mutfak makinesi olduğundan, yalnızca eğitimli ve kalifiye personel tarafından çalıştırılmalıdır. Çocuklar ve yetkisiz kişiler hiçbir koşulda cihazı kullanmamalıdır.

Cihaz, IEC 60335-1 standardına göre elektrik koruma sınıfı I kapsamındadır ve metal gövde yapısı nedeniyle koruyucu topraklama ile elektriksel olarak korunmaktadır. Bu bağlamda, cihazın topraklama bağlantısının eksiksiz, kesintisiz ve geçerli elektrik tesisatı standartlarına uygun olarak yapılması zorunludur. Cihazın topraklama bağlantısı olmadan çalıştırılması kesinlikle yasaktır ve elektrik çarpması tehlikesi oluşturur.

Cihaz, IEC 60335-2-64 standardının 27.2. bölümündeki gerekliliklere uygun olarak harici bir potansiyel dengeleme terminaline sahiptir. Bu terminal, cihazın sabit metal parçalarıyla sürekli elektriksel temas halindedir ve montajın ardından erişilebilir bir konumda bulunur. Kelepçe, kesiti 10 mm²'ye kadar olan iletkenlerin bağlanması için tasarlanmıştır ve kurulum sırasında tüm metal parçaların aynı elektrik potansiyeline sahip olmasını sağlamak amacıyla kullanılmalıdır.

. Bu bağlantı, IEC 60417-5021'e uygun sembolle



belirtilmiştir ve bu sembol, cihazda potansiyel eşitliğinin sağlanması gerektiğini gösterir.

Cihazın suya karşı koruma sınıfı aynı standart kapsamında IPX1 olarak belirlenmiştir; bu koruma sınıfı yalnızca dikey olarak damlayan suya karşı dayanıklılığı garanti eder. Bu nedenle cihaz, doğrudan su püskürmesine, yüksek basınçlı temizlik veya yoğun su teması içeren temizlik işlemlerine maruz bırakılmamalıdır.

Cihazın güç kablosu, IEC 60335-1 standardına göre X bağlantı tipine uygundur;

H05VV-F tipi esnek bir güç kablosu ve 3G1,5 mm² boyutunda bir fiş kullanılmaktadır. Bu kablo PVC yalıtımlı, esnek ve iç mekanlarda genel kullanım için uygundur ve cihazın nominal akım ihtiyacını karşılayacak bir kesitle seçilmiştir. Kablo, mekanik zorlamalara karşı yeterli dayanıklılık gösterecek şekilde döşenmiştir; hasar, deformasyon veya yalıtım hataları durumunda, yalnızca yetkili bir servis tarafından orijinal teknik özelliklere uygun olarak değiştirilebilir.

Ürünün kurulumu, yalnızca yetkili ve eğitimli uzman personel tarafından, yürürlükteki teknik yönetmeliklere ve üretici talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Kurulum çalışmaları sırasında ISO 12100 Makine Güvenliği – Risk Değerlendirmesi ilkelerine uyulmalıdır. Üretici, hatalı veya yetkisiz kurulumdan kaynaklanan hasar ve aramalardan sorumlu değildir.

Üründe bir arıza meydana gelmesi durumunda, cihaz derhal kapatılmalı ve elektrik beslemesi kesilmelidir. Müdahaleler ve onarım çalışmaları

, yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş servis merkezleri tarafından yapılmalıdır. Tüm bakım ve onarım çalışmalarında orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır; ilgili parça listesi ürün belgelerinde yer almaktadır.

Ürünün yerleştirileceği zemin düz, sağlam ve taşıma kapasitesi açısından uygun olmalıdır. Devrilme ve kayma tehlikesine karşı gerekli mekanik sabitleme ve güvenlik önlemleri alınmalıdır.

Elektrik bağlantıları yalnızca yetkili ve eğitimli uzman personel tarafından yapılmalıdır ve tüm kurulum işleri IEC 60364 standardına uygun olmalıdır. Ayrıca, tesiste uygun bir sigorta koruması ve bir hatalı akım koruma şalteri (RCD) bulunmalıdır. Bir arıza durumunda, cihaz derhal elektrik kaynağından ayrılmalıdır ve hiçbir koşulda yetkisiz müdahaleler yapılmamalıdır.

7- KURULUM VE ÇALIŞTIRMA

Döşeme ünitesinin çalıştırılacağı zemin düz olmalıdır. Cihaz, eğimli zeminlerde kullanılmamalıdır. Cihaz düz bir zemine yerleştirildikten sonra, çalışma sırasında kaymaması için tekerleklerdeki kilitleme mekanizmasıyla sabitleyin. Döşeme ünitenizin fişini prize takmadan önce, elektrik tesisatınızın cihaz üzerinde belirtilen güç değerlerine uygun olduğundan emin olun.

7.1 MAKİNEİN KULLANIMI

İşleme başlamadan önce

- Çıkış kapağının kapalı olduğundan emin olun.
- Elenmiş un haznesi ile toplanmış un haznesinin yerlerinde olup olmadığını kontrol edin.

Hamurun (panir hamuru) hazırlanması ve kullanımı

1. Hamur ununu hamur-süt haznesine dökün.
2. Belirtilen miktarda su ekleyin.
3. Hamur-süt karışımını karıştırın.
4. Marine edilmiş ürünleri hamurlu süte batırın.
5. Ürünlerin hamurlu sütle tamamen kaplandığından emin olun.
6. Hamur sepetini cihazdan çıkarın.

Paneleme

7. Ürünleri galeta ununa batırın.
8. Ürünleri galeta unuyla tamamen kaplayın.
9. Ürünleri unun içinde sallayın.
10. Ürünleri pişirme sepetine yerleştirin.

Unun elenmesi ve geri kazanımı

11. Panirleme işlemi tamamlandıktan sonra, toplanmış unu elemek için START düğmesine basın.
12. Panirleme haznesinin boşaltma kapağını açın.
13. Kapakçığı kullanarak unu eleğe aktarın.
14. Elenmiş unu tamamen eleğe boşaltın.

15. İşlem tamamlandıktan sonra STOP düğmesine basın.
16. Elenmiş unun bulunduğu hazneyi çıkarın.
17. Elekten geçen unu kaseden tekrar pane makinesine dökün.
18. Temiz, elenmiş un, panirleme işlemi için tekrar kullanılabilir.

Tehlikeli veya beklenmedik bir durumda acil durum düğmesini kullanın. Bu düğmeye bastıktan sonra, düğmeyi basılı konumdan geri çekin ve cihazın tekrar çalışması için Start düğmesine basın.

DİKKAT: Çalışma sırasında ellerinizi veya aletleri cihazın hareketli parçalarına sokmayın. Bol giysiler, saçlar ve takıları dönen mekanizmalardan uzak tutun.

8- İLK TEMİZLİK VE BAKIM

Ürünü ilk kez kullanmadan önce kapsamlı bir temizlik yapılmalıdır.

. Temizlik ve hijyen önlemleri, gıda güvenliği gerekliliklerine uygun olarak ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ilkeleriyle uyumlu şekilde gerçekleştirilmelidir.

Temizlemek veya alt kısmını silmek için cihazı hareket ettirirken, güç kablosunun aşırı gerilmesini önlemek amacıyla, cihazın boyutlarına ek olarak hareket yönünde en az 500 mm boşluk bırakılmalıdır.

Temizlemeye başlamadan önce cihazın elektrik beslemesi kesilmeli ve tüm hareketli parçaların durduğu kontrol edilmelidir. Ürüne temas eden tüm çıkarılabilir parçalar (kaplar, taşıma elemanları vb.) dikkatlice sökülmalıdır.

Gıdalarla temas eden yüzeyler, gıda ekipmanları için uygun temizlik maddeleriyle temizlenmeli ve ardından içme suyu kalitesinde suyla durulanmalıdır. Kullanılan temizlik kimyasalları, gıda ile temas eden malzemelere ilişkin (AB) 1935/2004 sayılı Yönetmeliğe uygun olmalı ve yüzeylerde kalıntı bırakmamalıdır. Aşındırıcı (abrasif) temizlik maddeleri ve sert fırçalar kullanılmamalıdır.

Temizlikten sonra tüm parçalar tamamen kurutulmalı ve nem kalmayacak şekilde yeniden monte edilmelidir . Nemli yüzeyler hijyen riski oluşturabileceğinden, bu hususa özellikle dikkat edilmelidir.

İlk bakım kapsamında mekanik bağlantılar, sabitleme elemanları ve hareketli parçalar gözle kontrol edilmelidir . Gevşek bağlantılar sıkılmalıdır; olağandışı aşınma veya hasar tespit edildiğinde yetkili servis ile iletişime geçilmelidir.

Cihazdaki düzenli bakım ve hijyen işlemleri, kullanım sıklığına göre belirli aralıklarla gerçekleştirilmelidir. Bu çalışmalar sırasında ISO 14159 “Makine Güvenliği – Hijyen Gereklilikleri” standardına uyulmalıdır.

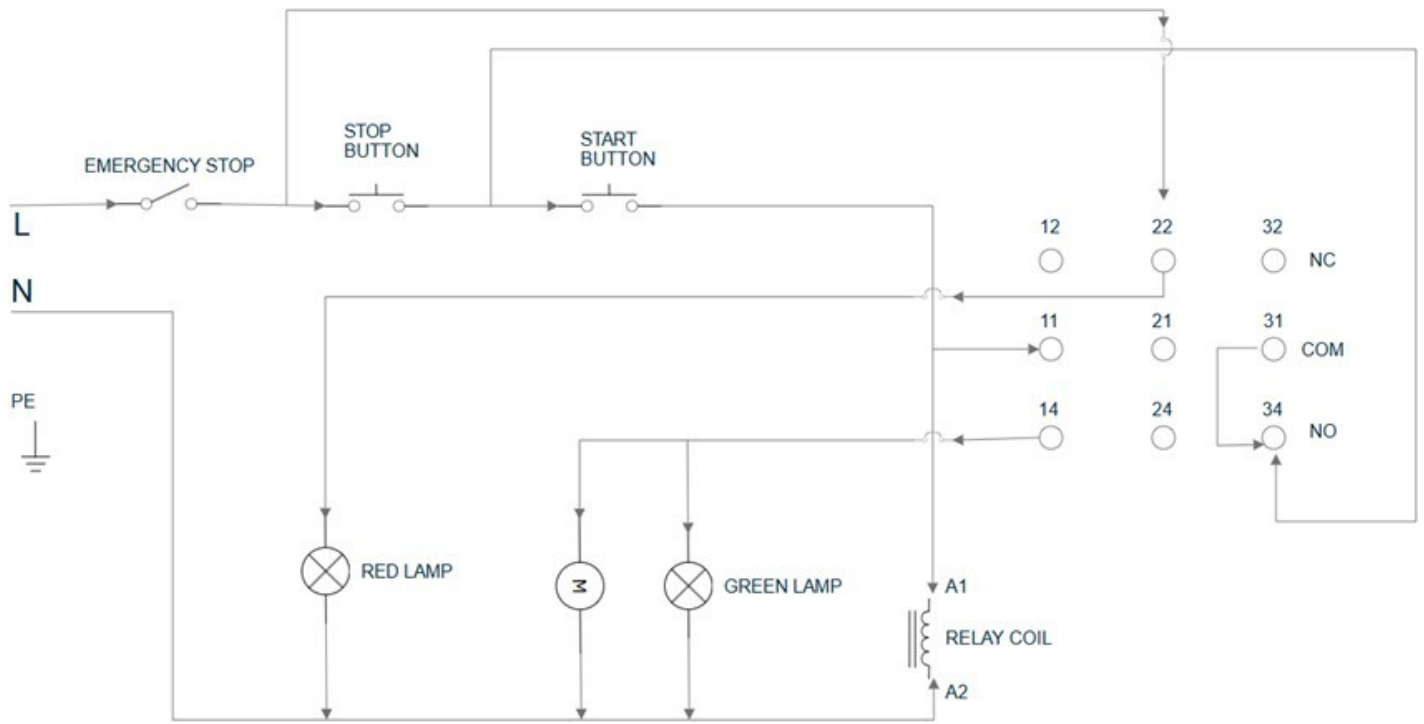
Kullanıcı, elektrikli ve mekanik bileşenlere hiçbir şekilde müdahale etmemelidir; gerekli durumlarda yalnızca yetkili servis desteğinden yararlanılmalıdır.

Bir arıza durumunda ne yapılmalıdır?

Cihazın onarımı yalnızca yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan servisler tarafından yapılan hatalı onarımlar, kullanıcı için tehlike oluşturabilir.

ARIZA	NEDEN	ÇÖZÜM
CİHAZ ÇALIŞMIYOR	CİHAZIN GÜÇ KAYNAĞI	GÜÇ KAYNAĞINI KONTROL EDİN

9- KABLO ŞEMASI





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com info@ggmgastr.com
+49 2553 7220 0