TRIO SDS®



ÜRÜN KODU
SDM 35
SDM 50
SDM 85



SPİRAL HAMUR KARMA MAKİNESİ KULLANMA KILAVUZU

CE

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO	KONULAR
1	KAPAK
2	İÇİNDEKİLER
3	SUNUŞ
4	TEKNİK ÖZELLİKLER
5	ELEKTRİK ŞEMASI
6	GENEL ÖLÇÜLER
7	UYARICI İŞARETLER
8	ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ
9	GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR
10	TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME, TEMİZLİK VE BAKIM
11-12	CİHAZIN KULLANIMI
13	GARANTİ ŞARTLARI
14	PATLAMIŞ RESİM
15	PARÇA LİSTESİ
16	CE BELGESİ

SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 60 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır. Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.
Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

SGS MUTFAK LTD. ŞTİ.

- ☞ Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- ☞ Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır.Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız cihazın montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.

- ☞ Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

- ☞ Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

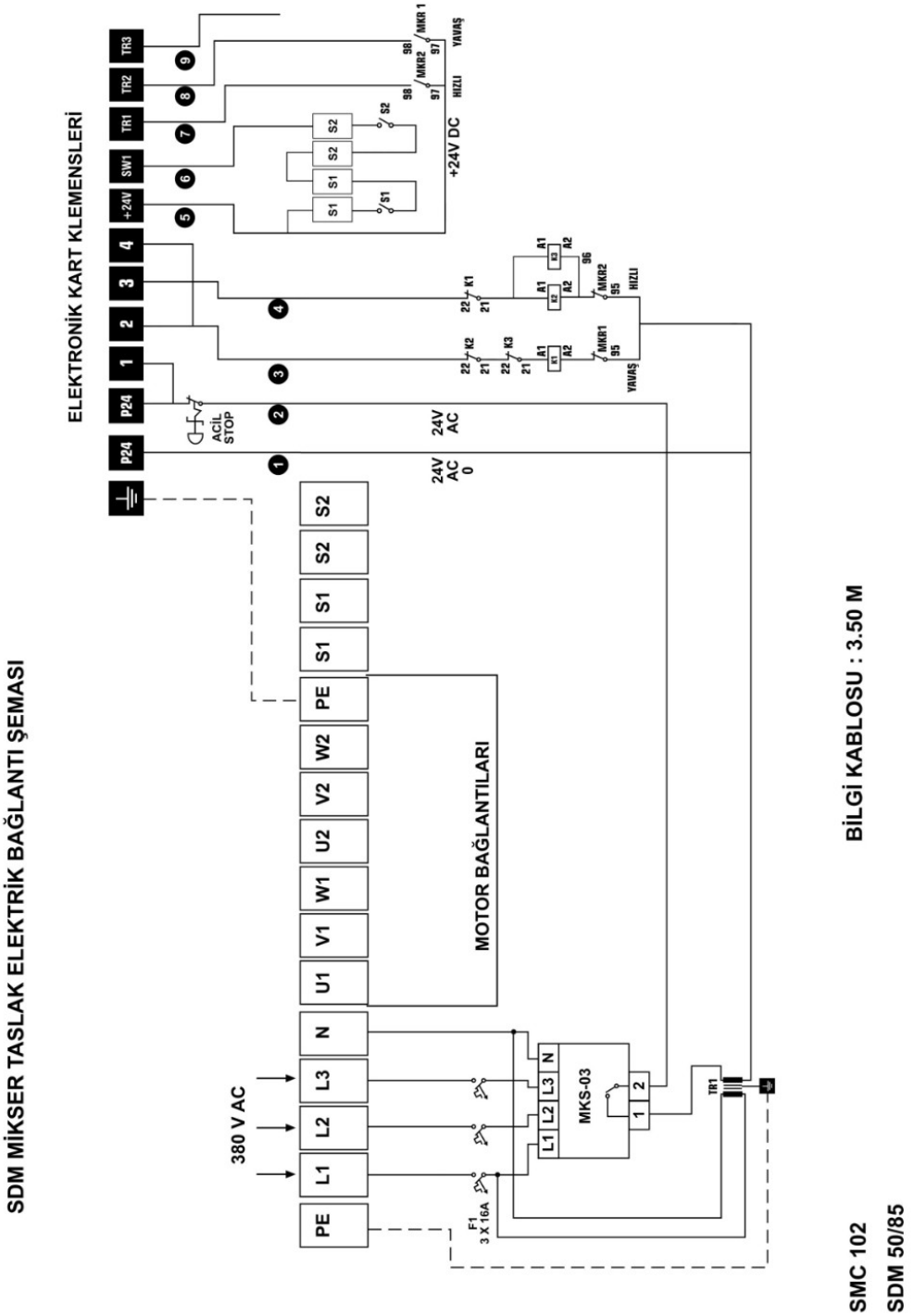
- ☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz…



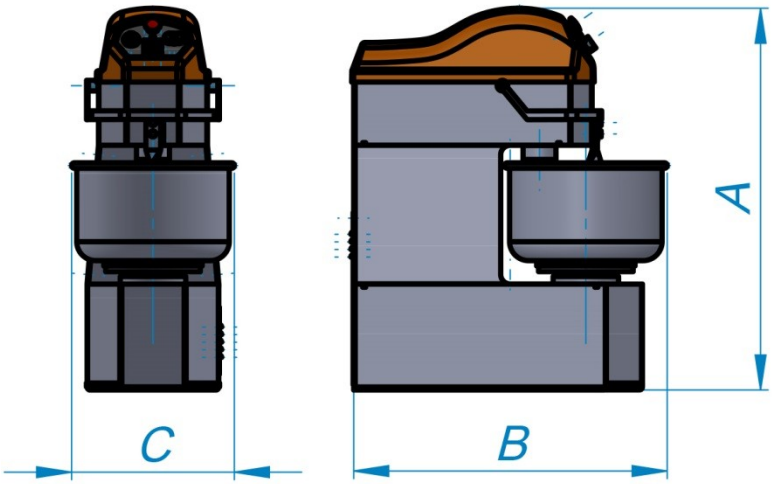
TEKNİK ÖZELLİKLER

TEKNİK ÖZELLİKLER	SDM 50	SDM 85
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	2,5	3
ELEKTRİK BESLEME GERİLİİMİ (V , AC)	380/400	380/400
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz.)	50 / 60	50 / 60
NOMINAL AKIM (A)	7	8
KAZAN ÖLÇÜLERİ (cm)	50x29	60x32
MAX EĞİM	5°	5°
SINIFI	1	1
KORUMA SINIFI	IP 20	IP 20
AĞIRLIK (kg)	213	273

ELEKTRİK ŞEMASI

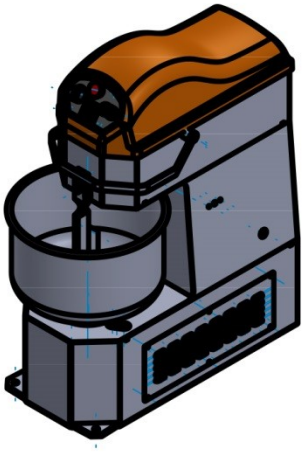


GENEL ÖLÇÜLER



ÜRÜN ADI	A	B	C
SDM35	108cm	83cm	43cm
SDM50	109cm	94cm	53cm
SDM85	114cm	108cm	64cm

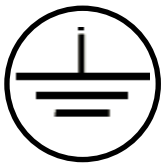




UYARICI İŞARETLER



KORUMA TOPRAKLAMASI



ŞEBEKE TOPRAKLAMASI



ELEKTRİK



AŞIRI SICAKLIK

ELEKTRİK BAĞLANTI DEĞERLERİ

220V -400 V / 50- 60 Hz

Gerilim: 220 V - 400 V
Toprak Hatlı
Frekans: 50 -60 Hz.

ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ





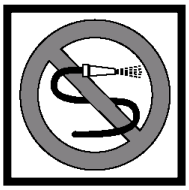
GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

☞ Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



☞ Cihazın su püskürtülerek temizlenmesi gerektiği içermelidir.

☞ Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yanyana kullanabilirsiniz.



☞ Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.

☞ Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.



☞Y tipi bağlantılı cihazlarda Besleme kordonu hasarlanırsa bu kordon tehlikeli bir durumda engel olmak için imalatçıya veya onun servis acentesi yada aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir. _



☞Cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihaz fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil)veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.



☞ Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.



TAŞIMA VE YERDEĞİŞTİRME

* Taşıma işleminden önce şebeke bağlantısı kesilmelidir.
* Cihaz insan gücüyle elde taşınamaz.
* Ürünü taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.
* Cihazın konulacağı setaltı tezgahın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
* Cihazın elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden 1800 mm yükseklikteki sigortaya bağlanmalıdır..

Kullanılacak olan prizlerin en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır. Panoda tekli modeller için 16 A otomatik sigorta kullanılmalıdır.

DİKKAT ! : CİHAZINIZI TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ

TEMİZLİK VE BAKIM

Bakım Talimatı

Makinenin temizliğini yapmadan önce mutlaka elektrikle bağlantısını kesiniz.
Kazanın içinde kalan malzemeyi tamamen sıyırıp alınız.
Çatalın altında kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
Makinenin gerekli temizliğini yumuşak sünger ve aşındırıcı kimyasal kullanmadan yapınız.
Makinenizi tazyikli ve dökme suyla temizlik ve bakım yapmayınız.
Kazan ve çatal dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
Cihaz üzerindeki ikaz ve uyarıcı etiketleri mutlaka dikkate alınız.
Makinenizi tekrar çalıştırmaya tamamen kuruduktan sonra başlayınız.

NOT : Makineniz çalışırken kazanı temizlemeye kalkmayınız. Makinenizi tazyikli ve dökme suyla kesinlikle temizlik yapmayınız.

Arıza ve Sebebi

Elektrik ve diğer arızalarda makineye müdahale etmeyiniz ve derhal teknik servise başvurunuz. Teknik servis gelinceye kadar makineye herhangi bir müdahalede bulunmayınız.

Kullanım Alanları:

Turistik Tesisler, Restaurantlar, Fırınlar ve Endüstriyel Mutfaklar

Kullanım Özellikleri:

Hamur yoğurma zamanını kısaltır.
Kazan, çatal ve çatal mili paslanmaz çeliktir.
Sağlığa uygundur.
Şık ve estetik görünüm.
Monofaze/ Trifaze (220 -380 Volt 50 Hz)
Tüm parçalar servis garatilidir.
İmalat ve montaj hatalarına karşı garantilidir.

CİHAZIN KULLANIMI

Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

Spiral hamur yoğurma makineleri hamur yoğurma zamanını kısaltır.
Paslanmaz malzemeden üretilen kazan, çatal ve karıştırma mili ile sağlığa uygundur.
Güçlü gövde yapıları sayesinde uzun ömürlüdürler
Karıştırıcı çatalın dönüş yönü, gövde üzerindeki etiket yönüyle aynı olmalıdır. eğer dönüş yönü farklı ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz.
Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. bu sebeple makinenizi nemli, kirli, yağlı ,tozlu vb. ortamlarda çalıştırmayınız.
Makinenizle ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama ve çarpma tehlikesi vardır.
Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesine karşın kazan ve gövde aralığı geniş tutulmuştur.
Kazanı hareket ettiren mekanizmada yakalama tehlikesine karşın kazan ve gövde aralığı geniş tutulmuştur.
Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı açmaya çalışmayınız.
Makinenizin hareketli parçaları olan kazan ve karıştırıcı çatala, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız.
Hamurun içine kesinlikle buz atmayınız.

Kullanım Amacı

Spiral hamur yoğurma makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, otel, hastane , yemekhane , okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların hamur işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tasarlanmıştır.
NOT: Kullanım amacı dışına çıkmayınız.

Çalıştırma Talimatı

Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz.
Un ,su ve diğer malzemelerinizi makinenizin kapasitesine uygun olarak kazana boşaltınız.
Makinenizin fişini prize takınız ve şalteri açarak makinenizi çalıştırınız.
Hamur istediğiniz kıvama geldikten sonra şalteri kapatarak makinenizi durdurunuz.
Makinenizin fişini çıkararak kazanı temiz bir aparatla boşaltınız.
Bir sonraki kullanımdan önce makinenizi temizleyiniz.
Makineniz çalışır durumdayken kazana kesinlikle un,su veya başka malzeme koymaya çalışmayınız. Kazana malzeme koymadan önce mutlaka makinenizi durdurunuz.

CİHAZIN KULLANIM ÖMRÜ:
Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanım ömrü 10 yıldır.

CİHAZIN KULLANIMI





DİKKAT! : Cihazın montaj ve kullanımında anlatıldığı şekilde kurulup işletilmesine özen gösterilmelidir. Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda size en yakın yetkili servisimize haber veriniz.

CİHAZ ARIZALANDIĞINDA MÜDAHALE YETKİSİ SADECE SGS YETKİLİ SERVİSLERİNİNDİR. YETKİLİ SERVİSLERİN DIŞINDA BİR TEKNİK ELEMAN VEYA EHLİYETSİZ PERSONELİN CİHAZA MÜDAHALESİNDE

CİHAZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR.

BU SEBEPLE YETKİLİ OLMAYAN KİŞİLERİN CİHAZA MÜDAHALE ETMELERİNE KESİNLİKLE İZİN VERMEYİNİZ. BU DURUMLARDA HİÇ BİR ŞEKİLDE ÜRETİCİ FİRMA SORUMLU TUTULAMAZ. SERVİS ESNASINDA YETKİLİ SERVİSLERİMİZE HERHANGİ BİR SEBEPLE ORJİNAL OLMAYAN YEDEK PARÇA KULLANIMI TEKLİF EDİLEMEZ. HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZA TAKILMIŞ OLAN BU ORJİNAL OLMAYAN PARÇALAR

CİHAZI GARANTİ DIŞI BIRAKIR.



SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.

1-) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.

3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4-) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

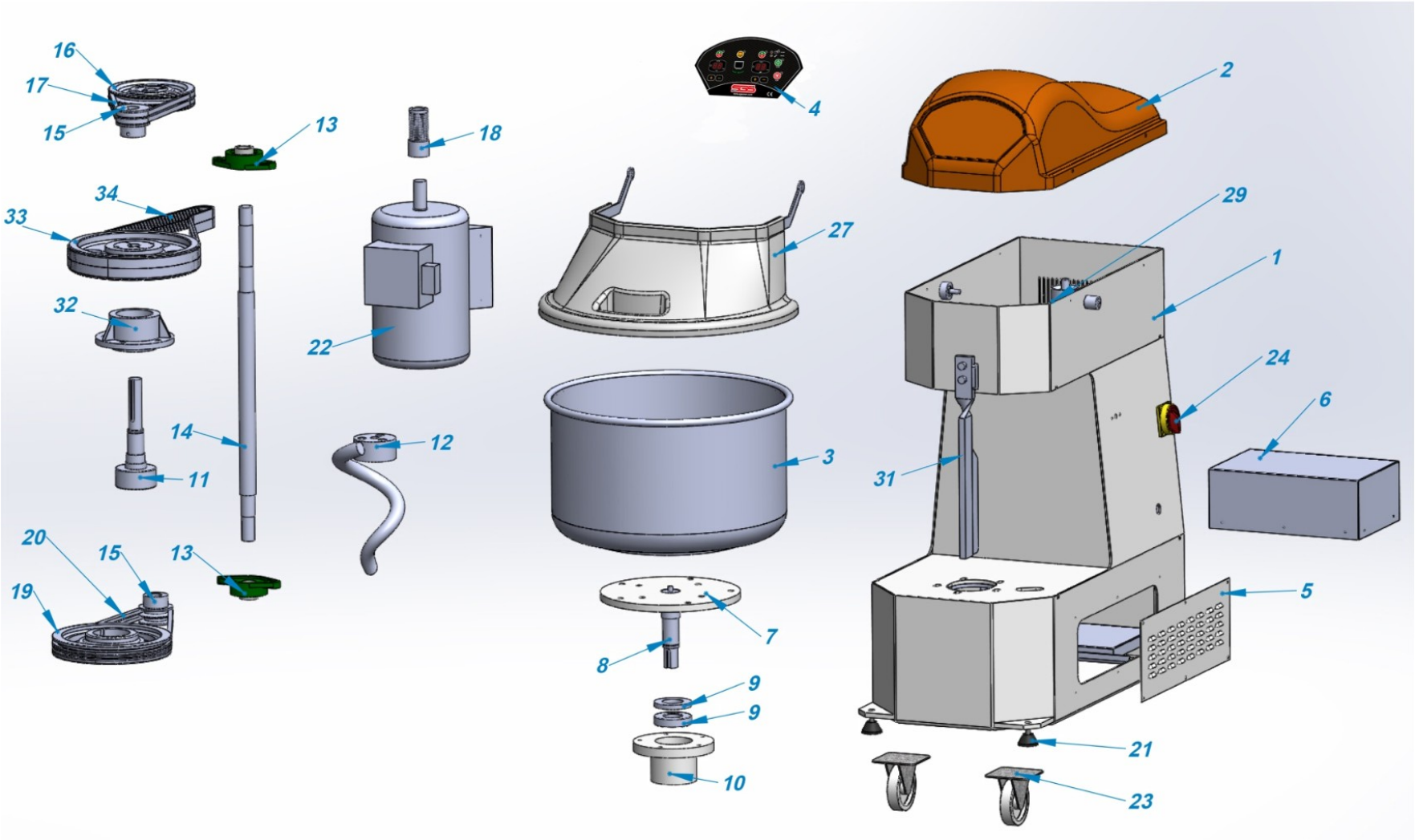
-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

SDM SERİSİ YEDEK PARÇA RESİMLERİ



SDM (DİJİTAL) YEDEK PARÇA LİSTESİ SDM50/SDM85

KOD	PARÇA ADI
1	GÖVDE
2	ÜST KAPAK
3	KAZAN
4	KONTROL PANELİ
5	HAVALANDIRMA KAPAĞI
6	ELEKTRİK PANOSU
7	KAZAN MİLİ FLANŞI
8	KAZAN MİLİ
9	KAZAN MİLİ RULMANI
10	SPİRAL MİL-RULMAN YATAĞI
11	SPİRAL MİLİ
12	KARIŞTIRICI
13	AKTARMA MİLİ YATAKLI RULMANI
14	AKTARMA MİLİ
15	AKTARMA DİŞLİSİ
16	MİL ÜST KASNAK
17	ÜST KASNAK GRUBU KAYIŞI
18	MOTOR DİŞLİSİ
19	KAZAN MİL KASNAĞI
20	ALT KASNAK GRUBU KAYIŞI
21	SABİT AYAK
22	MOTOR
23	TEKERLEK
24	ŞALTER
27	KORUYUCU KAPAK
29	EMNİYET SWITCH'i
31	SIYIRICI
32	ÜST TAKOZ
33	SPİRAL KASNAĞI
34	SPİRAL KASNAĞI KAYIŞI

www.sgsoven.com

DECLARATION OF CONFORMITY

COMPANY NAME : **SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.**

ADDRESS : Cumhuriyet Mah Balkan Cad No: 20 Yazıbaşı Torbalı İzmir Türkiye

PHONE : 0090 232 2575233 - 2575223 - 2576922 - 2575836

FAKS : 0090 232 2575303

WEB : http://www.sgsoven.com

PRODUCT : Sprial Kneader Mixers

MODEL : SDM 25-SDM35-SDM50-SDM85-SDM100

TEST STATEMENT NO : 20150124/002

HARMONIZED STANDARDS : TS EN ISO 12100:2010 ; TS EN 60204-1:2006+A1:2009+AC:2010 ; TS EN 453: 2014

APPLIED DIRECTIVES : 2006/42/EC MACHINE SAFETY DIRECTIVE - ANNEX I

We declare as of SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ. Sprial Kneader Mixers producted by us is in compliance with the above relevant Council of Europe New Approach Directives and Harmonized EN standards that given.We accept all the responsibilities associated with these products.

PLACE / DATE : İZMİR / 05.02.2017

GENERAL MANAGER:

SEBAHTIN YASHAROV YUZEIROV / RUŞEN AKSU

S.G.S. MUTFAK EKİPMANLARI İTH. İHR.
TURİZM GIDA PAZ. ELEKTRONİK
SERVİS HİZM. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
Yazıbaşı Mah. Balkan Cad. No: 20 Torbalı/İZMİR
Tel: 0232 257 52 23-257 52 33 Fax: 0232 257 53 03
TORBALI V.D. 735 028 9108

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.
Cumhuriyet Mah. Balkan Cad. No:20
Yazıbaşı-Torbalı/İZMİR-TÜRKİYE

Tel: +90 232 257 52 23
Fax: +90 232 257 53 03

e-mail: info@sgsoven.com
www.sgsoven.com