

LAVAŞ USTASI GAZLI FIRIN
KURULUM-KULLANMA VE BAKIM
KILAVUZU
lavash master

MODEL : MLM - T 4 0 0 0 , MLM - T 6 0 0 0

MLM - S 3 0 0 0 , MLM - S 4 0 0 0 , MLM - S 6 0 0 0



1. İÇİNDEKİLER:

1	. İÇİNDEKİLER	1
2	. FİRMA TANITIMI	2
3	. AMAÇ	3
4	. ÜRÜNÜN TANIMI VE GENEL ÖZELLİKLERİ	4
5	. ÜRÜNÜN TEKNİK ÖZELLİKLERİ	5
6	. ÜRÜNÜN MONTAJI VE BAĞLANTISI	6
7	. ÜRÜNÜN KULLANMA TALİMATI	7,8
8	. BAKIM VE TEMİZLİK	9
9	. EMNİYET ÖNLEMLERİ	10
10	. TAŞIMA VE YERDEĞİŞTİRME	11
11	. DEVRE ŞEMALARI	12
12	. GARANTİ KOŞULLARI	13
13	. GARANTİ BELGESİ	14
14	. YETKİLİ SERVİSLER	15

2. FİRMA TANITIMI

Şirketimiz;2002 yılında sakarya sanayi sitesinde Mehmet MEMOĞLU tarafından kurulmuştur,ilk dönem gıda işleme ve ambalaj makinaları alanında uzun yıllar hizmet vermiş yurt içi ve yurt dışında pek çok firmaya özellikle küpşeker ve paketlenme makinaları imalatı ve pazarlaması yaparak adından söz ettirmiştir.son yıllarda sektördeki boşluk ve müşteri talepleri neticesinde doğalgazlı ve LPG li çalışan ve alanında ilk sayılan taştabanlı lavaş, pide ve yufka pişirme fırınları imal etmeye başlamıştır.

Kaliteli, Müşteri memnuniyetini ön planda tutan, çevreye duyarlı ve teknolojiye dayalı üretimi kendine prensip edinmiş bir şirket olarak sektörde yerini almış ve kısa zamanda söz sahibi firmalar arasına girmeyi başarmıştır.

Bir çok resmi kurum ve özel projelerde yaptığımız işler ile şirketimizi büyütme ve yeni yatırımlar yapmaya devam etmekte olan firmamızın hedefi kalite, güven ve müşteri memnuniyetini ön planda tutmak,ülke ekonomisine değer katmak ve yurt içi ve yurt dışında kendi alanında söz sahibi olmaktır

3. AMAÇ:

Bu kılavuzdaki talimatlar cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanmaya başlamadan önce okuyunuz ve kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.

4. ÜRÜN GENEL AÇIKLAMASI:

- ❑ Cihazın kaplaması AISI 430 kalite paslanmaz çeliktir.
- ❑ Düğmeler kolayca kumanda edilebilecek şekilde ergonomik dizayn edilmiştir.
- ❑ Ayaklar yüksekliği ayarlanabilir özelliktedir.
- ❑ Yalıtımda özel taş yünü veya seramik yünü kullanılmaktadır. Bu uygulama ile enerji sarfiyatından tasarruf edilmektedir ve fırın verimliliğini artırmaktadır.
- ❑ Fırın konveyörlü olarak dizayn edilmiştir.
- ❑ Fırın, NG (Doğal Gaz) ile çalışan (etiketine bakınız.), herhangi bir şekilde alevin sönmesi durumunda gazı otomatik olarak kesen emniyet kontrol sistemli pişirme ünitesidir.
- ❑ Cihazın çalışma ortamı, havalandırma sistemli, 10 ila 40 °C ortam sıcaklığında ve en fazla % 80 nem oranlı olmalıdır.
- ❑ Ürünü satın alırken garanti belgesi, garanti kuponu (kaşeli ve imzalı olmasına dikkat ediniz.)
- ❑ Kullanıcıya her yönden kolaylık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- ❑ Cihaz tümüyle hijyen kuralları dikkate alınarak imal edilmektedir.
- ❑ Uzun ömürlü, kolay temizlenebilirdir.
- ❑ Makina TS EN 203-1, TS EN 203-2-2 standartlarına uygun imal edilmektedir.

5. ÜRÜNÜN TEKNİK ÖZELLİKLERİ:

TABLO-1

ÜRÜN KODU	MLM-T4000	MLM-T6000	MLM-S3000	MLM-S4000	MLM-S6000
Genişlik (mm)	1150	1150	950	1150	1150
boy (mm)	4000	6000	3000	4000	6000
Yükseklik (mm)	1300	1300	1300	1300	1300
Brülör sayısı	10	14	8	10	14
Gaz Tipi	NG	NG	NG	NG	NG
Gaz Bağlantısı	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Toplam Isı Kapasitesi	58,0 kW	81,0 kW	46,0 kW	58,0 kW	81,0 kW
Ağırlık	870 kg	1350 kg	450 Kg	580 Kg	1050 Kg

TABLO-2

Ülke	Gaz	Basınç	Enjektör	Bek
		mbar	mm	
AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, LV, NO, PT, RO, SI, SK, TR	G20	20 mBar	4,0	Petek Brulör

TABLO-3

Gaz	Basınç (mbar)	Güç (kW)	Gaz Tüketimi (m ³ /h)
G20	20	18,00	1,905
G20	20	24,00	2,540

TABLO-4

Basınç (mbar)	Gaz
	G20
Nominal	20
Minimum	17
Maksimum	25

TABLO-5

Ülke	Kategori	Gaz	Basınç (mbar)
AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, LV, NO, PT, RO, SI, SK, TR	I _{2H}	G20	20



6. ÜRÜNÜN MONTAJI VE BAĞLANTISI:

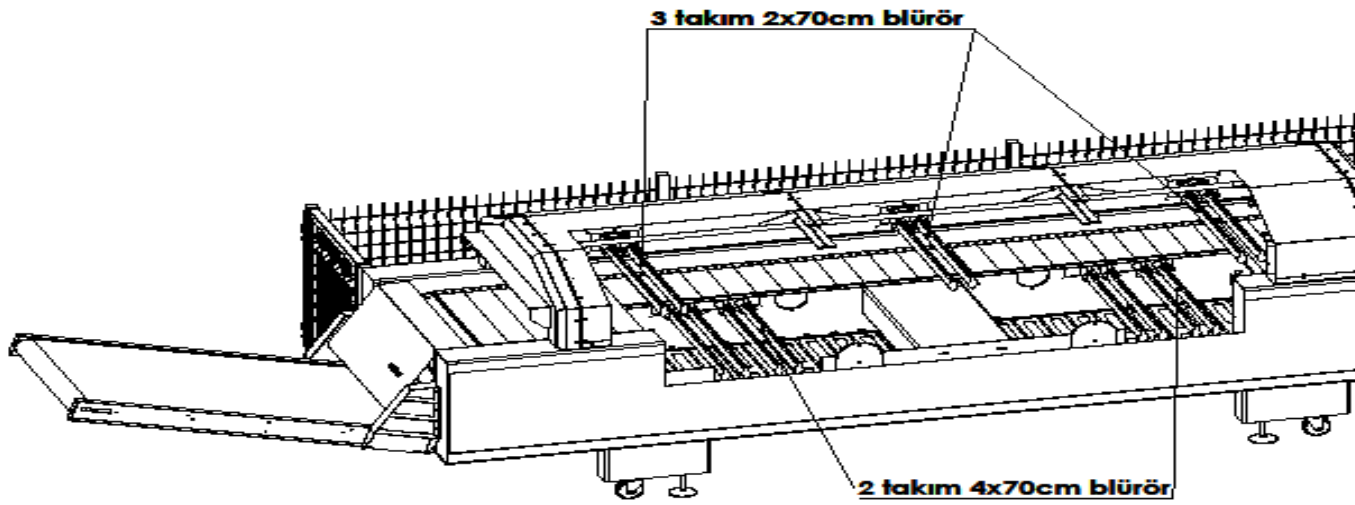
- ❑ İlk çalıştırma montaj ekibi veya teknik servis tarafından yapılmalıdır. Bu madde uygulanmadığı durumda, cihazda daha sonra oluşabilecek arızalarda cihazınız garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- ❑ Cihazı montaj mahalline taşıyınız ve ambalajından çıkarınız.
- ❑ Cihazı düzgün ve sert bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- ❑ Cihazda aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan en az 20 cm uzağa yerleştirilmelidir.
- ❑ Cihazın kullanım yerinin havalandırmasının iyi olması gerekmektedir. Cihazdan kullanım esnasında çıkacak Duman, Koku, Buharın emişinin yapılarak ortam dışına atılabilmesi için cihaz ebatına uygun bir davlumbazın altında kullanılması tavsiye edilmektedir.
- ❑ Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyırarak çıkarınız.
- ❑ Cihazın bağlantısını yaparken kullanılan esnek hortumun uzunluğunun 1,5 m. Aşmamasına özen gösteriniz.
- ❑ Cihazımız 380 volt 50 hz olarak dizayn edilmiştir.mutlak sürette kaçak akım rölesi kullanılmalıdır.
- ❑ Cihazımızın elektrik beslemesi 4 x 2.5 mm TTR veya antigron kablo ile yapılmalı ve fişli olmamasına dikkat edilmelidir.
- ❑ cihazımız MUTLAKA TOPRAKLANMALIDIR.



GAZ BAĞLANTISI:

- ❑ Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere gaz vanası ve patlaç selenoid valf monte edilmelidir.
- ❑ Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.
- ❑ Gaz giriş basıncını ölçmek için manometre kullanınız.(makinada mevcuttur)

- ❑ Cihaz 20 mbar NG (G20) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını ürün etiketinden kontrol ediniz. Cihazın farklı gazla dönüşümü mevcut değildir.
- ❑ Cihaz Mahalline kadar gelen tesisatın ucuna bir regülatör ve manometre bağlayıp şebeke basıncını 20 mbar basınca ayarlayınız. (Cihazın verimli çalışabilmesi için çalışma esnasında cihaz giriş basıncını 20 mbar ile beslemeniz gerekmektedir.)

NOT : BU ÇİZİM VE İÇERDİĞİ BİLGİLER MELİMEK MAKİNA SANAYİ'NE AİTTİR.FİRMANIN YAZILI İZİNİ OLMADAN KISMI VEYA BÜTÜN OLARAK YENİDEN ÇİZİLMESİ



 MELİMEK küp şeker&ambalaj makinaları www.melmex.net	 ADI - SOYADI TARİH	İMZA	MLM-T
	ÇİZİM SAYISI ONAY TARİHİ	B.Öğuz USLU 26.05.2016 Mehmet MEMOĞLU 26.05.2016	
	YAYIN TARİHİ : 31.05.2016		RESİM NO : 61 00
ÖLÇÜSÜ VERİLMEYEN KENAR PAHLARI 0.5mm±45 DERECE PAH KIRILMALI TOLERANSI VERİLMEYEN ÖLÇÜLER DİN 7188 GÖRE İŞLENECEKTİR.			

7. ÜRÜNÜN KULLANMA TALİMATI:

- Ana Gaz Vanasını açınız.
- Makinanın konveyörünü çalıştırıp uygun hız ayarını hız frekansından istediğiniz değere ayarlayarak yapınız
- öncelikle alt grub brülörleri yakmak için sadece elektrik panosu üzerindeki alt brülör düğmesini açık konuma getiriniz.bu sayede fan otomatik devreye girecek ilgili selenoid valf gaz akışını sağlayacak ilgili çakmak 20 sn süreyle ateşleme yaparak brülörün yanması sağlanacaktır..eğer olsı bir olumsuzlukta brülör alev almazsa iyonizasyon çubuğu alevi göremediğinden otomatik olarak beyin derhal gazı keserek reset tuşundan ikaz verecektir.resete tekrar basılarak yanma sağlanabilir.
- Alt brülörün yanması sağlandıktan sonra üst taraftaki brülörler sırayla açık konuma getirilerek alevlerin yanması gözlemlenmelidir.
- pişirme bittikten sonra,makinamız konveyörün ve zincirin ömrünün daha uzun olması ve yavaş soğuması için PLC üzerinden akıllı kapanma özelliği sayesinde alev söndürüldükten itibaren 5 dakika boyunca fanlar soğutmaya devam ederek fanlar kapanır.konveyör işse çalışmaya devam eder ve 20 dakika sonunda sistem konveyörü otomatik olarak durdurur.
- besleme bandında bıçak ağzı dönüş yönünde ve sıcak paletlere en yakın temas etmeyecek şekilde konumlandırılmasına dikkat edilmelidir.
- soğutma bandı makinaya dahil ve makina ile senkron olarak çalıştığından herhangi bir müdahaleye gerek yoktur fakat paletin gevşek veya çok yergin olmamasına dikkat edilmelidir.
- Ana şalteri kapatınız
- Ana Gaz Vanasını kapatınız.



PATLAYICI ATMOSFER ETKİSİ OLUŞTURABİLECEK PATLAYICI, PARLAYICI, YANICI MALZEMELERİN ISITILMASI/PIŞİRİLMESİ VB. İÇİN TASARLANMAMIŞTIR. BU TARZ ETKİLERİ OLAN/OLUŞTURABİLEN MALZEMELERİ KESİNLİKLE CİHAZINIZDA KULLANMAYIN VEYA ÇEVRESİNE YAKLAŞTIRMAYINIZ.

8. BAKIM VE TEMİZLİK:

Bakım işlemine başlamadan önce cihazınızın Gaz bağlantısını kapatınız.

- Cihazınızın bakımı ve temizliği ömrünü uzatır.
- Her gün iş bitiminde cihazınızı temizleyiniz. (Sıvı deterjan ve yıkama bezleri kullanın.) Basınçlı su kullanmayınız. Bakım ve temizlikte asit veya benzeri maddeler kullanılmamalıdır.
- Zincirinin ses yapmaması ve ömrünün uzun olması için yüksek ısıya dayanıklı gres yağı kullanılmalıdır
- Beklerin üzerindeki hamur artıkları, yanık malzemeler temizlenmeli aksi halde sağlıklı bir yanma elde edemezsiniz.
- Cihazınızın ısı kapasitene uygun dedantör kullanınız.
- Elektrik panosu haftada bir kere içerisi kompresör veya elektrik süpürgesi yardımıyla biriken un ve tozlardan arındırılmalıdır.
- Gaz vanalarını aşırı sıkmayınız. Aksi halde sızdırmazlık hassasiyeti kaybolur.
- Zaman zaman yanma kontrol edilmeli, randımanlı yanma için hava ayarlarından yararlanılmalıdır.
- Cihazda gaz kaçağı yada başka bir arıza olduğu zaman servise haber veriniz.
- çakmak ayarları melimex tarafından yapılmıştır.Aşırı ısınma veya titreşim nedeniyle metal uçlar 4 mm den yakın veya uzak olursa ve/veya çakmalarda çatlama kırılma dolayısıyla kıvılcım oluşmuyorsa kablonun trafo çıkışları ve çakmak girişlerine oksitlenme veya gevşeme olup olmadığını kontrol ediniz.makinanın elektriğini keserek çakmak uçlarını 4 mm boşluk olacak şekilde sabitleyiniz.
-

9. EMNİYET ÖNLEMLERİ:

- ➔ **MONTAJ VE BAKIMI SERVİS VE/VEYA YETKİLİ KİŞİLERCE YAPILACAKTIR.**
- ➔ **CİHAZIMIZDA ATEŞLEME SİSTEMİ MEVCUTTUR HERHANGİ BİR ŞEKİLDE ALEVİN SÖNMESİ DURUMUNDA ISIYA DUYARLI TERMOKUPUL VE BEYİN ARACILIĞIYLA GAZI OTOMATİK OLARAK KESER.**
- ➔ **GAZ KOKUSU GELDİĞİNDE ANA VANAYI KAPATINIZ.**
- ➔ **DİKKAT: 3 M/S RÜZGÂR HIZINDA GAZ ALEVİ SÖNEBİLİR.**

- ➔ **DİKKAT:** KAPAK VE CİHAZ KAPLAMASI YÜKSEK SICAKLIKLARA ÇIKABİLİR.
- ➔ GAZ KAÇAĞI VEYA YANGIN DURUMLARINDA ANA VANADAN GAZ KESİLMELİDİR.
- ➔ ÇAKMAK UÇLARINDAKİ YALITIMI ASLA ZEDELEMİYİNİZ.14000 VOLTLUK İNDİKSİYON GERİLİMİ ŞOKUNA MARUZ KALABİLİRSİNİZ
- ➔ CİHAZIN EĞİTİMİNİ ALMAMIŞ VE KULLANMA KILAVUZUNU OKUMAMIŞ KİŞİLERİN, ÇOCUKLARIN VE BİLGİSİZ, EHLİYETSİZ KİŞİLERİN CİHAZI KULLANMALARINA İZİN VE İMKÂN VERİLMEMELİDİR.
- ➔ KAPAKLI CİHAZLARIN KAPAĞINI KAPATIRKEN ELİNİZİ SIKIŞTIRMAMAK İÇİN DİKKAT EDİLMELİDİR.
- ➔ CİHAZLAR VE KAPAKLARI BİR İŞ YAPMAK İÇİN BASAMAK VEYA İSKELE OLARAK KULLANILMAMALIDIR.
- ➔ BEKLER SICAKKEN ÜZERİNE HİÇBİRŞEKİLDE DOKUNMAYINIZ.
- ➔ ÇEVRE ISITMASI VEYA ÇAMAŞIR KURUTMASI İÇİN KULLANILMAZ.
- ➔ CİHAZ ÇALIŞTIĞI SÜRECE KONTROLSÜZ BIRAKILMAMALIDIR.
- ➔ CİHAZ SU İÇERİSİNE DALDIRILMAMALIDIR.
- ➔ BASINÇLI SU İLE TEMİZLEMİYİNİZ.
- ➔ TAŞIMA İŞLEMİNDEN ÖNCE GAZ BAĞLANTISI KESİLMELİDİR.
- ➔ CİHAZI TAŞIRKEN BİR YERE ÇARPMAYINIZ VE DÜŞÜRMEYİNİZ.
- ➔ CİHAZ ÇALIŞIR DURUMDA İKEN ASLA YERİNİ DEĞİŞTİRMEYİNİZ.
- ➔ FIRIN ÇALIŞIRKEN PİŞİRME BÖLMESİNE ELİNİZİ SOKMAYINIZ . FIRIN SICAKKEN PİŞİRME BÖLMESİNE MÜDAHALEDE BULUNURKEN YANMAZ ELDİVEN KULLANINIZ.

10. TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME:

- ▣ Depolama süresince ambalajın bozulmamasına dikkat edilmelidir.

- Her türlü nakliye yöntemi (hava, kara, deniz, nehir) yapılabilir.
- Nakliye sırasında yüklemeler için iş makinesi kullanılmalıdır. Üst üste yükleme yapılmamalıdır. Üzerine konulacak ürün, cihazdan en az %70 oranında hafif olmalıdır.
- Yükleme esnasında cihazın hareketini engelleyici sabitleme yapılmalıdır.
- Depolama ortam sıcaklığı en az 1 °C ila 40 °C ye kadar ve ortam nemi en fazla %80 olmalıdır.
- Nakliye esnasında oluşacak hasardan firmamız sorumlu değildir. Müşteri isteğine bağlı olarak müşteri nakliye sigortası yaptırabilir. Sigorta masrafları nakliye firmasınınca karşılanacaktır.
- Almış olduğunuz ürünün Firmamızca yapılan üretiminde Uluslararası Standartları/Normları (CE, TSE, ISO 9001) paralelinde Son Kalite Kontrolleri yapılmıştır. Herhangi bir fabrikasyon hata olma durumu yoktur. Nakliye esnasındaki hatalar, teknik servis harici kurulum ve kullanıcı hatalarından oluşabilecek durumlarda en yakın teknik servisimizi arayınız.
- Makina sadece alttan kaldırılabilir bunun için en uygun vasıta transpalet veya forklifttir. Kesinlikle üst kapaklardan kaldırma ve nakliye yapılmamalıdır.
- Makinamız montajdan sonra tekerleklerinden ağırlık alınması ve teraziye alınması için mutlaka mafsalı sabitleyici ayakları kullanıcının isteğine göre yerden en az 10 mm yükseltilerek yer irtibatı kesilmelidir.
- Hamur besleme bandının kullanılması bile lavaş ustası makinası ısınırken ve çalışırken MUTLAKA çalışır durumda olmasına dikkat edilmelidir.

12. GARANTİ KOŞULLARI

- ❖ Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.
- ❖ Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı garanti edilmiştir.
- ❖ Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderilme şekli ve yerinin belirlenmesi Melimex'e aittir.

- ❖ Verilen garanti; montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.

- ❖ Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.

GARANTİ BELGESİ

- ❖ Garanti yalnız geçerli süreler içerisinde oluşabilecek arızalar ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz olarak değiştirilir. Yeni takılan parçalar Matinoks'tan çıkar.

- ❖ Garanti kapsamı süresinde arızalara yalnız Matinoks'in yetkili olduğu servis elemanları müdahale edebilir. Yetkili kişiler dışında başka kişiler cihazın garantisini dışarı çıkar.

- ❖ 1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- ❖ 3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Müdahale edilebilir. Yetkili kişiler dışında başka kişiler cihazın garantisini dışarı çıkar.

- ❖ Montaj, yetkili bir servis elemanları tarafından yapılmalı ve cihazın kullanım yerinin içerisinde giderilmesini halinde, imalatçı veya imalatçı; malın temini tamamlandıktan sonra, beşer değiştirilmesi durumunda servis talebi verilmelidir.

- ❖ 4. Ürünün garanti süresi içerisinde, malzeme, işçilik veya montaj hatalarından dolayı arızalanması durumunda, herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servisler haber verilmelidir.

- ❖ 5. Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içerisinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızanın birden fazla defa tekrarlama veya farklı arızaların dörtbe birine kadar tekrarlanması durumunda garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması durumunda aynı süre, bu arızaların toplamı üzerinden hesaplanacaktır.

- ❖ 6. Ürünün kullanımı sırasında yer alan hususlara aydın kullanılmamasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- ❖ 7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorular için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabatin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

- ❖ Bu garanti belgesinin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanarak yürürlüğe konulan ilgili yönetmelik uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından izin verilmiştir.

- ❖ 12. GARANTİ BELGESİ

ÜRÜNÜN:

Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Fatura Tarih ve Sayısı :

SATICI FİRMANIN :

ÜNVANI :
ADRESİ :
TELEFONU :
TELEFAKSI :
TARİH -İMZA-KAŞE :

**MATİNOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK CİHAZLARI İMALAT VE TİCARET
LİMİTED ŞİRKETİ**
ÖZPETER SANAYİ SİTESİ 1379.SOKAK NO:1 İVEDİK OSB
OSTİM/YENİMAHALLE / ANKARA
TEL: + 90 312 394 56 09 FAX: + 90 312 394 56 11
www.matinoks.com / info@matinoks.com

FİRMA İLETİŞİM BİLGİLERİ:

MELİMEX MAKİNA SANAYİ

1.Organize sanayi bölgesi yanı,Hanlı merkez mah.Hatip sok.No
16-17 ARİFİYE-SAKARYA-TÜRKİYE

E MAİL info@melimex.net

servis +905439616340

www.melimex.net

SATIŞ SONRASI HİZMETLER

MELİMEX MAKİNA SANAYİ

Sakarya Sanayi Sitesi 1272 Sk. No:9

Erenler / Sakarya

Tel : 0 (264) 666 1 688

54200 ERENLER SAKARYA

E MAİL servis@melimex.net

servis +905439616340