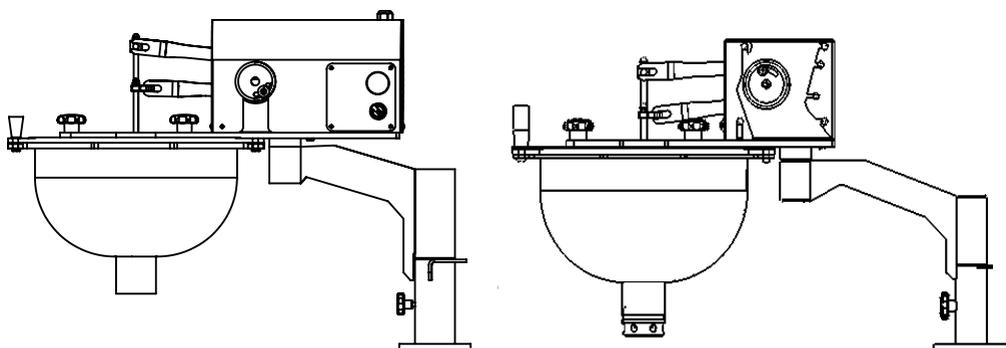


THE
KITCHEN
PROJECT
TASTE, EAT & MORE

ESTD 2015



MACHINE DONUTS & CROUSTILLONS

MACHINE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Un manuel d'utilisation correctement préparé peut éviter toutes les erreurs d'utilisation. Un manuel correctement préparé peut éviter toutes les erreurs de l'utilisateur.

General

Informations sur le mode d'emploi.

Manuel d'utilisation.

La machine est conçu pour fournir un servic pendant une longue période.

Merci de nous avoir choisis. Notre produit est conçu et fabriqué pour vous servir longtemps sans aucun problème.

Ce mode d'emploi a été préparé pour garantir que l'appareil peut être utilisé correctement et en toute sécurité. Lisez le manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour une utilisation future.

En cas de dommages pouvant survenir suite à une utilisation non conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation, The Kitchen Project n'accepte aucune responsabilité. the Kitchen Project décline toute responsabilité

et n'acceptons aucune responsabilité pour tout dommage survenu par l'appareil non comme décrit dans le manuel.

thekitchenproject ne sera pas responsable si l'appareil est utilisé dans un endroit autre que sa propre zone ou s'il est réparé dans un endroit autre que les services agréés thekitchenproject.

il n'accepterait pas.

The Kitchen Project décline toute responsabilité et n'accepte aucune responsabilité si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles expliquées dans le manuel et réparé par des services non autorisés.

Warnings

**AVERTISSEMENT | Avertissements**

Ce signe indique des dangers pouvant entraîner des blessures, voire la mort. Ce signe représente un danger mortel.

**AVERTISSEMENT | Avertissements**

Ce signe indique des dangers pouvant entraîner des dommages ou un dysfonctionnement de votre produit.

Ce signe représente des dangers qui peuvent endommager ou faire tomber votre appareil.

**REMARQUE | Remarques**

Indique des informations importantes et utiles dans le manuel d'utilisation. Ce signe représente des informations importantes et utiles dans le manuel de l'utilisateur.

Dans le manuel d'utilisation, nous avons essayé de tout écrire aussi clairement que possible. Nous espérons qu'une seule lecture suffira. Nous avons essayé de créer un manuel clair pour les utilisateurs. Nous espérons qu'une seule lecture de ce manuel suffira. Nous vous recommandons de conserver ce manuel pour une utilisation ultérieure.

Content

Contenu	
Général	2
Contenu	3
Présentation	4
T Spécifications	5-6
Rapports de contre-rôle	7-11
Considérations de sécurité	12
Transport et placer votre appareil à installer	13
l'appareil	14
Objectif et utilisation du nettoyage et de la	15
maintenance de l'appareil de l'appareil	16
Conditions de garantie	17
Uyab à côté de commencer	18
Informations client	19
Contenu	
Général	
Contenu	2
Introduction	3
Spécifications techniques	4
Cont Roll Eports	5-6
Considérations de sécurité	7-11
Déplacer et placer votre appareil à assembler	12
l'appareil	13
Utilisation et utilisation prévues du nettoyage	14
et des soins de l'appareil des conditions de	15
garantie de l'appareil	16
Déclaration de la conformité de l'UE	17
Informations sur les clients	18
Déclaration de la conformité de l'UE	19
Informations sur les clients	18
	19

Présentation

4

Notre précieux client ;

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre appareil et de votre confiance en notre entreprise. Notre appareil est fabriqué conformément aux normes internationales. Afin d'obtenir une efficacité de l'appareil à la hauteur de vos attentes et de l'utiliser longtemps, nous vous rappelons fortement de lire le manuel d'utilisation et de le faire lire par votre utilisateur.

Merci de nous avoir choisi et de votre confiance. Notre machine est fabriquée selon les normes internationales. nous rappelons qu'il est très important pour vous et les autres utilisateurs de cet appareil de lire le manuel afin d'utiliser efficacement votre machine pendant une longue période.

Nous vous demandons de bien vouloir prendre en considération les avertissements suivants avant d'appeler notre service agréé. Nous vous demandons de prendre en compte ces avertissements avant de contacter les services agréés.

- Veuillez lire attentivement le manuel avant d'installer et d'utiliser la machine, et assurez-vous que ceux qui utilisent l'appareil le lisent. Si vous utilisez la machine sans lire le manuel, l'appareil ne sera plus sous garantie.

Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et la première utilisation. assurez-vous que les autres utilisateurs (si vous en avez) lisent également le manuel. la garantie ne sera pas valable si la machine est utilisée avant d'avoir lu le manuel.

Le manuel qui fournit des informations sur l'installation, l'utilisation et l'entretien du produit que vous avez acheté doit être lu attentivement. Assurez-vous que l'installation de gaz à laquelle l'appareil sera connecté est installée par du personnel qualifié conformément aux dispositions légales et qu'elle est préparée avant l'arrivée de notre personnel de service agréé pour l'installation de l'appareil.

Vous devez lire attentivement les informations d'installation, d'utilisation et de maintenance. vous devez réparer l'installation de gaz avec du personnel autorisé avant que notre personnel de service agréé ne vienne pour l'installation.

Pour les problèmes dont vous n'êtes pas sûr ou que vous ne comprenez pas, veuillez appeler le service agréé le plus proche pour plus d'informations.

Appelez le service agréé le plus proche pour toute autre question qui n'est pas claire dans le manuel.

Si le personnel de service appelé pour l'installation doit attendre, les dépenses et

Nous vous rappelons que chaque heure d'attente vous sera facturée.

Nous vous rappelons que si vous faites attendre trop longtemps le personnel de service, celui-ci vous facturera à l'heure.

Nous espérons que vous obtiendrez les meilleurs résultats avec notre produit. . .

Nous espérons que vous utiliserez notre produit efficacement.

Ce produit est fabriqué dans des installations modernes qui respectent l'environnement, sans nuire à la nature. Ce produit est fabriqué sans nuire à l'environnement.

Il est conforme au règlement EEE.

Produit selon les réglementations eee.

Marque (Brand)

The Kitchen Project

Définition d'appareil (appareils de définition)

Modèle (modèle)

taper

Année de début de production (année de

fabrication) Moteur (ou moteur)

pouvoir

Vitesse maximale (régime maximal)

Nombre de moteurs (nombre de moteurs)

RPM du moteur Modèle Position du moteur Volume

du réservoir d'huile Nombre de friteuses Nombre de

type de réservoir de sirop

Volume de la chambre Minimum (vol. du réservoir.

Min.) Volume de la chambre Maximum (vol. du

réservoir. Max.) Type de corps (type de corps)

Type de peinture

Type de réducteur (type de boîte de vitesses)

Épaisseur du boîtier (épaisseur du corps)

roue

Ceinture

Adapté au contact alimentaire Bruit et bruit

Intervalle de maintenance (durée de maintenance)

Document CE

Largeur

longueur

Élevé (hexadécimal huit)

A (poids huit)

Machine CROUSTILLONS

TKP9E

Machine Lokma Électrique 2016

0,18 kW

1/2 chevaux (HP)

30 tr/min (5 minutes)

un

un

Horizontal

1/2 litre

Aucun (Non)

Aucun (Non)

Acier inoxydable 2 kg

10 kg

Électrostatique sans fin en acier

inoxydable

0,80 mm

Var (Yes)

Yok (No)

Var (Yes)

Yok (No)

6 Ay (6 month)

Var (Yes)

950mm

850mm

1240mm

45kg

Spécifications techniques

6

TKP9M MACHINE ÉLECTRIQUE

www.lapetiteforaine.com kitchenproject.eu

Marque (Brand)	The Kitchen Project
Définition d'appareil (appareils de définition)	Machine Croustillons et
Modèle (modèle)	Donuts TKP9M
taper	Manuel de la machine
Année de début de production (année de fabrication) Moteur (ou moteur)	- Kw
(power)	(HP)
Vitesse maximale (régime maximal)	-
Nombre de moteurs (nombre de moteurs)	-
RPM du moteur Modèle Position du moteur Volume	-
du réservoir d'huile Nombre de friteuses Nombre de	-
type de réservoir de sirop	Aucun (Non)
Volume de la chambre Minimum (vol. du réservoir.	Aucun (Non)
Min.) Volume de la chambre Maximum (vol. du	Acier inoxydable 2 kg
réservoir. Max.) Type de corps (type de corps)	10 kg
Type de peinture	Électrostatique en acier
Type de réducteur (type de boîte de vitesses)	inoxydable
Épaisseur du boîtier (épaisseur du corps)	2 mm
Roue	Var (Yes)
Ceinture	Yok (No)
Adapté au contact alimentaire Bruit et bruit	Var (Yes)
Intervalle de maintenance (durée de maintenance)	Yok (No)
Document CE	6 Ay (6 month)
Largeur	Var (Yes)
longueur	950mm
Élevé (hexadécimal huit)	850mm
A (poids huit)	1240mm
	45kg



EN 60204-1 KONTROL RAPORU
(Makinalarda güvenlik - Makinaların elektrik teçhizatı - Bölüm 1: Genel kurallar)
EN 60204-1 CONTROL REPORT
(Safety of machinery - Electrical equipment of machines - Part 1: General requirements)

Proje No Project No	: YA-022018 / 006	Tarih Date	: 03.02.2018
Müşteri Customer	: The Kitchen Project Dış. Tic. Ltd. Şti.		
Müşteri Adresi Customer Address	: İstanbul cad. Yağmur Plaza No :508 16250 Osmangazi / Bursa		
Üretici Manufacturer	: The Kitchen Project Dış. Tic. Ltd. Şti.		
İnceleme Yeri Place of Inspection	: Kazım Karabekir Mah. Kervan Cad. No : 92		
Muayene Elemanı Inspector	: Ziya Günay		
İnceleme Konusu Subject of Inspection	: Lokma Makinası & Donut Machine Elektrik Testi		
Tip / Seri no Type /serial no	: Lokma Makinası & Donut Machine		
Marka / model Trade mark / model	: The Kitchen Project – Lokma & Donut		

Referans Dokümanlar / Document of Reference (İlave dokümanlar ekte yer alıyormu ? / See continuation sheet for additional document ?)				Evet Yes	<input type="checkbox"/>	Hayır No	<input checked="" type="checkbox"/>
Doküman Adı Document Name	Numarası Number	Revizyon No Revision Number	Onaylayan Approved by	Tarih Date			

MUAYENE / INSPECTION		MUAYENE SONUCU / INSPECTION RESULT	
İnceleme Periyodu Inspection Period	:	<input checked="" type="checkbox"/> Uygun Satisfactory	
<input type="checkbox"/> Periyodik Muayene Periodical Inspection		<input type="checkbox"/> Uygun Değil Unsatisfactory	
<input checked="" type="checkbox"/> Son Muayene Final Inspection		<input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Raporları Non Conformities Report	
<input type="checkbox"/> Önemli Muayene Important Inspection			
Muayene Türü Kind of Inspection		Uygunsuzluk Hazırlama Tarihi Non Conformities Issued Date	:
<input type="checkbox"/> Ön Muayene Pre- Inspection		Uygunsuzluk Listesi Nonconformities List	:
<input type="checkbox"/> Tanık Muayenesi Witnessing Test		Birsonraki Muayene Tarihi Next Visit Scheduled	:
<input checked="" type="checkbox"/> Son Muayene Final Inspection			
<input type="checkbox"/> Doküman Gözden Geçirme Document Review			
<input type="checkbox"/> Satıcı Değerlendirme Expending & Vendor Assessment			

KULLANILAN CİHAZLAR				İKLİM ŞARTLARI	
Cihaz adı	Cihaz kodu	Kalibrasyon tarihi	Gelecek kalibrasyon tarihi	Sıcaklık	Ortam
METREL MI 3394 XA	YON 001	17.10.2017	17.10.2018	25 °C	UYGUN



EN 60204-1 KONTROL RAPORU

(Makinalarda güvenlik - Makinaların elektrik teçhizatı - Bölüm 1: Genel kurallar)

EN 60204-1 CONTROL REPORT

(Safety of machinery - Electrical equipment of machines - Part 1: General requirements)

Muayene Kriterleri <i>Inspection Criteria</i>	Standart no <i>Standard number</i>	Gözlem <i>observation</i>	Değerlendirme <i>Evet - Hayır - N/A</i>		
Elektrik Bileşenlerinin uygunluğu (belgelerin kontrolü) <i>Compliance of electrical components (control of documents)</i>	Ek B - Annex B	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elektrik tesisatının 220 V.A.C.'de hatasız çalışması <i>Faultless operation of electrical installation at 220 V.A.C.</i>	4.3.1	220 V	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uyarı işaretleri - <i>Warning signs</i>	Ek B- Annex B	Warning signs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Taşıma için makine hasarlara karşı koruma önlemleri <i>Protection measures against machine damage for transport</i>	4.5	User Guide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Makine güç kaynakları - <i>Machine power supplies</i>	6.4.2	220 V	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kablo Kanalları- <i>Cable Tray</i>	13.5.1	Unsatisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bağlantılar- <i>Connections</i>	13.1	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tecrübeli personel varlığı - <i>Experienced staff presence</i>	Ek B- Annex B	Satisfactory - User Guide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sıcaklık - <i>Temperature</i>	7.3.3	Factory Conditions	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nem ($\pm 40^{\circ}\text{C}^{\circ}$ - %50) - <i>Humidity ($\pm 40^{\circ}\text{C}^{\circ}$ - 50%)</i>	4.4.4	Factory Conditions	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rakım max.1000m - <i>Altitude max.1000m</i>	4.4.5	Factory Conditions	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elektrik devre şemaları- <i>Electrical circuit breakers</i>	17.6	User Guide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nötr devre şeması - <i>Neutral circuit diagram</i>	5.1 -EK B- Annex B	User Guide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Besleme uçları ayrı ayrı oluşturulması - <i>Separate feed ends</i>	17.6	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Toprak kablo renkleri - <i>Ground cable colors</i>	13.2.4	yellow - green	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nötr kablosu - <i>Neutral cable</i>	13.2.3	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fazlar- <i>Phases</i>	4.3	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diğer.....Others.....		Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beslemeyi ayırma cihazı devre açık/kapalı konumu ve konulması <i>On / off position and insertion of the feed separation device</i>	5.3	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beslemeyi ayırma cihazının bulunduğu yer min.60 cm. <i>The location of the feeding device is min. 60 cm.</i>	5.3	Unsatisfactory	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Beklenmeyen yol vermeyi önleyen aşırı akım devre kesme rölesinin varlığı <i>Presence of overcurrent trip relay preventing unexpected tripping</i>	7.2.9	Unsatisfactory	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Faz sırası koruma rölesinin varlığı <i>Presence of phase line protection relay</i>	7.8	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kaçak akım rölesinin varlığı- <i>Presence of leakage current relay</i>	8.4	It's taken from the dashboard	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Termik Kontroller, aşırı ısınmanın sebep olacağı durumlar <i>Thermal controls, conditions that will cause overheating</i>	7.3	Thermostat used	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrol devrelerinin besleme beyan gerilimleri <i>Supply rated voltages of control circuits</i>	6.4.1	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Güvenlik devrelerinin kontrolü <i>Control of safety circuits</i>	4.2.2	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acil durdurma anahtarlarının kontrolü <i>Control of emergency stop switches</i>	9.2.4	0-1-2 switch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrol cihazının ve operatörün konumu <i>Position of controller and operator</i>	10.9	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IP koruma derecesi ve kontrolü <i>IP protection grade and control</i>	11.3	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Box üreticisi beyan veya test sertifikalarının kontrolü <i>Box manufacturer declaration or check of test certificates</i>	Ek B- Annex B	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



EN 60204-1 KONTROL RAPORU
(Makinalarda güvenlik - Makinaların elektrik teçhizatı - Bölüm 1: Genel kurallar)
EN 60204-1 CONTROL REPORT
(Safety of machinery - Electrical equipment of machines - Part 1: General requirements)

Start/stop düğmeleri ve diğer butonların renk kontrolü <i>Color control of start / stop buttons and other buttons</i>	10.2.1	Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Start/stop düğmeleri piktogramlarının kontrolü <i>Control of start / stop button pictograms</i>	10.2.1	0-1-2 switch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontaktörlerin kontrolü <i>Control of contactors</i>	3.9	Unsatisfactory	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acil durdurma butonu ulaşım kolaylığı <i>Emergency stop button transportation convenience</i>	9.2.4	Unsatisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acil durdurma butonları konum, renk ve çalışmanın kontrolü <i>Emergency stop buttons position, color and control of operation</i>	9.2.4	Unsatisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Görsel Kontroller <i>Visual Controls</i>		Satisfactory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Not :					



EN 60204-1 KONTROL RAPORU

(Makinalarda güvenlik - Makinaların elektrik teçhizatı - Bölüm 1: Genel kurallar)

EN 60204-1 CONTROL REPORT

(Safety of machinery - Electrical equipment of machines - Part 1: General requirements)

Yüksek Voltaj Testleri

High Voltage Test

Test Uçları Test Leads	Uygulanan Değer Applied Value	Ölçülen Değer Measured Value	Uygulama Süresi Application Period	Sonuç Result
L1 – Gövde Phase – Machine Body	1000 V	0.10 mA/ 0,1mA-1035 v	10 sec	UYGUN SATISFACTORY
Nötr – Gövde Neutral – Machine Body	1000 V	0.10 mA/ 0,1mA-1042 v	10 sec	UYGUN SATISFACTORY

Topraklama Testleri

Continuity Tests

Toprak – Şase Ground – Machine Body	0,2 A	0,08 Ω	10 sec	UYGUN SATISFACTORY
--	-------	--------	--------	-----------------------

Yalıtım Direnci Testleri

Isolation Tests

L1 – Toprak Phase – Ground	500 V DC	199,9 M Ω / 525 V	10 sec	UYGUN SATISFACTORY
Nötr – Toprak Neutral – Ground	500 V DC	199,9 M Ω / 525 V	10 sec	UYGUN SATISFACTORY
Nötr – L1 Neutral –Phase	500 V DC	199,9 M Ω / 525 V	10 sec	UYGUN SATISFACTORY

Kaçak Akım Testleri

Leakage Tests

Fonksiyonel Testler

Functional Tests

Gerçek Ölçülen Güç	P
Görünür Güç	P
Güç Faktörü	Pf
Voltaj	U
Akım	I
Frekans	Fr

EKLER
ANNEXES

- Evet (toplam sayfa sayısı 5)
Yes (total number of pages 5)
- Hayır
No

İnspector Adı
Inspector By : Ziya Günay

Muayene Hizmetleri Müdürü
Inspection Service Manager : Volkan Sürmen

Kaşe- İmza
Signature - Stamp

Kaşe- İmza
Signature - Stamp

Dağıtım

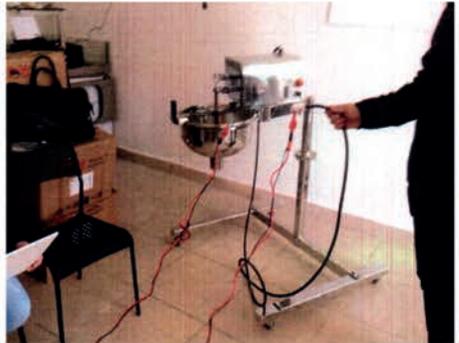
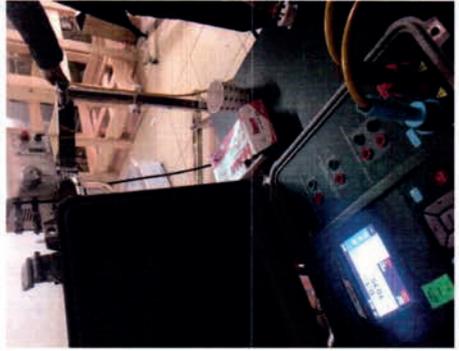
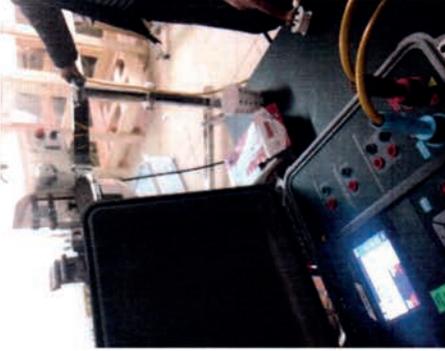
Distribution

- Müşteri
Customer
- Üretici
Manufacturer
- Bakanlık
Ministry
- Diğer
Other.....



EN 60204-1 KONTROL RAPORU
(Makinalarda güvenlik - Makinaların elektrik teçhizatı - Bölüm 1: Genel kurallar)

EN 60204-1 CONTROL REPORT
(Safety of machinery - Electrical equipment of machines - Part 1: General requirements)



Safety

12

L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.

L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.

L'appareil doit impérativement être utilisé sous un capot.

L'appareil doit être utilisé sous la hotte.

Toutes sortes de matières solides et liquides (vêtements, alcool et dérivés) pouvant brûler dans la zone où fonctionne l'appareil.

produits pétrochimiques, bois matières plastiques, blocs de découpe, rideaux etc.) ne doit jamais être conservé. Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur.

et ne doit être utilisé que dans un endroit bien ventilé.

Vous ne devez garder aucun matériau inflammable (vêtements, alcool et similaires, produits pétroliers, bois ou matières plastiques, blocs de coupe, rideaux, etc.) à proximité de l'appareil. L'appareil doit être placé conformément à la réglementation et utilisé dans des endroits bien ventilés.

ATTENTION! /ATTENTION!

Vous pouvez utiliser nos appareils côte à côte avec d'autres produits de la même série.

Ne pas nettoyer avec de l'eau sous pression.

Vous pouvez utiliser nos autres produits de la même série les uns à côté des autres. Ne pas nettoyer sous pression eau

AVERTISSEMENT! /AVERTISSEMENT!

Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Avant l'installation et l'utilisation, lisez le manuel.

L'appareil est conçu pour un usage industriel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

Devrait être utilisé. L'appareil ne doit pas être interféré, sauf par le fabricant ou un service agréé.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage industriel. Il doit être utilisé par du personnel qualifié. L'appareil ne doit pas être interféré par quiconque autre que le producteur ou le service autorisé.

ATTENTION! /ATTENTION!

En cas d'incendie ou de flamme pour quelque raison que ce soit dans la zone où l'appareil est utilisé, fermez les vannes de gaz et les interrupteurs électriques sans paniquer et utilisez l'extincteur.

Veillez utiliser N'utilisez jamais d'eau pour éteindre la flamme.

L'eau accélérera la propagation du feu.

En cas d'incendie, fermez les vannes de gaz et éteignez la machine. Utilisez un extincteur. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un incendie car elle propage les flammes.

AVERTISSEMENT! /AVERTISSEMENT!

L'odeur de gaz indique une fuite de gaz. Dans ce cas, la vanne de l'appareil et le gaz principal

Fermez la vanne, ouvrez les portes et fenêtres, évitez les chocs électriques pouvant provoquer des étincelles ou des flammes.

clé, briquet, etc. N'utilisez pas de matériaux tels que. Appelez immédiatement notre service.

Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie qu'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, fermez toutes les vannes de gaz, ouvrez les portes et les fenêtres et évitez d'utiliser tout ce qui pourrait provoquer des étincelles comme des interrupteurs électriques, des briquets, etc. appelez immédiatement le service agréé.

Les appareils peuvent être transportés avec des véhicules auxiliaires tels que des chariots élévateurs. Si la distance de transport est longue, vous devez vous déplacer lentement et, si nécessaire, l'appareil doit être fixé sur la palette pour éviter les secousses ou son équilibre doit être maintenu par quelqu'un. Ne heurtez rien et ne laissez pas tomber le produit lorsque vous le transportez.

Ces appareils peuvent être transportés par des véhicules comme des chariots élévateurs. Si vous devez le transporter sur une longue distance, l'appareil doit être fixé pour éviter les vibrations et les secousses. Il doit être transporté lentement, avec l'aide d'une personne pour maintenir le colis en équilibre. Ne frappez pas l'appareil et ne le laissez pas tomber.



Installation

Ces dispositifs peuvent être utilisés avec des véhicules auxiliaires tels que des chariots élévateurs et des béquilles de chariot élévateur portatif.

L'appareil peut être transporté en le plaçant en dessous. Si la distance de transport est longue, l'appareil doit être déplacé lentement et, si nécessaire, l'appareil doit être fixé sur la palette pour éviter les secousses ou son équilibre doit être maintenu par quelqu'un. Ne heurtez rien et ne laissez pas tomber le produit lorsque vous le transportez.

Ces appareils peuvent être transportés par des véhicules comme des chariots élévateurs. Si vous devez le transporter sur une longue distance, l'appareil doit être fixé pour éviter les vibrations et les secousses. il doit être transporté lentement, avec l'aide d'une personne pour maintenir le colis en équilibre. ne frappez pas l'appareil et ne le laissez pas tomber.

Image 1 - Assemblage

**Photo 1 - Assemblage pour friteuse -
- croustillon & Donut**

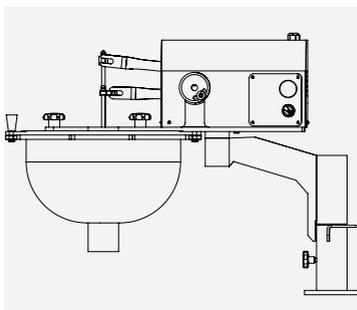


Image 2 - Assemblage

**Photo 2 - Assemblage pour friteuse -
Croustillons & Donut**

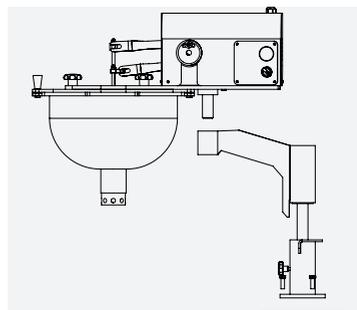


Image 3 - Comment changer de shaper.

**Photo 3 - Assemblage pour friteuse -
croustillon & Donut**

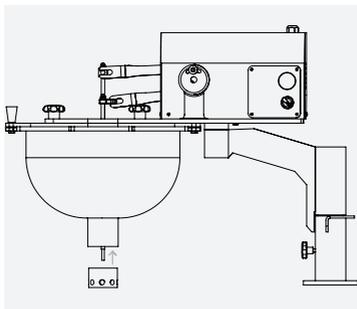
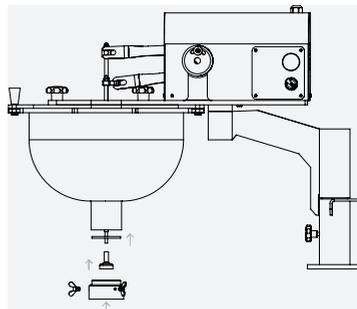


Image 4 - Comment changer de shaper.

**Image 4 - Assemblage pour friteuse -
Croustillon & Donut**



Purposee of use and

- Croustillons & Donut Machine est utilisé dans les restaurants et les pâtisseries.
Lokma Machine & Donut Machine est utilisée dans les restaurants et les pâtisseries.
Il doit être utilisé comme machine Lokma et machine à beignets.
Il doit être utilisé comme Lokma Makina & Donut Machine
Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles prévues.
Ne l'utilisez pas à d'autres fins que la préparation d'un dessert lokma.
Avant la première utilisation, toute la surface extérieure de l'appareil doit être nettoyée avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse et essorée.
Nettoyez la surface de la machine avec un chiffon humide imbibé d'eau tiède savonneuse avant la première utilisation.
L'appareil doit être placé sous une hotte filtrante reliée au conduit de ventilation. L'appareil doit être situé sous une hotte filtrée fixée à la ventilation.
Connait la sécurité et les conditions techniques de la machine et a lu le manuel d'utilisation
Il doit être utilisé par quelqu'un.
L'appareil doit être utilisé par du personnel autorisé et formé à la sécurité, aux propriétés techniques et au manuel d'utilisation.
Lokma Machine & Donut Machine doit être utilisé en plaçant du matériel dans la chambre au premier démarrage afin de nettoyer les corps étrangers pouvant survenir pendant la production.
L'appareil doit être utilisé une fois avec de la pâte d'essai avant la première utilisation pour nettoyer tout matériau.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL / MANUEL D'UTILISATION

Branchez la machine sur une prise correctement mise à la terre.

Branchez l'appareil sur une prise mise à la terre.

Pour les appareils 380 V ;

Le moteur étant triphasé (380 volts), assurez-vous que le sens de rotation des pièces mécaniques est dans le sens de la flèche. Si la machine n'est pas alimentée, faites remplacer les câbles de connexion par un électricien agréé et assurez-vous qu'elle fonctionne.

Vérifiez si les pièces mécaniques tournent vers la flèche car il est équipé d'un moteur triphasé (380 volts). Si l'appareil n'a pas d'électricité, un électricien agréé doit ajuster les câbles de connexion de la fiche. Les pointes de phase doivent être essayées jusqu'à ce que le voyant du relais de ligne de phase s'allume.

Après le démarrage de la machine/Après le démarrage ;

- Mettre suffisamment de pâte dans le récipient. Assurer une répartition homogène en pressant manuellement le matériau à l'intérieur de la chambre.
Mettez une quantité adéquate de pâte dans le réservoir. Poussez à la main pour une dispersion égale.
Après avoir allumé l'interrupteur, la machine est prête à fonctionner.
Il est prêt à l'emploi après avoir allumé l'interrupteur.

- Assurez-vous d'effectuer une maintenance périodique de votre appareil à intervalles de 2 mois.

Vous devez effectuer un entretien périodique tous les deux mois.

N'effectuez jamais d'entretien sans fermer le robinet de gaz principal de l'appareil. N'effectuez jamais d'entretien sans fermer le robinet de gaz.

Essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse avant qu'il ne refroidisse complètement.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et de l'eau tiède savonneuse lorsque la machine est chaude.

N'utilisez pas de produits de nettoyage ou d'outils susceptibles de rayer la surface de l'appareil.

Évitez d'utiliser des produits de nettoyage qui peuvent rayer la surface.

Utilisez du détergent si nécessaire.

Utilisez du détergent si nécessaire.

Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau sous pression ou de la vapeur.

Ne pas nettoyer avec un cuiseur vapeur ou de l'eau sous pression.

Tout remplacement de pièces pouvant affecter la sécurité doit être effectué par des personnes autorisées. Pendant l'entretien et la réparation, le robinet de gaz principal doit rester fermé et l'appareil ne doit pas être approché par le feu. À la fin de la réparation ou du remplacement d'une pièce, un contrôle d'étanchéité doit être effectué ; pour cela, un détecteur de mousse ou de gaz doit être utilisé. Si une situation dangereuse survient avec l'appareil, informez-en le service agréé.

Ne laissez pas des personnes non qualifiées intervenir avec l'appareil.

Tout changement de pièce affectant la sécurité doit être effectué par du personnel autorisé. La vanne de gaz principale doit être fermée pendant l'entretien ou la réparation et tout matériau inflammable ne doit pas se trouver à proximité de l'appareil. Un test de fuite doit être effectué après chaque réparation ou changement de pièce. Le test de fuite de gaz doit être effectué avec un détecteur de mousse ou de gaz. Si vous voyez quelque chose de dangereux, appelez immédiatement le service agréé. Ne laissez pas des personnes non autorisées intervenir.

DANGEREUX:

Ne jamais faire effectuer le contrôle d'étanchéité à la flamme.

NE LAISSEZ PAS FAIRE LE CONTRÔLE DU GAZ AVEC LE FEU.

Cet appareil étant constitué de pièces recyclables conformément aux directives de The Kitchen Project, il ne doit pas être jeté.

Veuillez contacter le service client de The Kitchen Project pour assurer le recyclage de cet appareil.

Cet appareil ne doit pas être jeté. Il est fabriqué à partir de pièces recyclables par The Kitchen Project. Contactez le service client de The Kitchen Project pour recycler.

Warranty

Points auxquels le client doit prêter attention concernant la garantie.

Sujets auxquels vous devez faire attention concernant la garantie.

Le produit est couvert par la garantie The Kitchen Project pendant deux (2) ans à compter de la date d'achat.

The Kitchen Project garantit cet appareil pour une période de DEUX (2) ANS après la date d'achat originale.

Appareil; Matériau et fabrication à condition qu'il soit transporté, assemblé, utilisé, nettoyé et entretenu comme décrit dans le manuel d'assemblage, d'utilisation et d'entretien.

Il est garanti contre les dysfonctionnements pouvant résulter de défauts.

L'appareil est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication uniquement s'il est transporté, installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément au manuel d'utilisation.

Identification des dysfonctionnements dans le cadre de la garantie, détermination de la méthode et du lieu de leur élimination Il appartient au Kitchen Project.

Le projet Kitchen détermine si le problème est couvert par la garantie. topcusan détermine le type et le lieu de la réparation.

La garantie donnée ; Si le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien et les conditions de garantie sont respectés, celui-ci appartient uniquement à l'appareil sous garantie et aucun droit ou indemnisation ne peut être réclamé sous un autre nom.

La garantie n'est valable que pour l'appareil installé, utilisé et entretenu conformément au manuel. Aucun autre droit ou compensation ne pourra être exigé.

Si les informations indiquant le type, le modèle et les numéros de série de l'appareil dans le certificat de garantie ou sur l'appareil garanti sont grattées, effacées ou modifiées, la garantie sera annulée.

La garantie n'est pas valide si les numéros de type, de modèle et de série sont écrits sur la machine et sont rayés, modifiés, peints ou endommagés.

La garantie couvre uniquement l'entretien et la réparation contre les dysfonctionnements liés aux défauts de matériaux et de fabrication pouvant survenir pendant les périodes de validité.

La garantie comprend la réparation des défauts de matériaux et de fabrication pendant la période de validité.

Les défauts et les pièces sous garantie sont réparés et remplacés gratuitement.

Les pièces nouvellement installées appartiennent à The Kitchen Project.

Les réparations et le changement de pièces sont gratuits sous garantie. Les pièces Chaned appartiennent au projet de cuisine.

Pendant la période de garantie, seul le personnel de service autorisé par The Kitchen Project peut intervenir en cas de dysfonctionnement. L'intervention de personnes non autorisées annule la garantie de l'appareil.

Pendant la garantie, seul le personnel de service autorisé peut intervenir. Si des personnes non autorisées interviennent, cela annule la garantie.

L'installation doit être effectuée par un personnel de service autorisé et

En cas de changement, le service doit être informé. Si un dysfonctionnement survient pendant l'utilisation, le service agréé doit être informé.

L'installation doit être effectuée par un personnel de service autorisé. un service agréé doit être appelé pour le déménagement.

En cas de problème lors de l'utilisation de l'appareil, un service agréé doit être appelé.

La réparation des dommages et des dysfonctionnements pouvant survenir pendant le processus de chargement, de déchargement et d'expédition, qui ne relèvent pas de la responsabilité de The Kitchen Project, seront considérées comme hors garantie. De même, la réparation des dommages et des dysfonctionnements causés par des facteurs externes lors de l'utilisation de l'appareil n'est pas garantie.

Tout dommage ou problème causé par le chargement, le déchargement, le transport effectué sans service autorisé ou sans projet thek-itchen, ne sera pas couvert par la garantie. Tout dommage ou préjudice causé par des matériaux externes ne sera pas couvert par la garantie.

En cas de litige, les tribunaux d'Istanbul sont compétents.

En cas de litige, les tribunaux d'Istanbul sont autorisés.



CERTIFICATE

YÖNCERT UYGUNLUK ONAYI
YÖNCERT ATTESTATION OF CONFORMITY

MAKİNE EMNİYET YÖNETMELİĞİ (2006/142/AT)
MACHINERY SAFETY REGULATION (2006/42/EC)

THE KITCHEN PROJECT DIS. TIC. LTD. ŞTİ.
İSTANBUL CAD. YAGMUR PLAZA NO :508 16250 OSMANGAZI / BURSA

Ürün Tanımı: Description of the Product/ Product Part	: LOKMA MAKİNASI DONUT MACHINE
Markası Product Commercial Brand	: THE KITCHEN PROJECT
Ürün Tipi Product Type	: WORKBENCH
Uyulanabilen AT Direktifleri Applicable EC Directive(s)	: 2014/35/EC Alçak Gerilim Yönetmeliği (LVD) 2006/42/EC Makine Emniyet Yönetmeliği
Uyumlaştırılmış Standartlar Rapor No& Rapor Tarihi: Report No&Report Date	: TS EN ISO 12100 , TS EN ISO 14123-1 :2016 : YA-022018 / 006 – 03.02.2018

İş bu 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 fort the analysed product desing. The certificate will lose its validity in case of any changes of the product. Ultimate responsibility related with directive / directives, belongs to manufacturer.

İlgili yönetmelikler ve yasal mevzuat gereği ürünlerce
Ultimate responsibility regarding the affixing of legislation, belongs manufacturer.



İşareti ilişitirilmesi ile ilgili nihai sorumluluk üreticiye aittir.
mark according to relevant regulations and legal

Sertifika No : 2018/1017
Certificate Number
Sertifika Yayın Tarihi : 01.03.2018
Certificate Issue Date

Customer Information

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Notre société se réserve le droit d'apporter des modifications aux manuels d'utilisation et d'installation des machines que nous produisons sans préavis.

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Les manuels d'utilisation et d'installation des machines fabriquées par notre société se réservent le droit d'apporter des modifications sans préavis.

REVENDEUR AUTORISÉ : **THE KITCHEN PROJECT**
Revendeur agréé
CACHE AUTORISÉ / SIGNATURE Signature Surface autorisée |
Signature
TYPE DE MARCHANDISES | Espèces :
MODÈLE | Modèle
DATE DE FABRICATION | Histoire de la fabrication :
DATE ET LIEU DE LIVRAISON | Date et lieu de livraison DÉLAI DE :
RÉPARATION MAXIMUM | Temps de réparation maximum :
TITRE ET ADRESSE DU VENDEUR :
Titre et adresse de la société vendeuse



THE [®]
KITCHEN
PROJECT
TASTE, EAT & MORE

ESTD 2015