

SUZEN®

Bal Makinaları ve Arıcılık Ekipmanları

LÜKS SUZEN BAL SÜZME MAKİNASI KULLANMA KILAVUZU

MODEL	☐ 2010104	☐ 2010108	☐ 2010116	☐ 2010127
	☐ 2010109	☐ 2010114	☐ 2010117	☐ 2010137
MADE IN TURKEY				
ÜRETİM YILI / PRODUCTION YEAR:		SERİ NO / MASS NO:		

Basım Tarihi: 2013

SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,
Ürünümüzü tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Ürünlerimiz, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.
Ürünlerimizden beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız.
Ürünümüzden memnun kalmanızı temenni ederiz.

Saygılarımızla...

SUZEN®

SUZEN BAL SÜZME MAKİNASI TEKNİK ÖZELLİKLERİ

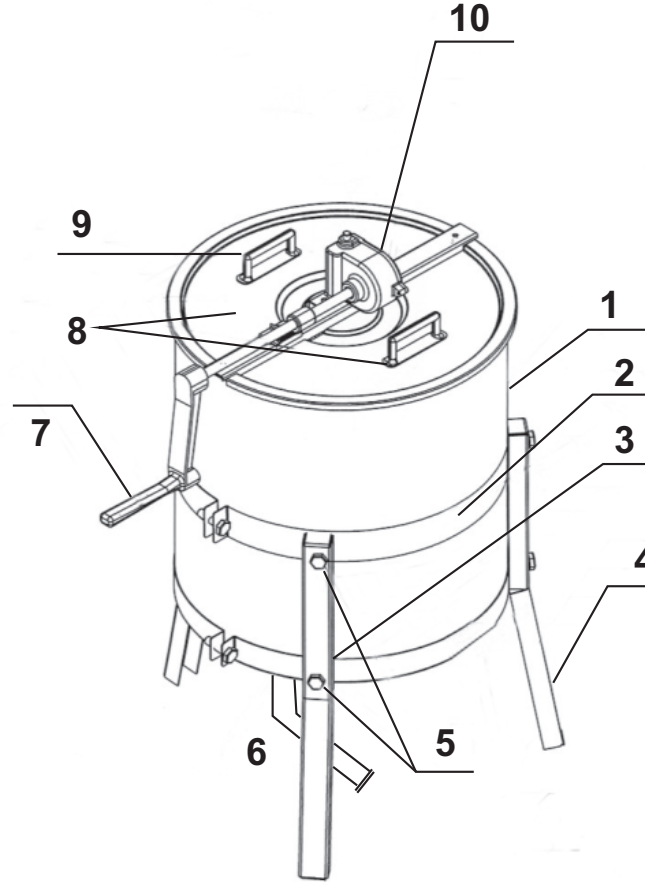
- Boşaltımı kolaylaştıran konik tabanlı 304 kalite paslanmaz çelikten monoblok,kaynaksız, puntasız tank / gövdeden imal paslanmaz çelik
- Boşaltma musluklu ve paslanmaz çelik boşaltma kapaklı,
- Bilye yataklı,
- Sökülebilir paslanmaz çelik ayaklar,
- Balansı itina ile yapılmış mekanizma,
- Hız kontrollü,redüktörlü ,her iki yönde dönebilen motor.

TEKNİK TABLO

Ürün Kodu	Ürün Adı	Özellikler
2010104	Lüks Suzen Bal Süzme Makinası(Manuel)	Tank Hacmi: 110 litre,Dış Ölçü: 50x57cm/4 çıtalı
2010109	Lüks Suzen Bal Süzme Makinası(Motorlu,Y.O)	Tank Hacmi: 110 litre,Dış Ölçü: 50x57cm/4 çıtalı
2010108	Lüks Suzen Bal Süzme Makinası(Motorlu,Senkro,Y.O)	Tank Hacmi: 270 litre,Dış Ölçü: 70x70cm/6 çıtalı
2010114	Lüks Suzen Bal Süzme Makinası(Motorlu,Kaset tip,T.O)	Tank Hacmi: 270 litre,Dış Ölçü: 70x70cm/6 çıtalı
2010116	Lüks Suzen Bal Süzme Makinası(Motorlu,Yaylı Yatarlı,T.O)	Tank Hacmi: 310 litre,Dış Ölçü: 75x70cm/6 çıtalı
2010117	Lüks Suzen Bal Süzme Makinası(Motorlu,kaset tip,T.O)	Tank Hacmi: 350 litre,Dış Ölçü: 80x70cm/8 çıtalı
2010127	Lüks Suzen Bal Süzme Makinası (Motorlu,kaset tip,T.O)	Tank Hacmi: 350 litre,Dış Ölçü: 80x70cm/12 çıtalı
2010137	Lüks Suzen Bal Süzme Makinası (Motorlu,kaset tip,T.O)	Tank Hacmi: 450 litre,Dış Ölçü: 90x70cm/20 çıtalı

KISALTMALAR -> Tam Otomatik : (T.O) Yarım Otomatik : (Y.O)

MONTAJLI MAKİNA PARÇALARI ŞEMASI



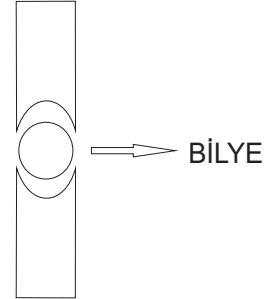
- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. ANA GÖVDE | 6. ALT BOŞALTMA BORUSU ve MUSLUĞU |
| 2. GÖVDE ÇEMBER | 7. MEKANİZMA KOLU |
| 3. ALT ÇEMBER | 8. KAPAK |
| 4. AYAKLAR | 9. KAPAK TUTAMAĞI |
| 5. AYAK BAĞLANTI VİDALAR | 10. DİŞLİ KUTUSU MEKANİZMASI |

MAKİNE MONTAJI

1. GÖVDE ÜZERİNDE BAĞLI BULUNAN ÇEMBERDEKİ VİDALARA (5) ÜÇ ADET AYAKLARI SOMUNLARLA BAĞLAYINIZ.
2. GÖVDENİN EN ÜST TARAFINDA BULUNAN 2 ADET VİDAYA DİŞLİ MEKANİZMASINI (10) SOMUNLARLA BAĞLAYINIZ.
3. DİŞLİ MEKANİZMASININ KOLUNU (7) MEKANİZMANIN MİLİNE TAKARAK CİVATA YUVASINA GELECEK ŞEKİLDE VİDALAYINIZ.
4. KAPAKLARI (8) KAPATARAK KULLANIMA HAZIR HALE GETİRİNİZ.

ÖNEMLİ:

Eğer sepeti sökmek durumdaysanız sepetin bağlandığı alt bilye yatağındaki bilyeyi düşürmeyiniz.



TEMİZLİK

- Suzen paslanmaz çelik ürünleri yüksek kaliteli paslanmaz çelikten üretilmiş olup kolay temizlenebilen son derece sağlıklı bakteri barındırmayan özelliğe sahiptir.
- Süzülecek bal kalmadıktan ve makinenin cidarındaki tüm balların süzüldüğüne emin olduktan sonra; kullanmadan önceki gibi, yalnızca su kullanmak sureti ile kazan içi ve aksamaları yıkanmalı ve kurulanmalıdır.

BAKIM & KULLANMA TALİMATI

- Makineyi kullanmadan önce, kazan ve iç aksamını kaynar su ile iyice yıkayınız.
- Yıkayıp durulanmasından sonra kazanın içinde, balın kalitesini etkileyecek, su kalıntılarının kalmamasına özen gösterilmelidir.(Bu işlemi, hav bırakacak bir bez yerine; ya bir kurutucu ile ya da doğal yoldan, havalandırmak sureti ile yapılmalıdır.)
- Su ve nemden temizlenen makinemiz ile hasadı yapılan, balla dolu çerçevelerimizi süzme işlemine geçebiliriz.
- Peteklerimizi makinemizde süzebilmek için, üzerlerindeki sırların, sır alma makinesi, bal bıçağı veya petek sır tarağı ile bozulması gerekir.
- Sırları alınmış çerçeveleri bal süzme makinesindeki kafeslere yerleştirirken, çerçeve kulaklarının aynı istikamette olmasına dikkat ediniz.
- Balın, süzülme esnasında, dışarı sıçramasını önlemek için, makinenin kolunu çevirmeden önce, kapakların iyice kapatıldığından emin olunuz.
- Makinenin dişli çarklara bağlı kolunu, önce yavaş yavaş çevirmeli ve sonra peteklerdeki ağırlık azalınca, çevirme hızlandırılmalıdır. (Çerçevelerin tümü dolu ve ağır ise; bir yüzü tam süzülmeden, diğer yüzünü çevirip süzmeli ki, petekler bel verip kırılmasın. Sonra, çerçevelerin ilk seferde yarım bırakılmış tarafı yine dışa getirilerek tüm balın sızdırılması sağlanır.
- Kolun çevrilmesi ile dönen kasnaklarda bulunan peteklerin hücrelerindeki ballar, merkezkaç kuvveti ile kazanın cidarına atılmasından sonra bu cidardan sızan ballar, kazanın altında bulunan musluk açılarak boşaltılır.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.
- 2- Ürün kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanılması kaydı ile malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı garanti edilmiştir.
- 3- Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderilmesi şekli ve yerinin belirlenmesi SUZEN'e aittir.
- 4- Verilen garanti; 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.
- 5- Garanti yalnız geçerli süreler içerisinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurlarına karşı Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz değiştirilir. Yenisi değiştirilen parçalar SUZEN'e aittir.
- 6- Garanti kapsamı süresince ürünlere SUZEN'in yetkili kıldığı servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişilerin müdahalesi cihazı garanti dışı bırakır.
- 7- SUZEN sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür.
Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışıdır.
- 8- Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.
- 9- Garanti süresi 2 yıldır.

GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI FİRMANIN

Ünvanı : SUZEN GIDA ARICILIK HAYVANCILIK TARIM MUTFAK MAKİNA EKİPMANLARI SANAYİ VE TİCARET MEHMET ANT ALTINAY
Telefon : 0 212 407 11 12
Adresi : İkitelli OSB.Eskoop Sanayi Sitesi C6 Blok No:291 Başakşehir / İstanbul

FİRMA YETKİLİSİNİN

İmzası ve kaşesi :

MALIN

Cinsi : BAL SÜZME MAKİNASI
Markası : SUZEN
Modeli :
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : İki Yıl
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :

Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
TARİH-İMZA-KAŞE

SUZEN®

Bal Makinaları ve Arıcılık Ekipmanları

ÜRETİM-SERVİS-YEDEKPARÇA

ÜRETİCİ

**SUZEN GIDA ARICILIK HAYVANCILIK TARIM MUTFAK
MAKİNA EKİPMANLARI SANAYİ VE TİCARET
MEHMET ANT ALTINAY**

İkitelli OSB.Eskoop Sanayi Sitesi C6 Blok No:291
Başakşehir / İstanbul

Web: www.suzen.com.tr E-mail: info@suzen.com.tr

Tel: 0 212 407 11 12 / 0 530 827 13 47