MADENİ EŞYA SAN. VE TİC A.Ş.

ET KIYMA MAKİNASI
KULLANMA TALİMATI

MARKA: ÖZTİRYAKİLER

MODEL:

OKM12.MN
OKM22.TR
OKM22.MN
OKM22.SMN
OKM22.STR
OKM22.SMN
OKM32.TR
OKM32.MN
OKM32.SMN
OKM42.TR
OKM42.STR
OKM12.TR60
OKM12.MN60
OKM22.TR60
OKM22.MN60
OKM22.STR60
OKM22.SMN60
OKM32.TR60
OKM32.MN60
OKM32.STR60
OKM32.SMN60
OKM42.TR60
OKM42.STR60



CE

İMALATÇI FİRMA: ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC.A. Ş.

ADRES: Cumhuriyet Mahallesi Eski Hadımköy Yolu No:8 Büyükçekmece İstanbul/TÜRKİYE

TEL: 212 886 78 00 (8 Hat-Lines) FAX: 212 886 66 29

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ_____ 2

SUNUM _____ 3

KULLANIM, GÜVENLİK_____ 6

PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ_____ 7-9

YEDEK PARÇA VE RESİMLERİ _____ 10-13

ELEKTRİK DİYAGRAMI _____ 14

GARANTİ BİLGİLERİ VE TEKNİK SERVİS _____ 15-16-17-18

GİRİŞ

Tercih etmiş olduğunuz makineden dolayı sizi tebrik ederiz. Almış olduğunuz ürünün Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından belirlenmiş kullanım **ömrü 10 yıldır.** ÖZTİRYAKİLER üretim öncesinde ve sonrasında itina ile kalite kontrol ve deneylerden geçtikten sonra sizlere ulaşmıştır.

Bu kitapçığın hazırlanmasındaki amaç, almış olduğunuz makineyi daha iyi tanıyıp, makinenizi uzun yıllar daha verimli kullanabilmenizi sağlamak ve olası bir problemde yapmanız gereken işlemler hakkında sizleri bilgilendirmektir. Kullanım kılavuzu, kurulum, kullanım ve güvenlik, temizlik ve hijyen, arıza bulma, bakım, garanti şartları, yetkili teknik servisler ve uyulması gereken kurallar hakkında bilgi ve öneri sunmak amacıyla size sunulmuştur.

ÖZTİRYAKİLER kullanım kılavuzunda yer alan kurallara uyulmadan, ürünün kurulması ve/veya kullanılmasından doğabilecek zarar ve kayıplardan sorumlu tutulamaz.

Gelişen teknolojik açılımlar ve bunların gerektirdiği diğer donanımlara bağlı olarak ürünlerini geliştirmek ÖZTİRYAKİLER 'nin temel prensipleri arasında yer alır. Bu sebeple ÖZTİRYAKİLER, önceden haber vermeksizin ürünlerini ve bunların özelliklerini değiştirme hakkını saklı tutar.

Bu kitapçığı dikkatlice okuyup, ihtiyaç duyduğunuzda kullanabilmeniz için saklamanızı önerir, iyi kullanımlar dileriz.

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC.A.Ş

NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı ya da eksikse, üç gün içinde durumu bildiriniz

1. SUNUM

1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman Et Kıyma Makineleri hakkında ihtiyacınız olacak temel kurulum, kullanım, güvenlik, temizlik ve hijyen, arıza bulma, bakım, garanti bilgileri ve iletişim bilgilerini kapsamaktadır.

Kendi güvenliğiniz ve başkalarının güvenliği için ürünü çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.

Daha detaylı bilgi için teknik servislerimize başvurabilirsiniz.

1.2. UYARILAR VE İŞARETLER

Kullanım kılavuzu ve makineniz üzerinde bulunan uyarı ve talimatların açıklamaları.

	**TEHLİKE**
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE TEHLİKELİ BİR DURUM VARDIR. KURALLARA UYMAZ İSENİZ ÖLEBİLİR VEYA YARALANABİLİRSİNİZ	

	**ELEKTRİK TEHLİKESİ**
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR	

	**KOL VEYA VÜCUT DOLANMA TEHLİKESİ**
KOL VEYA VÜCUDUN DÖNEN KARIŞTIRICIYA DOLANMA TEHLİKESİ VARDIR	

	**KULLANIM KLAVUZU**
MAKİNENİZ İLE İLGİLİ HİÇBİR İŞLEM YAPMADAN ÖNCE KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUNUZ VE ANLAYINIZ.	

	**BİLGİLENDİRME**
BU İŞARET İLE BİRLİKTE SUNULAN VERİLER, BİLGİLENDİRME AMAÇLIDIR.	

	**BAKINIZ**
DAHA DETAYLI BİLGİ İÇİN İŞARET EDİLEN YERE BAKINIZ	

2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

Et Kıyma Makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki kasap, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların et işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. Et Kıyma Makineleri, çelik ayna ve bıçağı, paslanmaz gövde ve tepsisi ile sağlığa uygundur. 100 kg'dan 800 kg.'a kadar et işleme kapasitesine sahip modelleri ile değişik ölçekteki endüstriyel mutfaklara hitab eder.

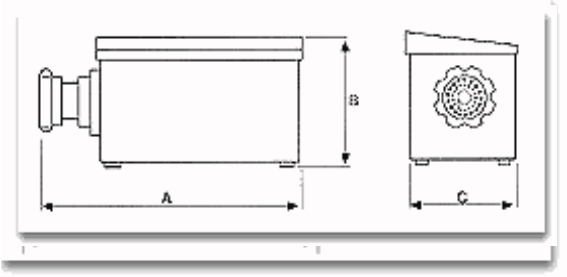
Benzer ürünleri kullanmaya alışık olabilirsiniz. Ancak kullanma kılavuzunu okumak için lütfen zaman ayırınız. Bu kılavuz satın almış olduğunuz ürünlerden en iyi performansı almanız için hazırlanmıştır.

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.



Boyutlar (mm)	Modeller			
	OKM12	OKM 22	OKM 32	OKM 42
A	540	750	840	970
B	270	400	420	500
C	250	300	330	480

Tablo 1 – Modeller ve Boyutları

Teknik Veriler	Modeller			
	OKM-12	OKM - 22	OKM - 32	OKM - 42
Hacim (m^3)	0,044	0,085	0,112	0,137
Ağırlık (kg)	25	67	85	120

Tablo 2 – Soğutmalı Modeller ve Teknik Veriler

Boyutlar (mm)	Modeller			
		OKM22 Soğutmalı	OKM32 Soğutmalı	OKM42 Soğutmalı
A		680	830	970
B		480	500	480
C		310	310	470
Tablo 1 – Modeller ve Boyutları				

Teknik Veriler	Modeller			
		OKM 22 Soğutmalı	OKM32 Soğutmalı	OKM42 Soğutmalı
Hacim (m^3)		0,101	0,129	0,204
Ağırlık (kg)		90	100	140
Tablo 2 – Modeller ve Teknik Veriler				

3.2. TAŞIMA

Makineyi palet veya forklift ile taşımayı tercih ediniz. Eğer böyle bir imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız. Makinenin ağırlık merkezi, gövdenin orta tarafındadır. Forklift, palet yada başka bir şekilde taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.

	**Makineyi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin orta tarafındadır. Taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.**

	**Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız.**

3.3. YERLEŞTİRME

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makineniz çalışırken, makinenizin sabit olduğundan emin olunuz.

3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Makinenizin elektrik bağlantılarını mutlaka konusunda uzman kişilere yaptırınız.
- Elektrik sisteminizin voltajının, makinenizin etiketindeki elektrik voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz.
- Makinanızın eğer kablosu fişi herhangi bir parçası arızalı ise kesinlikle kullanmayınız.

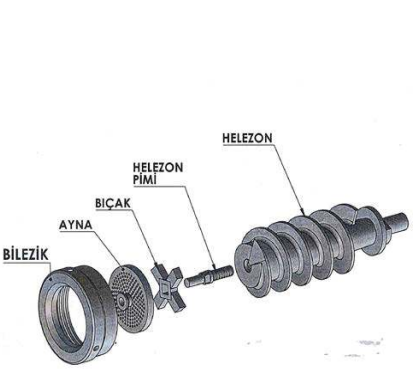
	**Helezonun dönüş yönü, makine gövdesine vurulan etiketin yönüyle aynı olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz. (Bu uyarı trifaze modeller için geçerlidir.)**

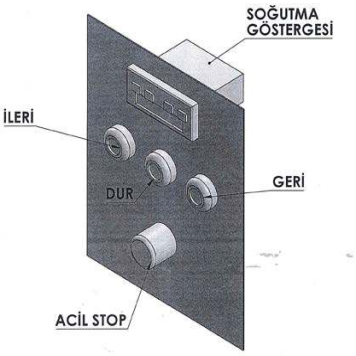
	**Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır ve mavi kablo ile nötrlenmelidir.**

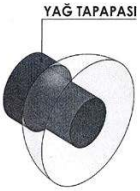
4. KULLANIM, GÜVENLİK

4.1. ÇALIŞMA

Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce et ile temas edecek yüzeyleri nemli bir bez ile temizleyiniz. Cihazınızı temizlemek için yalnızca nemli bez kullanınız.







1. Helezonu mil kısmı dışarı gelecek şekilde kovana yerleştiriniz. Kesici bıçağı milin üzerindeki dört köşe çıkıntıya oturacak ve kesici yüzeye dışarı doğru bakacak şekilde yerleştiriniz. Kendi tercihinize göre seçmiş olduğunuz ayna(süzgeç) bıçağın üzerine yerleştirerek somunu (bilezik) sıkınız.
2. Makinenizin fişini prize taktıktan sonra şalteri açınız.
3. Helezonun dönüş yönünü kontrol ediniz. (Trifaze modeller için)
4. Eğer helezon doğru yönde dönmüyorsa şalteri diğer tarafa çeviriniz.
5. Etleri helezonu boğmayacak miktarlarda makinenizin içine atınız.
6. Kıyacağınız etlerde damar ve/veya sinir olmamasına dikkat ediniz. Çünkü damar ve sinirler, kendilerine özel bıçak kullanılmazsa makinede sıkışma meydana getirerek makinenize zarar verebilirler.
7. Şayet makinenizin helezonunda sıkışma meydana gelmişse makinenizin helezonunu 2-3 saniyeyi geçmeyecek şekilde geriye doğru çalıştırınız. Bunun için ana şalteri, normal çalışma yönünün tersine çevirmeniz gerekir.
8. Makinenizi boş iken çalıştırmamaya özellikle dikkat ediniz.

	**Bileziği az sıkmanız; makinenin eti ezmesine, çok sıkmanız ise ayna ve bıçağın kırılmasına neden olacaktır.**

	**Eti, makineyi çalıştırdıktan sonra makineye atınız. Makinenizi, et sıkışması durumunda, sıkışmayı gidermek için geri çalıştırmanız gerekecektir. Bu işlemi 2 saniyeden uzun tutmayınız. Ayrıca makinenizi geri çalıştırdıktan sonra, makinenizin bileziği gevşeyecektir. Tekrar çalıştırmadan önce bileziği hafifçe sıkınız.**

	**Makinenizin ayna ve bıçağını periyodik olarak kontrol ediniz. Gerekiyorsa biletiniz.**

	**Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirli, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız.**

4.2. DURDURMA

- Önce makinenizin içinde et ya da kıyma kalmadığına emin olunuz.
- Makinenizin ana şalterini "0" konumuna getirerek makinenizi durdurunuz.

4.4. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

A. Etin yapısı
B. Ortam değişkenliği
C. Ortam sıcaklığı
D. Etin türü ve niteliği

Modeller	Kapasite
OKM 12	100 kg / saat
OKM 22	400 kg / saat
OKM 32	600 kg / saat
OKM 42	800 kg / saat

Tablo – 3 Çalışma Kapasiteleri

Modeller	Kapasite
OKM 22 Soğutmalı	400 kg / saat
OKM 32 Soğutmalı	600 kg / saat
OKM 42 Soğutmalı	800 kg / saat

Tablo – 3 Çalışma Kapasiteleri

Bu veriler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.

4.5. GÜVENLİK

	**Makinenizin hareketli parçası olan helezona, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız. Elinizi etin atıldığı yuva içine sokmaya çalışmayınız. Eti sadece, makineniz ile birlikte verilen polyamid tokmakla itiniz. Bu işlemi kesinlikle elle yapmayınız.**

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, yakalama ve çarpmadır. Hareketli helezonun kapladığı hacimde ezilme, yakalama ve çarpma tehlikesi vardır. Bu tehlikelere karşın tepsinin üstüne emniyet sacı konulmuştur.

	**Makineniz çalışır durumdayken gövdeyi açmaya çalışmayınız.**

	**Makinenizin içine kemik parçalarının kaçmamasına dikkat ediniz.**

5. TEMİZLİK, HİJYEN

	**Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz.**

1. Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
2. Kesici kısmın içinde kalan eti bir dilim ekmekle temizleyebilirsiniz.
3. Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
4. Makinenin bileziğini, aynasını, bıçağını ve helezonunu sırasıyla çıkarınız.
5. Makinenin parçalarını sabunlu sıcak suyla temizleyiniz ve hemen kurulayınız.
6. Bu parçaların ıslak kalmamasına dikkat ediniz.
7. Helezon yuvasını yine sabunlu ve sıcak suyla yıkayınız.
8. Tepsiyi ve emniyet sacını sabunlu, sıcak suya daldırılmış nemli bir bezle temizleyiniz.
9. Makine gövdesini ve havalandırma boşluklarını, nemli bir bezle temizleyiniz.
10. Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
11. Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
12. Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.
13. Temizlediğiniz parçalardan helezonu, bıçağı, aynayı ve bileziği sırasıyla monte ediniz.
14. Aynayı, bilezik içindeki pimine denk gelecek şekilde takınız.

	**Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.**

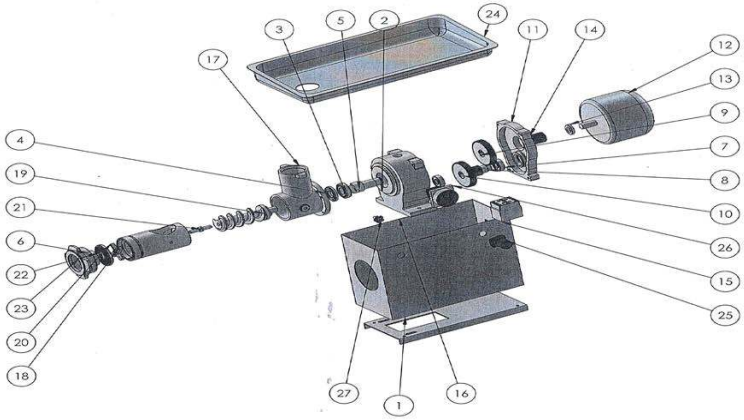
	**Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.**

6. ARIZA BULMA

Arıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
Makine çalışmıyor	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Makinaya elektrik gelmeyebilir.	Makinaya gelen elektriği kontrol ediniz.
Makineden metalik sesler geliyor / Makine eti eziyor	Makinenizin helezonu, dönmesi gereken yönün tersi yönde dönüyor olabilir	Fişi çekip fazların yerini değiştiriniz.
	Makinenizin içine yabancı cisim/cisimler düşmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve makinenizin içinde yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz
	Makineniz hasar görmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve tüm yüzeyleri gözle kontrol ediniz
	Makinenizin bileziği gevşek olabilir	Bileziği hafifçe sıkınız
	Ayna ve bıçak körelmiş olabilir	Ayna ve bıçağı biletiniz
Güç yetersiz	Fiş doğru takılmamış olabilir	Fişlerin doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz
	Fişin içindeki kablolar kopmuş ve/veya faz eksik geliyor olabilir	Gerekirse makinenizin fişini açarak kablolarda herhangi bir sorun olmadığını doğrulayınız

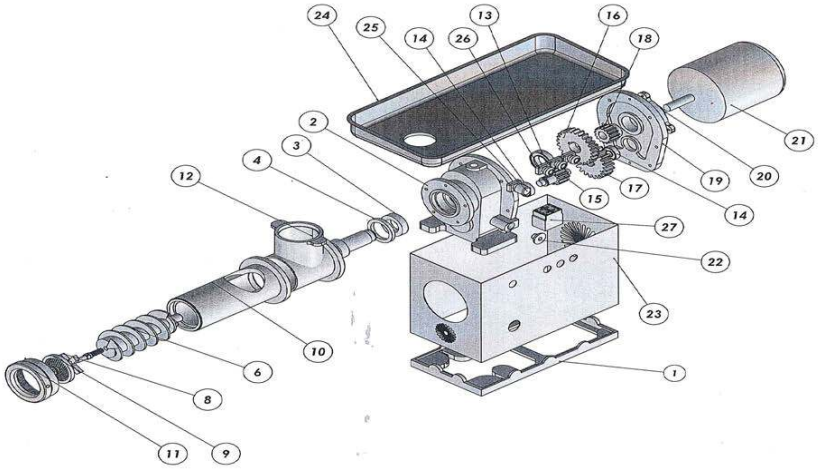
Tablo – 4 Arıza - Neden Tablosu

7. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



OKM 12 SOĞUTMASIZ MODEL

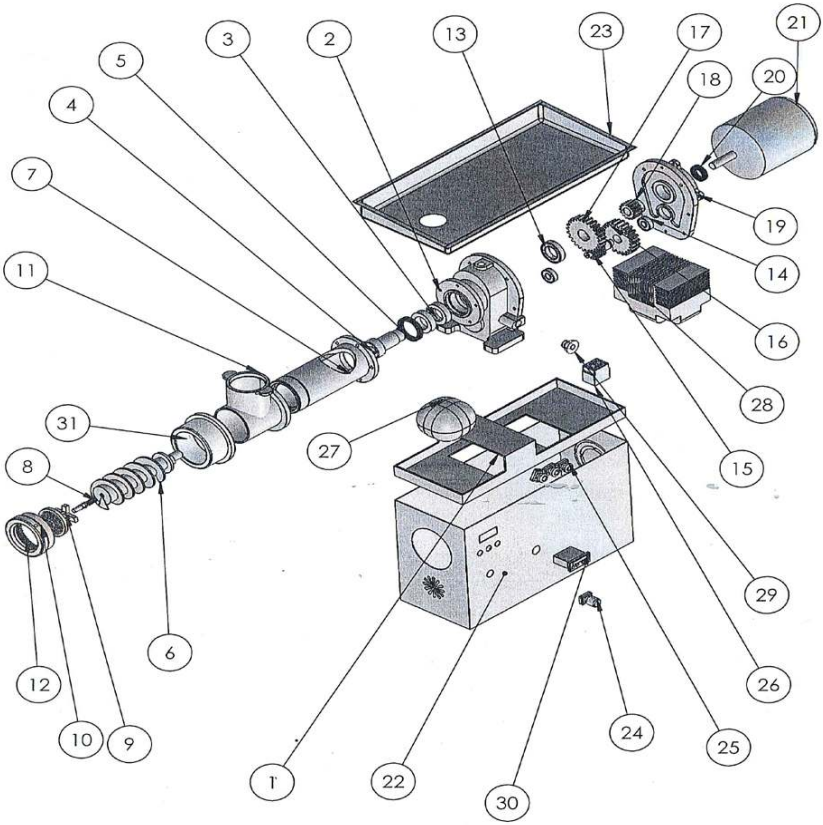
PARÇA NO	PARÇANIN ADI	PARÇA ADET
1	SAŞE	1
2	ŞANZIMAN	1
3	RULMAN 30205	1
4	KEÇE 35*52	1
5	KAVRAMA	1
6	RULMAN 6205	1
7	RULMAN 6203	2
8	DİŞLİ NO 1	1
9	KAVRAMA DİŞLİSİ	1
10	DİŞLİ NO 2	1
11	KAPAK	1
12	MOTOR	1
13	KEÇE 20*35	1
14	MOTOR DİŞLİSİ	1
15	KONTAKTÖR	1
16	SAC	1
17	BOĞAZ	1
18	KAFA	1
19	HELEZON	1
20	BIÇAK	1
21	TOP UCU	1
22	12 AYNA	1
23	BİLEZİK	1
24	TEPSİ	1
25	ACİL BUTON	1
26	ŞARTEL	1
27	ÇEK VALF	1



OKM22 – OKM32- OKM 42 SOĞUTMASIZ MODELLER

PARÇA NO	PARÇANIN ADI	PARÇA ADET
1	SAŞE	1
2	ŞANZIMAN	1
3	RULMAN 514209	1
4	KEÇE 63-85	1
5	KAVRAMA	1
6	HELEZON	1
7	TOP UCU	1
8	BIÇAK	1
9	AYNA	1
10	KOVAN	1
11	BİLEZİK	1
12	BOĞAZ	1
13	RULMAN 6009	1
14	RULMAN 6204	2
15	ŞANZIMAN PİYON DİŞLİSİ	1
16	ŞANZIMAN DİŞLİSİ 2	1
17	ŞANZIMAN DİŞLİSİ 1	1
18	ŞANZIMAN DİŞLİSİ 3	1
19	ŞANZIMAN KAPAĞI	1
20	KEÇE 30*55	1
21	MOTOR	1
22	YAĞ TAPASI	1
23	PASLANMAZ SAC KASA	1
24	TEPSİ	1
25	ACİL BUTON	1
26	BUTON	3
27	KONTAKTÖR	2

OKM22-OKM32-OKM42 SOĞUTMALI MODELLER



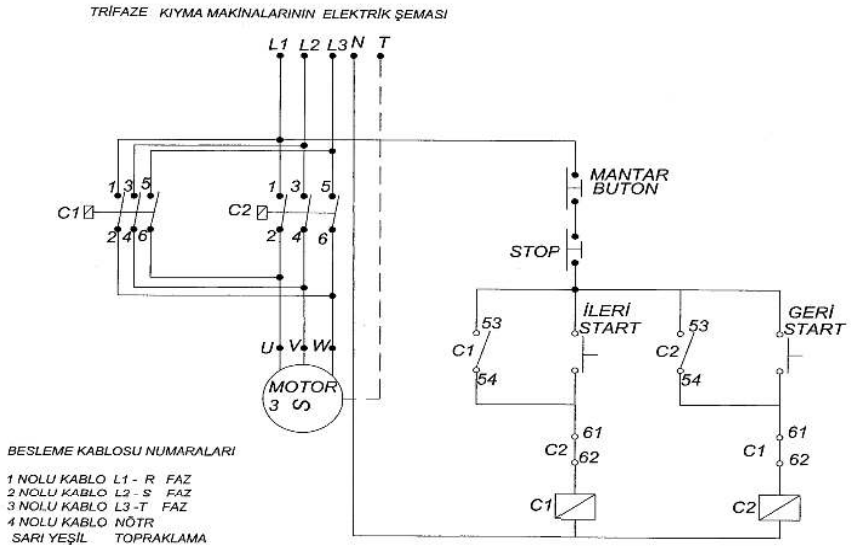
ÖLÇEK 1 : 12

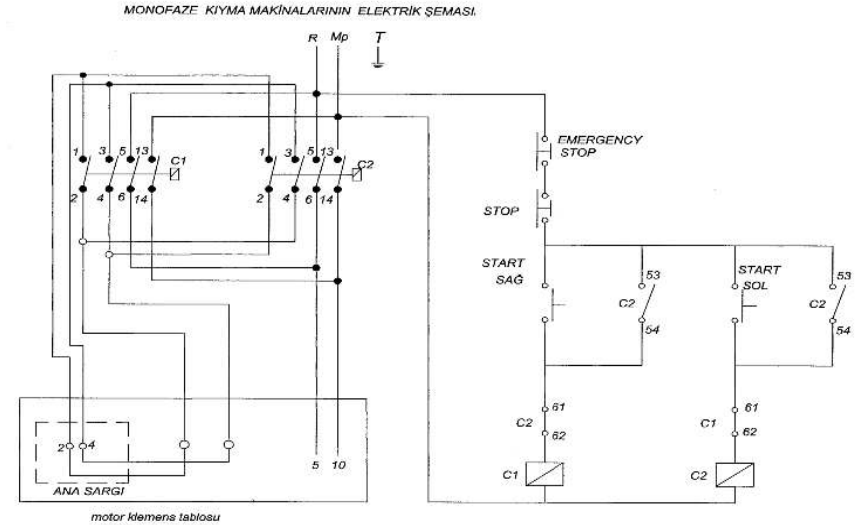
OKM22-OKM32-OKM42 SOĞUTMALI MODELLER

PARÇA NO	PARÇANIN ADI	PARÇA ADET
1	SAŞE	1
2	ŞANZIMAN	1
3	RULMAN 514209	2
4	KAVRAMA	1
5	KEÇE 63*85	1
6	HELEZON	1
7	KAFA	1
8	TOP UCU	1
9	BIÇAK	1
10	AYNA	1
11	BOĞAZ	1
12	BİLEZİK	1
13	RULMAN 6009	1
14	RULMAN 6204	2
15	ŞANZIMAN PİYON DİŞLİSİ	1
16	ŞANZIMAN DİŞLİ 1	1
17	ŞANZIMAN DİŞLİ 2	1
18	MOTOR DİŞLİ	1
19	ŞANZIMAN KAPAĞI	1
20	KEÇE 30*55	1
21	MOTOR	1
22	SAC	1
23	TEPSİ	1
24	ACİL BUTON	1
25	BUTON	3
26	KONTAKTÖR	2
27	SOĞUTMA MOTORU	1
28	SOĞUTUCU	1
29	YAĞ TAPASI	1
30	DİJİTAL TERMOSTAT	1
31	SOĞUTMA KORUMASI TEFLON	1

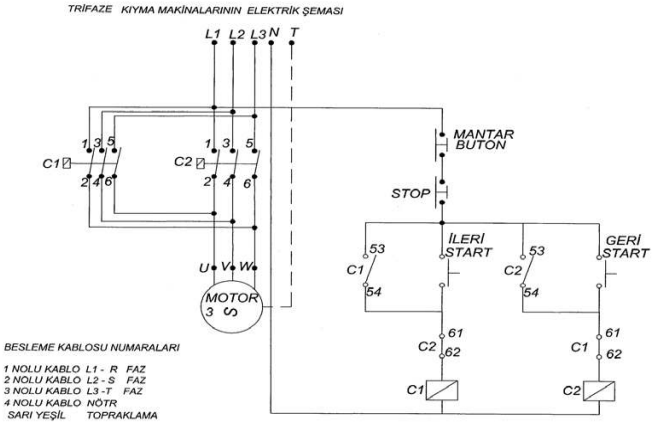
8. ELEKTRİK ŞEMASI

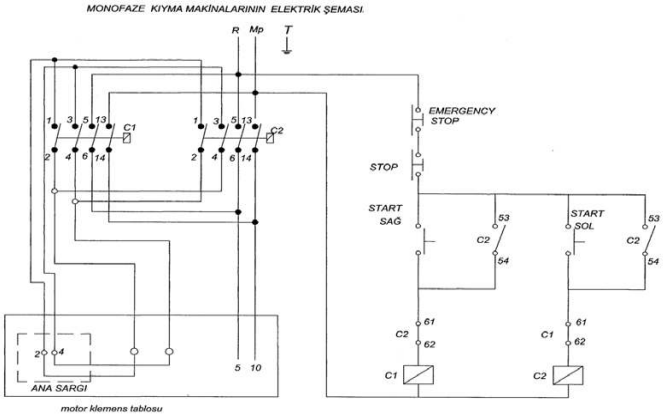
SOĞUTMASIZ ET KIYMA MAKİNASI ELEKTRİK ŞEMASI

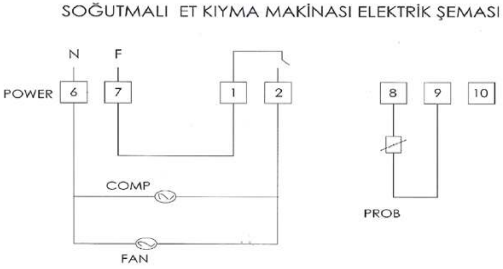




SOĞUTMALI ET KIYMA MAKİNASI ELEKTRİK ŞEMASI







9. BAKIM

Makinenizde şanzıman yağı olarak SAE 140 MDY 316 numara şanzıman yağı kullanılmaktadır. Makinenizin yağını periyodik olarak 6 ayda 1 kere olmak üzere konusunda uzman birine değiştirtiniz veya teknik servisimize başvurunuz.

10. GARANTİ BİLGİLERİ

GARANTİ ŞARTLARI

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.

ET KIYMA MAKİNASI

GARANTİ BELGESİ

OKM

Ürünlerimiz, kullanım hatası olmaması ve Öztiryakiler'in yetkili kıldığı servis elemanlarının dışındaki şahıslar tarafından onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik, montaj ve üretim hatalarına karşı;

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Ürünün tamir süresi en fazla 20 (yirmi) iş günüdür. Bu süre, ürüne ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acenta, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildiriminitelefon-faks-e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir.
Sanayi malının arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Ürünün garanti süresi içerisinde, malzeme, işçilik veya montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli veya başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

öztiryakiler

MARKA: ÖZTIRYAKİLER
İMALATÇI FİRMA: Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.
ADRES: Cumhuriyet Mahallesi Eski Hadımköy Yolu No:29/A
Büyükçekmece /İSTANBUL
Tel: +90 212 886 78 00 (Pbx)
Fax: +90 212 886 66 29
Kaşe-İmza:

öztiryakiler
MADENİ EŞYA SAN. ve TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu No:29/A Büyükçekmece / İST.
Büyük Mükellefler V.D.: 708 001 3433

5.Ürünün;
* Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içerisinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, en az 4 (dört) defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde 6 (altı) defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
* Tamir için gerekli azami sürenin aşılması,
* Yetkili servis istasyonunun, servis istasyonunun olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı–üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici ürünün ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.

6. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük Ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması Ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu garanti belgesinin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan ilgili yönetmelik uyarınca T.C. Gümrük Ve Ticaret Bakanlığı tarafından izin verilmiştir.

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

SATICI FİRMANIN :
ÜNVANI :
ADRESİ :
TELEFONU :
TELEFAKSI :
TARİH –İMZA-KAŞE :

Garanti ile ilgili olarak
MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR



1

Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,

2

Tüketiciye teslimden sonra; yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,

3

Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, topraklama yapılmamış olması,yetkili servislerimizin haricinde yapılan hatalı elektrik tesisatı: ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelebilecek hasar ve arızalar,

4

Yangın ve yıldırım düşmesi ile ilgili arızalar ve hasarlar,

5

Tüketiciye teslimden sonra; arızalı parça veya mamule müdahale etmek, tahrip edici sentetik, kimyasal maddelere maruz kalma, keza,ihmal, ehliyetsiz kişilerce kullanma ve diğer kullanım hataları,ürünün dış yüzeylerinde gelebilecek hasarlar.

ÖZTİRYAKİLER A.Ş. Satış Sonrası Hizmet Birimi, Tel.: (0.212) 886 78 00 (Pbx) Fax: (0.212.) 886 66 29
Dahili: 1111-1146-1147
Müşteri Teknik Destek Hattı : 0(532) 755 69 84 (OZTI)

11. TECHNICAL SERVICE

You can deliver your wishes, comments and compliants concerning the machine and/or this instruction manual to us via the following communication channels.

CENTRAL SERVICE:
Öztiryakiler A.Ş. - Directorate Of After Sales Service Unit
Cumhuriyet Mahallesi Eski Hadimköy yolu No:8 Beylikdüzü - Büyükcekmece – ISTANBUL

ÖZTİRYAKİLER CALL CENTER: 0 212 888 10 10

OZTIRYAKILER reserves the right to modify its products without prior notice. All technical information, images, measurements, working capabilities and illustrations used in this manual are fully for information purposes. Our company shall not be liable for typographic errors to occur.

MADENİ EŞYA SAN. VE TİC A.Ş.

MEAT MINCING MACHINE
INSTRUCTION MANUAL

BRAND: ÖZTİRYAKİLER

MODEL:

OKM12.MN
OKM22.TR
OKM22.MN
OKM22.SMN
OKM22.STR
OKM22.SMN
OKM32.TR
OKM32.MN
OKM32.SMN
OKM42.TR
OKM42.STR
OKM12.TR60
OKM12.MN60
OKM22.TR60
OKM22.MN60
OKM22.STR60
OKM22.SMN60
OKM32.TR60
OKM32.MN60
OKM32.STR60
OKM32.SMN60
OKM42.TR60
OKM42.STR60



CE

MANUFACTURER: ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC.A. Ş.

ADDRESS: Cumhuriyet Mahallesi Eski Hadimköy Yolu No:8 Büyükcekmece Istanbul/TURKEY

PHONE: 212 886 78 00 (8 Lines) FAX: 212 886 66 29

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION 2

PRESENTATION 3

HANDLING, SAFETY 6

PROBLEMS, SOLUTIONS AND SAFETY MEASURES 7-9

SPARE PARTS AND ILLUSTRATIONS 10-13

ELECTRICAL DIAGRAM 14

WARRANTY INFORMATION 15-16-17

AND TECHNICAL SERVICE 18-19-20-21

INTRODUCTION

We congratulate you for the machine you preffered. Physical life set by Ministry of Industry and Trade for the product you bought is **10 years.** OZTIRYAKILER reaches to you following completion of conscientious quality control and tests before and after production.

The purpose for preparation of this manual is to ensure that you are familiar with this machine in a better way and make use of it more efficiently for many years and to inform you on what needs to be done in case of a potential problem. Instruction manual is prepared for the purpose of providing information and suggestions on installation, handling and safety, cleaning and hygiene, troubleshooting, maintenance, warranty terms, authorized technical services and rules to be complied with.

OZTIRYAKILER cannot be held liable for damages and losses to arise from installation and/or use of the product without complying the rules in this manual.

Improving its products subject to developing technological expansions and other equipments required by them is among the basic principles of OZTIRYAKILER. Thus, OZTIRYAKILER reserves the right to modify its products and their specifications without prior notice.

We recommend that you read this manual carefully and keep to use when needed, and wish you best uses.

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC.A.Ş

NOTE: If any part is damaged or missing, please report the situation within three days

1. PRESENTATION

1.1. DESCRIPTION

This document includes basic installation, handling, safety, cleaning and hygiene, troubleshooting, maintenance, warrant information and contact information to be needed for Meat Mincing Machinery.

Please read the instruction manual before operating the product for your and others' safety.

For futher information, you can consult our technical services.

1.2. WARNINGS AND SIGNS

Description of warnings and instructions located in the instruction manual and on your machine.

	**DANGER**
THERE IS A DANGEROUS SITUATION AT WHERE YOU SEE THIS SIGN. YOU MAY DIE OR GET INJURED IF YOU FAIL TO COMPLY WITH RULES.	

	**ELECTRICAL DANGER**
THERE IS A DANGER OF ELECTRICAL SHOCK OR BURNING	

	**DANGER OF ARM OR BODY ENTANGLEMENT**
THERE IS A RISK OF ENTANGLEMENT OF ARM OR BODY IN ROTARY MIXER.	

	**INSTRUCTION MANUAL**
PLEASE READ AND UNDERSTAND THE INSTRUCTION MANUAL BEFORE MAKING ANY OPERATION WITH YOUR MACHINE.	

	**INFORMATION**
DATA PROVIDED WITH THIS SIGN ARE FOR INFORMATION PURPOSES.	

	SEE
SEE REFERRED SECTIONS FOR FURTHER DETAILED INFORMATION.	

2. INTRODUCTION

2.1. DEFINITION

Meat Mincing Machines specifically designed for meeting the meat processing needs of small, medium and large scaled butchers, hospitals, hotels, dining halls, schools, dormitories, restaurants and other industrial kitchens. Meat Mincing Machines are fit for health with their steel plate and blade, stainless body and tray. It appeals to industrial kitchens of various scales with models having a meat processing capability from 100 up to 800 kilograms.

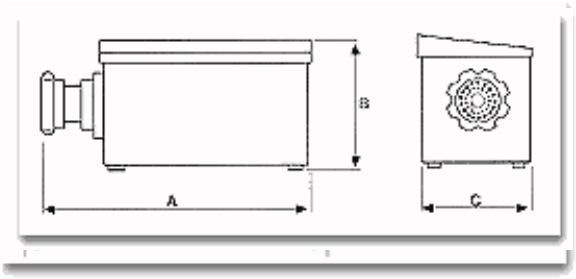
You might be used to use similar products. Nevertheless, please take time off to read the instruction manual. This manual has been prepared for you to get the best performance from the products you purchased.

3. INSTALLATION

Your machine should be installed by qualified person(s).

3.1. DIMENSIONS, WEIGHT and VOLUME

This data is for information purposes.



Dimensions (mm)	Models			
	OKM12	OKM 22	OKM 32	OKM 42
A	540	750	840	970
B	270	400	420	500
C	250	300	330	480

Table 1 – Models and Dimensions

Technical Data	Models			
	OKM-12	OKM - 22	OKM - 32	OKM - 42
Volume (m^3)	0.044	0.085	0.112	0.137
Weight (kg)	25	67	85	120

Table 2 – Cooled Models and Technical Data				
Dimensions (mm)	Models			
		OKM22 Cooled	OKM32 Cooled	OKM42 Cooled
A		680	830	970
B		480	500	480
C		310	310	470
Table 1 – Models and Dimensions				

Technical Data	Models			
		OKM 22 Cooled	OKM32 Cooled	OKM42 Cooled
Volume (m^3)		0.101	0.129	0.204
Weight (kg)		90	100	140
Table 2 – Models and Technical Data				

3.2. TRANSPORTATION

Please prefer carrying this machine with a palette or forklift. If you don't have the opportunity, please do not carry on your own. The center of gravity for the machine is at the middle of the body. Consider this point while carrying your machine with a forklift, palette or otherwise.

	**If you don't have the opportunity to carry the machine with forklift, please do not carry on your own. The center of gravity for the machine is at the middle of the body. Consider this point while carrying.**

	**Never carry the machine by hauling on the ground.**

3.3. POSITIONING

- Settle your machine on a flat surface.
- Make sure that your machine is stable during operation.

3.4. ELECTRICAL CONNECTION

- Always have electrical connections of your machine made by experts of their subjects.
- Make sure that the voltage of your electrical system is same as the electrical voltage on the label of your machine.
- Never use your machine if its cable, plug or any other part is defective.

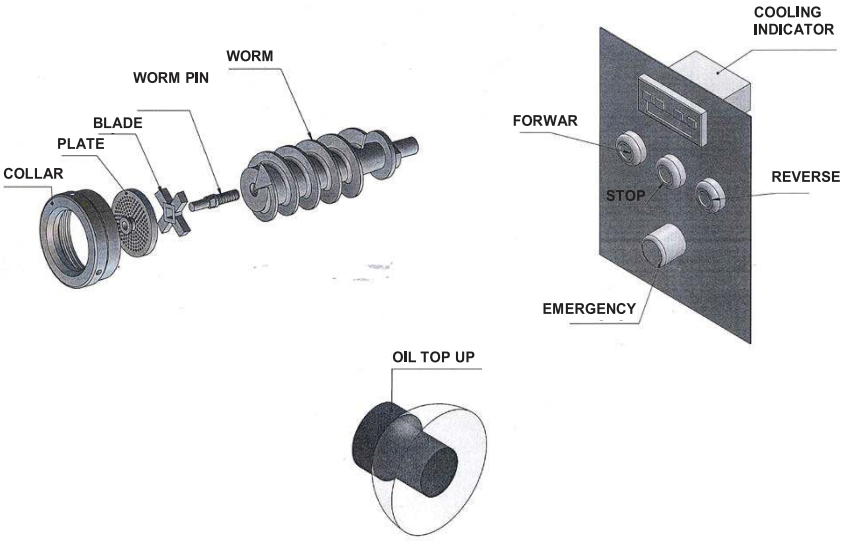
	**Direction of the rotation for the worm must be same as the direction of the label stamped on machine body. Swap over the two phase cables in the plug if the direction of rotation is reverse. (This warning is applicable to three-phase models.)**

Machine must be grounded with yellow/green cable and neutralized with blue cable.

4. HANDLING, SAFETY

4.1. OPERATION

Clean the surfaces to contact with meat with a damp cloth before using the device for the first time. Use only damp cloth for cleaning your device.



1. Place the worm into the housing with the shaft part out. Place the cutting blade so that four corners on the shaft fit onto the protrusion and to cutting surface facing outwards. Place the plate (strainer) you optionally chose onto the blade and tighten the nut (collar).
2. Switch over after inserting your machine's plug into socket.
3. Check the direction of rotation for the worm. (For three phase models)
4. Reverse the switch to other side if worm doesn't rotate correctly.
5. Throw meat pieces into your machine in amounts not to strangle the worm.
6. Make sure that there is no vein and/or fibre on the meat to be minced. Because veins and fibres may cause jamming and damage your machine if their customized blades are not used.
7. If jamming occurred to your machine's worm reverse your machine's worm not to exceed 2-3 seconds. Thus you must reverse the normal operating direction of the main switch.
8. Pay special attention not to run your machine while empty.

	**Tightening the collar not enough causes to mash the meat while over tightening causes the plate and blade to break.**

	**Place meat into the machine after starting the machine. In case of meat jamming, you need to reverse your machine to eliminate jamming. Do not sustain this operation for more than 2 seconds. Also, the collar for your machine loosens after you reverse your machine. Briefly tighten the collar before running the machine again.**

	**Periodically check your machine's plate and blade. Have it sharpened if required.**

	**Operating your machine in a hygienic environment is vital for human and environmental health. Thus, do not operate your machine in humid, contaminated, oily, dusty etc. environments.**

4.2. STOPPING

- First make sure that no meat or minced meat remains in your machine.
- Stop your machine by switching the main switch of your machine to the "0" position.

4.4. OPERATING CAPACITIES

Operating capacity of your machine is based on the following factors:

A. Texture of meat
B. Environment variability
C. Ambient temperature
D. Type and quality of meat

Models	Capability
OKM 12	100 kg / hour
OKM 22	400 kg / hour
OKM 32	600 kg / hour
OKM 42	800 kg / hour

Table – 3 Operating Capacities

Models	Capability
OKM 22 Cooled	400 kg / hour
OKM 32 Cooled	600 kg / hour
OKM 42 Cooled	800 kg / hour

Table – 3 Operating Capacities

This data is only for information purposes.

4.5. SAFETY

	**While your machine is running, never touch the worm that is the rotary part of your machine. Do not try to work your hand into the hole where meat is placed. Push meat only with the polyamide knob supplied with your machine. Never perform this operation by hand.**

Potential dangerous situations related to your machine are crushing, seizure and shock. There is a danger of crushing, seizure and shock in the volume covered by the rotary worm. Safety plate was placed onto the tray as against these dangers.

	**Do not try to open the body while your machine is running.**

	**Pay attention not to process bone pieces into your machine.**

5. CLEANING, HYGIENE

	**Turn of the switch and unplug your machine's plug before starting to clean.**

1. Start cleaning the machine after you're done with the machine and perform the cleaning when your machine is non-operational.
2. You can clean the meat remaining in the cutting part with a slice of bread.
3. Always disconnect the power of the machine before performing cleaning.
4. Remove the collar, plate, blade and worm of the machine respectively.
5. Clean the parts of machine with warm soapy water and dry immediately.
6. Pay attention not to keep these parts wet.
7. Wash the womb slot again with soapy and hot water.
8. Clean the tray and safety plate with a damp cloth immersed in hot water.
9. Clean the machine body and ventilation channels with a damp cloth.
10. Never wash the machine with pressurized water.
11. Never attempt to clean the machine while machine is running.
12. Start operating your machine after it is fully dry.
13. Install the cleaned parts, womb, blade, plate and collar, respectively.
14. Install the plate to correspond with the pin in the collar.

	**Never attempt to clean your machine while your machine is running.**

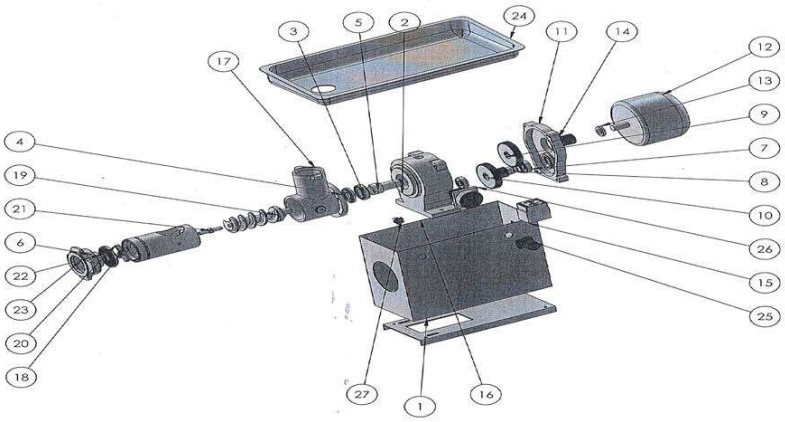
	**Never wash your machine with pressurized water.**

6. TROUBLESHOOTING

Fault	Potential Cause	Action to be Taken
Machine doesn't start	Plug may be unplugged	Insert the plug into the socket
	There might not be power with the machine.	Check the power to the machine.
Metallic sounds come from the machine / Machine mashes the meat	Your machine's womb might be rotating in the counter direction than the required direction	Unplug and swap the phases over.
	Foreign body/bodies might have got into your machine	Stop the machine, unplug it from the socket and check if there is foreign body in your machine
	Your machine might have been damaged	Stop the machine, unplug it from the socket and visually check all surfaces
	Your machine's collar might be loose	Briefly tighten the collar
	Plate and blade might have become blunt	Have the plate and blade sharpened
Power isn't enough	Plug might not have been fitted properly	Check if plugs are fitted correctly, correct them if necessary
	The cables in the plug are broken and/or phase fails short.	Confirm that there isn't any problem with the cables by opening the plug for your machine if required.

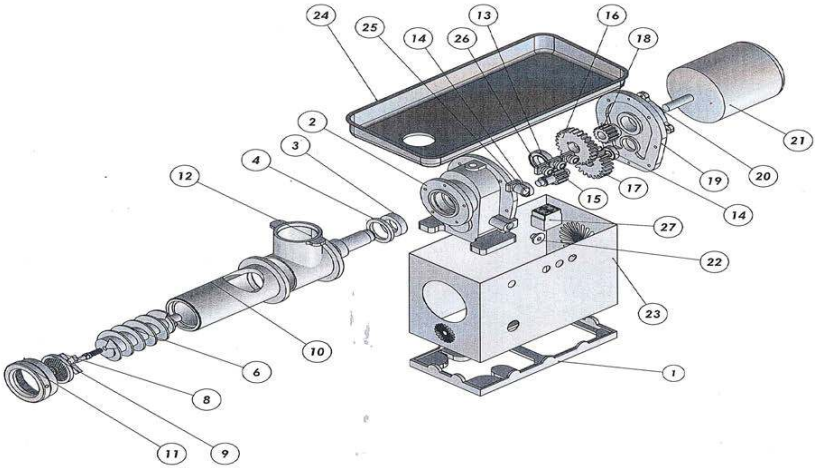
Table – 4 Table of Fault - Causes

7. SPARE PART ILLUSTRATIONS AND LIST



OKM 12 NON-COOLED MODEL

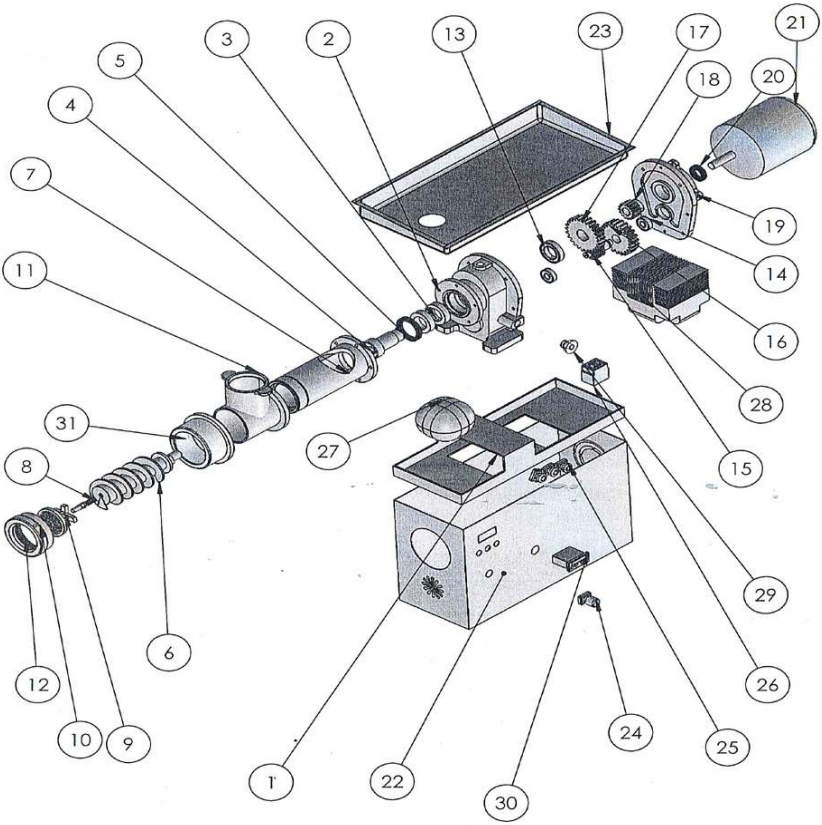
PART NO	PART'S NAME	PART PIECE
1	CHASSIS	1
2	TRANSMISSION	1
3	BEARING 30205	1
4	FELT 35*52	1
5	CLUTCH	1
6	BEARING 6205	1
7	BEARING 6203	2
8	GEAR NO 1	1
9	CLUTCH GEAR	1
10	GEAR NO 2	1
11	COVER	1
12	ENGINE	1
13	FELT 20*35	1
14	PINION	1
15	CONTACTOR	1
16	SHEET METAL	1
17	THROTTLE	1
18	HEAD	1
19	WORM	1
20	BLADE	1
21	BALL END	1
22	12 PLATE	1
23	COLLAR	1
24	TRAY	1
25	EMERGENCY BUTTON	1
26	SWITCH	1
27	CHECK VALVE	1



OKM22 – OKM32- OKM 42 NON COOLED MODELS

PART NO	PART'S NAME	PART PIECE
1	CHASSIS	1
2	TRANSMISSION	1
3	BEARING 514209	1
4	FELT 63-85	1
5	CLUTCH	1
6	WORM	1
7	BALL END	1
8	BLADE	1
9	PLATE	1
10	HOUSING	1
11	COLLAR	1
12	THROTTLE	1
13	BEARING 6009	1
14	BEARING 6204	2
15	TRANSMISSION PINION GEAR	1
16	TRANSMISSION GEAR 2	1
17	TRANSMISSION GEAR 1	1
18	TRANSMISSION GEAR 3	1
19	TRANSMISSION COVER	1
20	FELT 30*55	1
21	ENGINE	1
22	OIL PLUG	1
23	STAINLESS STEEL CASE	1
24	TRAY	1
25	EMERGENCY BUTTON	1
26	BUTTON	3
27	CONTACTOR	2

OKM22-OKM32-OKM42 COOLED MODELS



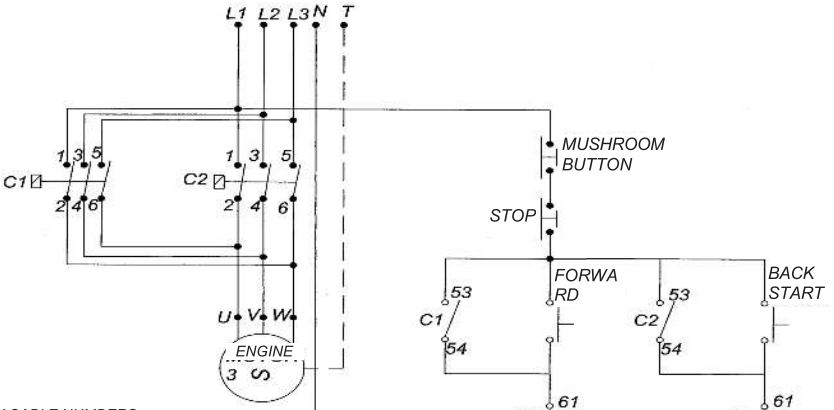
ÖLÇEK 1 : 12

OKM22-OKM32-OKM42 COOLED MODELS

PART NO	PART'S NAME	PART PIECE
1	CHASSIS	1
2	TRANSMISSION	1
3	BEARING 514209	2
4	CLUTCH	1
5	FELT 63*85	1
6	WORM	1
7	HEAD	1
8	BALL END	1
9	BLADE	1
10	PLATE	1
11	THROTTLE	1
12	COLLAR	1
13	BEARING 6009	1
14	BEARING 6204	2
15	TRANSMISSION PINION GEAR	1
16	TRANSMISSION GEAR 1	1
17	TRANSMISSION GEAR 2	1
18	PINION	1
19	TRANSMISSION COVER	1
20	FELT 30*55	1
21	ENGINE	1
22	SHEET METAL	1
23	TRAY	1
24	EMERGENCY BUTTON	1
25	BUTTON	3
26	CONTACTOR	2
27	COOLING ENGINE	1
28	COOLER	1
29	OIL PLUG	1
30	DIGITAL THERMOSTAT	1
31	COOLING PROTECTION TEFLON	1

8. ELECTRICAL DIAGRAM

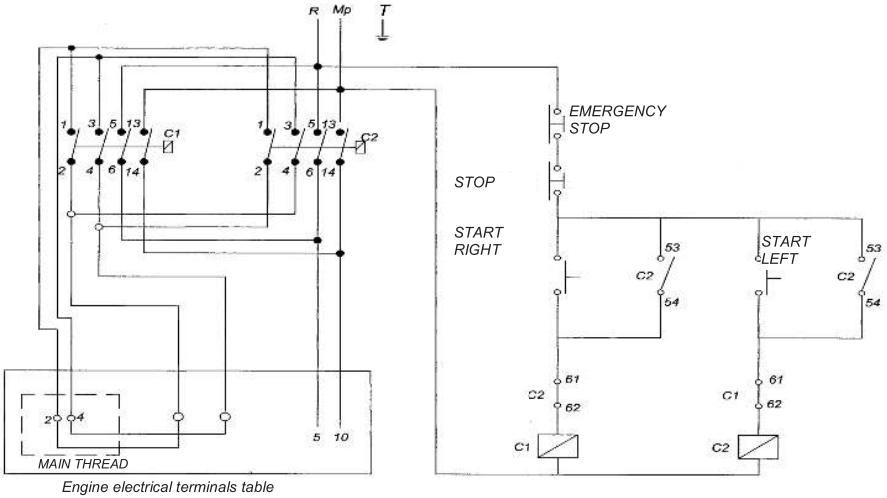
ELECTRICAL DIAGRAM FOR THREE PHASE MINCING MACHINES



SUPPLY CABLE NUMBERS

CABLE #1 L1 – R PHASE
CABLE #2 L2 – S PHASE
CABLE #3 L3 – T PHASE
CABLE #4 NEUTRAL
YELLOW GREEN GROUNDING

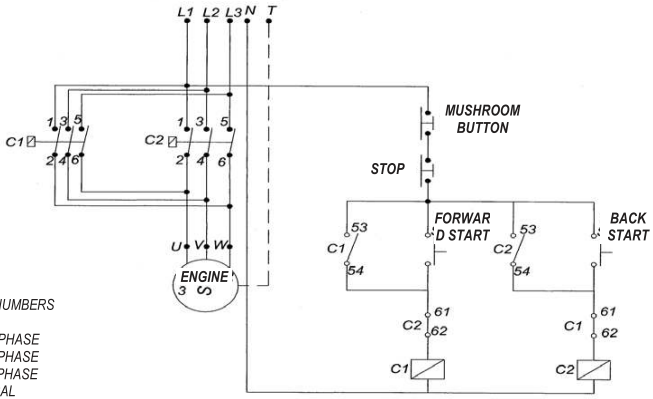
ELECTRICAL DIAGRAM FOR MONO PHASE MINCING MACHINES



Engine electrical terminals table

ELECTRICAL DIAGRAM FOR COOLED MEAT MINCING MACHINE

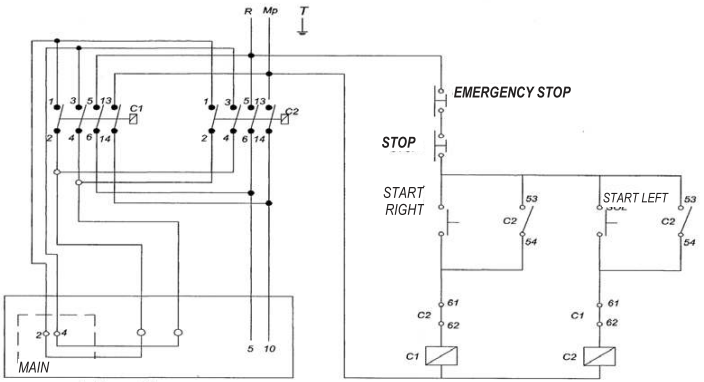
ELECTRICAL DIAGRAM FOR THREE PHASE MINCING MACHINES



SUPPLY CABLE NUMBERS

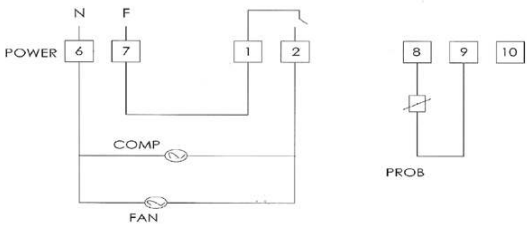
CABLE #1 L1 – R PHASE
CABLE #2 L2 – S PHASE
CABLE #3 L3 – T PHASE
CABLE #4 NEUTRAL
YELLOW GREEN GROUNDING

ELECTRICAL DIAGRAM FOR MONO PHASE MINCING MACHINES



Engine electrical terminals table

ELECTRICAL DIAGRAM FOR COOLED MEAT MINCING MACHINE



9. MAINTENANCE

Transmission oil no. SAE 140 MDY 316 is used at your machine as the transmission oil. Have your machine's oil replaced periodically once in 6 months by an expert of his/her subject or consult our service.

10. WARRANTY INFORMATION

WARRANTY TERMS

1-) The warranty period is 2 years beginning from the date of delivery of the good.
2-) Your machine, including all its components, is covered by the warranty of our Company.
3-) In case of a failure of the good within the warranty period, the repair time shall be added to the warranty period. The maximum repairing period is 20 business days. This period starts from the date of notification of the failure to the service station, or in case of absence of a service station, to the reseller, agent, representative, importer or manufacturer of the good. It's possible for consumer to notify the failure via telephone, fax, e-mail, registered and reply paid letter or in a similar way. However, in the event of a dispute, the burden of proof belongs to the consumer. If the failure of the good is failed to be remedied within 10 days, the manufacturer or the importer shall allocate another good with similar characteristics for the use by the consumer until the repair of the good is completed.
4-) In case of a failure within the warranty period due to material and workmanship as well as assembly errors, the repair shall be carried out without any charges for workmanship costs, the fees for replaced parts or under any other names.
5-) Despite exercising his right for repair, the consumer may request the replacement of the good free of charge, refund of payment or discount at the rate of the defect if;

- From the date of delivery to the consumer, subject to remaining within the warranty period, the good malfunctioned at least four times in one year or six times within the warranty period specified by the manufacturer and/or the importer which rendered the good continuously unusable,
- The maximum period for repair has been exceeded,
- In cases where it was determined by a report prepared by the company's service station, and where service station is not available by the reseller, dealer, agent, representative, importer or manufacturer that it is not possible to repair the defect.

6-) Damages caused by usage that is contrary to the matters contained in the instruction manual of the good are not covered by the warranty.
7-) For problems related to the Warranty Certificate apply to the General Directorate of Consumer Protection and Competition, Ministry of Industry and Commerce.

MEAT MINCING MACHINE	WARRANTY CERTIFICATE
OKM	Our products, including all their components, are against all material, workmanship, assembling and manufacturing defects provided that there is no misuse and no intervention was made with the purpose of repair or otherwise by the people other than service personnel authorized by Oztiryakiler. 1 The warranty period is 2 years beginning from the date of delivery of the good. 2. The whole product, including all its components, is covered by the warranty of our Company. 3. In case of a failure of the product within the warranty period, the repair time shall be added to the warranty period; maximum repair time of the product is at least 20 (twenty) business days. This period starts from the date of notification of the failure to the service station, or in case of absence of a service station, to the reseller, agent, representative, importer or manufacturer of the product. It's possible for consumer to notify the failure via telephone-fax-e-mail, registered and reply paid letter or in a similar way. However, in the event of a dispute, the burden of proof belongs to the consumer. If the failure of the industrial good is not remedied within 10 business days, the manufacturer-producer or the importer shall allocate another product with similar characteristics for the use by the consumer until the repair of the good is completed. 4. In case of a failure of the product within the warranty period due to material, workmanship or assembly errors, the repair shall be carried out without any charges for workmanship costs, the fees for replaced parts or under any other names. oztiryakiler MARKA: ÖZTİRYAKİLER İMALATÇI FİRMA: Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş. ADRES: Cumhuriyet Mahallesi Eski Hadımköy Yolu No:29/A Büyükçekmece /İSTANBUL Tel: +90 212 886 78 00 (Pbx) Fax: +90 212 886 66 29 Kaşe-İmza: öztiryakiler MADENİ EŞYA SAN. ve TİC.A.Ş. **5. For the product;** - From the date of delivery, subject to remaining within the warranty period, the good malfunctioned at least 4 (four) times in one year or 6 (six) times within the warranty period specified by the manufacturer and/or the importer which rendered the product continuously unusable, * The maximum period for repair has been exceeded, * In cases where it was determined by a report prepared by the authorized service station, and where service station is not available by the reseller, dealer, agent, representative, importer or manufacturer-producer that it is not possible to repair the defect, consumer may request free replacement of the product, refund or discount to the extent of defect. 6, Failures caused by use of the product contrary to the issue in the instruction manual of the product are not under warranty. 7 For problems related to the Warranty Certificate apply to the General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance, Ministry of Customs and Commerce. Use of this certificate was approved by the T.R. Ministry of Customs and Commerce as per the Law no. 4077 on Consumer Protection and the regulation entered into force based on this Law. **FOR THE PRODUCT;** Banderole and Serial No : Date and Place of Delivery : Date and Number of Invoice : **RESELLER COMPANY :** TITLE : ADDRESS : PHONE : TELEFAX : DATE-SIGNATURE-SEAL :

Regarding the warranty,

THE ISSUES TO BE CONSIDERED BY THE CUSTOMER



1

Damages and faults caused by misuse, 2

Damages and faults which occur during loading, unloading and handling after the delivery to the consumer.

3

Under- or over-voltage, ungrounded, defective electrical wiring made outside our authorized services: damages and failures to occur due to use at voltage other than the voltage printed on the label of the product,

4

Failures and damages related to fire and lightning,

5

After delivery to the consumer; intervening to the defective part or product, being exposed to destructive synthetic, chemical items, accident, omission, use by unqualified people and other misuses, damages which can occur on the exterior surface of the product.

ÖZTİRYAKİLER A.Ş. After Sales Service Unit, Tel.: (0.212) 886 78 00 (Pbx) Fax: (0.212.) 886 66 29
Extension: 1111-1146-1147 Customer Technical Support Line : 0(532) 755 69 84 (OZTI)

AT UYGUNLUK BEYANNAMESİ
DECLARATION OF CONFORMITY
according to ISO/IEC/EN 17050-1

Dosya No:
File No : DOF.OKM.01.V0

Üretici Ünvanı
Manufacturer Name : ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC. A.Ş.

Üretim Adresi
Manufacturer Adress : Cumhuriyet Mah. Hadımköy Yolu Cad. No:8
Büyükçekmece / İstanbul – TÜRKİYE

Ürün Açıklaması : ET KIYMA MAKİNELERİ
Product Name : MEAT MINCER MACHINES

Modeller Models:	OKM 12 OKM 22 OKM 32 OKM 42 OKM 12S with cooling system/soğutmalı OKM 22S with cooling system/soğutmalı OKM 32S with cooling system/soğutmalı OKM 42S with cooling system/soğutmalı

AT Direktiflerine Uygunluk:
conforms to the following Directives:

2006/95/EC Alçak Gerilim Direktifi
2006/95/EC Low Voltage Directive

Harmonize Standartlara Uygunluk:
and conforms to the following Standards:

EN 60335-1, EN 60335-2-64

EN 55014-1, EN 55014-2

Tanımladığımız ürünlerin yukarıda ifade edilen standartlara ve yönetmeliğe uygun olduğunu beyan ederiz.
We declare that, the appliances are produced in accordance with the above standards and directives.

İmza
Signature :

Onaylayanın Ünvanı
Details of Signatory : Genel Müdür
General Manager

Tarih
Date : 23.10.2014

Firma Kaşe/Onay
Company stamp :

Öztiryakiler
MADENİ EŞYA SANAYİ VE
TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
Büyük Mükellefler V.D.. 708 001 3433

11. TEKNİK SERVİS

Makine ve/veya bu kullanım kitapçığı ile ilgili dilek, görüş veya şikâyetlerinizi aşağıdaki iletişim kanallarından bize ulaştırabilirsiniz.

MERKEZ SERVİS:
Öztiryakiler A.Ş. - Satış Sonrası Hizmet Birimi Müdürlüğü
Cumhuriyet Mahallesi Eski Hadımköy yolu No:8 Beylikdüzü - Büyükçekmece – İSTANBUL

ÖZTİRYAKİLER ÇAĞRI MERKEZİ : 0 212 888 10 10

ÖZTİRYAKİLER, önceden haber vermeksizin ürünleri üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kitapçıkta kullanılan teknik bilgiler, resimler, ölçüler, çalışma kapasiteleri ve illüstrasyonlar tamamen bilgi verme amaçlıdır. Oluşabilecek tipografik hatalardan firmamız sorumlu değildir.