

ARMODO / PROFESYONEL İÇECEK EKİPMANI

# KÖPÜKLÜ AYRAN MAKİNESİ MACHINE À AYRAN MOUSSANT

Türkçe + Français | Hazırlama, işletme, servis ve hijyen  
Préparation, utilisation, service et hygiène

**35 L**

Üretici kapasitesi  
Capacité fabricant



**78 kg**

Net ağırlık  
Poids indiqué

## ÖNEMLİ / IMPORTANT

Bu belge resmî Armodo kullanım kılavuzu değildir. Üretici web sayfası 35 litre kapasite gösterirken, satış başlığında 36 litre geçmektedir. Kumanda işlevleri, elektrik etiket bilgileri ve minimum dolum seviyesi yetkili satıcıdan teyit edilmelidir.

Ce document n'est pas la notice officielle Armodo. Le fabricant annonce 35 L, alors que l'intitulé commercial indique 36 L. Faire confirmer les commandes, la plaque électrique et le niveau minimal.

## 01 / TÜRKÇE - CİHAZI TANIYIN

# Makineyi tanıyın ve güvenli şekilde kurun

Bu cihaz **yoğurt mayalamak için değil**; önceden hazırlanmış ayranı soğuk tutmak, dolaştırmak/köpürtmek ve servise sunmak için tasarlanmış profesyonel bir ekipmandır. Hazneye **hazır ve soğutulmuş ayran** koymak en uygun yaklaşımdır.

| Doğrulanmış özellik | Üreticinin açıkladığı değer                  |
|---------------------|----------------------------------------------|
| Marka / ürün        | Armodo – 35 L köpüklü ayran makinesi         |
| Kapasite            | 35 litre (36 L satış başlığı teyide muhtaç)  |
| Gövde / iç kazan    | Paslanmaz gövde, yekpare paslanmaz iç kazan  |
| Boyut (G × D × Y)   | 535 × 585 × 1550 mm                          |
| Ağırlık             | 78 kg                                        |
| Soğutma gücü beyanı | 720 Kcal (elektrik tüketimi / watt değildir) |
| Hareket / soğutma   | Tekerlekli; yüksek soğutma performansı       |

**Belirsiz kalan bilgiler**

Kesin voltaj, frekans, elektrik tüketimi (W), soğutucu gaz tipi, termostat tuş dizilimi, pompa minimum seviyesi, önerilen havalandırma mesafesi ve sökülebilir parçalar üretici sayfasında açıklanmamıştır. Bunları cihaz etiketi ve yetkili servisten doğrulayın.

## Kurulum öncesi kontrol

- Makineyi düz, sağlam, kuru ve havalandırılmış zemine yerleştirin; tekerleklerini sabitleyin. Ağır cihazı tek başınıza taşımayın.
- Hava menfezlerini kapatmayın; fırın, güneş veya ısı kaynaklarından uzak tutun. Kesin mesafeyi üreticiden öğrenin.
- Cihazın etiketindeki beslemeye ve korumalı/topraklı prize uygunluğu kontrol edin; uzatma kablosu ve çoklu priz kullanmaktan kaçının.
- Cam paneller, musluklar, contalar, metal ağız ve elektrik kablosunda hasar olmadığını inceleyin.
- İlk kullanım öncesi tüm gıda temas yüzeylerini üreticinin izin verdiği yöntemle temizleyip durulayın.

## 02 / TÜRKÇE - AYRAN TARIFI

## Ayrarı hazırlama: ölçüler ve doğru kıvam

En tutarlı sonuç için ayrarı önce ayrı, gıdaya uygun bir kaptaki homojen hale getirin. Pratik başlangıç tarifi **hacimce 1 ölçü yoğurt + 1,5 ölçü soğuk içilebilir su** şeklindedir; yoğurdun koyuluğuna göre ayarlayın. Bu oran **Armado'nun resmî reçetesi değildir**.

| Yaklaşık hedef | Yoğurt* | Soğuk içme suyu | Tuz (isteğe bağlı) |
|----------------|---------|-----------------|--------------------|
| 5 L            | 2 L     | 3 L             | 20-30 g            |
| 10 L           | 4 L     | 6 L             | 40-60 g            |
| 20 L           | 8 L     | 12 L            | 80-120 g           |
| 30 L           | 12 L    | 18 L            | 120-180 g          |

\* Yoğurt ölçüsü hacimseldir. Yoğurt/su hacimleri birebir toplanmayabileceği için son miktarı ölçerek belirleyin. 35 L hazneyi köpük için boşluk bırakmadan doldurmayın; işletme üst seviyesi üreticiden teyit edilmelidir.

### Adım adım tarif

**01 Malzemeleri soğutun.** Pastörize sütte yapılmış, son tüketim tarihi uygun, taze yoğurt ve içilebilir soğuk su kullanın. İkisi de önceden buzdolabında soğutulmuş olsun.

**02 Yoğurdu açın.** Gıda tipi büyük bir kaptaki yoğurdu önce tek başına tel çırpıcı veya hijyenik mikserle pürüzsüz hale getirin. Büyük topak bırakmayın.

**03 Suyu azar azar katın.** Önce suyun yaklaşık üçte birini karıştırın, ardından kalanı parça parça ekleyip homojen, akışkan bir yapı elde edin.

**04 Tuz ilave edin.** Başlangıç için yaklaşık 4 g/L kullanıp tadına bakın; sonradan azar azar artırın. Aşırı tuz tadı ve ekipman temizliğini olumsuz etkileyebilir.

**05 Kıvamı kontrol edin.** Karışım yoğun ama rahat akmalı; çok koyuysa azar azar soğuk su, çok sıvıysa önceden çırpılmış yoğurt ekleyin.

**06 Makineye aktarın.** Daha önce temizlenmiş iç kazana uygun bir gıda hunisiyle sıçratmadan aktarın; köpürme ve sirkülasyon için yeterli boşluk bırakın.

#### Köpük için ipucu

Köpük, yalnız yoğurt oranına değil soğukluk, homojenlik ve dolaşım akışına da bağlıdır. Bu modelin üstteki kavisli metal ağız görselde kazan yönüne bakıyor; akış işlevini ilk devreye almada yetkili satıcıyla doğrulayın.

## 03 / TÜRKÇE - ÇALIŞTIRMA

## Makineyi çalıştırma ve servis

Fotoğraflardan cihazın üstteki camlı haznesi, kavisli metal çıkışı, öndeki kumanda paneli, orta bölümde ve sağ altta metal vanaları görülebilir. **Vana görevleri veya 3 renkli anahtarın işlevleri yalnız görselden kesin saptanamaz.**



### Görselden görülen kumandalar

- Dijital sıcaklık göstergeli kontrolör
- Yeşil, kırmızı ve turuncu anahtarlar
- Orta ön bölümde metal vana
- Alt sağda ikinci metal vana

**Not:** Bunların işlevlerini ilk kullanımda cihazın etiketine veya yetkili servisin tarifine göre tespit edin; tahliye vanasından servis yapmayın.

### Güvenli devreye alma sırası

**01 Ön kontrol.** Kazan temiz ve kuru, vanalar doğru konumda, musluk ve contalar sağlam, elektrik kablosu sorunsuz olmalı.

**02 Önceden hazırlanmış soğuk ayranı koyun.** Pompa varsa üreticinin minimum sıvı seviyesinin altına düşmeyin. İlk denemede kapasiteyi aşmadan, yeterli güvenli seviyede küçük partiyle başlayın.

**03 Elektrikli verin.** Etiketle uyumlu topraklı prize bağlayın. Dijital ekranı kontrol edin; ekrandaki değerın ürün sıcaklığıyla aynı olduğunu varsaymayın.

**04 Soğutma ve sirkülasyonu doğrulayın.** Hangi düğmenin soğutma, dolaşım/köpük ve aydınlatma işlevine ait olduğunu satıcıdan teyit ettikten sonra ilgili devreleri açın.

**05 Akış ve kaçak kontrolü yapın.** İlk kısa denemede çıkıştan köpük/dolaşım oluşumunu, beklenmeyen sızıntıyı, aşırı sesi ve taşmayı kontrol edin.

**06 Ölçüp servis edin.** Temiz, gıdaya uygun prob termometresiyle ayranın gerçek sıcaklığını ölçün; işletmenizin HACCP planına uygun soğuk zincirde sunun.

#### Hijyen - kritik nokta

Pratik ihtiyatlı hedef: ayranı +4 °C veya altında tutun (ürün spesifikasyonunuz ve HACCP planınız aksini doğrulamıyorsa). Hazırlanan ayranı oda sıcaklığında bekletmeyin; cihazı hızlı soğutma ünitesi gibi kullanmayın.

## 04 / TÜRKÇE - GÜNLÜK BAKIM

# Temizlik, arızalar ve gün sonu kontrolü

## Her kullanım günü sonunda

**01 Servisi durdurun.** Gıda teması kesilecek şekilde ilgili devreleri kapatın, fişi çekin ve cihazın hareketli parçalarının durmasını bekleyin.

**02 Artan ürünü güvenli şekilde uzaklaştırın.** Servis sonunda kalan ayranı yeni partiye eklemeyin. Boşaltmayı, yalnız işlevi doğrulanmış ürün tahliye vanası/çıkışı üzerinden yapın.

**03 Yiyeceklerle temas eden yüzeyleri yıkayın.** İç kazan, erişilebilir üst metal çıkış, musluklar ve gıda ile temas eden sökülebilir parçaları gıda ekipmanlarına uygun deterjanla yıkayın.

**04 Durulayın ve gerektiğinde dezenfekte edin.** İçilebilir su kullanın. Yalnız gıda teması için uygun dezenfektanları üreticinin doz, temas süresi ve durulama talimatına göre uygulayın.

**05 Kurutun ve kontrol edin.** Temiz malzemeye damlamaya bırakın; conta, valf ve ulaşılabilen kanallarda ürün birikimi kalmamasın. Dış kasayı hafif nemli bezle silin.

### Elektrik ve cam güvenliği

Elektrik kumanda panelini, fişi veya kompresör bölümünü hortumla yıkamayın; cihazı suya daldırmayın. Cam parçalar, pompalar ve sabit tesisatın sökümü için üretici talimatı olmadan işlem yapmayın.

## Hızlı sorun giderme

| Belirti                  | Olası neden / güvenli ilk kontrol                                                                                |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Köpük az                 | Ayrar çok yoğun/sıcak olabilir; kıvamı ve soğukluğu kontrol edin. Sirkülasyon etkin mi?                          |
| Akış kesildi             | Seviye yetersiz, hat tıkalı veya vana yanlış konumda olabilir. Kapatıp kontrol edin; pompayı kuru çalıştırmayın. |
| Yeterince soğuk değil    | Başlangıç malzemesi sıcak, menfez kapalı veya kapak uzun açık kalmış olabilir. Ürün sıcaklığını ölçün.           |
| Sızıntı / koku / gürültü | Cihazı durdurun; ürünü servis etmeyin, fişi çekin ve yetkili servis çağırın.                                     |

## Günlük kontrol listesi

- ☐ Kazan/musluk temiz ☐ Taze, soğuk malzeme ☐ Gıda sıcaklığı ölçüldü  
☐ Tekerlekler sabit ☐ Vana-kaçak kontrolü ☐ Gün sonu temizlik kaydı

## 05 / FRANÇAIS - PRÉSENTATION

# Présentation, caractéristiques et installation

Cette machine professionnelle sert à **maintenir au froid, faire circuler / mousser et distribuer de l'ayran déjà préparé**. Elle ne fermente pas le yaourt et ne doit pas être considérée comme une cellule de refroidissement rapide.

| Caractéristique confirmée | Valeur publiée par Armodo                                  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------|
| Produit                   | Machine à ayran moussant Armodo                            |
| Capacité fabricant        | 35 L (36 L figure dans l'intitulé commercial fourni)       |
| Corps / cuve              | Acier inoxydable / cuve inox monobloc                      |
| Dimensions                | 535 × 585 × 1550 mm                                        |
| Poids                     | 78 kg                                                      |
| Puissance annoncée        | 720 Kcal (information de froid, pas une consommation en W) |
| Déplacement               | Sur roulettes                                              |

## Paramètres non vérifiés

La fiche publique ne précise pas la tension/fréquence, la consommation électrique, le fluide frigorigène, le niveau minimal, le réglage du thermostat ni le rôle exact de chaque interrupteur et robinet. Se référer à la plaque signalétique et faire confirmer ces points par le fournisseur.

## À vérifier avant la première utilisation

- Installer sur un sol plat, sec, stable et ventilé. Bloquer les roulettes et prévoir une manutention adaptée aux 78 kg.
- Ne pas obstruer les grilles de ventilation ; éloigner des sources de chaleur et du rayonnement solaire direct.
- Vérifier la tension indiquée sur la plaque et utiliser une prise adaptée avec terre. Éviter les rallonges inadaptées.
- Inspecter vitres, joints, tuyau métallique supérieur, robinet(s), cordon et panneau de commande.
- Nettoyer, rincer et, si nécessaire, désinfecter toutes les surfaces en contact avec l'aliment avant le premier remplissage.

## Zones visibles sur les photographies

Zone haute vitrée avec bassin inox, embout métallique courbé, panneau avant avec afficheur numérique et 3 touches de couleur, robinet en façade et robinet bas latéral. **Leurs fonctions précises restent à confirmer** pour ce modèle.

## 06 / FRANÇAIS - RECETTE

# Recette de l'ayran : proportions et méthode

Préparer le mélange dans un récipient alimentaire propre **avant** de le transférer dans la cuve. Point de départ conseillé : **1 volume de yaourt nature pour 1,5 volume d'eau potable froide**. Adapter ensuite selon la consistance et l'acidité du yaourt. **Ce n'est pas une recette officielle Armodo.**

| Volume visé (indicatif) | Yaourt* | Eau potable froide | Sel facultatif |
|-------------------------|---------|--------------------|----------------|
| 5 L                     | 2 L     | 3 L                | 20-30 g        |
| 10 L                    | 4 L     | 6 L                | 40-60 g        |
| 20 L                    | 8 L     | 12 L               | 80-120 g       |
| 30 L                    | 12 L    | 18 L               | 120-180 g      |

\* Mesures indicatives en volume ; les volumes peuvent varier après mélange. Ne pas remplir jusqu'au bord : conserver une marge pour la mousse. Faire valider le niveau maximal de travail.

## Préparation pas à pas

**01 Sélectionner les ingrédients.** Utiliser un yaourt nature frais issu de lait pasteurisé, avec DLC valide, et de l'eau potable préalablement refroidie.

**02 Lisser le yaourt.** Fouetter d'abord le yaourt seul dans un récipient propre, sans laisser de grumeaux.

**03 Incorporer l'eau.** Ajouter d'abord environ un tiers de l'eau froide, mélanger, puis ajouter progressivement le reste.

**04 Saler avec modération.** Commencer autour de 4 g de sel par litre de boisson, goûter, puis ajuster progressivement selon la recette de l'établissement.

**05 Vérifier la texture.** La boisson doit être homogène et assez fluide. Si elle est trop épaisse, ajouter un peu d'eau froide ; si elle est trop liquide, du yaourt préalablement battu.

**06 Verser dans la cuve.** Vérifier la propreté de la cuve et des sorties. Remplir sans dépasser la limite constructeur et sans descendre sous le niveau minimal requis pour la pompe.

### Qualité de la mousse

Une bonne mousse dépend de la viscosité, de la température et du débit de recirculation. Un yaourt trop dense peut limiter la circulation ; un mélange trop dilué perd en goût. Le fonctionnement de l'embout supérieur est à valider à la première mise en service.

## 07 / FRANÇAIS - UTILISATION

# Mise en marche, distribution et températures

La photographie montre un régulateur/afficheur numérique, trois interrupteurs lumineux de couleur et au moins deux robinets métalliques. **Impossible d'identifier avec certitude leur rôle uniquement à partir de l'image.** N'ouvrez pas le robinet bas avant d'avoir identifié s'il s'agit d'une vidange.



## Repères visuels

- Cuve inox et zone supérieure vitrée
- Bec métallique courbé
- Afficheur de régulation
- Trois interrupteurs (vert, rouge, orange)
- Robinets de façade et en partie basse

**Précaution :** l'attribution des fonctions à ces éléments est à confirmer avec le vendeur / fabricant.

## Procédure recommandée

**01 Contrôler.** S'assurer de la propreté, de l'absence de fuite, de la bonne position des vannes et de l'état des composants électriques.

**02 Remplir avec de l'ayran déjà froid.** Utiliser une quantité compatible avec le fonctionnement de la pompe et garder de la place pour la mousse.

**03 Alimenter la machine.** Brancher sur une prise avec terre appropriée. Vérifier l'afficheur, sans confondre l'affichage et la température réelle du produit.

**04 Activer les fonctions vérifiées.** Une fois les commandes identifiées par le fournisseur, mettre en route les fonctions de froid et, selon besoin, de circulation / formation de mousse.

**05 Faire un court essai.** Vérifier l'écoulement, les bruits anormaux, l'étanchéité, la formation de mousse et l'absence de débordement.

**06 Servir et mesurer.** Contrôler régulièrement la boisson avec un thermomètre alimentaire nettoyé/désinfecté, et enregistrer les températures selon le PMS/HACCP.

### Chaîne du froid

Comme cible prudente de service, maintenir l'ayran à **+4 °C maximum**, sauf spécification produit/plan HACCP validé prévoyant autre chose. Préparer avec des ingrédients déjà froids ; la cuve n'est pas destinée au refroidissement rapide de grandes quantités tièdes.

## 08 / FRANÇAIS - ENTRETIEN

# Nettoyage, incidents et routine quotidienne

## Après le service : nettoyage et désinfection

**01 Arrêter et débrancher.** Couper les fonctions, attendre l'arrêt des pièces mobiles puis retirer la fiche.

**02 Évacuer les restes.** Ne pas mélanger un reliquat de la journée avec une nouvelle préparation. Utiliser uniquement la sortie de vidange identifiée et prévue à cet effet.

**03 Nettoyer les surfaces alimentaires.** Laver la cuve, les becs et les robinets ainsi que les pièces alimentaires démontables conformément aux instructions du fabricant.

**04 Rincer / désinfecter.** Utiliser de l'eau potable. Employer un désinfectant autorisé en contact alimentaire aux concentrations et temps de contact prévus ; rincer si indiqué.

**05 Sécher et inspecter.** Veiller à l'absence de résidus dans les robinets, les joints et les circuits accessibles. Nettoyer la carrosserie avec un chiffon légèrement humide.

### À ne jamais faire

Ne pas arroser le panneau électrique, la prise ni le compartiment compresseur. Ne pas immerger la machine. Ne pas démonter la pompe ou les vitres sans la procédure spécifique du fabricant.

## Diagnostic rapide

| Symptôme              | Contrôle de premier niveau                                                                          |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peu de mousse         | Mélange trop visqueux/chaud ? Vérifier la recette, la température et la circulation.                |
| Pas d'écoulement      | Niveau insuffisant ? Bouchon ? Vanne mal orientée ? Arrêter puis vérifier ; éviter la marche à sec. |
| Boisson trop chaude   | Ingrédients initialement chauds ? Grille obstruée ? Mesurer et sécuriser le lot.                    |
| Fuite / odeur / bruit | Arrêter immédiatement, débrancher, isoler le lot et faire intervenir le SAV.                        |

## Contrôle quotidien

- ☐ Cuve propre 
 ☐ Matières premières froides 
 ☐ Température relevée  
☐ Roulettes bloquées 
 ☐ Absence de fuite 
 ☐ Nettoyage final tracé

## 09 / ANNEXES / EKLER

## Pratik kontrol fişi / Fiche de contrôle

Bu kayıt örneğini işletmenizin HACCP / PMS planına göre uyarlayın. / Adapter cet exemple au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

| Tarih / Date | Parti / Lot | Hazırlama saati / Heure | Ürün °C (baş./servis) | Temizlik / Nettoyage |
|--------------|-------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|
| _____        | _____       | _____                   | _____ / _____         | _____                |
| _____        | _____       | _____                   | _____ / _____         | _____                |
| _____        | _____       | _____                   | _____ / _____         | _____                |
| _____        | _____       | _____                   | _____ / _____         | _____                |

### Kaynaklar / Sources consultées

- ARMODO - Ayran Makinaları** (resmî üretici teknik sayfası / fiche technique fabricant).  
<https://www.armodo.com.tr/ayran-makinasi.htm>
- Endüstriyel Mutfak - Köpüklü ayran makinesi nedir, nasıl kullanılır?** (genel çalışma prensibi, kıvam ve 1:1,5 örnek tarifi / principes généraux, ratio indicatif).  
[endustriyelmutfak.com/kopuklu-ayran-makinesi-nedir-nasil-kullanilir/](http://endustriyelmutfak.com/kopuklu-ayran-makinesi-nedir-nasil-kullanilir/)
- Ministère français de l'Agriculture** – Sécurité sanitaire des aliments : chaîne du froid, 23 juin 2026.  
[agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments-tout-sur-la-chaîne-du-froid](http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments-tout-sur-la-chaîne-du-froid)
- Règlement (CE) n° 852/2004** – Annexe II, chapitres V et VII (nettoyage des équipements, eau potable / nettoyage, eau potable).  
[eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852](http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852)
- Service-Public.fr** – Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires.  
[entreprendre.service-public.gouv.fr/vosdroits/F32189](http://entreprendre.service-public.gouv.fr/vosdroits/F32189)

#### Belge statüsü / Statut du document

Fotoğraflar kullanıcının sağladığı ürüne aittir. Metin, kamuya açık kaynaklarla hazırlanan bağımsız pratik bir kullanım rehberidir; onaylı üretici servis dokümanının ve işletmenin HACCP/PMS prosedürünün yerine geçmez.

Photos fournies par l'utilisateur. Guide pratique indépendant et non validé par le fabricant ; ne remplace ni la notice d'origine ni les procédures HACCP/PMS du site.