

bosfor

ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI

HAMUR YOĞURMA MAKİNASI ***DOUGH KNEADING MACHINE*** ***TEIGKNETMASCHINEN***

KULLANIM KILAVUZU
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANLEITUNG



CE

İÇİNDEKİLER

SUNUM	3
GİRİŞ	4
KURULUM	4
KULLANIM ve GÜVENLİK	6
GARANTİ BİLGİLERİ	8
İLETİŞİM	9
ENGLISH	10
DEUTSCH	17

BOSFOR marka makine tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Almış olduğunuz ürünün Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından belirlenmiş kullanım ömrü 10 yıldır. Makinenizi BOSFOR END. MUTF. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ., üretim öncesinde ve sonrasında itina ile kalite kontrol ve deneylerden geçtikten sonra sizlere ulaştırmıştır.

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.

BOSFOR END. MUTF. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ. 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 BOSFOR END. MUTF. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.'nin temel prensipleri arasında yer alır. Bu sebeple BOSFOR END. MUTF. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ. önceden haber vermeksizin ürünlerini ve bunların özelliklerini değiştirme hakkını saklı tutar.

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

BOSFOR END. MUTF. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

1. SUNUM

1.1. AÇIKLAMA

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

Daha detaylı bilgi için teknik servislerimize başvurabilirsiniz.

1.2. UYARILAR VE İŞARETLER

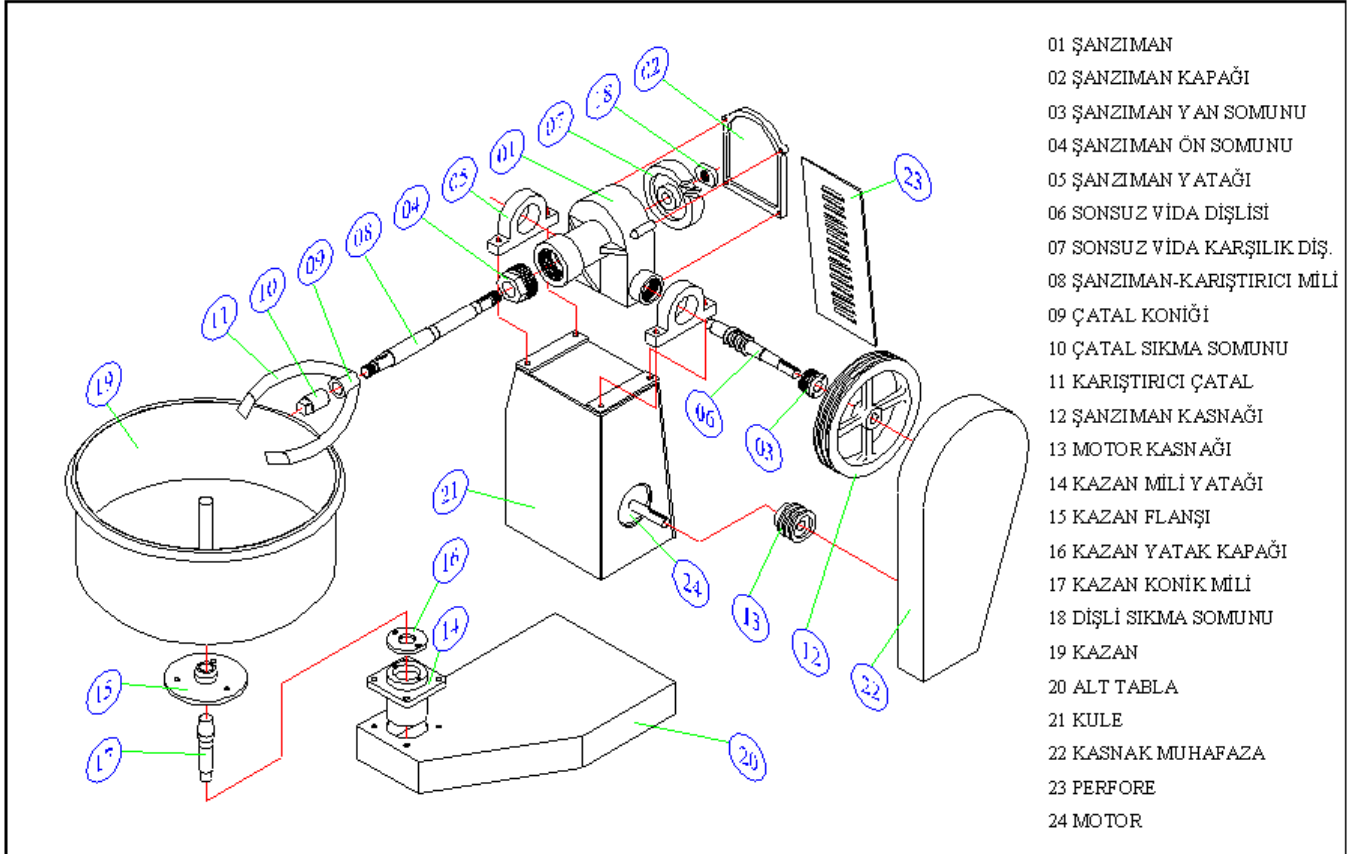
Kullanım kılavuzu ve makineniz üzerinde bulunan uyarı ve talimatların açıklamaları.

	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 MAKİNEİNİZ İLE İLGİLİ HİÇBİR İŞLEM YAPMADAN ÖNCE KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUNUZ VE ANLAYINIZ.
	BİLGİLENDİRME BU İŞARET İLE BİRLİKTE VERİLEN BİLGİLER, UYMAK ZORUNDA OLMADIĞINIZ FAKAT, UYMANIZDA FAYDA BULUNAN DURUMLARI BELİRTİR.
	BAKINIZ DAHA DETAYLI BİLGİ İÇİN İŞARET EDİLEN YERE BAKINIZ

2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

Hamur yoğurma makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların hamur işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tasarlanmıştır. Hamur Yoğurma Makineleri, hamur yoğurma zamanını kısaltır. Paslanmaz malzemeden üretilen kazan, çatal ve karıştırma mili ile sağlığa uygundur. Güçlü gövde yapıları sayesinde uzun ömürlüdürler.



Şekil 1 – Makinenin Profil Görünümü

2.2. DEĞİŞİK MODELLER

- UHM 5 : 7 kg hamur yoğurma kapasiteli
- UHM 10 : 13 kg hamur yoğurma kapasiteli
- UHM 15 : 20 kg hamur yoğurma kapasiteli
- UHM 25 : 30 kg hamur yoğurma kapasiteli
- UHM 35 : 50 kg hamur yoğurma kapasiteli
- UHM 50 : 75 kg hamur yoğurma kapasiteli
- UHM 100 : 130 kg hamur yoğurma kapasiteli
- UHM 150 : 180 kg hamur yoğurma kapasiteli

Makine modelinizin özelliklerinin, etiketin üzerindeki tanımlayıcı bilgiler ile uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz.

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi ya da kişilere yaptırınız.

3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Model	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Boyut	33*57*50	44*62*58	53*71*66	54*86*76	55*93*77	82*111*90	88*122*102	122*162*127

Modeller	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Hacim (m³)	0,10	0,16	0,25	0,35	0,39	0,82	1,10	2,51
Ağırlık (Kg)	28	46	55	75	85	140	180	395
Kazan Çapı (cm)	30*18	36*19	43*23	50*29	60*30	75*35	85*43	100*52

3.2. TAŞIMA

Makineyi forklift veya palet ile taşımayı tercih ediniz. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin arka tarafına daha yakındır. Forklift, palet ya da başka bir şekilde taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.

	Makineyi taşıırken, makinenin devrilmemesi için gerekli tüm önlemleri alınız. Ağırlık merkezi, makine gövdesinin arka tarafına daha yakındır.
---	--

	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.

Özellik		Modeller							UHM 150
		UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	
Motor (kW)	M*	0,25	0,37	0,55	0,55	0,75	1,5	1,5	-
	T**	0,25	0,37	0,55	0,55	0,75	1,5	1,5	2,2
Nominal Faz	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	-
	T	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N
Gerilim (V)	M	220	220	220	220	220	220	220	
	T	380	380	380	380	380	380	380	380
Frekans (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tablo 3 – Motor Özellikleri									



Karıştırıcı çatalın dönüş yönü, gövde üzerindeki etiket yönü ile aynı olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablusunun yerini değiştiriniz.



Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır.

4. KULLANIM, GÜVENLİK

4.1. ÇALIŞMA

- Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz.
- Un, su ve diğer malzemelerinizi, makinenizin kapasitesine uygun miktarlarda kazana boşaltınız. Makinenizin kapasitesi için [🔗 Tablo 4](#)
- Makinenizin fişini prize takınız ve şalteri açarak makinenizi çalıştırınız.
- Hamur, istediğiniz kıvama geldikten sonra şalteri kapatarak makinenizi durdurunuz.
- Makinenizin fişini çekerek kazanı temiz bir aparatla boşaltınız.
- Bir sonraki kullanımdan önce makinenizi temizleyiniz.



Karıştırıcı çatalın dönüş yönü, gövde üzerindeki etiket yönü ile aynı olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablusunun yerini değiştiriniz. (Bu uyarı trifaze motorlu modeller için geçerlidir)



Makineniz çalışır durumdayken kazana kesinlikle un, su veya başka malzeme koymaya çalışmayınız. Kazana malzeme koymadan önce mutlaka makinenizi durdurunuz.



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. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

- Malzemenin yapısı
- Ortam değişkenliği
- Ortam sıcaklığı
- Karışımın niteliği

Malzeme	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Un	5 kg	10 Kg	15 Kg	25 kg	35 Kg	50 Kg	100 Kg	150 Kg
Hamur	7 kg	13 Kg	20 Kg	30 kg	50 Kg	75 Kg	130 Kg	180 Kg

Tablo 4 – Çalışma Kapasiteleri

Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.

4.3. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama, çarpma ve kararlılık kaybıdır. Hareketli karıştırıcı çatalın kapladığı hacimde ezilme, makaslama, yakalama ve çarpma tehlikesi vardır. Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesine karşı kazan ve gövde aralığı geniş tutulmuştur. Kazanı hareket ettiren mekanizmada yakalama tehlikesine karşı kazan gövde aralığı geniş tutulmuştur.



Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı açmaya çalışmayınız.



Makinenizin hareketli parçaları olan kazan ve karıştırıcı çatala, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız.

5. TEMİZLİK, HİJYEN



Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz.

- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Kazanın içinde kalan malzemeyi tamamen sıyrıp alınız.
- Çatalın altında kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Sıcak su ve deterjan kullanarak makinenizin kazanını ve karıştırıcı çatalını temizleyiniz.
- Makinenin çatalını temizlerken üzerinde malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Kazan ve çatal dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
- Makinenin arka tarafındaki havalandırma boşluklarını en fazla ayda 1 kere temizleyiniz.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.



Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle kazanı temizlemeye çalışmayınız.



Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.

GARANTİ BELGESİ ŞARTLARI

- Garanti belgesi ürün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Ürün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.
- Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı garanti edilmiştir.
- Elektriksel kullanım hatasından kaynaklanan motor arızaları garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanıcı hatasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderme şekli ve yerinin belirlenmesi firmamıza aittir.
- Verilen garanti; montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.
- Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.
- Garanti yalnız geçerli süreler içerisinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz onarılır ve değiştirilir. Yenisi takılan parçalar firmamıza aittir.
- Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız firmamızın servis personeli müdahale edebilir. Yetkisiz kişi ya da kişilerce müdahale edilen cihaz garanti kapsamından çıkar.
- Montaj yetkili servis elemanlarınca yapılmalıdır ve cihazın kullanım yerinin değiştirilmesi durumunda servise haber verilmelidir.
- Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir.
- Firmamızın sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemleri sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışında işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışındadır.
- Ürün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

ÜRÜN ADI:

MODELİ / TİPİ:

SERİ NO.:

TESLİM TARİHİ:

FATURA TARİHİ:

SATICI FİRMA:

ADRESİ:

TEL / FAKS:

KAŞE/İMZA:

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, kaza, ihmal, ehliyetsiz kişilerce kullanma ve diğer kullanım hataları, ürünün dış yüzeylerinde gelebilecek hasarlar.

6.İLETİŞİM

Makine ve/veya bu kullanım kitapçığı ile ilgili dilek, görüş veya şikâyetlerinizi aşağıdaki iletişim kanallarından bize ulaştırabilir, bayi ve teknik servis bilgisi edinebilirsiniz.

MERKEZ:

BOSFOR END. MUT.MAK.SAN.TİC.LTD.ŞTİ

OSMANGAZİ MAH.3142 SOK.NO:3/1 ESENYURT / İSTANBUL

TEL : +90 212 481 19 74

TEL : +90 212 483 44 18

FAKS: +90 212 481 19 75

Email: satis@bosformakina.com.tr

Export: sales@bosformakina.com.tr

BOSFOR, 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

This document provides information on installation, operation, safety, cleaning and hygiene, troubleshooting, maintenance of dough kneading machine and also warranty terms and contact information you may need to know.

You may apply to technical service for further information.

WARNINGS AND SIGNS

Descriptions of warnings and instructions specified in operation instructions and labeled on the appliance.

	DANGER
DANGEROUS SITUATION MAY OCCUR. SERIOUS INJURE AND/OR DEATH MAY BE CAUSED IF YOU FAIL TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS	
	ELECTRICAL HAZARD
RISK OF ELECTRICAL HAZARD	
	MOVING PARTS CAN CUT AND CRUSH
DANGER OF HANDS OR BODY ENTANGLEMENT TO ROTATING MIXER	
	OPERATION INSTRUCTIONS
READ THE MANUAL BEFORE STARTING ANY OPERATION WITH THE APPLIANCE	
	INFORMATION
THE DATA PROVIDED UNDER THIS SIGN IS NOT NECESSARY TO FOLLOW BUT MAY BE USEFUL	
	PAY ATTENTION
FOR FURTHER INFORMATION TAKE A LOOK AT DESIGNATED PLACE	

DESCRIPTION

Dough Kneading Machines are specially designed to fulfil needs of dough processing of small, medium and large scale hotels, cafeterias, schools, dormitories, restaurants and other industrial kitchens. Dough Kneading Machine shortens dough kneading time. The bowl and the mixer are made of stainless steel AISI standard 304. Long life is possible due to strengthened housing.

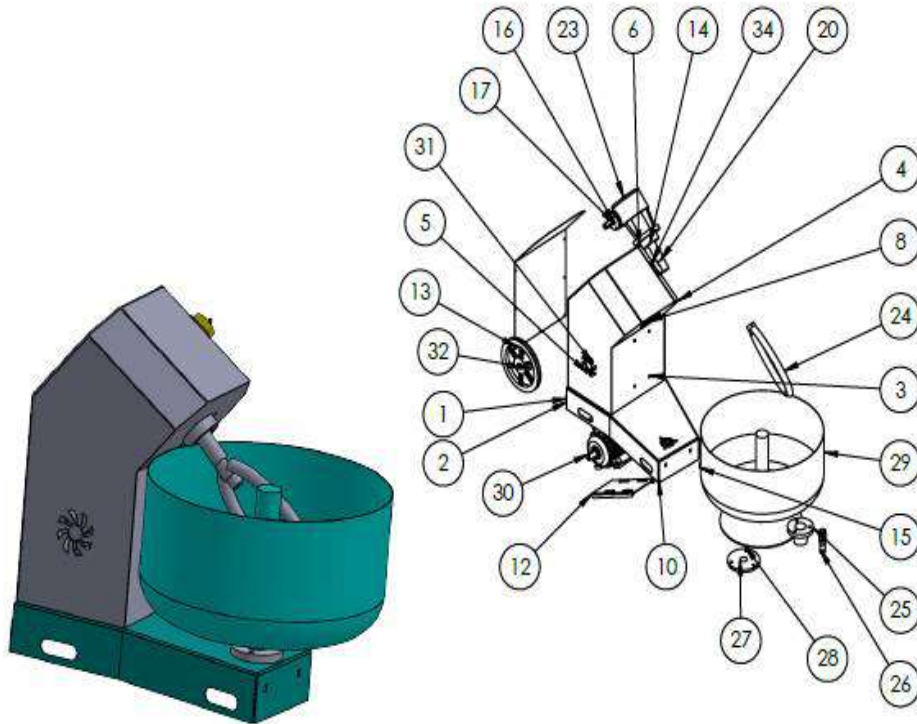


Figure 1 – Machine profile

NO.	PART	PCS
1	THE BASE 3MM	1
2	BACK OF THE BASE 3MM	1
3	FRONT OF HOUSING- 3MM	1
4	RIGHT SIDE OF HOUSING - 3MM	1
5	LEFT SIDE OF HOUSING - 3MM	1
6	TOP OF HOUSING- 3MM	1
7	HOUSING BRACE- 3MM	1
8	HOUSING INNER PLATE - 3MM	1
9	INNER GUSSET PLATE- 3MM	6
10	INNER GUSSET PLATE A- 3MM	1
11	INNER GUSSET PLATE B- 3MM	1
12	MOTOR CONNECTION- 3MM	1
13	BACK COVER- 1,5MM	1
14	GEAR BOX HOUSING	1
15	RADIAL BALL BEARING_68_DIN	6
16	SIDE COVER WITH SEAL	1
17	WORM GEAR	1
18	SIDE COVER SEAL	2
19	GEAR BOXING BALL BEARING	2
20	CENTRAL MILL	1
21	GEAR BOXING BALL BEARING	1
22	SIDE COVER	1
23	GEAR BOX BACK COVER	1
24	FORK	1
25	BOWL BUSHING	1
26	CONICAL MILL	1
27	COUPLING	1
28	BOWL PLATE	1
29	BOWL	1
30	90S-3F-B3	1
31	MOTOR PULLEY	1
32	GEAR BOX PULLEY	1
33	V BELT	1
34	SWITCH	1
35	FORK TUBE	1

MODELS

UHM 5: 7 kg dough kneading capacity

UHM 10: 13 kg dough kneading capacity

UHM 15: 20 kg dough kneading capacity

UHM 25: 30 kg dough kneading capacity

UHM 35: 50 kg dough kneading capacity

UHM 50: 75 kg dough kneading capacity

UHM-100 130 kg dough kneading capacity

UHM-150 180 kg dough kneading capacity

Control whether characteristics of your appliance match the technical data on the label.

INSTALLATION

Make sure the installation is carried out by qualified personnel.

SIZE, WEIGHT and VOLUME

This data is for informative purposes only.

Model	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Dimensions	33*57*50	44*62*58	53*71*66	54*86*76	55*93*77	82*111*90	88*122*102	122*162*127

Table 1 – Models and Dimensions

Model	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Volume (m³)	0,10	0,16	0,25	0,35	0,39	0,82	1,10	2,51
Weight (Kg)	28	46	55	75	85	140	180	395
Bowl dia.(cm)	30*18	36*19	43*23	50*29	60*30	75*35	85*43	100*52

Table 2

TRANSPORTATION

Choose a forklift or a pallet jack to transport the appliance. Centre of gravity of the appliance is located in back of housing. Pay attention to this point when transporting.

	Take all measures to avoid flipping over. Centre of gravity of the appliance is located in back of housing.
---	---

	Do not transport by dragging along the ground.
---	--

SETTING UP

- Set the appliance on the level ground.
- Make sure the appliance is stable when operating.

POWER SUPPLY

- Make sure power supply connection is carried by qualified personnel.
- Make sure that the voltage of your power supply system suits appliance's electrical system.

- Do not use the appliance if any part of cable or plug is damaged.

Technical characteristics		Modeller							UHM 150
		UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	
Motor (kW)	M*	0,25	0,37	0,55	0,55	0,75	1,5	1,5	-
	T**	0,25	0,37	0,55	0,55	0,75	1,5	1,5	2,2
Nominal Phase	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	-
	T	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N
Voltage (V)	M	220	220	220	220	220	220	220	-
	T	380	380	380	380	380	380	380	380
Frequency (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tablo 3 – Motor characteristics									



The mixer must rotate in the same direction as it shown on the frame label. If the mixer rotates in the opposite direction switch two-phased cable.



The appliance is grounded by yellow/green cable.

OPERATION AND SAFETY

OPERATION

- Make sure the bowl is clean before starting operation.
- Pour flour, water and other ingredients in compliance with the capacity of the bowl. See **Table 4** to learn the capacity. 
- To start the appliance put the plug in the socket and press the start button.
- Stop the appliance after dough reached necessary consistency.
- Unplug the appliance; discharge the bowl.
- Clean the appliance after operation.



The fork must rotate in the same direction as it shown on the frame label. If the fork rotates in the opposite direction switch two-phased cable. (For three-phased models).



Do not fill the bowl while operating. Stop the appliance before filling with flour, water or any other ingredient.



It is very important to operate the appliance in hygiene environment in sense of human and environmental health. Therefore do not operate the appliance in moist, dirty, oily and dusty places.

* M: Mono-phase Motor Models

** T : Three-phase Motor Models

OPERATING CAPACITY

Operating capacity of the appliance depends on factors listed below:

- Dough structure
- Environmental variety
- Ambient temperature
- Blend quality

	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Flour	5 kg	10 Kg	15 Kg	25 kg	35 Kg	50 Kg	100 Kg	150 Kg
Dough	7 kg	13 Kg	20 Kg	30 kg	50 Kg	75 Kg	130 Kg	180 Kg

Table 4 – Capacity

SAFETY

The possible dangerous situations regarding the appliance are crash, cut, and loss of balance. Within operational space of the spiral fork there are risk of crash and cut. The gap between the bowl and the housing is made wide to prevent any accident.



Do not open back cover when operating.



Do not touch moving parts of the appliance, like bowl and spiral fork, when operating.

CLEANING, HYGIENE



Switch off the main switch and pull the plug from the socket before cleaning.

- Start the cleaning only after finishing operating and shutting down the appliance.
- Remove the plug from the socket before cleaning.
- Clean the bowl of material left.
- Make sure no dough left on the lower part of the fork.
- Use hot water and detergent to clean the bowl and spiral fork.
- Make sure no dough left after cleaning the fork.
- Do not clean the appliance with pressurized water.
- Do not clean the appliance when operating.
- Clean the parts of the appliance with damp cloth daily.
- Clean the ventilation once a month.
- Start the appliance after complete drying



Do not clean the bowl when operating.



Do not clean the appliance with pressurized water.

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible causes	Actions to be taken
The appliance is not operating	The plug may not be connected	Connect the plug to power supply
	The main switch, on the right side of the frame, may be turned off	Bring the main switch from 0 to I position to turn on
The appliance makes metallic sounds	The fork may rotate in the opposite direction	The fork always rotates in direction of the arrow labelled on the housing. Check the direction of rotation, change the two-phased cable if necessary
	The bowl may be damaged	Stop the appliance, pull the plug from the socket, check the bowl and the appliance
	Foreign body may fall into the bowl	Stop the appliance, pull the plug from the socket, check if there is foreign body in the bowl
Lack of power supply	The plug may be connected improperly	Check the plug and adjust if necessary
	Plug cable may be torn and/or there may be lack of phase	Open the cable and check if there is any fault if necessary
Table – 5 Fault causes		

MAINTENANCE

Clean the air well in rear part of the appliance with damp cloth daily. The appliance does not require any other periodic maintenance.

WARRANTY

Dough Kneading Machines are under warranty for 1 year for any material or workmanship fault.

Warranty is invalid in case of failure due to violating rules specified in operation instructions.

BOSFOR END.MUTF.MAK.SAN.TİC.LTD.ŞTİ. is not responsible for any damage or loss that may occur due to operational fault.

BOSFOR ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI SAN. TİC.LTD. ŞTİ.

Address: Osmangazi Mah. 3142 Sok. No.3/1 Kirac / Esenyurt 34522 Istanbul / Turkey

Tel: +90 212 481 19 74

www.bosformakina.com.tr

E-mail: sales @bosformakina.com.tr

BOSFOR, reserves the rights to change any products without notice. Technical data, drawings, scales, working capacities and illustrations for informative purposes only. The manufacturer shall not be liable for any typographical errors that may occur.

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

VORWORT

Herzlichen Glückwunsch zur Auswahl ihrer Maschine. Das vom Industrie und Wirtschaftsministerium festgestellte Betriebsleben der Maschine beträgt 6 bis 10 Jahre. BOSFOR END.MUTFAK MAK.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. wird vor und nach der Herstellung sorgfältig getestet und so an den Endverbraucher gebracht.

Das Ziel bei der Vorbereitung dieses Handbuches ist, dass Sie ihre Maschine besser kennenlernen um sie lange Jahre effektiv einsetzen zu können und Ihnen zu zeigen wie Sie in einem Problemfall vorgehen sollten. Die Gebrauchsanweisung bietet Informationen über Installation, Gebrauch und Sicherheit, Reinigung und Hygiene, Auffinden von Fehler, Wartung, Gewährleistung, autorisierter technischer Kundendienst und Regel die befolgt werden müssen.

BOSFOR END.MUTFAK MAK.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. haftet nicht für Schäden und Verluste durch regelwidrige Installation und/oder regelwidrigen Gebrauch.

Einer der Hauptprinzipien von BOSFOR END.MUTFAK MAK.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. ist es, ihre Produkte anhand von technischen Entwicklungen und die damit verbundenen Komponenten weiterzuentwickeln. Deshalb behält sich BOSFOR END.MUTFAK MAK.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. das Recht vor, an den Produkten und Produkteigenschaften unangekündigte Änderungen vorzunehmen.

Wir empfehlen Ihnen die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchzulesen und Sie für den Bedarf gut aufzubewahren und wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer Maschine.

BOSFOR END.MUTFAK MAK.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ

PRÄSENTATION ERKLÄRUNG

Dieses Dokument Umfasst Informationen bezüglich Installation, Gebrauch und Sicherheit, Reinigung und Hygiene, Auffinden von Fehler, Wartung, Gewährleistung und Kontaktdaten für Teigknetmaschinen.

Für weitere detaillierte Informationen kontaktieren Sie bitte unseren technischen Kundendienst.

WARNHINWEISE UND ZEICHEN

Die Warnhinweise die sich in der Gebrauchsanleitung und auf der Maschine befinden.

	GEFAHR
WO SIE DIESES ZEICHEN SEHEN BESTEHT EINE GEFÄHRLICHE SITUATION. FALLS SIE DIE REGELN NICHT EINHALTEN KÖNNEN SIE DAS LEBEN VERLIEREN ODER SICH VERLETZEN.	

	STROMGEFAHR
WO SIE DIESES ZEICHEN SEHEN BESTEHT DIE GEFAHR AUF STROMSCHLAG UND VERBRENNUNG.	

	VERFANGUNGSGEFAHR FÜR ARME UND KÖRPER
ES BESTEHT DIE GEFAHR, DASS IHRE ARME ODER IHR KÖRPER SICH IN DEM DREHENDEN MISCHER VERFÄNGT	

	GEBRAUCHSANWEISUNG
LESEN SIE VOR JEDER PROZEDUR BEZÜGLICH IHRER MASCHINE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG DURCH UND VERSTEHEN SIE DEN INHALT.	

	INFORMATION
DIE DATEN DIE ZUSAMMEN MIT DIESEM ZEICHEN ANGEBOten WERDEN SIND INFORMATIV.	

	SIEHE
FÜR NÄHERE INFORMATIONEN SEHEN SIE BITTE DIE STELLE MIT DIESEM ZEICHEN.	

EINFÜHRUNG

DEFINITION

Die Teigknetmaschinen wurden speziell entwickelt um den Teigknetbedarf von kleineren und mittelgroßen Bäcker, Konfiserien, Hotels, Pizzerias, Krankenhäuser, Mensas, Schulen, Heime, Restaurants und sonstigen industriellen Küchen zu decken. Die Teigknetmaschinen verkürzen die Teigknetzeit. Der Kessel, das Rührreisen und die Rührachse aus Edelstahl sind für die Gesundheit geeignet. Sie sind wegen ihre robuste Bauart langlebig.

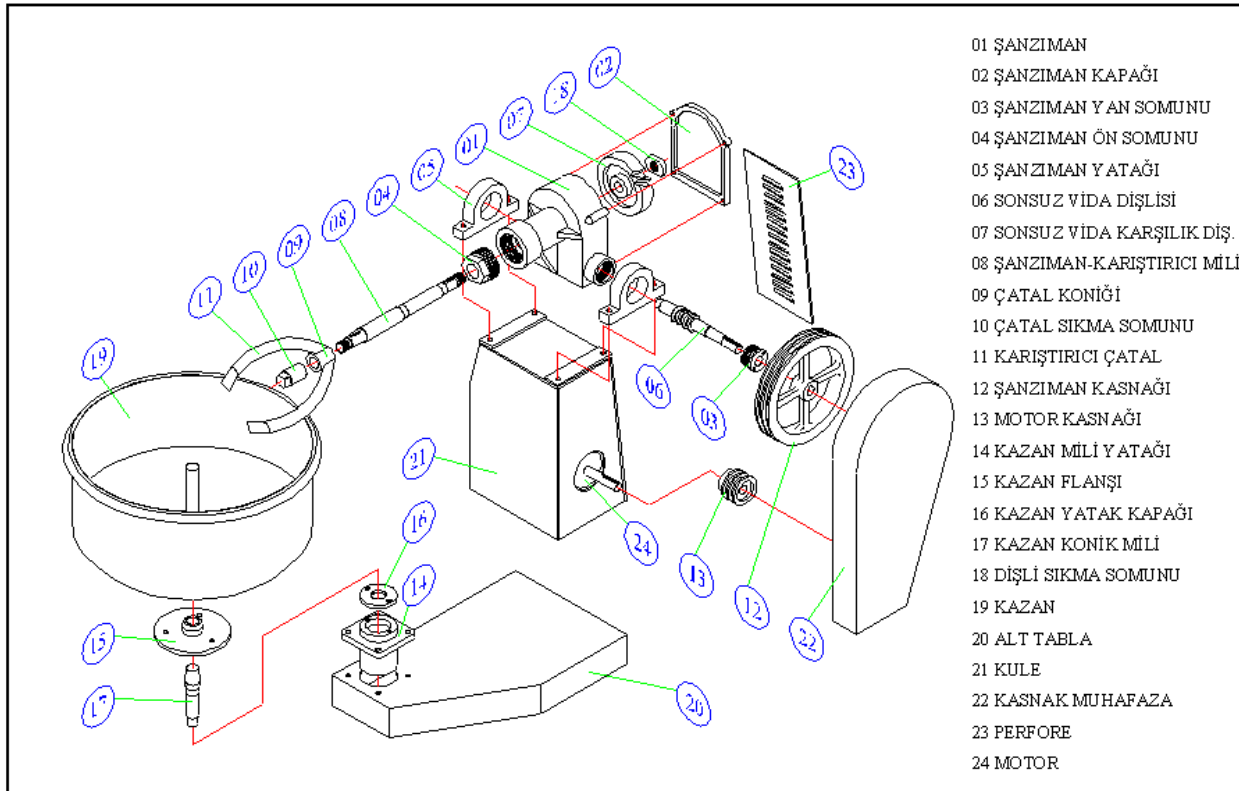


Abb. 1 – Profilansicht der Maschine

VERSCHIEDENE MODELLE

UHM 5 : 7 kg Teigknetkapazität

UHM 10 : 13 kg Teigknetkapazität

UHM 15 : 20 kg Teigknetkapazität

UHM 25 : 30 kg Teigknetkapazität

UHM 35 : 50 kg Teigknetkapazität

UHM 50 : 75 kg Teigknetkapazität

UHM 100 : 130 kg Teigknetkapazität

UHM 150 : 180 kg Teigknetkapazität

Überprüfen Sie ob die Eigenschaften Ihrer Maschine mit den Informationen auf dem Aufkleber übereinstimmen.

INSTALLATION

Lassen Sie die Installation bitte nur vom qualifizierten Personal durchführen.

MASSE, GEWICHT und VOLUMEN

Diese Daten dienen Informationszwecken.

Modelle	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Maße	33*57*50	44*62*58	53*71*66	54*86*76	55*93*77	82*111*90	88*122*102	122*162*127

Tafel 1

Modelle	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Volumen (m³)	0,10	0,16	0,25	0,35	0,39	0,82	1,10	2,51
Gewicht (Kg)	28	46	55	75	85	140	180	395
Kesseldurchmesser (cm)	30*18	36*19	43*22,5	50*29	60*30	75*35	85*43	100*52

Tafel 2

TRANSPORT

Bevorzugen Sie den Transport mit einem Gabelstapler oder Palette. Das Schwerezentrum der Maschine befindet näher hinten. Beachten Sie diesen Punkt beim Transport mit Gabelstapler, Palette oder sonstigem.

	Treffen Sie beim Transport alle nötigen Vorkehrungen um das Umkippen der Maschine zu verhindern. Das Schwerezentrum der Maschine befindet näher hinten.
---	--

	Tragen Sie die Maschine nicht indem Sie sie schieben.
---	--

PLATZIERUNG

- Platzieren Sie die Maschine auf einer ebenen Unterfläche.
- Seien Sie sicher, dass die Maschine beim Betrieb fixiert ist.

STROMVERBINDUNG

- Lassen Sie die Stromversorgung vom qualifizierten Fachpersonal herstellen.
- Seien sie sicher, dass die Spannung des Stromnetzes der Spannung auf dem Produktaufkleber entspricht.

Eigenschaften		Modelle							UHM 150
		UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	
Motor (kW)	M*	0,25	0,37	0,55	0,55	0,75	1,5	1,5	-
	T**	0,25	0,37	0,55	0,55	0,75	1,5	1,5	2,2
Nominale Phase	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N	-
	T	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N	~3N
Spannung (V)	M	220	220	220	220	220	220	220	
	T	380	380	380	380	380	380	380	380
Frequenz (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tafel 3 – Motoreigenschaften									



Die Umdrehungsrichtung des Rühreisens muss der Pfeilrichtung auf dem Aufkleber entsprechen. Falls dies nicht der Fall ist, so tauschen Sie die Plätze der zwei Phasenkabel im Stecker.



Die Maschine muss über den gelb-grünen Kabel geerdet werden.

GEBRAUCH, SICHERHEIT BETRIEB

- Stellen Sie vor dem Arbeiten Sicher, dass der Kessel sauber ist.
- Geben Sie der Betriebskapazität Ihrer Maschine entsprechende Mengen an Mehl, Wasser und sonstige Materialien in den Kessel. Siehe  **Tafel 4** für die Kapazität der Maschine.
- Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie die Maschine ein indem Sie den Schalter betätigen.
- Schalten Sie die Maschine ab sobald der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entleeren Sie den Kessel mit einem sauberen Apparat.
- Reinigen Sie die Maschine vor der nächsten Anwendung.



Die Umdrehungsrichtung des Rühreisens muss der Pfeilrichtung auf dem Aufkleber entsprechen. Falls dies nicht der Fall ist, so tauschen Sie die Plätze der zwei Phasenkabel im Stecker. (Dieser Hinweis gilt für Modelle mit triphasischem Motor)



Versuchen Sie nicht Mehl, Wasser oder sonstiges Material in den Kessel zu geben während die Maschine läuft. Schalten Sie die Maschine aus bevor Sie Material hinzufügen.



Es ist für die Gesundheit und für die Umwelt wichtig, dass Sie die Maschine in einem hygienischen Umfeld betreiben. Deshalb vermeiden Sie bitte den Betrieb in feuchten, dreckigen, fettigen und staubigen Umgebungen.

BETRIEBSKAPAZITÄTEN

Die Betriebskapazität Ihrer Maschine hängt von den folgenden Faktoren ab:

- Struktur des Materials
- Umweltveränderungen
- Umgebungstemperatur
- Art der Mischung

Material	UHM 5	UHM 10	UHM 15	UHM 25	UHM 35	UHM 50	UHM 100	UHM 150
Mehl	5 kg	10 Kg	15 Kg	25 kg	35 Kg	50 Kg	100 Kg	150 Kg
Teig	7 kg	13 Kg	20 Kg	30 kg	50 Kg	75 Kg	130 Kg	180 Kg

Tafel 4 – Betriebskapazitäten

Diese Daten dienen ausschließlich Informatinszwecken.

SICHERHEIT

Mögliche Gefahrensituationen mit Ihrer Maschine sind Zerquetschen, Scheren, Verfangen, Stöße und Stabilitätsverlust. Es besteht die Gefahr des Zerquetschens, Scherens, Verfangen und Stoßens im Bereich des beweglichen Rührseisens. Der Abstand zwischen Kessel und Gehäuse wurde gegen eine Verfangungsgefahr breit gehalten. Bei den Beweglichen Teilen wurde gegen die Verfangungsgefahr der Abstand zwischen Kessel und Gehäuse breit gehalten.

	Versuchen Sie nicht die hintere Abdeckung zu öffnen während die Maschine läuft.
---	--

	Berühren Sie den beweglichen Kessel und Rührseisen nicht während des Betriebs.
---	---

REINIGUNG, HYGIENE

	Schalten Sie die Maschine vor der Reinigung ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
---	---

- Fangen Sie mit der Reinigung nach der Vollendung der Arbeit mit der Maschine an und führen Sie die Reinigung bei ausgeschalteter Maschine durch.
- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr vor der Reinigung.
- Entfernen Sie das Restmaterial im Kessel.
- Gehen Sie sicher, dass kein Material unter dem Rührseisen verblieben ist.
- Reinigen Sie den Kessel und den Rührseisen mit Wasser und Seife.
- Wenn Sie den Rührseisen reinigen, gehen Sie sicher, dass kein Material auf dem Eisen bleibt.
- Waschen Sie die Maschine nie mit Hochdruckwasser.
- Versuchen Sie nie die Maschine während des Betriebs zu reinigen.
- Wischen Sie die Teile außer Kessel und Rührseisen täglich mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite mindestens einmal pro Monat
- Schalten Sie Ihre Maschine erst wieder an, nachdem sie vollständig getrocknet ist.

	Versuchen Sie nie den Kessel während des Betriebs zu reinigen.
	Waschen Sie die Maschine nie mit Hochdruckwasser.

FEHLERSUCHE

Störung	Eventuelle Ursache	Vorgehen
Maschine läuft nicht	Stecker nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker ein
	Der Schalter auf der rechten Seite des Gehäuses ist nicht eingeschaltet	Um den Schalter einzuschalten, bewegen Sie ihn von Position „0“ zu Position „I“
Metallische Geräusche aus der Maschine	Das Kneteisen bewegt sich in der umgekehrten Richtung als die vorgesehene Richtung	Das Kneteisen sollte sich immer in Richtung des Pfeils auf dem Gehäuse drehen. Überprüfen Sie die Drehrichtung und tauschen Sie ggf. die Plätze der beiden Phasenkabel im Stecker.
	Kessel beschädigt	Stoppen Sie die Maschine, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und überprüfen Sie den Kessel manuell und visuell.
	Fremdkörper im Kessel	Stoppen Sie die Maschine, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Kessel befinden.
Unzureichend Strom	Stecker nicht richtig eingesteckt	Überprüfen Sie ob alle Stecker richtig eingesteckt sind und korrigieren Sie diese gegebenenfalls
	Stromkabel beschädigt und/oder Phase erreicht das Ziel nicht vollständig	Öffnen Sie bei Bedarf den Stecker um Probleme mit den Kabeln auszuschließen
Tafel – 5 Fehlerursachen		

WARTUNG

Reinigen Sie täglich die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite der Maschine mit einem feuchten Tuch. Ihre Maschine benötigt keine sonstige regelmäßige Wartung.

GEWÄHRLEISTUNG

Es wird für die Maschinen eine 1-jährige Gewährleistung gegen Verarbeitungsmängel angeboten.

BOSFOR MAKİNA haftet nicht für Schäden und / oder Verluste, die aufgrund von Bedienungsfehlern entstehen können.

BOSFOR MAKİNA behält sich das Recht vor, die Produkte ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die in diesem Handbuch verwendeten technischen Informationen, Bilder, Maße, Arbeitskapazitäten und Abbildungen sind rein informativ. Unsere Firma haftet nicht für eventuelle Schreibfehler.

BOSFOR ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI SAN. TİC.LTD. ŞTİ.

Address: Osmangazi Mah. 3142 Sok. No.3/1 Kirac / Esenyurt 34522 Istanbul / Türkei

Tel: +90 212 481 19 74

www.bosformakina.com.tr

E-mail: sales@bosformakina.com.tr