

bosfor

ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI

PLANET MİKSER
PLANETARY MIXER
PLANETENRÜHRWERK

KULLANIM TALİMATI
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANLEITUNG



CE

İÇİNDEKİLER

UYARILAR VE İŞARETLER	3
TANIMLAMA	4
KURULUM	5
KULLANIM, GÜVENLİK	6
TEMİZLİK	9
GARANTİ BİLGİLERİ	10
İLETİŞİM	11
ENGLISH	12
DEUTSCH	20

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.

Bu doküman Planet Mikserler 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. UYARILAR VE İŞARETLER

Kullanım kılavuzu ve makineniz üzerinde bulunan uyarı ve talimatların açıklamaları.

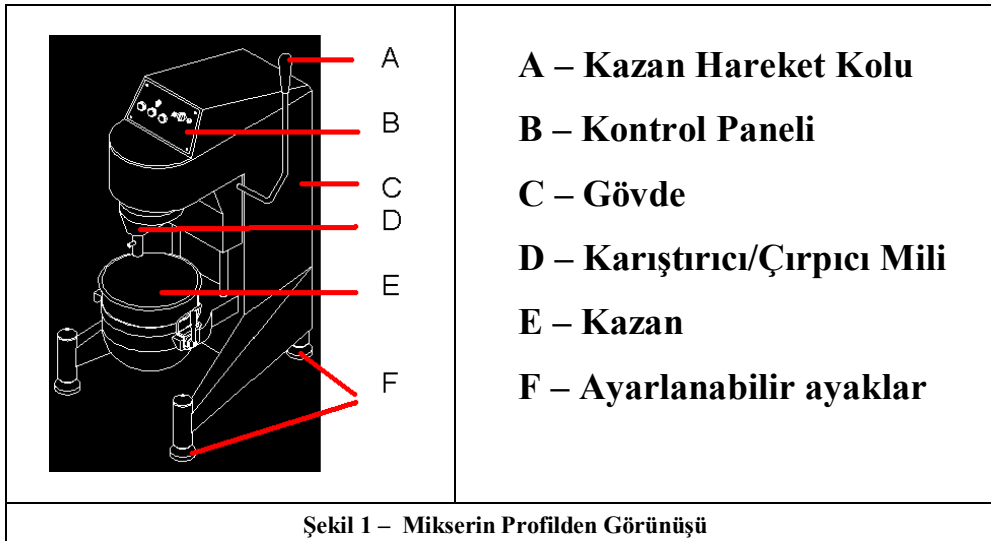
	TEHLİKE BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE TEHLİKELİ BİR DURUM VARDIR. KURALLARA UYMAZ İSENİZ ÖLEBİLİR VEYA YARALANABİLİRSİNİZ
	ELEKTRİK TEHLİKESİ BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR
	KOL VEYA VÜCUT DOLANMA TEHLİKESİ KOL VEYA VÜCUDUN DÖNEN KARIŞTIRICIYA DOLANMA TEHLİKESİ 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. TANIMLAMA

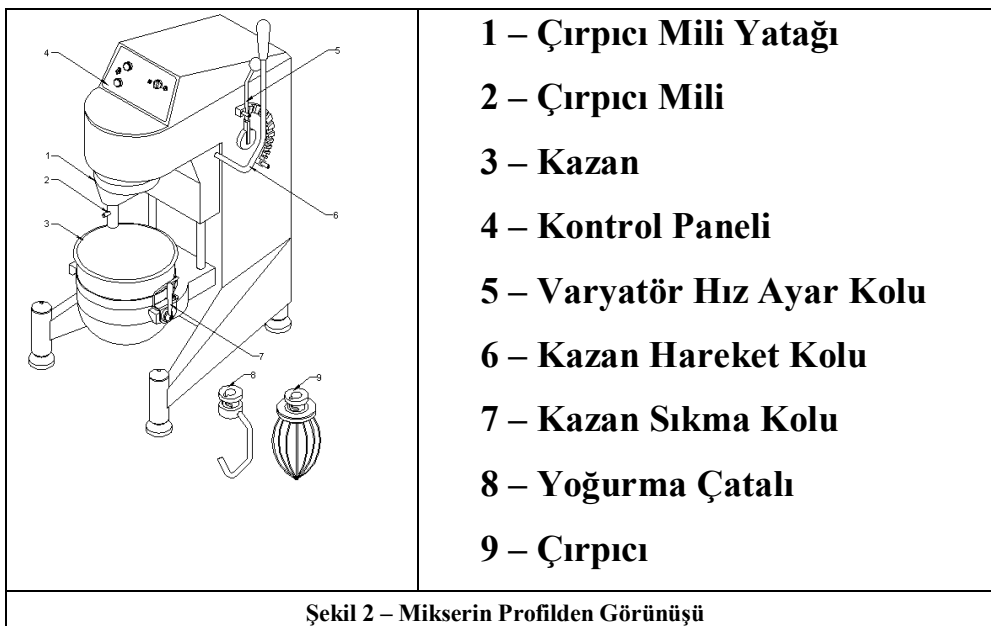
Planet Mikserler, küçük ve orta ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların gıda işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır.

Planet Mikserler;

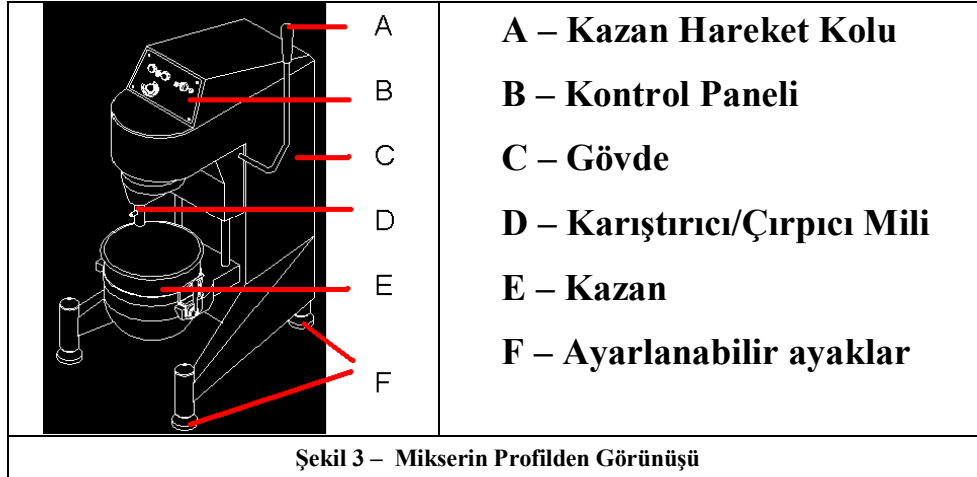
- Paslanmaz malzemeden imal edilen kazanı, gıda işleme aparatları ve muhafaza aparatı ile hijyeniktir.
- Sökülebilen kazanı sayesinde temizlemede kolaylık sağlar.
- Ayarlanabilir pabuçları ile makinenizin dengesini sağlamak kolaylaştırır.
- Kolay kullanımlı panolar ile çalışma rahatlığı sağlar.
- Yükseltilmiş ayakları ile temizlemede kolaylık sağlar.



Şekil 1 – Mikserin Profilden Görünüşü



Şekil 2 – Mikserin Profilden Görünüşü



2.1. MODELLER

UPM-20 T : Kazan hacmi 20 litre, çift devirli planet mikser

UPM-30 T : Kazan hacmi 30 litre, çift devirli planet mikser

UPM-40 T : Kazan hacmi 40 litre, üç devirli planet mikser

UPM-60 T : Kazan hacmi 60 litre, üç devirli planet mikser

UPM 20 M – 30 M – 40 M – 60 M hız kontrollü

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

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	UPM-20	UPM-30	UPM-40	UPM-60
Boyutlar (mm)	770*580*1016	770*580*1016	940*680*1280	940*680*1330
Kazan Ebadı	Ø 30 x 30	Ø 36 x 36	Ø 40 x 40	Ø 43 x 43

Tablo 1 – Modeller ve Boyutları

TEKNİK VERİLER	MODELLER			
	UPM-20	UPM-30	UPM-40	UPM-60
Hacim (m ³)	0,41	0,41	0,82	0,85
Ağırlık (Kg)	155	210	210	222

Tablo 2 – Modeller ve Teknik Veriler

3.2. TAŞIMA

Makineniz, ayakları altına forklift girecek şekilde tasarlanmıştır. Forkliftin paletlerini makinenin ön ve arka ayakları arasına sokunuz. Makinenizin ağırlık merkezi, gövdenin arka tarafındadır, forklifti yerleştirirken bu noktayı dikkate alınız.

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

	Makineyi, kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız.
---	--

3.3. YERLEŞTİRME

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makinenizin dengesini ayarlanabilir pabuçlar yardımıyla sağlayınız.
- Makineniz yüksek hızda çalışırken bile, 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			
	UPM-20 T	UPM-30 T	UPM-40 T	UPM-60 T
Motor	0,6-0,9 kW	1,1-1,5-1,8 kW	1,1-1,5-1,8 kW	1,1-1,5-1,8 kW
Nominal Faz	3 ~	3 ~	3 ~	3 ~
	UPM-20 M	UPM-30 M	UPM-40 M	UPM-60 M
Motor	0,75 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW
Nominal Faz	2 ~	2 ~	2 ~	2 ~
Gerilim	220/380 V	220/380 V	220/380 V	220/380 V
Frekans	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Tablo 3 – Motor Özellikleri				

	Gıda işleme aparatının dönüş yönünü kontrol ediniz. Aparatın dönüş yönü, saat yönüyle aynıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablusunun yerini değiştiriniz.
---	--

	Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır.
---	--

4. KULLANIM, GÜVENLİK

4.1. ÇALIŞMA

Her zaman, malzemenizi kazana koyduktan sonra, makinenizin fişini prize takınız ve ardından gövde kenarında bulunan ana şalteri açınız.

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

4.1.1. SÜREKLİ ÇALIŞMA

- Kumanda panelindeki kumanda seçme düğmesini (D) ( Şekil-4,5,6) sola çevirerek elle çalıştırma konumuna getiriniz.
- Start butonuna basarak (A) makineyi çalıştırınız.

4.1.2. ZAMAN AYARLI ÇALIŞMA

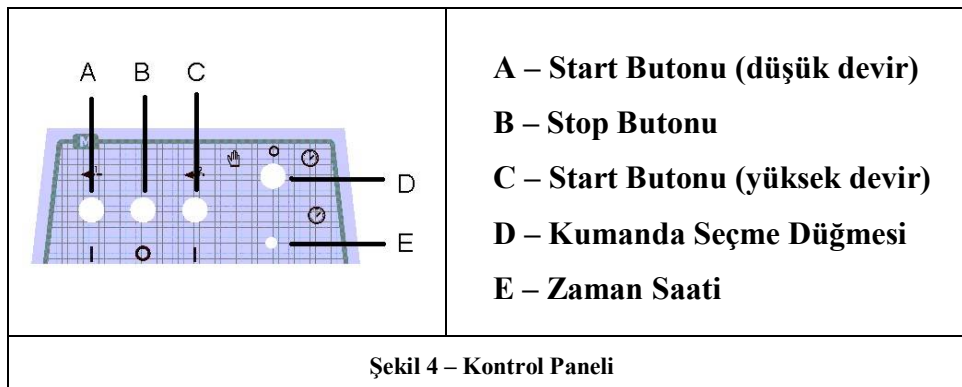
- Kumanda panelindeki kumanda seçme düğmesini (D) ( Şekil-4,5,6) sağa çevirerek zaman saati konumuna getiriniz.
- Zaman saatini kullanarak (E), makinenin çalışma süresini ayarlayınız. Zaman saati saat yönüne çevrilerek kurulmaktadır, kesinlikle aksi yöne çalıştırmayınız.
- Start butonuna basarak (A) makineyi çalıştırınız.

	Zaman saati saat ile aynı yöne çevrilerek kurulmaktadır. Zaman saatini kesinlikle saatin tersi yönde çalıştırmayınız.
---	--

4.2. DURDURMA

- Makinenizi durdurmak için sadece Stop butonuna (B) basmanız yeterlidir.
- Zaman ayarlı çalışıyor olsanız bile sadece stop butonuna basınız ve ardından ana şalteri kapatıp makinenizin fişini prizden çekiniz. Zaman saatini kesinlikle kurulduğu yönün tersine çalıştırmayınız.

4.3. KONTROL PANELİ



4.4. KAZANI DOLDURMA – BOŞALTMA

4.4.1. DOLDURMA

- Kazanı aşağı konumdayken doldurmayı tercih ediniz. Eğer kazan yukarıda ise, indirmek için, kazan hareket kolunu kullanınız.
- Kazanı doldurmadan önce kazan içinin ve işleme aparatının temiz olduğundan emin olunuz.
- Kazana, makine kapasitenizi aşmayacak şekilde işlemek istediğiniz miktarda malzeme koyunuz. Makine kapasiteniz hakkında bilgi almak için Tablo 4' e bakınız.
- Makinenizin çalışma talimatını uygulayınız.

4.4.2. BOŞALTMA

- Makinenizin durdurma talimatını uygulayınız.
- Makinenizin ana şalterini kapatıp, fişini prizden çekiniz.
- Kazan kaldırma kolu yardımıyla, kazanı aşağı indiriniz.
- Hijyenik bir aparat yardımıyla karışımı boşaltınız.

4.5. HIZ AYARI YAPMA

Makinenizin hız ayarını kontrol panelinden, yapabilirsiniz.

	Makineniz çalışmıyorsa kesinlikle hız ayarı yapmayınız. Aksi halde hız ayar sistemine zarar verebilirsiniz.
---	--

4.6. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

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

Malzeme	Aparat	Birim	UPM-20	UPM-30	UPM-40	UPM-60
Ekmek hamuru (% 60 su)	Kanca	Kg (Un)	5	7,5	10	15
Pizza (% 40 su)	Kanca	Kg (Un)	4	6	8	12
Puf böreği	Kanca	Kg (Un)	4	6	8	12
Kek	Kanca	Kg (Un)	5	7,5	10	15
Ay çöreği	Kanca	Kg (Un)	4	6	8	12
Yumurta	Çırpıcı	Adet	30	45	60	90

Tablo 6 – Çalışma Kapasitesi

	Size makineniz ile birlikte 2 adet aparat (kanca ve çırpıcı) verilmektedir. Bu aparatlar çırpma ve küçük hacimlerde hamur karışımları için uygundur.
---	---

4.7. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama, çarpma ve kararlılık kaybıdır. Hareketli parçaların kapladığı hacimde ezilme, makaslama, yakalama ve çarpma

tehlikesine karşı kazan üzerine koruyucu kapak konulmuştur. Bu kapağı kesinlikle makinenizden sökmeyiniz. Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesi, kazan sabit olduğundan yoktur.

	Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı açmaya çalışmayınız.
	Makinenizin hareketli parçaları olan kazan ve gıda işleme aparatlarına, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız.
	Makineniz çalışır durumdayken koruyucu kapağı açmayınız, koruyucu kapağın içine elinizi sokmaya çalışmayınız.

5. TEMİZLİK

	Temizliğe başlamadan önce ana 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 sıyırıp alınız.
- Kancanın veya çırpıcının özellikle altta kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Koruyucu muhafazayı gerekirse temiz bir aparatla, sonra nemli bir bezle temizleyiniz
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Kazan ve işleme aparatları 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.
- 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.
- Elektriksel kullanım hatasından kaynaklanan motor arızaları garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanıcı hatasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı 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

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

DESCRIPTION

This document Planetary mixers, and you will need about basic setup, operation, security, hygiene and cleaning, troubleshooting, maintenance, warranty information, and contact information
For more detailed information, you can consult our technical service.

NOTICES AND SIGNS

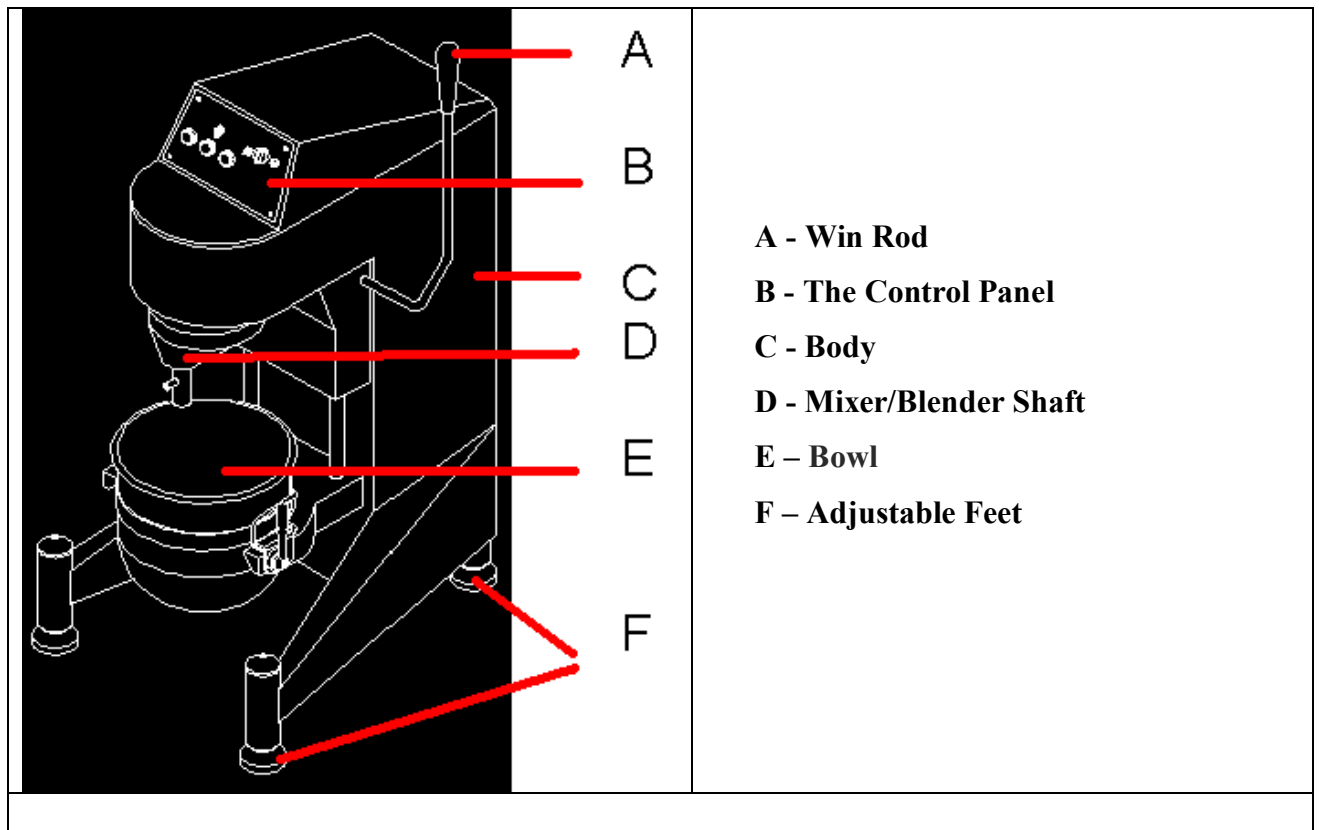
User's guide, and your machine is located on the warning instructions and descriptions of the.

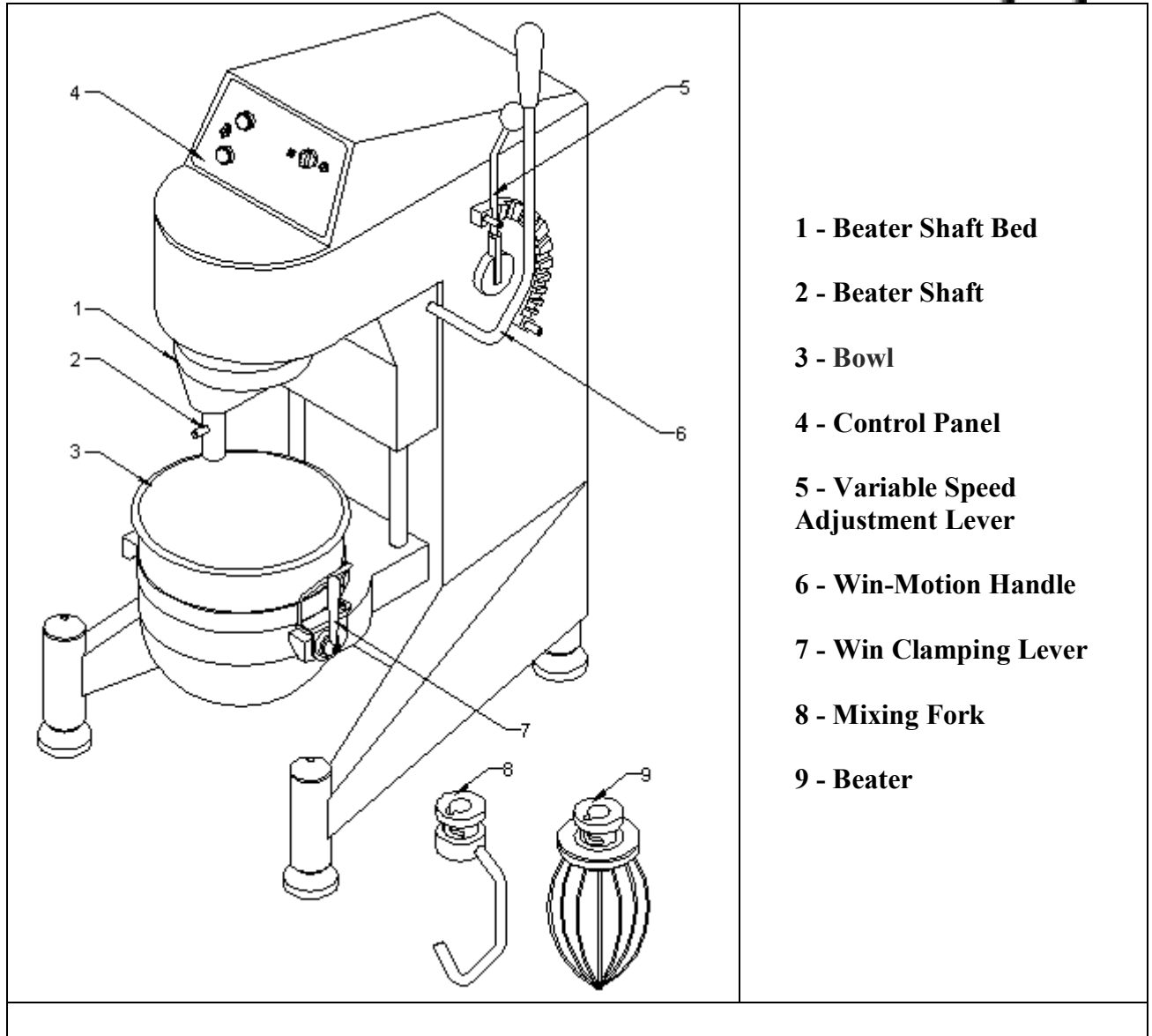
	DANGER
WHERE YOU SEE THIS SIGN, THERE IS A DANGEROUS SITUATION. THE RULES DO NOT FIT IF YOU CAN DIE, YOU CAN BE INJURED OR	
	ELECTRICAL DANGER
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR	
	THE ARM OR THE DANGER OF THE BODY
THE ARM OR THE RETURNING OF THE BODY IMMERSSED IN THE MIXER, YOU ARE IN DANGER OF	
	USER MANUAL
WITH YOUR MACHINE BEFORE THE PROCESS IS NO CORRESPONDING USER'S GUIDE PLEASE READ AND UNDERSTAND.	
	INFORMATION
THIS IS THE SIGN OF THE INFORMATION GIVEN IN CONJUNCTION WITH, AND COMPLY WITH, BUT YOU DON'T HAVE TO FOLLOW YOUR BENEFITS IN SITUATIONS SPECIFIES.	

Planetary Mixers, small and medium-sized bakery, pastry shop, pizza oven, hospital, hotel, dining room, schools, dormitories, restaurants, industrial kitchens and other food processing specifically designed to meet the needs.

Planetary Mixers;

- Made of stainless material of the bowl, food operation of the apparatus, the apparatus and the preservation hygienic.
- Bowl, which can be removed thanks to the ease of cleaning.
- Adjustable pedal with your machine is easier to ensure a balance.
- Easy-to-use panels to work with comfort.
- Raised legs with the convenience of cleaning .





MODELS

UPM-20 T : Bowl volume 20 litres, double-speed planetary mixer

UPM-30 T : Bowl volume 30 litres, double-speed planetary mixer

UPM-40 T : Bowl volume 40 liters, three-speed planetary mixer

UPM-60 T : Bowl volume 60 litres, three-speed planetary mixer

UPM 20 M – 30 M – 40 M – 60 M Speed Controlled

The machine features of your model, the label identifier on the coherence between the information that check.

INSTALLATION

Setting up your machine and to be qualified person or persons must be done.

DIMENSIONS, WEIGHT and VOLUME

This data is for informational purposes only.

Model	UPM-20	UPM-30	UPM-40	UPM-60
Dimensions (mm)	770*580*1016	770*580*1016	940*680*1280	940*680*1330
Bowl Size	Ø 30 x 30	Ø 36 x 36	Ø 40 x 40	Ø 43 x 43

TECHNICAL DATA	MODELS			
	UPM-20	UPM-30	UPM-40	UPM-60
M3	0,41	0,41	0,82	0,85
Weight	155	210	210	222

TRANSPORT

Your machine under his feet forklift is designed to enter. Forklift palette to the front and rear of the machine between the feet of the insert. Your machine's centre of gravity of the body, the back of the hotel, forklift when placing this point to take into consideration.

	Transport the machine, the machine's setup all necessary measures to be taken. The center of gravity, the rear side of the machine body.
---	---

	The machine by dragging certainly not you.
---	--

PLACEMENT

- Your machine on a flat, stable.
- The balance of your machine adjustable pedal with the help of advice on safe handling.
- If your machine is a high-speed even when working on your machine to make sure it is fixed.

	Food processing apparatus, check the direction of rotation. Apparatus to the rotation direction, the same as the clockwise direction. If you reverse the direction of rotation, the plug is the two-phase cable, change the place of you.
---	---

USE, SECURITY

WORK

Each time, the bowl equipment after putting in your machine, and then plug in the body, main circuit breaker located on the edge of the open.



Your machine, in a hygienic environment that you run is very important for human health and the environment. For this reason, your machine with a damp, dirty, greasy, dusty environments, etc. that you do not run.

CONTINUOUS OPERATION

- The remote control panel select buttons (D) (H Figure-4,5,6) the left hand turning run-time position.
- By pressing the Start button (A) turn on the machine.

WHEN SET TO WORK

- The remote control panel select buttons (D) (H Figure-4,5,6) turning right time clock position.
- Time using the (E) of the machine, set the duration of the work. Time to time by turning clockwise are established, certainly do not run in the other direction.
- By pressing the Start button (A) turn on the machine.

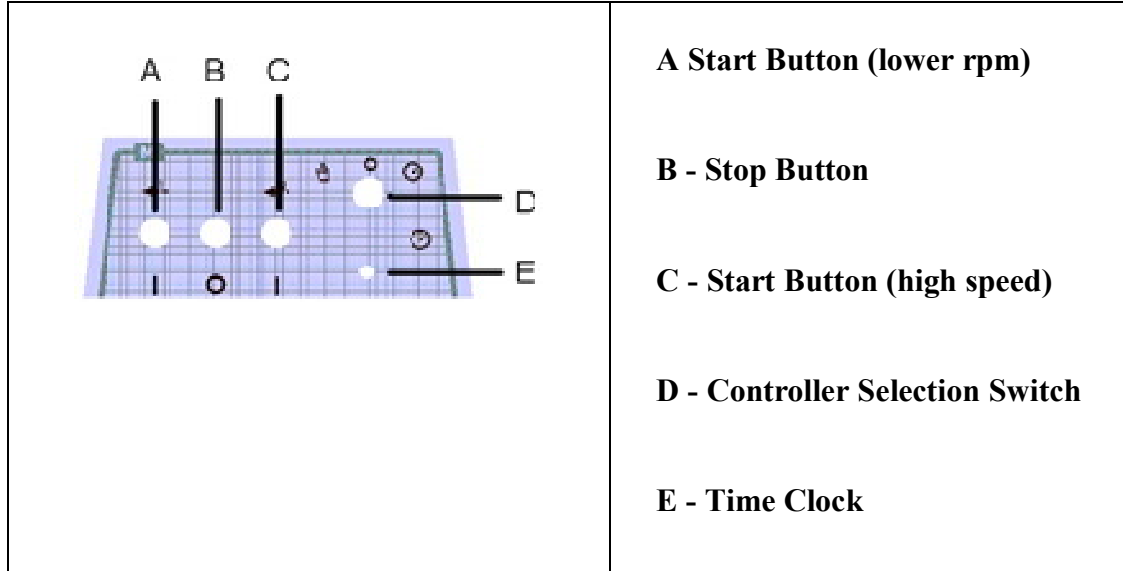


Time time time is converted into the same direction with the establishment. When the hour, and certainly do not run counter-clockwise.

STOP

- Your machine just to stop the Stop button (B), click apply to all.
- Timer is running, even if you just stop button and then press the main switch your machine off and disconnect the plug from the wall outlet. The time clock is definitely established, do not operate in the reverse direction.

CONTROL PANEL



BOWL FILLING - DISCHARGE

FILLING

- Bowl in a low position, don't hesitate to fill out. If the bowl is listed above, to download, kazan, move the lever to use.
- Bowl before you fill the bowl to the processing and apparatus make sure it is clean.
- The bowl, the machine is not to exceed your capacity to handle the amount of material you want. The capacity of the machine to get information about the Table for 4.
- Your machine instructions apply.

UNLOADING

- Stop your machine instructions apply.
- Your machine, turn off the main switch, plug from the outlet.
- Bowl with the help of lifting arm, down bowl to download.
- Hygienic an apparatus with the help of mix empty.

SPEED ADJUST

Your machine's speed settings from the control panel, you can.

	If your machine is not working is certainly not the speed of adjustment. Otherwise, the speed setting may result in damage to the system.
---	--

WORKING CAPACITY

Your machine capacity is based on the following factors:

- The structure of the material
- Variability of the environment
- Ambient temperature :
- Mixture of nature



You together with your machine attachment 2 (hook-and-beater). This apparatus is flapping in small volumes and mix the dough is suitable for.

SECURITY

Your machine with the potentially dangerous situations, crushing, shearing, capture, multiplication, and loss of stability. The moving parts of the volume occupied by crushing, shearing, capture, and against shock hazard, the bowl was put on protective cover. This certainly cover your machine, do not disassemble. The body and the bowl in the space between the danger of capture, the bowl is fixed.



Your machine is running, do not attempt to open the back cover.



Your machine is moving parts, accidents, and food processing apparatus to, your machine while it is certainly trying to touch.



Your machine is running, do not remove the protective cover, and into the protective cover to put your hand if you have not.

CLEANING



Before you start cleaning, turn off the main switch and plug your machine.

- Clean up your machine, after you are finished with machine and start cleaning your machine does not work while in the case.
- Before cleaning the machine's electrical connection of the absolute.
- In the remaining material is completely stripped.
- The hook, or the beaters, especially in the remaining sections below material, be sure that there is.

- Protective cover, if necessary apparatus in a clean, then clean it with a damp cloth
- Definitely the machine with water cannons, do not wash.
- While the machine is certainly do not try to clean the machine.
- Bowl, apparatus and process outside of the region on a daily basis with a damp cloth, wipe it.
- The rear side of the machine, ventilation gaps of more than 1 time a month to clean.
- Your machine to run again, dries completely after we started.

	If your machine is running, bowl, while certainly do not try to clean.
	Machine cannons, you absolutely do not wash with water.

MAINTENANCE

Your machine down to win and move up in arms over time, if you feel the strain, kazan sled miles with grease lubrication, you will need to. Apart from that you need to do any maintenance operation.

WARRANTY

Planetary Mixers are under warranty for 1 year for any material or workmanship fault.

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

You may apply to central service to convey any wish, proposition or complaint regarding the appliance and/or the operation instructions.

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

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

ERKLÄRUNG

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

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

Das Planetenrührwerk wurde speziell für kleine und mittelgroße Becker, Konfiserien, Pizzerias, Küchen von Krankenhäuser, Hotels, Mensas, Schulen, Heime, Restaurants und sonstigen industriellen Küchen, um den Bedarf an Lebensmittelverarbeitung zu decken entwickelt.

Die Planetenrührwerke;

- Der Kessel, die Verarbeitungsapparate und das Aufbewahrungsapparat aus Edelstahl sind hygienisch.
- Dank des abmontierbaren Kessels wird die Reinigung erleichtert.
- Durch die einstellbaren Nasen wird das Balanzieren der Machine einfach.
- Benutzerfreundliche Panels bieten einfache Bedienung.
- Erhöhte Füße erleichtern die Reinigung.

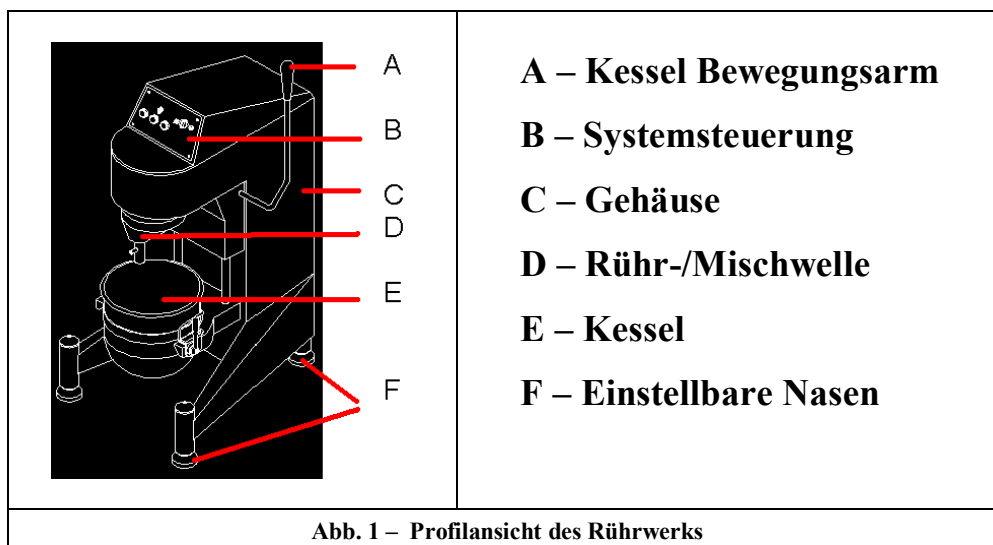


Abb. 1 – Profilansicht des Rührwerks

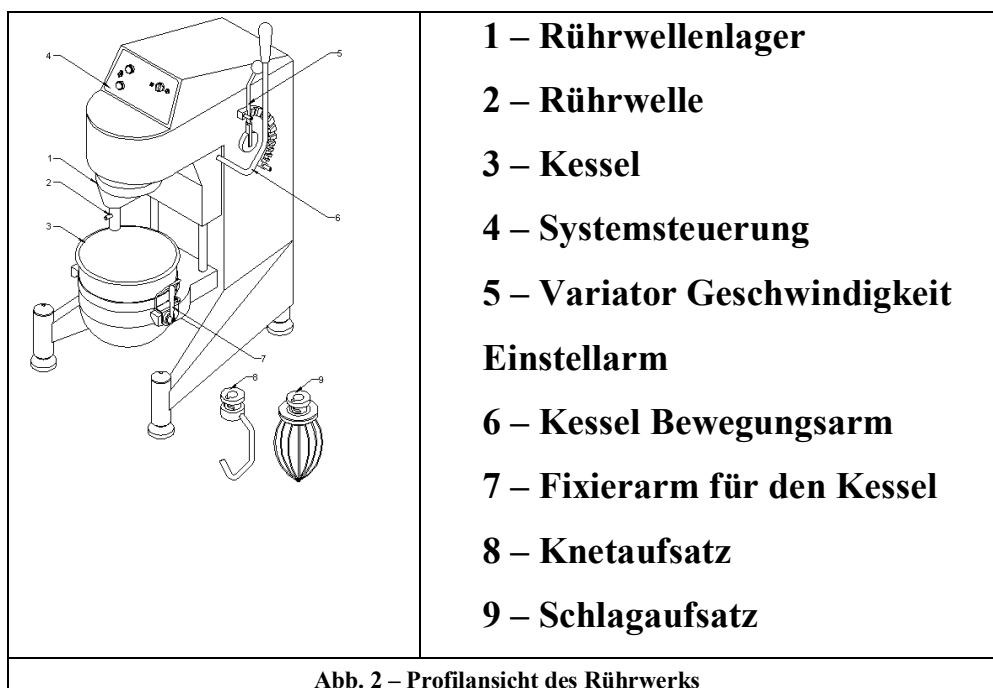
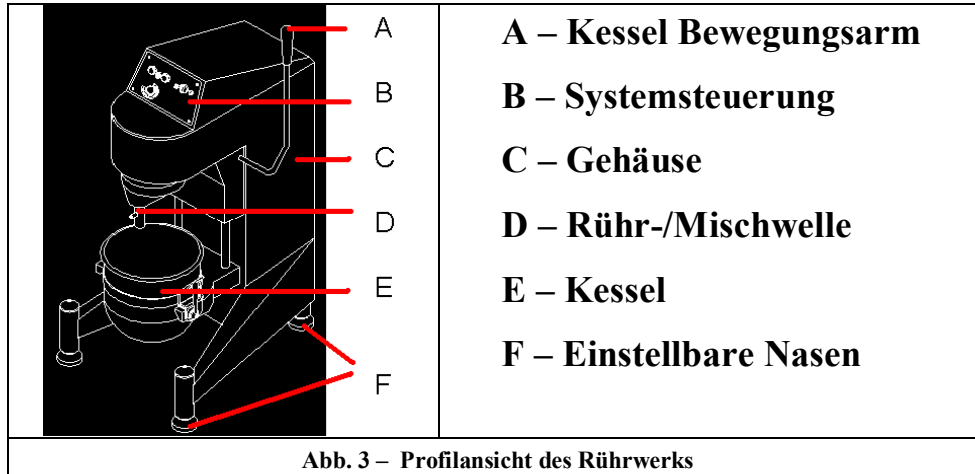


Abb. 2 – Profilansicht des Rührwerks



MODELLE

UPM-20 T : Planetarisches Rührwerk mit 20-Liter doppelte Geschwindigkeit

UPM-30 T : Planetarisches Rührwerk mit 30-Liter doppelte Geschwindigkeit

UPM-40 T : Planetarisches Rührwerk mit 40-Liter drei Geschwindigkeit

UPM-60 T : Planetarisches Rührwerk mit 60-Liter drei Geschwindigkeit

UPM 20 M – 30 M – 40 M – 60 M Geschwindigkeit gesteuert

Überprüfen Sie ob die Eigenschaften Ihres Maschinenmodells den Angaben auf dem Produktaufkleber übereinstimmen.

INSTALLATION

Lassen Sie die Installation bitte nur vom qualifizierten Personal durchführen.

MASSE, GEWICHT und VOLUMEN

Diese Daten dienen Informationszwecken.

Modelle	UPM-20	UPM-30	UPM-40	UPM-60
Maße (mm)	770*580*1016	770*580*1016	940*680*1280	940*680*1330
Tafel 1 – Modelle und Maße				

TECHNISCHE DATEN	MODELLE			
	UPM-20	UPM-30	UPM-40	UPM-60
Volumen (m³)	0,41	0,41	0,82	0,85
Gewicht (Kg)	155	210	210	222
Tafel 2 – Modelle und technische Eigenschaften				

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.
---	--

PLATZIEREN

- Platzieren Sie die Maschine auf einer ebenen Unterfläche.
- Bringen Sie die Maschine mithilfe der einstellbaren Nasen in Gleichgewicht.
- Seien Sie sicher, dass die Maschine selbst beim Betrieb mit höheren Geschwindigkeiten fixiert ist.

STROVERBINDUNG

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

Eigenschaft	Modelle			
	UPM-20 T	UPM-30 T	UPM-40 T	UPM-60 T
Motor	0,6-0,9 kW	1,1-1,5-1,8 kW	1,1-1,5-1,8 kW	1,1-1,5-1,8 kW
Nominale Phase	3 ~	3 ~	3 ~	3 ~
	UPM-20 M	UPM-30 M	UPM-40 M	UPM-60 M
Motor	0,75 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW
Nominale Phase	2 ~	2 ~	2 ~	2 ~
Spannung	220/380 V	220/380 V	220/380 V	220/380 V
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Tafel 3 – Motoreigenschaften				

	Der Lebensmittelbearbeitungsapparat muss sich im Uhrzeigersinn drehen. 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

Stecken Sie den Stecker stets nach Zugabe der Materialien in den Kessel ein und betätigen Sie den Schalter an der Seite.

	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.
---	--

DAUERBETRIEB

- Drehen Sie den Steuerungsschalter (D) ( Abb.-4,5,6) nach links auf „Manuell“.
- Drücken Sie auf den Start-Knopf (A) um die Maschine zum Laufen zu bringen.

ZEITANGEPASSTER BETRIEB

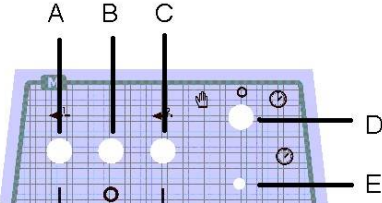
- Drehen Sie den Steuerungsschalter (D) ( Abb.-4,5,6) nach rechts auf „Zeitschalter“.
- Stellen Sie mithilfe des Zeitschalters (E), die Betriebsdauer der Maschine ein. Der Zeitschalter wird im Uhrzeigersinn gedreht um die Zeit einzustellen. Drehen Sie den Schalter nie gegen den Uhrzeiger.
- Drücken Sie auf den Start-Knopf (A) um die Maschine zum Laufen zu bringen.

	Der Zeitschalter wird im Uhrzeigersinn gedreht um die Zeit einzustellen. Drehen Sie den Schalter nie gegen den Uhrzeiger.
---	---

STOPPEN

- Um den Betrieb einzustellen reicht es die Stopp-Taste (B) zu betätigen.
- Auch wenn Sie zeitangepasst arbeiten betätigen Sie die Stopp-Taste, schalten Sie den Hauptschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Drehen Sie den Zeitschalter nie gegen den Uhrzeigersinn.

SYSTEMSTEUERUNG

	A – Start-Knopf (niedrige Umdrehung) B – Stopp-Knopf C – Start Knopf (hohe Umdrehung) D – Steuerungsschalter E – Zeitschalter
Abb. 4 – Systemsteuerung	

BEFÜLLEN UND ENTLEREN DES KESSELS BEFÜLLUNG

- Füllen Sie den Kessel bevorzugt, wenn er sich in der gesenkten Position befindet. Falls der Kessel oben positioniert ist betätigen Sie den Kesselbewegungshebel um ihn zu senken.
- Gehen Sie sicher, dass der Kessel und die Bearbeitungsaufsätze sauber sind bevor sie mit dem Befüllen beginnen.
- Geben Sie der Betriebskapazität Ihrer Maschine entsprechende Mengen an zu verarbeitendes Material in den Kessel. Siehe  **Tafel 4** für die Kapazität der Maschine.
- Befolgen Sie die Betriebsanleitung.

ENTLEERUNG

- Befolgen Sie Anleitung zum Abschalten der Maschine.
- Schalten Sie den Hauptschalter ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Senken Sie Kessel indem Sie den Kesselbewegungshebel bedienen.
- Entleeren Sie die Mischung mithilfe eines hygienischen Apparats.

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

Sie können die Geschwindigkeit über die Systemsteuerung einstellen.

	Stellen Sie nie die Geschwindigkeit ein, wenn die Maschine nicht am laufen ist. Ansonsten kann das Geschwindigkeitseinstellungssystem beschädigt werden.
---	---

BETRIEBSKAPAZITÄTEN

Die Betriebskapazität Ihrer Maschine hängt von den folgenden Faktoren ab:

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

Material	Apparat	Einheit	UPM-20	UPM-30	UPM-40	UPM-60
Brotteig (60% Wasser)	Rühr	Kg (Un)	5	7,5	10	15
Pizza (40% Wasser)	Rühr	Kg (Un)	4	6	8	12
Puff-Börek	Rühr	Kg (Un)	4	6	8	12
Kuchen	Rühr	Kg (Un)	5	7,5	10	15
Croissant	Rühr	Kg (Un)	4	6	8	12
Eier	Schlag	Adet	30	45	60	90

Tafel 6 – Betriebskapazitäten

	Es werden zusammen mit Ihrer Maschine zwei Apparate (Rühr- und Schlagaufsatz) geliefert. Diese Apparate sind zum Schlagen und zum Kneten von kleinen Teigmengen geeignet.
---	--

SICHERHEIT

Mögliche Gefahrensituationen mit Ihrer Maschine sind Zerquetschen, Scheren, Verfangen, Stöße und Stabilitätsverlust. Gegen die Gefahr des Zerquetschens, Scherens, Verfangen und Stoßens im Bereich der beweglichen Teile befindet sich eine Schutzabdeckung über dem Kessel. Montieren Sie diese Schutzabdeckung nie von der Maschine ab. Es besteht keine Verfangungsgefahr im Bereich zwischen dem Kessel und das Gehäuse da der Kessel unbeweglich ist.

	Versuchen Sie nicht die hintere Abdeckung zu öffnen während die Maschine läuft.
	Berühren Sie den beweglichen Kessel und Bearbeitungsapparate nicht während des Betriebs.
	Öffnen Sie die Schutzabdeckung nicht während des Betriebs. Versuchen Sie nicht Ihre Hand während des Betriebs unter die Schutzabdeckung zu stecken.

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 besonders unter dem Rühr-/Schlagaufsatz verblieben ist.
- Reinigen Sie die Schutzabdeckung ggf. mit einem Apparat und anschließend mit einem feuchten Tuch.
- Waschen Sie die Maschine nie mit Hochdruckwasser
- Versuchen Sie die Maschine nie während des Betriebs zu reinigen
- Wischen Sie die übrigen Teile außer Kessel und Bearbeitungsaufsätze mit einem feuchten Tuch täglich ab.
- Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen auf der hinteren Seite einmal im Monat.
- Nehmen Sie die Maschine nach dem vollständigen Trocknen in Betrieb.

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

FEHLERSUCHE

Störung	Mögliche Ursache	Vorgehen
Maschine läuft nicht	Stecker nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker ein
	Der Hauptschalter auf der linken Seite des Gehäuses ist nicht eingeschaltet	Um den Hauptschalter einzuschalten, bewegen Sie ihn von Position „0“ zu Position „I“
	Hauptschalter ist an, jedoch Steuerungsart ist nicht eingestellt	Wählen Sie auf dem Steuerungsschalter „Manuell“ oder „Zeitschalter“ aus.
	Auf dem Steuerungsschalter ist „Zeitschalter“ ausgewählt, jedoch die Zeit ist nicht eingestellt	Stellen Sie die Bearbeitungszeit ein und drücken Sie auf Start
Anormale Geräusche aus der Maschine	Rühr- oder Schlagaufsatz drehen sich gegen den Uhrzeigersinn	Die Bearbeitungsaufsätze müssen sich stets im Uhrzeigersinn bewegen. 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
	Konduktor schlägt an	Schalten Sie die Maschine ab und wieder an.
	Stromkabel beschädigt und/oder Phase erreicht das Ziel nicht vollständig	Öffnen Sie bei Bedarf den Stecker um Probleme mit den Kabeln auszuschließen
Tafel – 7 Fehlerursachen		

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