

bosfor

ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI

**ET SEBZE PARÇALAMA (ZIRH) ve
HUMUS MAKİNASI
*MEAT HUMMUS VEGETABLE CUTTER
FLEISCH- UND GEMÜSEZERKLEINERUNGS-
HUMUS-MASCHINE***

**KULLANMA KILAVUZU
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG**



CE

İÇİNDEKİLER

UYARILAR ve İŞARETLER	3
TANIMLAMA	3
KURULUM	4
TEMİZLİK	6
ARIZA BULMA	8
BAKIM	8
GARANTİ BİLGİLERİ	9
İLETİŞİM	10
ENGLISH	11
DEUTSCH	17

BOSFOR marka makine tercih ettiğiniz teşekkür ederiz. Almış olduğunuz ürünün Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından belirlenmiş kullanım ömrü 6-10 yıldır. BOSFOR 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.

BOSFOR 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 'un temel prensipleri arasında yer alır. Bu sebeple BOSFOR, 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. MUT. MAK. SAN. TİC.LTD. ŞTİ

Bu doküman Et, Sebze Parçalama ve Humus Makinesi 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.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	
	KULLANIM KILAVUZU
MAKİNEİNİZ 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.TANIMLAMA

Et, Sebze Parçalama ve Humus Makinesi küçük ve orta ölçekteki hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların et, sebze, humus gibi işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. Öğütücü makinası paslanmaz gövde ve bıçağı ile sağlığa uygundur. 8 kg'a kadar malzeme işleme kapasitesine sahip modeli ile değişik ölçekteki endüstriyel mutfaklara hitap 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.

Kullanım amacı dışına çıkmayınız.

Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihaz ile ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.

3.KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi ya da kişilere yaptırınız.

3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

ÜRÜN KODU	UZK 01
GÜÇ	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
MOTOR GÜCÜ	2,2 kw / 3 hp
KAPASİTE	8 kg Sebze / 6 kg Et / 5 kg Humus
BOYUT VE AĞIRLIK (net)	68x47x98cm / 55 kg
ÜRÜN KODU	UZK 02 (set üstü)
GÜÇ	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
MOTOR GÜCÜ	2,2 kw / 3 hp
KAPASİTE	8 kg Sebze / 4 kg Et / 3 kg Humus
BOYUT VE AĞIRLIK (net)	33x64x40cm/ 37 kg

3.2. TAŞIMA

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar.:

Ürünün taşınması esnasında ürünün düz ve sağlam zemin üzerine yerleştirin. Ürünün düşme ve devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

Taşıma işleminden önce elektrik bağlantısı kesilmelidir.

Ürünün taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.

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.
- Ürünün topraklama bağlantısı standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapınız.
- Üretici kurallara uygun olarak yapılmayan topraklama bağlantılardan dolayı oluşabilecek durumlar da sorumluluk kabul etmeyecektir.
- Ürün besleme devresinin sigorta ve kaçak akım sigortası vasıtası ile bağlantısı yürürlükteki
- Yönetmeliklere ve kanunlara göre yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır.
- Cihazın bağlanacağı bina, tesis ve benzeri yerlerde elektrik iç tesisleri yönetmeliğine uygun bir tesisat olmalı, can ve mal güvenliğinin sağlanabilmesi için gerekli her türlü önlem alınmalıdır.

AKSİ DURUMLARDA FİRMAMIZ SORUMLULUK KABUL ETMEYECEKTİR

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

3.5. ÇALIŞMA

- Makineyi ilk çalıştırma esnasında bıçak ve tencerenin temizliğini ıslak bez ile iyice yapınız ve kurulaınız.
- Makineyi boşta çalıştırmayınız.
- Makinenin kapasitesinin çok altında malzeme yüklemesi yapmayınız.
- Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihaz ile ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.
- Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Makinenizin kapağı açık iken malzeme haznesine doğramak istediğiniz malzeme yüklemesini yapıp, kapağı kapatıp, kapak mandalın kilitlenmiş olmasını sağlayınız.
- Makinenizin kesici bıçağını, bıçak üzerindeki kanalların mil üzerine rahatça geçmesini sağlayınız.
- Makinenizin kapağı sensörlü olduğundan kapak açık iken makineniz çalışmaz.
- Makinenizin çalışması için START butonuna basınız.
- Makinenizi kapatmak için STOP butonuna basınız.
- Malzeme doğrama işlemi bittikten sonra, fişi takılı olduğu prizden çıkartınız.

ALEVİ SÖNDÜRMEK İÇİN ASLA SU KULLANMAYINIZ

3.6. GÜVENLİK

	Makinenizin hareketli parçaları olan bıçak ve rendelere, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız. Elinizi malzemenin atıldığı yuva içine sokmaya çalışmayınız. Malzemeyi sadece, makineniz ile birlikte verilen itme tokmakları ile itiniz. Bu işlemi kesinlikle elle yapmayınız.
---	---

Makinenizin hareketli parçaları olan bıçak ve rendelere kesinlikle elle dokunmayınız. Makinenizin kapağını kapatmadan kesinlikle makinenizi çalıştırmayınız

	Makineniz çalışır durumdayken gövdeyi açmaya çalışmayınız.
---	---

	Makinenizin içine metal parçalarının kaçmamasına dikkat ediniz.
---	--

- Makineniz voltaj düşüklüğü veya kapasite üzeri yükleme durumunda durabilir. Bu durumlarda makinenizi yanlış kullanımlar cihaza zarar vererek cihazın ömrünü kısaltacaktır.
- Makinenizin bıçağını değiştirme gereği duyarsanız, bıçağın montajı esnasında bıçağın yuvasına tam oturmuş olduğundan ve bıçak üzerindeki somunun iyice sıkılmış olduğundan emin olunuz.
- Makinenizin uzun ömürlü olabilmesi için kesinlikle boşta çalıştırmayınız.
- Makineyi çalıştırmadan önce kazan kapağının yuvasına çevrilerek yerleştirilmesini sağlayın, aksi takdirde kapak sensörlü olduğundan makine çalışmaz.
- Ögütülecek malzemelerin içerisinde sert maddelerin olmadığından emin olunuz.
- Makinenin tenceresine her seferde 8 kg' dan fazla malzeme koymayınız.
- Bıçak ve makinenizin sağlığı için sert malzemeleri işleme işini yapmayınız.
- Makinenin kapağını açtıktan sonra bıçak bir müddet dönmeye devam eder, bıçağın dönmesi durmadan elinizi makineye sokmayınız.
- Malzeme doğrama işlemi bittikten sonra kazalara sebebiyet vermemek için fişi prizde takılı bırakmayınız.

4. TEMİZLİK

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

- Makinenin periyodik temizliğini her 15 günde bir yapınız.
- Makinenizin dış yüzeyini, kazan ve kesici bıçaklarının temizliğini ıslak bez ile yapınız ve kurulayınız. Temizlik esnasında krom temizleyici kullanabilirsiniz.
- Tencere lastiğini her kullanımdan sonra ılık su ile temizlemeyiniz ve kurulayınız bu işlemi yaparken lastiğin sünmemesine özen gösteriniz.
- Temizlik esnasında, bulaşık teli gibi krom sacı çizerek malzemeler kullanmayınız. Aksi takdirde sacın yapısı bozulacaktır.

- Basınçlı su ile temizlenmemelidir. Tencerenin içeresine temizlik ve öğütme esnasında su girmemesine özen gösteriniz, aksi halde motorun su almasına ve motorun yanmasına sebep olursunuz.
- Makinenizin temizliğini yaparken asit ve asit türevi malzemeler kullanmayınız. Aksi takdirde krom sacın yapısı bozulacak paslanmalar görülecektir.
- Makinenizin temizliğini yaparken fişin takılı olmadığından emin olunuz.
- Kullanım ve temizlik esnasında elektrik tesisatın su ile temas etmemesine özen gösteriniz.
- Makinenizin ilk kullanımdan önce kesici bıçak, kazan ve kapağının temizliğini ıslak bez ile iyice yapınız ve kurulayınız.
- Makinenin temizliğini yaparken fişin takılı olmadığından emin olunuz.
- Kullanım ve temizlik esnasında elektrik tesisatını su ile temas etmemesine özen gösteriniz.



Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.



Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.

5. ARIZA BULMA

Arıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
Makine çalışmıyor	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Şalter açık olmayabilir	Ana şalteri açmak için şalter düğmesini 0 konumundan I konumuna getiriniz.
	Makinenizin kapağı açık kalmış olabilir	Makinenizin kapağının tamamen kapalı olduğuna emin olunuz
Makineden metalik sesler geliyor	Makineniz hasar görmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve tüm yüzeyleri gözle kontrol ediniz
	Makinenizin içine yabancı cisim/cisimler düşmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve makinenizin içinde yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz
	Makinenizin dilimleme veya rendeleme aparatı yuvasına oturmamış olabilir	Makinenizi durdurunuz ve fişini prizden çekerek dilimleme veya rendeleme aparatınızı kontrol ediniz
	Dilimleme ve/veya rendeleme aparatınız körelmiş olabilir	Dilimleme ve/veya rendeleme aparatınızı 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 – 5 Arıza - Neden Tablosu		

6. BAKIM

Makinenizin periyodik bakım gerektiren dilimleme ve rendeleme aparatlarını kullanım sıklığınıza göre kontrol ediniz ve gerekirse biletiniz

GARANTİ BELGESİ ŞARTLARI

- Garanti belgesi ürün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Ürün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.
- 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.
- 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, ihmâl, ehliyetsiz kişilerce kullanma ve diğer kullanım hataları, ürünün dış yüzeylerinde gelebilecek hasarlar.

7.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

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

Read this manual before starting work for your own safety and safety of others.

You may apply to technical service for further information.

WARNINGS AND SIGNS

Descriptions of warnings and instructions specified in operation instructions and labelled 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 FOR INFORMATIVE PURPOSE ONLY	
	PAY ATTENTION
FOR FURTHER INFORMATION TAKE A LOOK AT DESIGNATED PLACE	

DESCRIPTION

Hummus, meat and vegetable cutters are specially designed to fulfil needs of food processing of small, medium and large scale butchers, hotels, cafeterias, schools, dormitories, restaurants and other industrial kitchens. With blade, pot and housing made of stainless steel cutter machines are suitable for health. With 8 kg capacity, it addresses to industrial kitchens of different scale.

You may be accustomed to use similar products. But please, spare time to read the manual. This manual is prepared to provide the best performance of products you have purchased.

Do not use for a purpose other than intended.

The appliance is intended for industrial utilization and need to be exploited by qualified personnel.

INSTALLATION

Make sure that appliance is installed by qualified personnel.

DIMENSIONS, WEIGHT and VOLUME

The data below provided for informative purposes.

PRODUCT CODE	UZK 01
VOLTAGE	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
MOTOR POWER	2,2 kw / 3 hp
CAPACITY	8 kg Vegetable / 6 kg Meat / 4 kg Hummus
DIMENSIONS AND WEIGHT (net)	68x47x98 / 55 kg

PRODUCT CODE	UZK 02 (countertop)
VOLTAGE	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
MOTOR POWER	2,2 kw / 3 hp
CAPACITY	8 kg Vegetable / 4 kg Meat / 3 kg Hummus
DIMENSIONS AND WEIGHT (net)	33x64x40 37 kg

TRANSPORTATION

Matters to be taken into account during transportation:

Take all required measures to prevent falling and turnover of appliance while transportation.

Cut the power supply before transportation.

Avoid hitting and crushing of the appliance while transporting.

Use pallet jack or forklift to transport the appliance. Do not move it alone if you don't have such opportunity. Appliance's centre of gravity is located in the middle of the frame. Pay attention to this point while moving by pallet, forklift or any other way.

	Do not move the appliance alone if you don't have opportunity to transport it by pallet or forklift. The centre of gravity is in the middle of the frame. Pay attention to this point while transporting.
	Do not move the appliance by dragging along the ground.

SETTING UP

- Set up the appliance on level surface.
- Make sure the appliance is set up properly when operating.

POWER SUPPLY

- Make sure power supply connection is carried out by qualified personnel.
- Make sure that the voltage of your power supply system suits appliances electrical system.
- Do not use the appliance if any part of cable or plug is damaged.

	Direction of rotation of feeding screw must be the same as it showed on the frame of the appliance. If direction of rotation is opposite switch two-phase cable. (Valid for three-phase models)
	Appliance must be grounded by yellow/green cable and neutralized by blue cable.
a.	
	The appliance is grounded by yellow/green cable.

OPERATION

Clean the blade and the pan with damp cloth before operating. Dry after cleaning.

Do not operate while empty.

Do not operate appliance to process food much less under capacity.

Set up the appliance on level surface.

The cover is provided with micro-switch, so the appliance will not work while the cover is open.

To start the appliance press START button.

To stop the appliance press STOP button.

After processing food unplug the appliance.

SAFETY

Do not touch the moving parts such blades when operating the appliance. Do not put your hands in pan. Do not push vegetables with your hand.

Do not touch the moving parts such blades and graters when operating the appliance. Do not operate the appliance without closing the cover.



Do not open the housing when operating.



Avoid insertion of metal particles into the appliance.

The appliance can stop due to low voltage or overloading. In this case stop the appliance and empty the pan. Otherwise the motor may burn.

Misuse may damage the appliance and shorten its service life.

Be sure that the blade is set properly and squeeze the nut.

Do not operate the appliance when empty.

Close the cover properly otherwise the micro-switch will prevent operating.

Do not use the appliance to process more than 8 kg of food at once.

To prevent damage of blade do not use the appliance to process hard materials.

After stopping the appliance the blade will run awhile, do not put hands in pan until the blade stop.

To prevent any accident unplug the appliance after operating.

CLEANING, HYGIEN

Turn off the switch and disconnect power supply before cleaning the appliance.

Clean the appliance periodically.

Clean the housing, pan and blade with damp cloth and dry. You may use chrome cleaner.

Do not use steel wool when cleaning; otherwise the housing may be damaged.

Do not use acid materials for cleaning, otherwise the housing will be damaged and get rusty.

Be sure the appliance is out of power when cleaning.

Pay attention to prevent contact of power supply system with water.

Before the very first operating clean the blade, pan and cover with damp cloth.



Do not clean the appliance 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 may be turned off	Bring the main switch from 0 to I position to turn on
	The cover of the appliance may be left open	Make sure the cover of the appliance is closed
The appliance makes metallic sounds	The appliance may be damaged	Stop the appliance, pull the plug from the socket, check the appliance
	Foreign body may get into the appliance	Stop the appliance, pull the plug from the socket, check if there is foreign body in the appliance
	The grate or the blade may not be snapped on the housing properly	Stop the appliance, pull the plug from the socket, check the blade or the grate
	The blade or the grate may grow dull	Sharpen the blade or the grate
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 Troubleshooting		

MAINTENANCE

Check the blade depending on intensity of using, sharpen if necessary.

WARRANTY

Cutters 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

EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zur Auswahl ihrer Maschine. Das vom Industrie und Wirtschaftsministerium festgestellte Betriebsleben der Maschine beträgt **6 bis 10 Jahre**. BOSFOR 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 haftet nicht für Schäden und Verluste durch regelwidrige Installation und/oder regelwidrigen Gebrauch.

Einer der Hauptprinzipien von BOSFOR ist es, ihre Produkte anhand von technischen Entwicklungen und die damit verbundenen Komponenten weiterzuentwickeln. Deshalb behält sich BOSFOR 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. MUT. MAK. SAN. 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 Ihre Fleisch- und Gemüsezerkleinerungs- & Humus-Maschine.

Für Ihre eigene Sicherheit und die Sicherheit dritter, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch.

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.	
	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.	

GEBRAUCH UND SICHERHEIT

ERKLÄRUNG

Die Fleisch- und Gemüsezerkleinerungs- & Humus-Maschine wurde für kleine und mittelgroße Küchen von Krankenhäuser, Hotels, Mensas, Schulen, Heime, Restaurants und sonstigen industriellen Küchen, um den Bedarf Fleisch und Gemüse zu zerkleinern und Humus herzustellen zu decken speziell entwickelt. Der Häcksler ist mit seinem Gehäuse und Messer aus rostfreiem Stahl geeignet für die Gesundheit. Mit dem Modell mit der Verarbeitungskapazität bis zu 8 kg spricht die Maschine industrielle Küchen von verschiedenen Größen an.

Sie mögen mit ähnlichen Geräten bereits vertraut sein. Jedoch nehmen Sie sich bitte Zeit um die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchzulesen. Diese Anweisung wurde zusammengestellt um Ihnen die allerbeste Performance bei den gekauften Produkten zu ermöglichen.

Bitte benutzen Sie die Maschine nicht außerhalb des vorgesehenen Verwendungszwecks.

Die Maschine wurde für den industriellen Gebrauch entworfen und sollte nur von geschultem Personal verwendet werden.

INSTALLATION

Lassen Sie die Installation bitte nur vom qualifizierten Personal durchführen.

MASSE, GEWICHT UND VOLUMEN

Diese Daten dienen den Informationszwecken.

PRODUKTCODE	UZK 01
LEISTUNG	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
MOTORLEISTUNG	2,2 kw / 3 hp
KAPAZITÄT	8 kg Gemüse / 6 kg Fleisch / 4 kg Humus
MASSE UND GEWICHT (net)	68x47x98 / 55 kg

PRODUKTCODE	UZK 02 (countertop)
LEISTUNG	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
MOTORLEISTUNG	2,2 kw / 3 hp
KAPAZITÄT	8 kg Vegetable / 4 kg Meat / 3 kg Hummus
MASSE UND GEWICHT (net)	33x64x40/ 37 kg

TRANSPORT

Punkte die bei dem Transport zu beachten sind:

Platzieren Sie die Maschine bei dem Transport auf einer ebenen und stabilen Unterfläche. Sichern Sie das Produkt gegen Sturz und Umkippen ab.

Vor dem Transport ist die Stromversorgung zu unterbrechen.

Bei dem Transport Stöße und Sturz vermeiden.

Bevorzugen Sie Paletten oder einen Gabelstapler um die Maschine zu tragen. Falls dies nicht möglich sein sollte, versuchen Sie nicht die Maschine alleine zu tragen. Das Schwerezentrum der Maschine befindet sich in ihrer Mitte. Beachten Sie diesen Punkt bei Transporte mit einem Gabelstapler, Palette oder eine sonstige Methode.

	Falls Sie nicht die Möglichkeit haben die Maschine mit einem Gabelstapler zu transportieren so versuchen Sie nicht sie selbst zu transportieren. Schwerezentrum der Maschine befindet sich in ihrer Mitte. Beachten Sie diesen Punkt beim Tragen.
--	--

	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.

STROMVERSORGUNG

- Lassen Sie die Stromversorgung vom qualifizierten Fachpersonal herstellen.
- Seien sie sicher, dass die Spannung des Stromnetzes der Spannung auf dem Produktaufkleber entspricht.
- Benutzen Sie die Maschine nicht, falls Stromkabel, Stecker oder sonstige Teile beschädigt sind.
- Führen Sie die elektrische Erdung entsprechend den Standards und Sicherheitsvorschriften durch.
- Der Hersteller haftet nicht für Situationen die aufgrund von nichtordnungsgemäßer Erdung zustande kommen.
- Die Stromversorgung muss entsprechend gültigen Vorschriften und Gesetzen mit einer Sicherung und einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung versehen sein.
- Die Stromversorgung der Maschine muss am nächstgelegenen Stromkasten an die Erdung angeschlossen werden.
- Das Gebäude, die Einrichtung oder sonstige Orte in denen die Maschine installiert werden soll, müssen eine Stromleitung besitzen die mit der Elektroinstallationsregulierung konform ist und es müssen alle nötigen Maßnahmen für den Schutz von Leben und Vermögen getroffen werden.

ANSONSTEN ÜBERNIMMT UNSER UNTERNEHMEN KEINE HAFTUNG

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

GEBRAUCH

Reinigen Sie vor dem ersten Einsatz das Messer und den Behälter sorgfältig mit einem nassen Tuch und trocknen Sie diese ab.

Lassen Sie die Maschine im Leerlauf.

Laden Sie nicht weit unter der Kapazität liegende Mengen an Material.

Die Maschine wurde für den industriellen Gebrauch entwickelt und darf nur von geschultem Personal bedient werden.

Platzieren Sie das Produkt auf eine glatte und stabile Unterfläche.

Laden Sie das zu zerkleinernde Material bei offenem Deckel, schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn.

Platzieren Sie das Messer so, dass die Kanäle auf dem Messer bequem auf die Welle sitzen.
Die Maschine arbeitet aufgrund des Sensors nicht bei offenem Deckel.
Drücken Sie auf START um die Maschine zu starten.
Drücken Sie auf STOP um die Maschine abzuschalten.
Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose sobald Sie mit dem Zerkleinern fertig sind.
Machen Sie keine Panik im Falle eines Brandes oder Funken am Einsatzort der Maschine.

VERWENDEN SIE NIE WASSER UM DEN BRAND ZU LÖSCHEN

SICHERHEIT

	Berühren Sie nie bewegliche Teile wie Messer oder Raspel während des Betriebs. Führen Sie die Hand nicht in die Materialaufnahme ein. Schieben Sie das Material ausschließlich mit dem mitgelieferten Kolben. Versuchen Sie nicht das Material per Hand reinzuschieben.
--	--

Berühren Sie nie bewegliche Teile wie Messer oder Raspel während des Betriebs. Schalten Sie die Maschine nicht bei offenem Deckel ein.

	Versuchen Sie nicht während des Betriebs das Gehäuse zu öffnen.
--	--

	Achten Sie darauf, dass keine Metalteile in die Maschine gelangen.
--	---

Ihre Maschine kann im Falle von zu niedriger Spannung oder Überladung den Betrieb einstellen. Fehler bei der Verwendung in solchen Situationen kann dazu führen, dass die Maschine beschädigt wird und das Betriebsleben verkürzt wird. Falls Sie das Messer austauschen müssen, gehen Sie sicher, dass das Messer auf die dafür vorgesehene Stelle gut sitzt und dass die Schraube gut angezogen ist. Um das Betriebsleben der Maschine zu verlängern lassen Sie sie nie im Leerlauf. Verschrauben Sie den Kessel vor dem Betrieb. Ansonsten wird die Maschine, aufgrund des Sensors nicht arbeiten. Gehen Sie sicher, dass das zu zerkleinernde Material keine harten Teile beinhaltet. Führen Sie nie mehr als 8 kg Material in den Behälter. Bearbeiten Sie keine harten Teile um das Messer und die Maschine zu schützen. Das Messer dreht sich für eine kurze Zeit weiter, wenn der Deckel geöffnet wird. Stecken Sie Ihre Hand nicht rein bevor das Messer zum Stillstand kommt. Lassen Sie die Maschine nach Vollendung der Arbeit nicht in der Steckdose eingesteckt, um Unfälle zu vermeiden.

REINIGUNG, HYGIENE



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

Führen Sie die periodische Reinigung der Maschine alle 15 Tage durch.

Reinigen Sie die äußeren Flächen, Behälter und Messer mit einem nassen Tuch und trocknen Sie diese ab. Sie können bei der Reinigung einen Chromreiniger verwenden.

Reinigen Sie die Behälterdichtung nach jeder Anwendung mit warmem Wasser. Achten Sie bei der Reinigung, dass die Dichtung nicht gedehnt wird.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine zerkratzenden Materialien wie Stahlwolle. Ansonsten wird das Stahl beschädigt.

Die Maschine darf nicht mit Hochdruckwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass während des Betriebs oder Reinigung kein Wasser in den Behälter gelangt. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

Verwenden Sie keine Säure oder Säurederivate für die Reinigung. Ansonsten wird die Chromfläche beschädigt und es tritt Rost auf.

Gehen Sie sicher, dass während der Reinigung der Stecker nicht eingesteckt ist.

Achten Sie darauf, dass die Stromteile nicht mit Wasser in Berührung gelangen.

Reinigen Sie vor der Inbetriebnahme sorgfältig die Messer, Behälter und Deckel mit einem nassen Tuch und trocknen Sie diese ab.

Gehen Sie sicher, dass während der Reinigung der Stecker nicht eingesteckt ist.

Achten Sie darauf, dass die Stromleitung nicht mit Wasser in Berührung gelangen.



Versuchen Sie nie die Maschine während des Betriebs zu reinigen.



Waschen Sie die Maschine nie mit Hochdruckwasser.

FEHLERSUCHE

Fehler	Wahrscheinlicher Grund	Lösung
Maschine läuft nicht	Stecker nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker ein
	Schalter nicht eingeschaltet	Um den Hauptschalter einzuschalten bringen Sie ihn von der 0-Position in die I-Position.
	Offener Deckel	Erschließen Sie den Deckel richtig
Metallische Geräusche aus der Maschine	Maschine beschädigt	Schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Stecker und überprüfen Sie alle Oberflächen.
	Fremdkörper in der Maschine	Schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Stecker und kontrollieren Sie ob sich ein Fremdkörper in der Maschine befindet

	Messer und/oder Raspel sitzt nicht	Schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Stecker und überprüfen Sie den Messer oder die Raspel
	Messer und/oder Raspel stumpf	Schärfen Sie die Messer und/oder Raspel
Unzureichende Spannung	Stecker nicht richtig eingesteckt	Überprüfen Sie ob die Stecker richtig angeschlossen sind und korrigieren Sie diese bei Bedarf
	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

Überprüfen Sie Schneide- und Raspelvorrichtungen die eine periodische Wartung benötigen je nach Einsatzhäufigkeit und schärfen Sie diese bei Bedarf.

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 / Turkey

Tel: +90 212 481 19 74

www.bosformakina.com.tr

E-mail: sales@bosformakina.com.tr