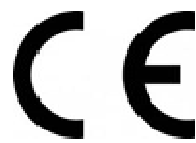




PATATES SOYMA MAKİNASI
POTATO PEELING MACHINE
KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

KULLANIM KILAVUZU
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANLEITUNG



İÇİNDEKİLER

UYARILAR VE İŞARETLER	3
TANIMLAMA	4
KURULUM	5
KULLANIM, GÜVENLİK	7
ARIZA BULMA	10
BAKIM	10
GARANTİ BİLGİLERİ	11
İLETİŞİM	12
ENGLISH	13
DEUTSCH	22

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 Patates Soyma 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.UYARILAR VE İŞARETLER

Kullanım kılavuzu ve makineniz üzerinde bulunan uyarı ve talimatların açıklamaları.

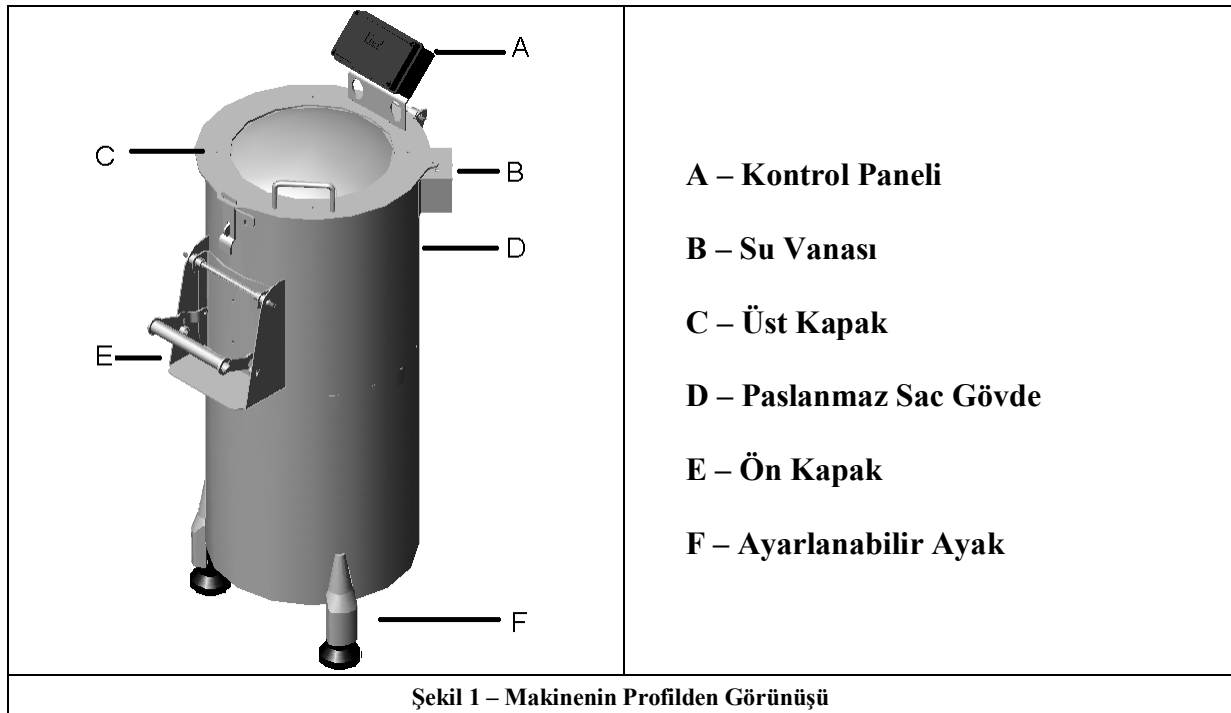
	TEHLİKE BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE TEHLİKELİ BİR DURUM VARDIR. KURALLARA UYMAZ İSENİZ ÖLEBİLİR VEYA YARALANABİLİRSİNİZ
	ELEKTRİK TEHLİKESİ BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR
	SIKIŞMA TEHLİKESİ BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELİNİZİN KAPAK İLE KAZAN ARASINA SIKIŞMA TEHLİKESİ 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

Patates Soyma Makineleri, küçük ve orta ölçekteki fastfood, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların patates soyma ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. Patates Soyma Makineleri, patates soyma zamanınızı kısaltır, size zaman kazandırarak, iş yükünüzü hafifletir.

Patates Soyma Makineleri;

- AISI 304 paslanmaz sac gövdeden oluşmuştur.
- Kalınlaştırılmış sac gövdeleri sayesinde titreşim minimum seviyeye indirilmiştir.
- Çıkarılabilir alt diski ile temizlemede kullanıcıya kolaylık sağlar.
- Zaman saati ile çalışma kolaylığı sağlar.
- Kontrol paneli ile ventil su girişi sağlar.
- Ayarlanabilir pabuçlar sayesinde makine, zemin üzerine dengeli bir şekilde oturtulabilir.
- Kapaktaki mikro anahtar, güvenli çalışma olanağı sağlar.



2.1. DEĞİŞİK MODELLER

UPS 10 : Paslanmaz sac gövdeli, 10 kg kapasiteli, patates soyma makinesi

UPS 25 : Paslanmaz sac gövdeli, 25 kg kapasiteli patates soyma makinesi

UPS 35 : Paslanmaz sac gövdeli, 35 kg kapasiteli patates soyma makinesi

UPS 50 : Paslanmaz sac gövdeli, 50 kg kapasiteli patates soyma makinesi

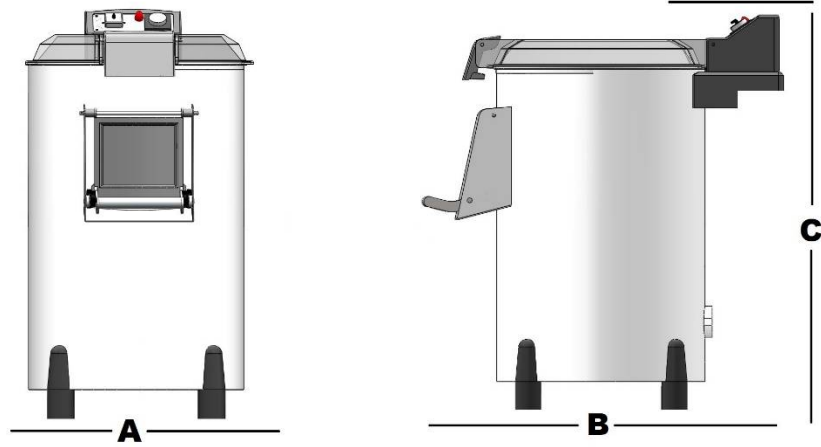
Makine modelinizin özelliklerinin, etiketin üzerindeki tanımlayıcı bilgiler ile uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz.

3.KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.



Models	A (mm)	B (mm)	C (mm)
UPS 10	425	740	860
UPS 25	520	850	935
UPS 35	520	850	1064
UPS 50	630	810	1050
UPS 10 F	425	740	990
UPS 25 F	520	850	1065
UPS 35 F	520	850	1194
UPS 50 F	630	810	1180
Tablo 1 – Modeller ve Ölçüleri			

TEKNİK VERİLER	MODELLER			
	UPS 10	UPS 25	UPS 35	UPS 50
Ambalajsız Hacim (m ³)	0,23	0,42	0,48	0,51
Ağırlık (Kg) net	37	55	56	100
Filtreli	UPS 10 F	UPS 25 F	UPS 35 F	UPS 50 F
Ambalajsız Hacim (m ³)	0,32	0,47	0,53	0,59
Ağırlık (Kg) net	42	62	63	110
Tablo 2 – Modeller ve Teknik Veriler				

3.2. TAŞIMA

Makineniz, ayakları altına forklift girecek şekilde tasarlanmıştır. Forkliftin paletlerini makinenin ayakları arasına sokunuz. Makinenizin ağırlık merkezi, gövdenin orta tarafındadır, forklifti yerleştirirken bu noktayı dikkate alınız. Makineyi kaldırırken forklifti dengeli bir şekilde kaldırınız.

	Makineyi elle taşırken, makinenin devrilmemesi için gerekli tüm önlemleri alınız. Ağırlık merkezi, makine gövdesinin orta tarafındadır.
---	--

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

3.3. YERLEŞTİRME

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makinenizin dengesini ayarlanabilir pabuçlar yardımıyla sağlayınız.
- 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.

		Modeller (filtreli & filtresiz)			
		UPS 10	UPS 25	UPS 35	UPS 50
Motor (kW)	M	0,55	1,1	1,5	1,1
	T	0,55	1,1	1,5	1,1
RPM		1400	1400	1400	900
Nominal Faz	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N
	T	~3N	~3N	~3N	~3N
Gerilim	M	220	220	220	220
	T	380	380	380	380
Frekans (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60
Tablo 3 – Motor Özellikleri					

	Makinenizin kazan dönüş yönünü kontrol ediniz. Kazanın dönüş yönü, kapaktaki ok işareti ile aynı yönde olmalıdır. (Saat yönünün tersine dönmelidir.) Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz.
---	--

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

4.KULLANIM, GÜVENLİK

4.1. ÇALIŞMA

	Patatesleri, makinenize kesinlikle çuvaldan boşaltmayınız. Bunun yerine başka bir kaba doldurup yıkadıktan sonra makineye yerleştirmeyi tercih ediniz. Patateslerin içinde kum, toprak, çakıl vs. gibi birikintilerin olmamasına dikkat ediniz.
---	--

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

- Makinenizin su giriş bağlantısını, makinenizle birlikte size verilen hortum ile yapınız.
- Soymak istediğiniz patatesleri yıkayınız ve üzerinde çamur kalmadığına emin olunuz.
- Patatesleri, kapasiteyi aşmayacak miktarda makineye yerleştiriniz ve kapağı kapatarak kilitleyiniz. Maksimum kapasiteler için Tablo 4'e bakınız.
- Fişi prize takınız.
- Makinenizi çalıştırmak istediğiniz süreyi, kontrol panelindeki zaman saatinden (C), ( Şekil 2) ayarlayınız.
- Kontrol panelindeki su açma-kapama tuşuna (A) basarak suyu açınız.
- Start tuşunu (A) çevirerek makineyi çalıştırınız.
- Şayet makinenizi ayarladığınız süre bitmeden kapatmak istiyorsanız stop tuşuna (A) basınız.
- Patatesleriniz tamamen soyulduktan sonra makinenizi, ayarladığınız süre bitmemişse bile stop tuşuna basarak durdurabilirsiniz.
- Makineyi durdurduktan sonra, patatesleriniz tamamen temizleninceye kadar suyu açık tutunuz. Suyu kapatmak için su açma-kapama tuşuna (A) basınız.

	Makineniz, ayarladığınız süre sona erince, daha önce kurduğunuz süreye kendiliğinden ayarlanacaktır.
---	---

	Patateslerin tavsiye edilen soyulma süresi 3 ila 5 dakika arasındadır. Bu süre malzemenin cinsine ve büyüklüğüne göre değişkenlik gösterebilir.
	Patatesleri makineye doldururken elinizin kapakla gövde arasına sıkışmaması için gerekli önlemi alınız ve makineyi doldurduktan sonra kapağı tamamen kapattığınıza emin olunuz.

4.2. KONTROL PANELİ

	A- AÇMA KAPAMA B- AÇMA KAPAMA LAMBASI C- ZAMAN SAATİ
Şekil 2 – Kontrol Paneli	

4.3. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

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

Modeller	Patates Miktarı	Soyma Süresi	Öğün / Saat
UPS 10	10 kg	3-5 dakika	< 500 öğün / saat
UPS 25	25 kg	3-5 dakika	> 500 öğün / saat
UPS 15	15 kg	3-5 dakika	> 500 öğün / saat
UPS 50	50 kg	3-5 dakika	> 500 öğün / saat
Tablo 4 – Maksimum Kapasiteler			

UPS 10 modeli, ortalama 3 dakikada 10 kg patates soyabilir. Buda saatte 200 kg patatese denk düşer. 200 kg patates, günde 500 öğün kapasiteye sahip mutfaklar için idealdir. UPS 25 modeli ise 3 dakikada 25 kg patates soyabilir, buda saatte 400 kg patatese eşittir ve 500 öğünden daha fazla kapasiteye sahip mutfakların ihtiyaçlarını karşılayabilmektedir.

4.4. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlara karşı çeşitli önlemler alınmıştır. Makinenin kapağına konulan mikro anahtar sayesinde kapak açıldığında makineniz otomatik olarak durur. Ayrıca kontrol paneli kapağın üstünde olup gövdeden bağımsızdır.

	Makinenizin altına su tutmayınız. Aksi taktirde motorun yanmasına veya elektrik çarpmasına sebebiyet verebilirsiniz.
	Makinenizin kapağında bulunan mikro anahtar sayesinde çalışma güvenliğiniz arttırılmıştır. Kapak açıldığında mikro anahtar, akımı devreden keserek makinenizi durdurur.

5. TEMİZLİK

Kazana patatesleri çuvala boşaltma işlemi, en çok karşılaşılan kullanım hatalarından biridir ve bu sorun, teknik servislerimizle ilgili istatistiklerde de sayı olarak çok olması yönünden dikkat çekmektedir. Bu işlem çuval iplerinin alt disk pimine dolanmasından kaynaklı arızalara sebep olmakta ve ayrıca yıkanmamış patateslerdeki toprak ve çamur birikintileri hem makineye hem de motora zarar vermektedir. Bunları göz önünde bulundurarak makinenize patatesleri kesinlikle çuvaldan boşaltmayınız. Bunun yerine patatesleri yıkayıp üzerindeki toz ve birikintilerden arındırdıktan sonra makineye doldurunuz.

	Patatesleriniz tamamen temizlendikten sonra, gövde içine su akışını birkaç saniye daha devam ettiriniz. Bu sayede hem patateslerinizin hem de gövde içindeki zımparanın daha temiz olmasını sağlayabilirsiniz.
	Temizliğe başlamadan önce makinenizi durdurunuz ve makinenizin fişini prizden çekiniz.

- Kazanın içinde kalan malzeme tamamen temizleninceye kadar suyun açık kalmasını sağlayınız.
- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Sabunlu sıcak su ve deterjan kullanarak makinenizin gövdesini temizleyiniz.
- Makinenizin içini elle temizlemeye çalışmayınız.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makineniz çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.

	Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makinenizi temizlemeye çalışmayınız.
	Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.

6. ARIZA BULMA

Arıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
Makine çalışmıyor	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Fiş takılı fakat ani stop butonu aktif konumda olabilir.	Ani stop butonunu üzerindeki ok yönünde çevirerek pasif konuma getiriniz.
	Zaman saatinin süresi bitmiş olabilir.	Zaman saatini, makineyi çalıştırmak istediğiniz süreye ayarlayınız.
	Zaman saati ayarlandığı halde start tuşuna basılmamış olabilir.	Start tuşuna basarak makinenizi çalıştırınız.
Makineden anormal sesler geliyor	Makineniz düz bir zeminde olmayabilir.	Makinenizi düz bir zemin üzerine alınız veya vidalı ayakları ayarlayarak makinenizin düz durmasını sağlayınız.
	Makineye, kapasitesinin üzerinde patates koyduğunuzdan motoru zorluyor olabilirsiniz.	Makine kapasitesi ile, makinedeki patates miktarını karşılaştırarak gerekirse fazla olan miktarı çıkarınız.
Güç yetersiz	Fiş doğru takılmamış olabilir	Fişlerin doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz
	Kondüktör ötüyor olabilir	Makineyi durdurup tekrar çalıştırınız
	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		

7. BAKIM

Her kullanımdan sonra veya günlük olarak makinenizin gövdesini nemli bir bezle siliniz. Haftada en az bir defa olmak üzere makinenizin alt diskini çıkararak, altında olabilecek toz, çamur ve birikintileri temizleyiniz.



Alt diski yerine takarken yuvasına tamamen oturduğuna emin olunuz. Gerekirse sağa-sola çevirerek diskin yerine oturmasını sağlayınız.

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.

8.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

EXPLANATION

This document provides information on installation, operation, safety, cleaning and hygiene, troubleshooting, maintenance of potato peeling 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 labeled on the appliance.

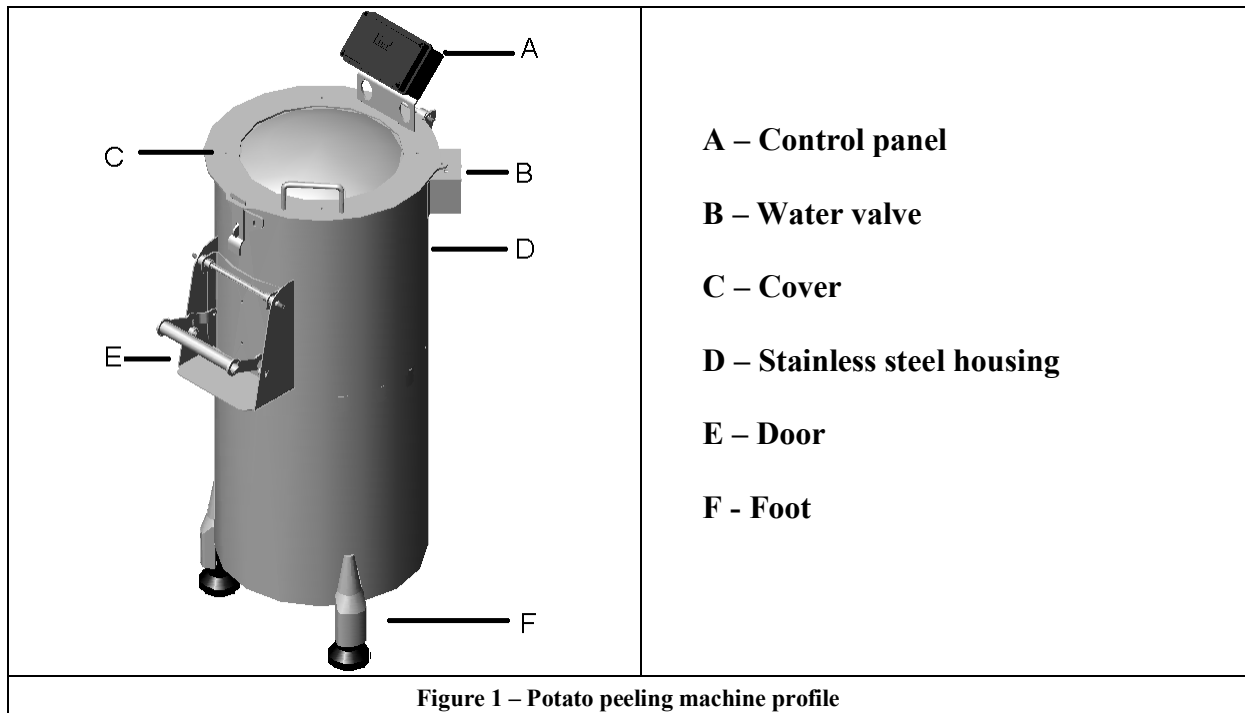
	DANGER
DANGEROUS SITUATIONMAY OCCUR. SERIOUS INJURE AND/OR DEATH MAY BE CAUSED IF YOU FAIL TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS	
	ELECTRICAL HAZARD
RISK OF ELECTRICAL HAZARD	
	RISK OF JAMMING
RISK OF FINGER OR HAND JAMMING BETWEEN COVER AND HOUSING	
	OPERATION INSTRUCTIONS
READ THE MANUAL BEFORE STARTING ANY OPERATION 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

Potato Peeling machines are specially designed to fulfill needs of potato processing of small, medium and large scale butchers, hotels, cafeterias, schools, dormitories, restaurants and other industrial kitchens. Potato peeling machines save your time and facilitate your work.

Potato peeling machines;

- AISI 304 consists of stainless steel housing.
- Due to thickened metal sheet vibration is brought down to a minimum level.
- Extractive plate eases the cleaning.
- Time clock makes the work easy.
- Control panel and valve provide water supply.
- The micro switch on the cover provides safety during operation.



MODELS

UPS 10: Stainless steel housing, 10 kg capacity, potato peeling machine

UPS 25: Stainless steel housing, 25 kg capacity, potato peeling machine

UPS 30: Stainless steel housing, 30 kg capacity, potato peeling machine

UPS 50: Stainless steel housing, 50 kg capacity, potato peeling machine

With filter: Same capacity.

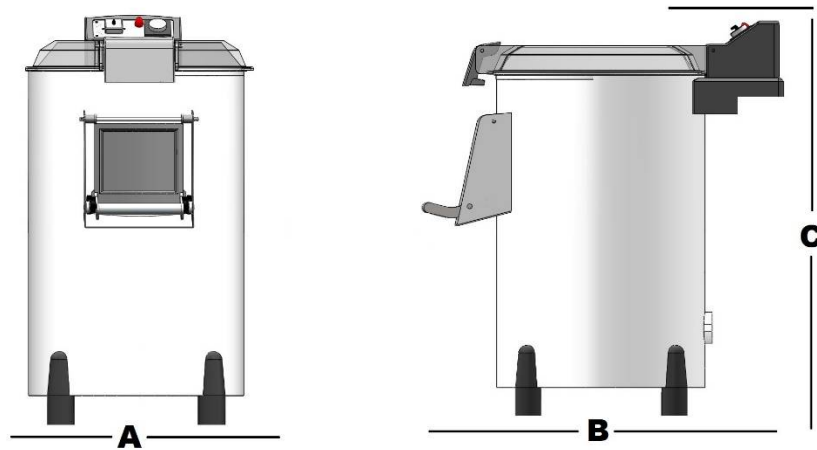
Check the match between appliances properties and those printed on the label.

INSTALLATION

Make sure the installation is carried out by qualified personnel.

DIMENSIONS, WEIGHT and VOLUME

This data is for informative purpose only.



Models	A (mm)	B (mm)	C (mm)
UPS 10	425	740	860
UPS 25	520	850	935
UPS 35	520	850	1064
UPS 50	630	810	1050
UPS 10 F	425	740	990
UPS 25 F	520	850	1065
UPS 35 F	520	850	1194
UPS 50 F	630	810	1180
Tablo 1 – Models and Dimensions			

TECHNICAL DATA	MODELS			
	UPS 10	UPS 25	UPS 35	UPS 50
Volume (m ³) without package	0,23	0,42	0,48	0,51
Weight (Kg) net	37	55	56	100
With Filter	UPS 10 F	UPS 25 F	UPS 35 F	UPS 50 F
Volume (m ³) without package	0,32	0,47	0,53	0,59
Weight (Kg) net	42	62	63	110
Tablo 2 – Models and Technical Data				

TRANSPORTATION

Due to design, the appliance is suitable for transportation by forklift. Put the forks between braces of the appliance. The gravity center is located in the middle of the housing, consider this point when transporting. Pay attention to the balance when lifting the appliance.

	Take necessary measures to prevent the overthrow of the appliance when transporting by hand. The gravity center is located in the middle of the housing.
---	---

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

SETTING UP

- Set up the appliance on a level surface.
- Provide the fixity via adjustable braces.
- 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 appliance's electrical system.

		Models (with filter – without filter)			
		UPS 10	UPS 25	UPS 35	UPS 50
Motor (kW)	M	0,55	1,1	1,5	1,1
	T	0,55	1,1	1,5	1,1
RPM		1400	1400	1400	900
Nominal phase	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N
	T	~3N	~3N	~3N	~3N
Voltage	M	220	220	220	220
	T	380	380	380	380
Frequency (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60
Table 3 – Motor Engine characteristics					

	Check the plate's direction of rotation. The direction of rotation must coincide with an arrow sign on the cover. If the plate rotates in the opposite direction switch two-phased cable.
---	--

	The appliance is grounded by yellow/green cable.
---	---

OPERATION

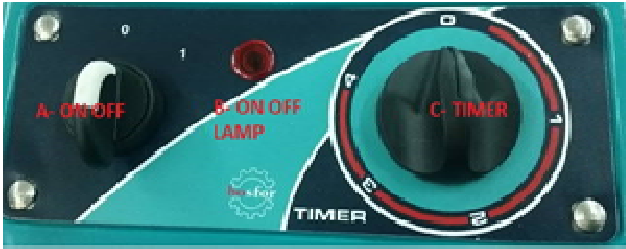
	Do not pour potatoes from a sack. Wash potatoes and put in a container to fill the appliance. Make sure there is no sand, mud, pebble or other sediments.
---	--

	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.
---	--

- The water connection to be provided by pipe packed with the appliance.
- Wash potatoes to be peeled and make sure no dirt left.
- Put potatoes in the appliance without exceeding capacity, close the cover. To learn maximum capacity, take a look at table 4.
- Insert the plug in the socket.
- Chose operational time period by using (C) button on time clock on the right
( **Figure 2**)
- Press (A) button on the control panel to switch on water.
- Press (A) button to start the appliance.
- Press (A) button to stop operating before adjusted end-time.
- To stop the appliance in case potatoes are peeled before adjusted end-time press STOP button.
- Keep water running until potatoes are cleaned completely. To switch off water press (A) button.

	After the end of the operation the appliance will adjust the same time.
	Advised peeling time varies between 3-5 minutes. The time may change due to size and sort of potatoes.
	Take all necessary measures to prevent hand jam between cover and housing. Make sure the cover is closed after loading.

CONTROL PANEL

	A- ON OFF B- ON OFF LAMP C- TIMER
Figure 2 – Control Panel	

OPERATIONAL CAPACITY

The capacity of the appliance depends on factors listed below:

- Structure of potatoes
- Environmental variety
- Ambient temperature
- Blend quality

Model	Potato Quantity	Peeling time	Capacity / Hour
UPS 10 – UPS 10 F	10 kg	3-5 minutes	200 kg / Hour
UPS 25 – UPS 25 F	25 kg	3-5 minutes	500 kg / Hour
UPS 35 – UPS 35 F	35 kg	3-5 minutes	700 kg / Hour
UPS 50 – UPS 50 F	50 kg	3-5 minutes	1000 kg / Hour
Table 4 – Maximum Capacity			

UPS 10 model peels 10 kg potatoes in 3 minutes (average). It makes 200 kg per hour. 200 kg potatoes are suitable for kitchens with a capacity of 500 portions. UPS 25 peels 20 kg potatoes within 3 minutes; it makes 400 kg per hour which is suitable for kitchens with 500 + portions capacity.

SAFETY

The appliance is protected against various dangerous situations. The micro switch on the cover will stop the appliance once it is opened. The control panel is separate from the housing and is attached to the cover.

	Avoid accumulation of water beneath the appliance. In that case, the engine may blow or cause electric shock.
	Operational safety increased by the micro switch. Once the cover is opened the switch will stop the appliance.

CLEANING AND HYGIENE

Pouring potatoes from a sack is the most common mistake; numbers of this trouble among statistics draw the attention of our service. Loading potatoes via sack leads to damages caused by entanglement of sack yarns around lower plate pin; soil and dirt accumulations harm engine and the appliance also. Taking into account these facts do not load potatoes by a sack. Wash and clean potatoes of dust and dirt before loading.

	Leave water running after operation for a while to keep plate and potatoes clean.
	Stop the appliance and unplug from the appliance before cleaning.

- Keep water supply until potatoes peeled completely.
- Start the cleaning only after finishing operating and shutting down the appliance.
- Remove the plug from socket before cleaning.
- Use suds and detergent to clean the housing.
- Do not clean inside with your hands.
- Do not use pressurized water to clean the appliance.
- Do not clean the appliance when operating.
- Start operation only after drying.

	Do not clean the appliance when operating.
---	---

	Do not clean the appliance with pressurized water.
---	---

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible cause	Actions to be taken
The appliance is not operating	The plug may not be connected	Connect the plug to power supply
	The plug may be connected but the emergency stop button may be activated	Turn the emergency stop button in direction of arrow labelled on the button
	Time duration may be finished	Adjust time clock for required duration
	The time duration may be adjusted but the start button may not be activated	Press Start button to start the appliance
The appliance makes abnormal sounds	You may set the appliance on uneven surface	Set the appliance on level ground or provide stability via adjustable braces
	You may exceed the capacity which strains the engine	Compare appliances capacity and the amount of potatoes, remove the excess amount
Lack of power supply	The plug may be connected improperly	Check the plug and correct if necessary
	The contactor makes sound	Restart the appliance
	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 – Failure cause		

MAINTENANCE

Clean the housing with damp cloth after every operation or daily.

No less than once a month remove lower emery and clean dust, dirt and possible accumulations that may be below.

	Make sure you set the bottom plate properly on shaft. Turn it in the right and the left direction if necessary to set it properly.
---	---

WARRANTY

PS Series Potato Peeling 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](mailto: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.MUTF.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.MUTF.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.MUTF.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.MUTF.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.MUTF.MAK.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ

ERKLÄRUNG

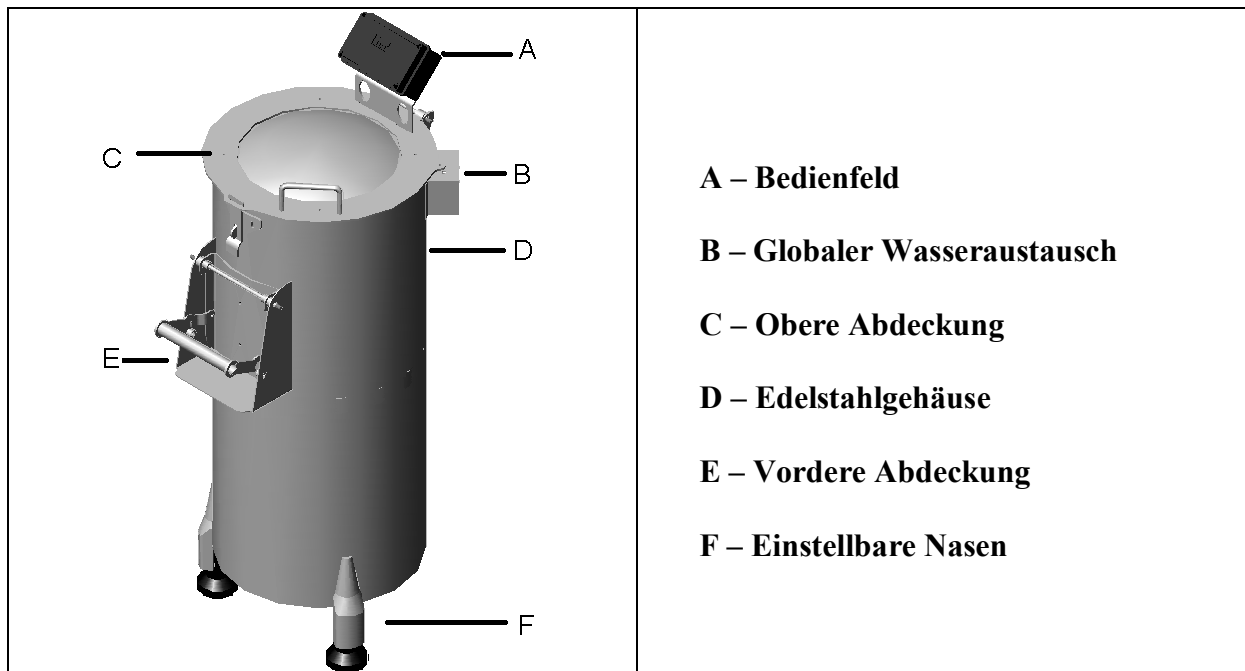
Dieses Dokument Umfasst Informationen bezüglich Installation, Gebrauch und Sicherheit, Reinigung und Hygiene, Auffinden von Fehler, Wartung, Gewährleistung und Kontaktdaten für Ihre Kartoffelschälmaschine.

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.	
	EINKLEMMUNGSGEFAHR
WO SIE DIESES ZEICHEN SEHEN BESTEHT DIE GEFAHR, DASS IHRE HAND ZWISCHEN DECKEL UND KESSEL EINGEKLEMMT WIRD.	
	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.	



DEFINITION

wurde speziell für kleine und mittelgroße Küchen von Fastfoodrestaurants, Krankenhäuser, Hotels, Mensas, Schulen, Heime, Restaurants und sonstigen industriellen Küchen, um den Bedarf an Kartoffelschälen zu decken entwickelt. Kartoffelschälmaschinen verkürzen die Schälzeit und verringert die Arbeitsbelastung durch Zeiteinsparung.

Die Kartoffelschälmaschinen;

- Waus AISI 304 Edelstahlblech hergestellt.
- Die Vibration wird durch das verdickte Stahlblech auf ein Minimum reduziert.
- Die entfernbare untere Platte erleichtert die Reinigung für den Benutzer.
- Bieten einfache Bedienung durch die Zeitschaltuhr.
- Sorgen für Ventilwassereinlass über das Bedienungsfeld.
- Verstellbare Nasen sorgen dafür, dass die Maschine ausgewogen auf den Boden gestellt werden kann.
- Der Türmikroschalter bietet einen sicheren Betrieb.

UNTERSCHIEDLICHE MODELLE

UPS 10 : Kartoffelschälmaschine mit Edelstahlgehäuse und 10 kg Kapazität

UPS 25 : Kartoffelschälmaschine mit Edelstahlgehäuse und 25 kg Kapazität

UPS 35 : Kartoffelschälmaschine mit Edelstahlgehäuse und 35 kg Kapazität

UPS 50 : Kartoffelschälmaschine mit Edelstahlgehäuse und 50 kg Kapazität

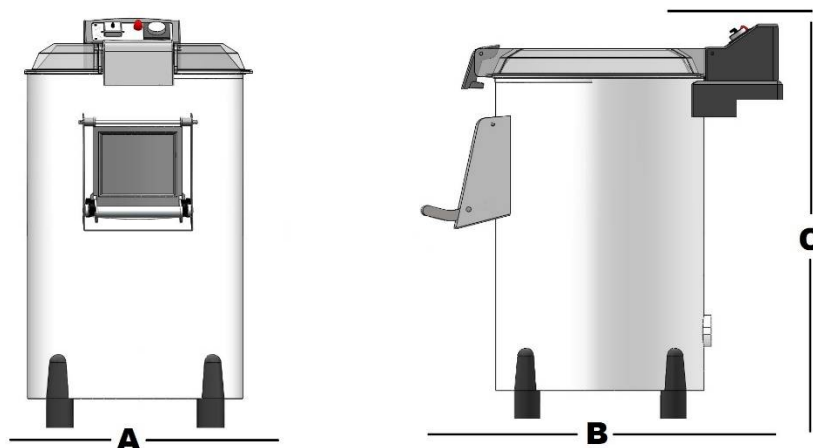
Überprüfen Sie, ob die Spezifikationen Ihres Maschinenmodells mit den beschreibenden Informationen auf dem Aufkleber übereinstimmen.

INSTALLATION

Lassen Sie die Installation bitte nur vom qualifizierten Personal durchführen.

MASSE, GEWICHT und VOLUMEN

Diese Daten dienen Informationszwecken.



Modelle	A (mm)	B (mm)	C (mm)
UPS 10	425	740	860
UPS 25	520	850	935
UPS 35	520	850	1064
UPS 50	630	810	1050
UPS 10 F	425	740	990
UPS 25 F	520	850	1065
UPS 35 F	520	850	1194
UPS 50 F	630	810	1180
Tafel 1 – Modelle und Maße			

TECHNISCHE DATEN	MODELLE			
	UPS 10	UPS 25	UPS 35	UPS 50
Volumen (m³) ohne paket	0,23	0,42	0,48	0,51
Gewicht (Kg) net	37	55	56	100
	UPS 10 F	UPS 25 F	UPS 35 F	UPS 50 F
Volumen (m³) ohne paket	0,32	0,47	0,53	0,59
Gewicht (Kg) net	42	62	63	110
Tafel 2 – Modelle und technische Daten				

TRANSPORT

Die Maschine ist so ausgelegt, dass die Gabel eines Gabelstaplers zwischen die Füße passt. Bringen Sie die Gabel des Gabelstaplers zwischen die Füße der Maschine. Der Schwerpunkt Ihrer Maschine liegt in der Mitte des Gehäuses. Berücksichtigen Sie diesen Punkt, wenn Sie den Gabelstapler platzieren. Heben Sie den Gabelstapler beim Anheben der Maschine ausgewogen an.

	Bei dem Transport per Hand treffen Sie Vorkehrungen um den Umsturz zu verhindern. Der Schwerpunkt der Maschine befindet sich in ihrer Mitte.
---	---

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

PLATZIEREN

- Platzieren Sie die Maschine auf einem ebenen Untergrund.
- Stellen Sie das Gleichgewicht der Maschine mit Hilfe der einstellbaren Nuten her.
- Stellen 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.

Eigenschaft		Modelle			
		UPS 10	UPS 25	UPS 35	UPS 50
Motor (kW)	M	0,55	1,1	1,5	1,1
	T	0,55	1,1	1,5	1,1
RPM		1400	1400	1400	900
Nominelle Phase	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N
	T	~3N	~3N	~3N	~3N
Spannung	M	220	220	220	220
	T	380	380	380	380
Frequenz (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60
Tafel 3 – Motoreigenschaften					



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



Überprüfen Sie die Kesseldrehrichtung Ihrer Maschine. Die Drehrichtung des Kessels muss der Pfeilmarkierung auf dem Deckel entsprechen. Wenn die Drehrichtung umgekehrt ist, ändern Sie die Position der zwei Phasendrähte.

GEBRAUCH, SICHERHEIT

BETRIEB



Füllen Sie die Kartoffeln in die Maschine nie direkt aus dem Sack. Füllen Sie stattdessen die Kartoffeln in einem Behälter und bevorzugen Sie diese nach dem Waschen in die Maschine zu geben. Achten Sie darauf, dass sich keine Ablagerungen wie Sand, Erde, Kies usw. auf den Kartoffeln befinden.



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.

- Stellen Sie die Wasserverbindung der Maschine mit dem mitgelieferten Schlauch her.
- Waschen Sie die zu schälende Kartoffeln und gehen Sie sicher, dass auf ihnen kein Schlamm übriggeblieben ist.
- Füllen Sie die Maschine mit einer Menge an Kartoffeln, sodass die maximale Kapazität der Maschine nicht überschritten wird. Schließen sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Sehen Sie Tafel 4 um die maximale Kapazität Ihrer Maschine zu ermitteln.
- Stecken Sie den Stecker ein.

- Überprüfen Sie die Arbeitsdauer auf dem Zeitschalterdisplay auf dem Bedienungsfeld (C), (👉 Abb. 2) und stellen Sie diese mithilfe der Zeitschaltertasten (C) ein.
- Drehen Sie das Wasser mithilfe der Wasser Auf-&Abdrehtaste (A) auf dem Bedienungsfeld auf.
- Drücken Sie die Start-Taste (A) um die Maschine zum laufen zu bringen.
- Falls Sie die Maschine vor der eingestellten Zeit abschalten möchten, so drücken Sie die Stopp-Taste (A).
- Nachdem Ihre Kartoffeln vollständig geschält sind, können Sie die Maschine stoppen, indem Sie die Stopp-Taste drücken, auch wenn die von Ihnen eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist.
- Halten Sie nach dem Anhalten der Maschine das Wasser aufgedreht, bis die Kartoffeln vollständig gereinigt sind. Um das Wasser abzudrehen drücken Sie die Wasser Auf-&Abdrehtaste (A).

	Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, stellt sich die Maschine automatisch auf die vorher eingestellte Zeit ein.
---	--

	Die empfohlene Schäldauer der Kartoffeln beträgt 3 bis 5 Minuten. Diese Zeit kann sich je nach Art und Größe des Materials verändern.
--	--

	Treffen Sie Vorkehrungen um zu verhindern, dass Ihre Hand zwischen Deckel und Gehäuse einklemmt. Gehen Sie sicher, dass der Deckel, nach auffüllen der Maschine vollständig verschlossen ist.
---	--

BEDIENUNGSFELD

	A – Start - Stopp Taste B – Start – Stopp Lampe C – Zeitschaltuhr
---	---

Abb. 2 – Bedienungsfeld

ARBEITSKAPAZITÄTEN

Die Arbeitskapazität der Maschine hängt von folgenden Faktoren ab:

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

Modelle	Kartoffelmenge	Schälzeit	Mahlzeiten / Stunde
UPS 10	10 kg	3-5 Minuten	< 500 Mahlzeiten/Std
UPS 25	25 kg	3-5 Minuten	> 500 Mahlzeiten/Std
UPS 15	15 kg	3-5 Minuten	> 500 Mahlzeiten/Std
UPS 50	50 kg	3-5 Minuten	> 500 Mahlzeiten/Std
Tafel 4 – Maximale Kapazitäten			

Das Modell UPS 10 kann 10 kg Kartoffeln in 3 Minuten schälen. Dies entspricht 200 kg Kartoffeln pro Stunde. 200 kg Kartoffeln ist ideal für Küchen mit einer Kapazität von bis zu 500 Mahlzeiten. Das Modell UPS 25 kann 25 kg Kartoffeln in 3 Minuten schälen. Dies entspricht 400 kg Kartoffeln pro Stunde. Somit kann der Bedarf von Küchen mit einer Kapazität von mehr als 500 Mahlzeiten gedeckt werden.

SICHERHEIT

Das Gerät ist gegen verschiedene gefährliche Situationen geschützt. Der Mikroschalter an der Abdeckung stoppt das Gerät nach dem Öffnen. Das Bedienfeld ist vom Gehäuse getrennt und an der Abdeckung befestigt.

	Halten Sie kein Wasser unter Ihre Maschine. Andernfalls kann es zu einem Durchbrennen des Motors oder einem elektrischen Schlag kommen.
	Ihre Arbeitssicherheit wird durch den Mikroschalter auf der Abdeckung Ihrer Maschine erhöht. Wenn die Abdeckung geöffnet wird, stoppt der Mikroschalter die Maschine, indem er den Strom im Stromkreis unterbricht.

REINIGUNG, HYGIENE

Einer der häufigsten Anwendungsfehler ist das entleeren der Kartoffel in die Maschine direkt aus dem Sack und belegt einen prominenten Platz in unserer Kundendienststatistik. Dieses Vorgehen verursacht Funktionsstörungen, weil Sackstränge sich in der Welle der Unterplatte verfangen, und weil Erd- und Schlammansammlungen von ungewaschenen Kartoffeln den Motor und die Maschine beschädigen. Deshalb entleeren Sie die Kartoffeln nie direkt aus dem Sack. Füllen Sie stattdessen die Maschine mit Kartoffeln auf, welche gewaschen und bereits von Staub und Ansammlungen bereinigt sind.

	Nachdem Ihre Kartoffeln vollständig gereinigt sind, lassen Sie den Wasserfluss noch einige Sekunden durch das Gehäuse laufen. Auf diese Weise können Sie sicherstellen, dass sowohl Ihre Kartoffeln als auch die Raspel im Gehäuse sauberer sind.
---	--

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

- Lassen Sie das Wasser weiterfließen bis das übrige Material im Kessel vollständig gereinigt ist.
- 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.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit heißem Wasser und Seife.
- Versuchen Sie nicht die Maschine vor innen mit Hand zu reinigen.
- Waschen Sie die Maschine auf keinem Fall mit Hochdruckwasser.
- Versuchen Sie nie die Maschine während des Betriebs zu Reinigen.
- Schalten Sie die Maschine erst nach dem vollständigen Trocknen wieder ein.

	Versuchen Sie nie die Maschine während des Betriebs zu reinigen.
---	---

	Waschen Sie die Maschine nie mit Hochdruckwasser.
--	--

FEHLERSUCHE

Fehler	Eventuelle Ursache	Vorgehen
Maschine läuft nicht	Stecker nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker ein
	Stecker Eingesteckt – jedoch Notstoppschalter aktiv.	Drehen Sie den Notstoppschalter in Pfeilrichtung um ihn wieder zu deaktivieren.
	Die Zeit der Zeitschaltuhr ist abgelaufen	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Betriebszeit ein.
	Zeitschaltuhr eingestellt, Startknopf jedoch nicht bedient	Starten Sie die Maschine indem Sie den Startknopf bedienen
Anormale Geräusche aus der Maschine	Maschine nicht auf einer ebenen Fläche aufgestellt	Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen Fläche auf oder stellen Sie die Position der Maschine mithilfe der schraubbaren Nasen so ein, dass die Maschine gerade steht.
	Der Motor wird übermäßig belastet, weil die maximale Kapazität überschritten wurde	Vergleichen Sie die maximale Kapazität der Maschine mit der Menge an Kartoffeln in der Maschine und entfernen Sie ggf. den überschüssigen Teil.
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 5 – Fehlerursachen		

WARTUNG

Wischen Sie das Gehäuse Ihrer Maschine nach jedem Gebrauch oder täglich mit einem feuchten Tuch ab.

Entfernen Sie mindestens einmal pro Woche die Unterplatte um eventuelle Staub-, Schlamm und sonstige Ansammlungen zu entfernen.

	Beim Wiedereinsetzen der Unterplatte achten Sie darauf, dass Sie richtig einrastet. Drehen Sie die Platte ggf. nach links und rechts um sie einrasten zu lassen.
---	---

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