

KULLANMA KILAVUZU

Kıyma Makinesi



Tanıtım Videosu

İÇİNDEKİLER

- ▶ Giriş ve İletişim Bilgileri2
- ▶ Ürün Tanıtımı ve Çalışma Prensibi3-8
- ▶ Kullanım Talimatları9,10
- ▶ Temizlik ve Bakım11
- ▶ Sorun Giderme12
- ▶ Garanti Şartları13
- ▶ Teknik Bilgiler14
- ▶ Bağlantı Şemaları15-17
- ▶ Teknik Servisler18

Giriş

Bu kılavuz, Boğaziçi kıyma makinelerinin güvenli, doğru ve verimli bir şekilde kullanılması amacıyla hazırlanmıştır.

Ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz ve tüm güvenlik talimatlarına uyunuz. Talimatlara uyulmaması durumunda oluşabilecek arızalardan üretici sorumlu tutulamaz.

Makine, yalnızca endüstriyel mutfaklar gibi profesyonel ortamlarda, bu konuda eğitim almış personel tarafından kullanılmalıdır. Ev tipi kullanım için uygun değildir.

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

İletişim Bilgileri

Telefon : +90 212 945 14 90

Yedek Parça: 0505 016 55 63

Faks : +90 212 294 97 18

E-mail : bogazici@bogazicimakina.com

Web adresi: www.bogazicimakina.com

Adres: Karadeniz Mahallesi, Cebeci Caddesi,

No:171/A Küçükköy, Gaziosmanpaşa, İstanbul

Kıyma Makinesi

Endüstriyel tip kıyma makinesi olup; otel, restoran, yemek şirketleri, kasap, market vb. yerlerde et vb. gıdaların işlenmesinde kullanılmaktadır.

Model Numara Açılımı (BPKM.YY.Z.CK.A.XX)

B : Boğaziçi Endüstriyel Mutfak Makineleri

P : Paslanmaz

KM : Kıyma Makinesi

YY : No (12, 22, 32, 42, 130)

Z : Tip (S: Soğutuculu, E: Ekonomik)

CK : Sökülebilir Kovan

A : Ayaklı Model

XX : Faz (01:220V, 02:380V)

Kıyma Makinesi Modelleri

Model	Kapasite (Kg/Saat)	Motor (kW)	Voltaaj	Ebat(cm)	Soğutucu
BKM.12	100	0,55	220V	59×27×31	-----
BKM.22	400	1,5	220V / 380V	81×32×39	-----
BKM.32	600	2,2 / 3	220V / 380V	87×33×40	-----
BKM.32E	300	1,1	220V / 380V	76×29×34	-----
BKM.22S	400	1,5	220V / 380V	81×32×49	Bulunuyor
BKM.32S	600	2,2 / 3	220V / 380V	85×37×51	Bulunuyor

Paslanmaz Kıyma Makinesi Modelleri

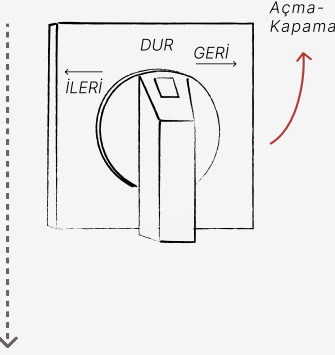
Model	Kapasite (Kg/Saat)	Motor (kW)	Voltaj	Ebat(cm)	Soğutucu
BPKM.12CK	100	0,55	220V	59×27×31	-----
BPKM.22	400	1,5	220V / 380V	81×32×39	-----
BPKM.32	600	2,2 / 3	220V / 380V	85×37×40	-----
BPKM.32CK	600	2,2 / 3	220V / 380V	85×38×40	-----
BPKM.32C	300	1,5	220V / 380V	57×35×28	-----
BPKM.42	800	5,5	380V	100×44×48	-----
BPKM.130	1500	11	380V	140×72×129	-----
BPKM.22S	400	1,5	220V / 380V	81×32×49	Bulunuyor
BPKM.32S	600	2,2 / 3	220V / 380V	85×37×51	Bulunuyor
BPKM.32SCK	600	2,2 / 3	220V / 380V	85×38×51	Bulunuyor
BPKM.42S	800	5,5	380V	100×44×57	Bulunuyor
BPKM.130S	1500	11	380V	140×72×129	Bulunuyor

Ayaklı Paslanmaz Kıyma Makinesi Modelleri

Model	Kapasite (Kg/Saat)	Motor (kW)	Voltaj	Ebat(cm)	Soğutucu
BPKM.42A	800	5,5	380V	105×52×97	-----
BPKM.42SA	800	5,5	380V	105×52×106	Bulunuyor

Kıyma Makinesi Çalışma Prensipleri:

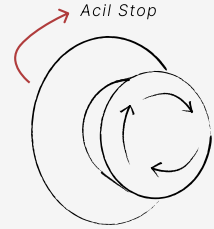
1



İleri-Geri ve Kapama Tuşu: Makine fişe takıldıktan sonra "DUR" konumunda olan şalter "İLERİ" konumuna getirilir. İşlem bittikten sonra tekrar eski konumuna getirilir.

Makine çalışırken eğer sıkışma olursa "GERİ" konumunda en fazla 2 saniye bekletilmelidir.

Acil Stop: Acil Stop ise makineye giden elektrik akışını hemen keser ve acil bir kapatma durumunda hem operatörler hem de makine için anında güvenlik sağlar. Üstüne basınca çalışır, okların yönünde çevrildiğinde kapanır.



2



Dijital Ekran (Varsa Eğer) : Soğutma ayarı yapmak için kullanılır.



Dijital Ekran Çalışma Prensipleri :

(Soğutmalı modeller için geçerlidir.)



- Bu tuşa 5 saniye boyunca basılı tutulduğunda;
- Cihaz bekleme moduna girer
 - Tüm çıkışlar kapatılır ve ekranda OFF yazar
 - Uyku modundayken tekrar 5 saniye basılı tutulduğunda çalışma moduna geri döner

SET

Set tuşuna basıp elinizi çektikten sonra ekrana derece değeri gelir ve sonrasında yukarı-aşağı tuşlarıyla istenen derece değeri ayarlanır.



Yukarı Tuşu: Değerleri artırır.



Aşağı Tuşu: Değerleri azaltır.
5 saniye basılı tutulduğunda sistem manuel defrosta girer.

Simgeler

Ledler;
yanıyor ise: *Aktif*
sönük ise: *Pasif*



Kompresör Durum Ledi



Defrost Durum Ledi



Isıtma (Aux Çıkışı) Durum Ledi

Hata Mesajları



Sensör Arızası

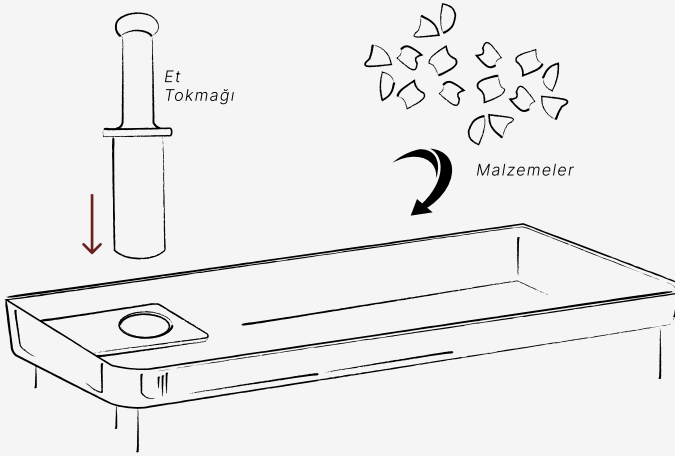


Düşük Ortam Sıcaklığı



Yüksek Ortam Sıcaklığı

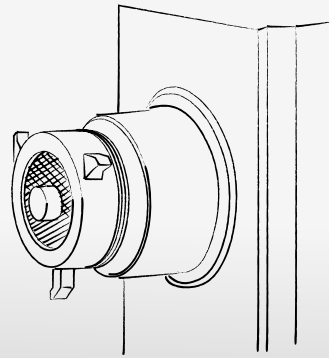
-3°C olarak standart gelir, en fazla -6 °C kadar düşer.

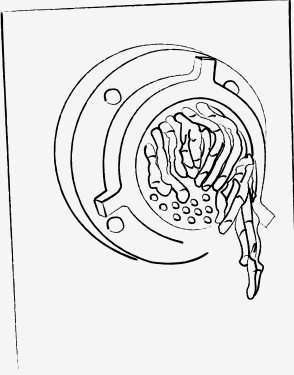
3

Tepsi ve Besleme: Et makinenin üst kısmındaki tepsiye yerleştirilir. Buradan, makinenin içerisine doğru itilir.

4

Helezon: Boğazdan gelen et, (helezon tarafından aşağıya doğru çekilir. Bu helezon, eti bıçaklara doğru iter ve makinenin içinde hareket etmesini sağlar.



5

Bıçaklar ve Ayna: Et, helezonun sonunda yer alan döner bıçaklara ulaşır. Bıçaklar, eti hızlı bir şekilde doğrar.

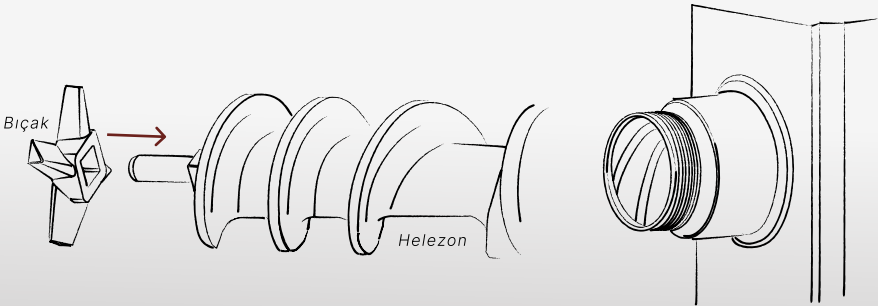
Ardından, doğranan et, makinenin ucundaki delikli aynadan geçer. Bu ayna, etin boyutunu belirler ve ince veya kalın kıyma elde edilmesini sağlar.

6

Bakım sonrası parçalar geri birleştirilirken:

Parçaların Birleştirilmesi: Sırasıyla helezon, bıçak, ayna ve bilezik takılır.

- ❗ **Bıçak, helezona takılırken alttaki resim gibi takılmalıdır. Eğimli (kavisli) yüzey tarafı helezona dönük, düz (keskin) yüzeyi dışa dönük yerleştirilmelidir. Aksi halde kırılır.**



Kullanım Talimatları

Ürün ile İlgili Sorumlulukların Aitliği



Üretici Firma



Ürün Sahibi

Bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kurallarını yerine getirmek		
Aksi durumlarda oluşabilecek riskler ve arızalar		
Cihazın temizliği ve periyodik bakımları		
Kullanım kılavuzunda belirtilen tüm şartlar yerine getirilmesine rağmen oluşacak imalat ve montajdan kaynaklanan arızalar		

Kurulum ve Çalıştırma Bilgileri

- ❗ Makineyi çalıştırmadan önce kullandığınız soketin topraklandığından emin olun.
- 📌 Cihazı düz, sağlam bir yüzeye yerleştirin.
- 📌 Eğer cihaz 220V ile çalışıyorsa sigortanızın 32 ampere ayarlı olduğundan emin olunuz.
- 📌 Cihaz 380V ile çalışıyorsa; Kahverengi-Siyah-Gri uç **faz**, Mavi uç **nötr**, Sarı-Yeşil uç **topraklama** olarak bağlanmalıdır.
- 📌 Cihaz 380V ile çalışıyorsa; Makine ok yönünde dönmüyorsa fiş ucundan kahverengi ve siyah kablunun yeri değiştirilmelidir.
- 📌 Fazlarda eksik bağlantı olursa cihaz gürültülü çalışır. Mavi uç nötr kablo faz yerine bağlanırsa cihazınız zarar görür.
- 📌 Cihazınız voltaj düşüklüğü veya kapasite üzeri et yükleme durumunda durabilir. Bu durumlarda cihazın çalıştırma düğmesini kapama konumuna geri getirip daha sonra da ters yönde 1-2 saniye çalıştırınız. Aksi takdirde motorunuz yanabilir.

- Besleme kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici servis acentesi veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- İlk kullanımdan önce ayna, bıçak ve helezonu sıcak suyla yıkayın ve ardından kurutun. Bu parçaların ıslak kalmamasına dikkat ediniz.
- Sırası ile helezon, bıçak, ayna ve bileziği takınız ve hafifçe sıkınız. Aynayı takarken sabitleme piminin tam oturmuş olduğundan emin olunuz.
- Bileziği hafif sıktıktan sonra makine çalışır durumdayken son olarak insan gücüyle sıkınız. Sıkmak için başka alet kullanmayınız.
- Makinenizin uzun ömürlü olabilmesi için kesinlikle boşta çalıştırmayınız.
- Kullanılmayan zamanlarda makineyi prize takılı halde bırakmayın.
- ! *Cihazı yanıcı veya patlayıcı malzemelerin yakınına kurmayın ve cihazın yanında yanıcı veya patlayıcı madde bulundurmayın.*

Güvenlik Önlemleri

- Makinenizde et çekerken etin içerisine küçük de olsa kemik karışmadığından emin olunuz.
- Eti her zaman cihaz çalışırken atınız. Ayna ve bıçağın körelmemesi ve makinenin aşırı yüklenmemesi için etinizi cihaz çalışmaz halde iken atıp çalıştırmayınız.
- Eti itelemek için hiçbir zaman elinizi kullanmayınız.
- ! **Makinenin et atma yolluğundaki etleri itelemek için et takozu ve çelik eldiven kullanınız.**
- ! **El koruma aparatı kesinlikle sökülmemelidir!**
- ! Kazalar sonucunda meydana gelecek yaralanmalarda öncelikle ilk yardım ekibine haber veriniz. Ayrıca en yakın sağlık birimiyle temasa geçiniz.
- ! Arıza sırasında makineyi kesinlikle çalıştırmayınız ve satıcı firma ile temasa geçiniz.

Temizlik ve Bakım

Periyodik Bakımda Dikkat Edilmesi Gerekenler


Cihazın performansını koruyabilmesi ve güvenli bir şekilde çalışabilmesi için belirli aralıklarla bakım yapılması gerekmektedir. Aşağıda belirtilen periyotlarda ve yöntemlerle bakım uygulamanız önerilir.

Parça	Sıklık	Açıklama
Kovan, helezon,ayna ve bıçak	Her Kullanımdan Sonra	Nemli bez ve gıda uyumlu deterjanla temizlenmeli. Kalıntı bırakılmamalıdır.
Havalandırma Delikleri	Ayda bir	Toz birikmesini önlemek için kuru bir fırça veya vakumla temizleyin.
Genel Bakım	2 yılda bir	Genel bakım yaptırmak

- ▶ Bakım öncesi cihazın fişi çekilmelidir.
- ▶ Makinenin temizliğinde su jeti kullanılmamalıdır.
- ▶ Kullanım ve temizlik sırasında, elektrik kablolarının suyla temas etmediğinden emin olun.
- ▶ Cihazınızı nemli bezle sildikten sonra kurulayınız.
- ▶ Makinenin yağ eksiltmesi durumlarında eksilen miktar kadar 1500 numara dişli yağı koyunuz. Bunun için;
 - Et koyma tepsisini sökünüz,
 - Yağ tapasını sökünüz,
 - Eksilen yağı tamamlayınız,
 - Yağ tapasını iyice sıkınız ve tapanın yağ sızdırmadığından emin olunuz.
- ▶ Bakım sonrası parçalar doğru şekilde yerine takılmalıdır.

Sorun Giderme Tablosu

Sorun	Olası Sorun	Çözüm Önerisi
Cihaz çalışmıyor	Fiş takılı değil / elektrik yok	Prizi ve elektrik bağlantısını kontrol edin
	Ana güç düğmesi kapalı	Güç düğmesini "1" konumuna getirin
	Acil-Stop açık	Acil-Stop düğmesi açıksa kapatınız.
Motor çalışıyor ama bıçak dönmüyor	Helezon sıkışmış	Helezon sökölüp temizlenmeli
Kıyma düzgün çıkmıyor (çok ezilmiş / lifli)	Bıçak, ayna kör	Bıçağı/aynayı bileyleyin veya yenisiyle değiştirin
	Ayna ters takılmış	Aynayı doğru yerleştirin
Malzeme hazneden ilerlemiyor	Helezon tıkanmış	Helezonu temizleyin
	Fazla yağsız et	Etin kıvamını kontrol edin
Cihaz aşırı ısınıyor veya duruyor	Motor aşırı yüklenmiş	Kullanım talimatlarındaki kapasiteye uyun

 Not: Yukarıdaki önerilerle sorun çözülmezse cihazı kullanmayı durdurun ve yetkili teknik servis ile iletişime geçin.

Garanti Şartları

Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden başlar ve 2 yıldır.

Garanti süresi kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Boğaziçi makinanın yetkili kıldığı servislerin dışında bakım-onarım veya herhangi bir sebepten dolayı müdahale edilmemesi şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürün teslim tarihinden itibaren başlar.

Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Azami tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre ürüne ilişkin arızanın servise; servislerin bulunmadığı yerlerde ürün satıcı, bayi veya imalatçısına bildirim tarihinden itibaren başlar.

Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis atölyelerinde yapılabilir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçanın saptanması tamamen Boğaziçi Makine'ye aittir.

Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli veya herhangi başka bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

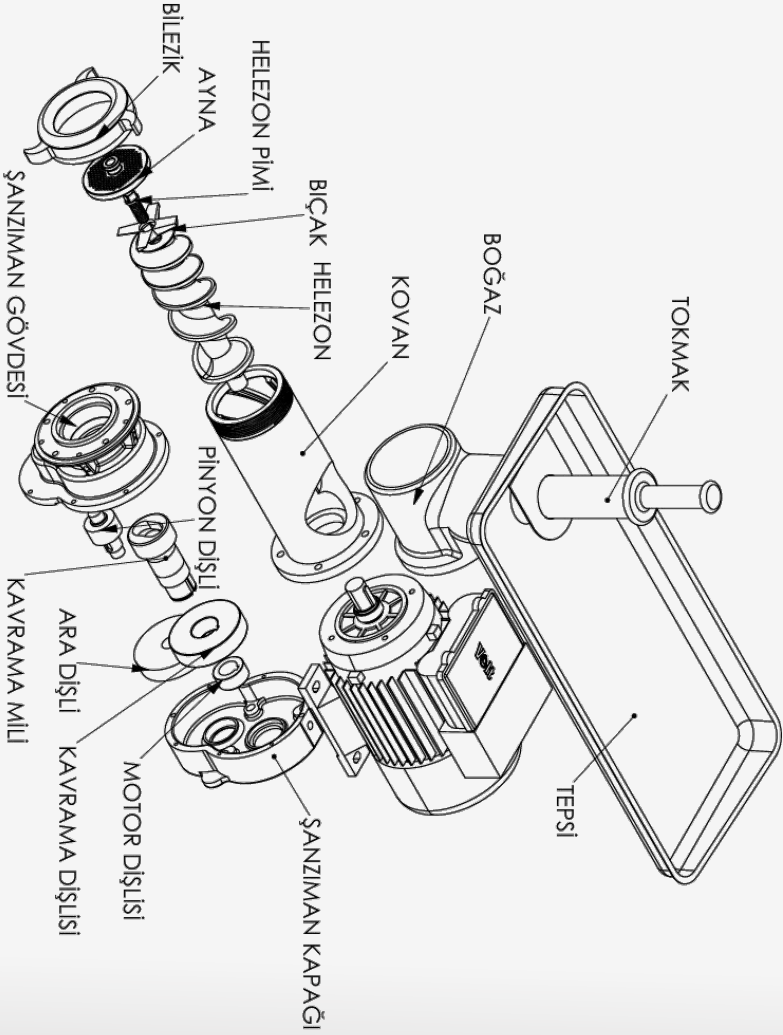
Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın, tüketiciye teslim edildiği andan itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması durumunda veya farklı arızaların dörtten fazla tekrarlanması durumunda veya farklı arızaların toplamının 6 dan fazla olması sonucu, üründen yararlanmamayı sürekli kılması, tamiri için gerekli azami sürenin aşılması, firmanın servisinin, servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayisi, ithalatçısı veya imalatçısının birin düzenlediği raporla arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirlenmesi durumlarında, tüketici malın değişimini bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.

Garanti belgesi ile çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Makinenin olası bir arıza durumunda garanti kapsamında işlem görmesi için bu belgenin ibrazı zorunludur. Lütfen özenle saklayınız.

! *Elektrik şebeke akımında azalma veya yüksek gerilim sebebi ile motor ve kondansatör garanti kapsamı dışındadır.*

Teknik Çizimler

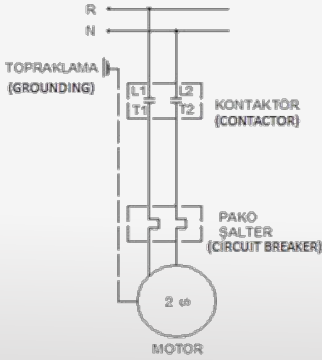


Bağlantı Şemaları

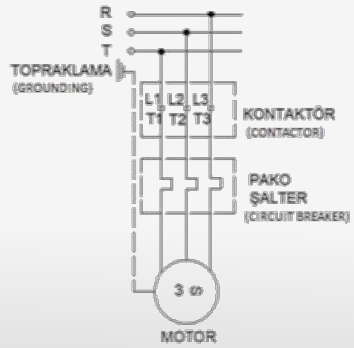
BKM, BPKM Kumanda Devre Şeması



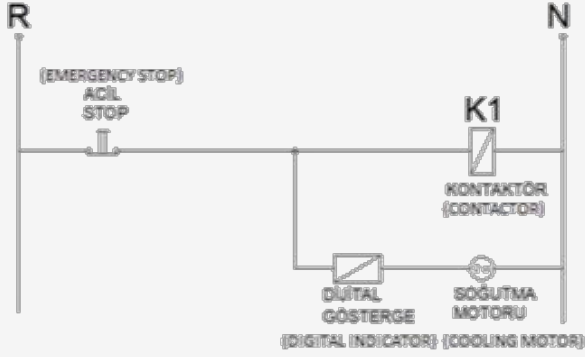
BKM, BPKM Monofaze Güç Devresi



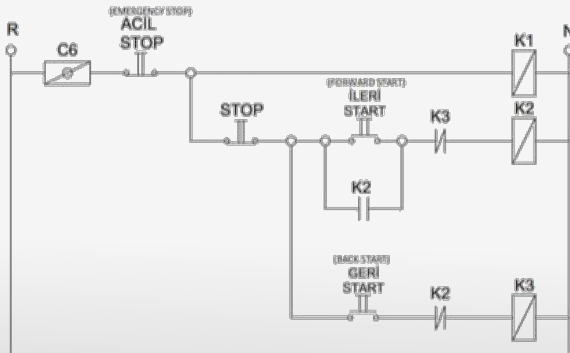
BKM, BPKM Trifaze Güç Devresi



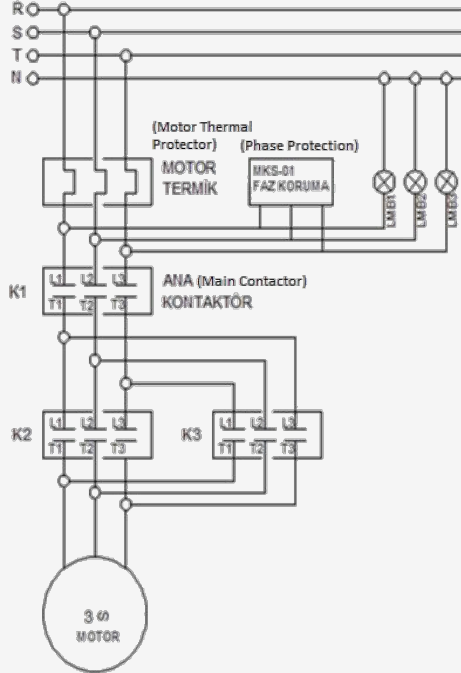
Soğutuculu Makinelerin Kumanda Devre Şeması



BPKM.130.02 Kumanda Devre Şeması



BPKM.130.02 Güç Devre Şeması



Teknik Servisler

İL	İLÇE	Unvanı	TELEFON
ADANA	ÇUKUROVA	GÜRSOY KLİMA	0532 764 37 79
ADIYAMAN		FATİH SOĞUTMA	0542 304 70 10
AFYON	MERKEZ	CELİNOX PASLANMAZ	0538 345 84 00
AĞRI		AK HCS END. MUTF. EKİP. SOĞ. VE ISITMA	0544 292 48 13 - 0472 215 11 59
AKSARAY		TOPAÇLILAR BIÇAK EVİ	0543 670 53 99
AMASYA	MERZİFON	UYUM TEKNİK-NECMİYE AYDIN	0358 514 08 44
ANKARA	MAMAK	AYDIN MAKİNE	0532 432 68 38
ANTALYA	ALANYA	ÖNALLAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK	0506 050 93 97
ANTALYA	KEPEZ	ZANTEK END. MAK ELEKT. ELETRO. ENERJİ	0242 344 09 94 - 0532 609 32 69
ARDAHAN	MERKEZ	BUZPAN ENDÜSTRİYEL ARDAHAN	0532 167 34 92
BALIKESİR	EDREMIT	DEMS.END.MAKİNE	0545 437 48 17
BATMAN	MERKEZ	BAŞARAN TEKNİK	0506 319 88 15
BİNGÖL	MERKEZ	PINAR SOĞUTMA VE ISITMA	0426 213 85 20 - 0543 592 85 20
BİTLİS	TATVAN	CİNOĞLU ENDÜSTRİYEL MUTFAK	0537 685 76 92 - 0434 828 02 08
BOLU	MERKEZ	ATAOĞLU TEKNİK	0374 123 14 24 - 0 541 495 45 24
BURSA	OSMANGAZI	ÇELİKİŞ BIÇAK VE ÇELİK TİC.SAN.LTD.ŞTİ	0224 220 78 77 - 0532 417 06 55
ÇANAĞKALE		SEMAK END.MUT.EKİP. BAKIM VE ONARIM	0548 838 88 98
ÇORUM		CEYLAN SOĞUTMA	0535 712 94 13
DENİZLİ	PAMUKKALE	ONTEK END. MUTFAK	0507 981 44 01
DIYARBAKIR	BAĞLAR	UFKU END. ISIT. V E SOĞ.	0537 048 99 00 - 0505 390 74 21
EDİRNE	KEŞAN	BURSALI MAKİNA-2	0532 623 34 87- 0284 715 30 27
ELAZIĞ		NEKA TEKNİK	0535 516 48 23
ERZİNCAN	MERKEZ	ÖZELLER AVM	0535 305 53 59 - 0446 223 74 35
ERZURUM	YAKUDIYE	SANAT ENDÜSTRİYEL	0536 242 27 02
EŞKİŞEHİR	ODUNPAZARI	ELİT TEKNİK	0544 672 43 43 - 0222 231 10 04
GAZİANTEP	ŞEHİTKAMİL	KORKMAZ SOĞUTMA ISITMA SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ.	0545 721 48 58
GİRESUN	MERKEZ	CRİSTAL SOĞUTMA	0541 428 40 28
HAKKARİ	YÜKSEKOVA	ÖZLEM ISITMA SOĞUTMA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	0438 351 20 29
HATAY	ANTAKYA	MANSUROĞLU BOBİNAJ	0532 552 39 34
İĞDIR		KARDEŞ TEKNİK	0476 227 01 83 - 0541 440 76 76
İSPARTA	MERKEZ	MUTLU BÜLBÜL MUTLU END.MUT.VE TEMZ.SİSTEMLERİ	0533 556 92 93
İZMİR	KARABAĞLAR	ETS END. MUTFAK	0554 899 90 04
KAHRAMANMARAŞ	DULKADIROĞULLARI	GÖRKEM MAKİNA	0532 542 83 59
KARABÜK		KARABÜK İŞ TEKNİK	0535 779 47 64 - 0370 413 11 92
KARS		TUĞRA İTH. İHR. SAN. LTD. ŞTİ.	0474 212 74 46 - 0533 599 18 41
KAYSERİ	MELİKGAZI	HAKSAN SOĞ. VE İKLİMLENDİRME	0535 404 11 44 - 0352 331 49 69
KASTAMONU		ÇAĞDAŞ ENDÜSTRİYEL	0541 541 17 26
KIBRIS		BÜLENT ARANGÜL	0533 869 69 25
KOCAELİ	KÖRFEZ	KİSMET TİCARET	0533 223 69 20
KONYA	SELÇUKLU	HASAN DOĞAN	0555 981 89 16
KÜTAHYA		USTAM ISITMA SOĞUTMA BEYZAŞYA TAMİR BAKIM	0537 973 28 73 - 0274 216 19 73 - 0541 354 80 07
MALATYA	BATTALGAZI	EM-HA ISITMA SOĞUTMA	0532 766 91 01
MANİŞA	KULA	SEPETOĞLU END.MUTFAK	0552 696 15 95
MERSİN	AKDENİZ	FIKRI ASLAN	0532 676 03 70
MUĞLA	KÖYCEĞİZ	NYZ MAKİNE	0533 685 15 29
MUŞ	MERKEZ	ALIM TEKNİK ENDÜSTRİYEL	0533 367 94 49 - 0535 593 94 49
NEVŞEHİR		ÇİFT GÜÇ	0533 814 02 00
NIĞDE		HUZUR ELEKTRİK SOĞUTMA	0536 344 02 07
ORDU	MERKEZ	ORTEK BEYAZ EŞYA END. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	0452 234 72 34 - 0541 540 83 39
OSMANIYE	MERKEZ	ATLANTİK END.MUTFAK	0545 931 06 33
RİZE		HAVUZ SOĞUTMA	0544 850 53 01 - 0464 214 86 73
SAKARYA	ADAPAZARI	MERKEZ TEKNİK	0530 242 0930
SAMSUN	İLKADIM	SAKA DAY.TÜK.MAL. END.MUTF.MLZ.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	0536 711 49 30
ŞİRT		EKO SOĞUTMA END. MAK. NAK. TEM. LTD. ŞTİ.	0542 363 25 24 - 0484 224 60 50
SİNOP	MERKEZ	SÖNMEZ TEKNİK	0541 491 39 92 - 0544 490 95 07
SİVAS		DEMİRÇİOĞLU MAKİNA	0535 837 97 34
ŞANLIURFA	HALİLİYE	ÖZÜĞÜR BOBİNAJ	0414 313 69 78 - 0535 618 51 52
ŞİRNAK		BATMAZ ELEKTRİK	0546 529 76 65
TEKİRDAĞ	ÇERKEZKÖY	YILDIRIM BOBİNAJ	0539 585 85 74
TOKAT	MERKEZ	MERKEZ TEKNİK	0507 058 33 75 - 0507 048 33 75
TRABZON	ORTAHIŞAR	KAVALCIOĞLU END.MUTFAK	0541 482 52 69
UŞAK	MERKEZ	KARAGÖZ TEKNİK	0276 224 46 35
VAN		REMA SOĞUTMA	0546 217 50 30
YOZGAT		EMİR TEKNİK	0545 668 34 83
ZONGULDAK	MERKEZ	GÜNAYDIN TEKNİK	0541 741 00 67 - 0372 222 02 23