

İÇİNDEKİLER

| | Sayfa |
|---------------------------------------|-------|
| 1.Sunum | 2 |
| 1.1. AÇIKLAMA..... | 2 |
| 1.2. UYARILAR VE İŞARETLER..... | 2 |
| 2.Giriş | 3 |
| 2.1. TANIMLAMA..... | 3 |
| 2.2. MODELLER..... | 4 |
| 2.3. APARATLAR..... | 5 |
| 3.Kurulum | 5 |
| 3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM..... | 5 |
| 3.2. TAŞIMA..... | 5 |
| 3.3. YERLEŞTİRME..... | 6 |
| 3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI..... | 6 |
| 4.Kullanım,Güvenlik | 6 |
| 4.1. ÇALIŞMA..... | 6 |
| 4.2. KONTROL PANELİ..... | 7 |
| 4.3. HIZ AYARI YAPMA..... | 7 |
| 4.4. DURDURMA..... | 7 |
| 4.5. KAZANI DOLDURMA VE BOŞALTMA..... | 8 |
| 4.6. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ..... | 9 |
| 4.7. GÜVENLİK..... | 9 |
| 5.Temizlik, Hijyen | 9 |
| 6.Arıza Bulma | 10 |
| 7.Bakım | 10 |
| 8.Garanti Bilgileri | 11 |
| 9.Satış Noktaları | 11 |



PLANET MİKSER KULLANIM KILAVUZU



MKY 300UT,MKY 300HM,MKY 360UT,MKY
360HM,MKY 400UT,MKY 400HM,MKY
430UT,MKY 430HM,MKY 450UT,MKY 450HM



1. SUNUM


1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman MKY serisi Planet Mikserler hakkında ihtiyacınız olacak temel kurulum, kullanım, güvenlik, temizlik ve hijyen, arıza bulma, bakım, garanti bilgileri ve iletişim bilgilerini kapsamaktadır.

Daha detaylı bilgi için teknik servislerimize başvurabilirsiniz.


1.2. UYARILAR VE İŞARETLER


Kullanım kılavuzu ve makineniz üzerinde bulunan uyarı ve talimatların açıklamaları.


| | |
|---|----------------|
|  | TEHLİKE |
| BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE TEHLİKELİ BİR DURUM VARDIR. KURALLARA UYMAZ İSENİZ ÖLEBİLİR VEYA YARALANABİLİRSİNİZ | |

| | |
|---|---------------------------|
|  | ELEKTRİK TEHLİKESİ |
| BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR | |

| | |
|---|---|
|  | KOL VEYA VÜCUT DOLANMA TEHLİKESİ |
| KOL VEYA VÜCUDUN DÖNEN VEYA HAREKET EDEN YERE DOLANMA 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 | |

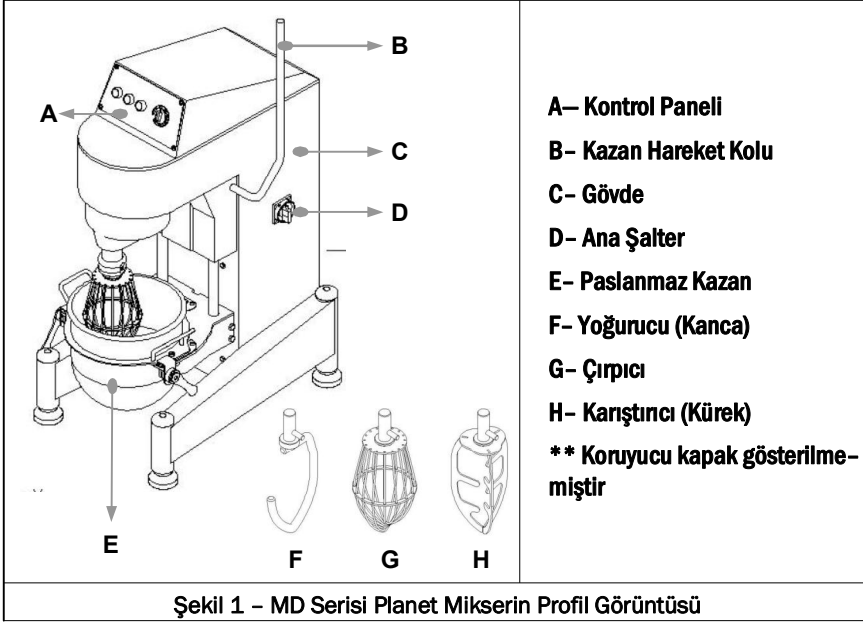
2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

MKY Serisi Planet Mikserler, küçük ve orta ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların hamur yoğurma, krema ve çeşitli sos hazırlama, yumurta çırpma gibi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. MKY Serisi Mikserler üç hızlıdır. Butonlar yardımıyla hız seçimi MKY Serisi için düşük devir, orta devir ve yüksek devir olarak yapılabilmektedir.

MKY Serisi Planet Mikserler,

- Paslanmaz olan kazanları ve gıda işleme aparatları ile hijyeniklerdir.
- Sökülebilen kazanı sayesinde temizlemede kolaylık sağlarlar.
- Kazan ve kapaktaki ara kilitleme mekanizması ile güvenlidirler.
- Kolay kullanılabilir panolar ile çalışma rahatlığı sağlarlar.
- Yükseltilmiş ayakları ile temizlemede kolaylık sağlarlar.



2.2. MODELLER

MKY 300U T: Kazan Hacmi 18 litre, üç hızlı planet mikser 380V
 MKY 360U T: Kazan Hacmi 28 litre, üç hızlı planet mikser 380V
 MKY 400U T: Kazan Hacmi 39 litre, üç hızlı planet mikser 380V
 MKY 430U T: Kazan Hacmi 49 litre, üç hızlı planet mikser 380V
 MKY 450U T: Kazan Hacmi 49 litre, iki hızlı planet mikser* 380V

MKY 300U T: Kazan Hacmi 18 litre, hız sürücülü planet mikser 220V
 MKY 360U T: Kazan Hacmi 28 litre, hız sürücülü planet mikser 220V
 MKY 400U T: Kazan Hacmi 39 litre, hız sürücülü planet mikser 220V
 MKY 430U T: Kazan Hacmi 49 litre, hız sürücülü planet mikser 220V
 MKY 450U T: Kazan Hacmi 49 litre, hız sürücülü planet mikser* 220V



Size makineniz ile birlikte üç adet aparat (kanca, kürek ve çırpıcı) verilmektedir. Bu aparatlar yoğurma, karıştırma ve çırpma eylemleri için sınıflandırılmıştır

2.3. APARATLAR

Planet Mikseriniz ile birlikte size üç adet işleme aparatı verilir. Bunlar Kanca (Yoğurucu), Kürek (Karıştırıcı) ve Çırpıcıdır. Kanca, ekmekek, pizza, börek ve çörek hamurlarını yoğurmak için idealdir. Kürek daha çok mayonez, krema ve sos hazırlama işlemlerinde size yardımcı olur. Çırpıcı ise, yumurta, çeşitli sos ve krema çırpma için kullanabileceğiniz bir alettir.

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3. 1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

| Modeller | MKY 300 | MKY 360 | MKY 400 | MKY 430 | MKY 450 |
|---------------------------------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|
| Boyutlar (cm) enxboyxyü kseklik | 68X98X122 | 68X98X122 | 73X101X125 | 73X101X125 | 93X110X142 |
| Brüt Hacim (m³) | 0,81 | 0,81 | 0,92 | 0,95 | 1,45 |
| Paket Ağırlık (kg) | 197 | 209 | 220 | 241 | 280 |

Tablo 1 – Modeller ve Boyutlar

3.2. TAŞIMA

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



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



Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız

3.3. YERLEŞTİRME

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makineniz yüksek hızda çalışırken bile, makinenizin sabit olduğundan emin olunuz.

3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Makinenizin elektrik bağlantılarını mutlaka konusunda uzman kişilere yaptırınız.
- Elektrik sisteminizin voltajının, makinenizin etiketindeki elektrik voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz.



Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır

| Özellikler | Modeller | | | | |
|------------|--------------|--------------|--------------|-------------|------------|
| | MKY 300U t | MKY 360U t | MKY 400U t | MKY 430U t | MKY 450U t |
| Motor (kw) | 1,1-1,5-1,85 | 1,1-1,5-1,85 | 1,1-1,5-1,85 | 1,5-2,0-2,5 | 1,0-1,7 |
| | MKY 300U t | MKY 360U t | MKY 400U t | MKY 430U t | MKY 450U t |
| Motor (kw) | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |

Tablo 2 – Motor Özellikleri

4. KULLANIM, GÜVENLİK

4.1. ÇALIŞMA

- Kazana, makine kapasitenizi aşmayacak şekilde işlemek istediğiniz miktarda malzeme koyunuz ve makinenizi fişe takın. Kapasiteler için (Şekil 2) Tablo 3).
- Ana şalteri açınız (Şekil 1).
- Kontrol panelindeki zaman saatini (Şekil 2) sağa çevirerek çalışmak istediğiniz süreye ayarlayınız. Zaman saati saat yönüne çevrilerek kurulmaktadır, kesinlikle aksi yöne çalıştırmayınız.
- Açma butonuna basarak makineyi çalıştırınız (Şekil 2).
- Hız ayarını açma butonlarından herhangi birisine (Şekil 2) basarak yapınız.

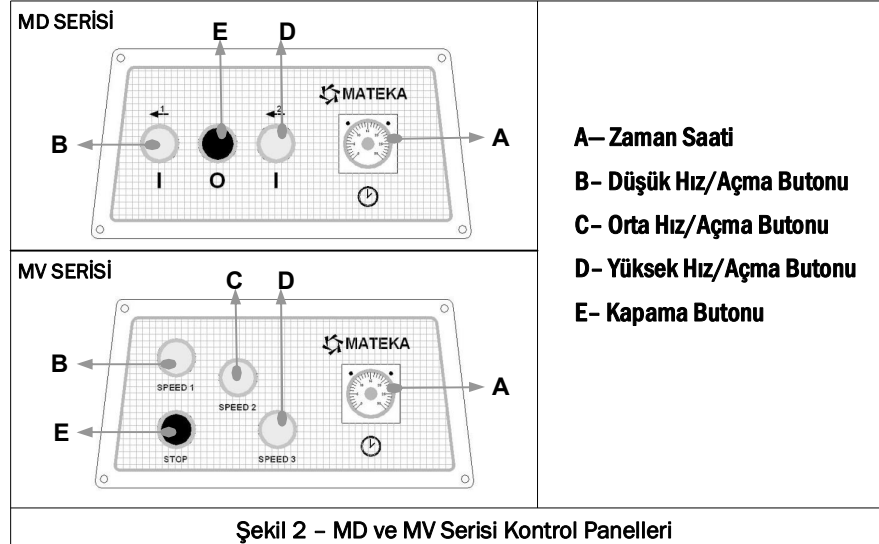


Zaman saati, saat ile aynı yöne çevrilerek kurulmaktadır. Zaman saatini, saatin tersi yönde çalıştırmayınız



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

4.2. KONTROL PANELİ



Şekil 2 – MD ve MV Serisi Kontrol Panelleri

4.3. HIZ AYARI YAPMA


MKY Hm Serisi Planet Mikserlerde makine üzerinde bulunan kontrol panelinden hız ayarı seçimi yapılabilmektedir (Şekil 2). MKY Ut Serilerinde alçak, orta ve yüksek seviyede makinenizi çalıştırabilirsiniz. Söz konusu hız kademelerinden size uygun olanını malzemenizi de gözönünde bulundurarak seçiniz

4.4. DURDURMA


- Makinenizi durdurmak için sadece kapama butonuna basmanız yeterlidir (Şekil 2).
- Zaman ayarlı çalışıyor olsanız bile sadece kapama butonuna basınız ve ardından ana şalteri kapatıp makinenizin fişini prizden çekiniz. Zaman saatini kesinlikle kurulduğu yönün tersine çalıştırmayınız.

4.5. KAZANI DOLDURMA VE BOŞALTMA

4.5.1. DOLDURMA

- Kazanı aşağı konumdayken doldurunuz. Eğer kazan yukarıda ise, indirmek için, kazan hareket kolunu kullanınız.
- Kazanı doldurmadan önce kazan içinin ve işleme aparatının temiz olduğundan emin olunuz.
- Kazana, makine kapasitenizi aşmayacak şekilde işlemek istediğiniz miktarda malzeme koyunuz. Makine kapasiteleri için ( Tablo 3).

4.5.2 BOŞALTMA

- Makinenizin durdurma talimatını uygulayınız ( Madde 4).
- Makinenizin ana şalterini kapatıp, fişini prizden çekiniz.
- Kazan kaldırma kolu yardımıyla, kazanı aşağı indiriniz.
- Hijyenik bir aparat yardımıyla karışımı boşaltınız.

4.6. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

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



Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.

| Malzemeler | Aparatlar | Birim | MKY 300 | MKY 360 | MKY 400 | MKY 430 |
|-----------------|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Ekmek (% 60 su) | Kanca | Kg (Un) | 5 | 7,5 | 10 | 15 |
| Pizza (% 40 su) | Kanca | Kg (Un) | 4 | 6 | 8 | 12 |
| Puf Böreği | Kanca | Kg (Un) | 4 | 6 | 8 | 12 |
| Kek | Kanca | Kg (Un) | 5 | 7,5 | 10 | 15 |
| Bisküvi | Kanca | Kg (Un) | 4 | 6 | 8 | 12 |
| Mayonez | Kürek | Lt | 10 | 15 | 20 | 30 |
| Yumurta | Çırpıcı | Adet | 30 | 45 | 60 | 90 |

Tablo 3 – Çalışma Kapasiteleri




4.6. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama ve çarpmadır. Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesi, kazan sabit olduğundan yoktur. MKY Serilerinde hareketli karıştırıcı çatalın kapladığı hacimde ezilme, makaslama, yakalama ve çarpma tehlikesi koruyucu kapak ile bertaraf edilmiştir. Koruyucu kapak, ara kilitleme mekanizması sayesinde güvenli çalışma olanağı sunar. Bu sayede kapak açılır açılmaz makine duracaktır.

| | |
|---|---|
|  | Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı açmaya çalışmayınız |
|  | Makineniz çalışır durumdayken, makinenizin kazanına ve hareketli aparatına kesinlikle dokunmayınız (MD Serileri için geçerlidir) |

5. TEMİZLİK, HİJYEN

- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Kazan hareket kolunu kullanarak, kazanı aşağı konuma getiriniz. Kapak sıkma kollarını gevşeterek kapağı açınız ve içini nemli bir bezle temizleyiniz.
- Kazanın içinde kalan malzemeyi tamamen sıyırıp alınız.
- Kancanın, küreğin veya çırpıcının özellikle altta kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Koruyucu muhafazayı gerekirse temiz bir aparatla, sonra nemli bir bezle temizleyiniz
- Kazan ve işleme aparatları dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
- Makinenin arka tarafındaki havalandırma boşluklarını en fazla ayda bir kere temizleyiniz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.

| | |
|---|--|
|  | Temizliğe başlamadan makinenizi kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz |
|  | Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız |
|  | Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız |

6. ARIZA BULMA

| Arıza | Muhtemel Nedeni | Yapılacak İşlem |
|----------------------------------|---|---|
| Makine çalışmıyor | Fiş takılı olmayabilir | Fişi prize takınız |
| | Gövdenin sol tarafında bulunan ana şalter açık olmayabilir | Ana şalteri açmak için şalter düğmesini "O" konumundan "I" konumuna getiriniz |
| | Zaman saati sürekli veya zaman ayarlı çalışma konumlarından birine ayarlanmış fakat, start butonuna basılmamış olabilir | Zaman saatini ayarladıktan sonra start butonuna basınız |
| Makineden anormal sesler geliyor | Kanca, kürek yada çırpıcı, dönmesi gereken yönün tersi yönde dönüyor olabilir | İşleme aparatınız, her zaman kazan içinde saat yönünde, kendi ekseninde ise saat yönünün tersi yönde dönmektedir. Dönüş yönünü kontrol ediniz ve eğer doğru değilse fişteki herhangi iki faz kablosunun yerini değiştiriniz |
| | Kazan hasar görmüş olabilir | Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve kazanı el ve gözle kontrol ediniz |
| | Kazan içine yabancı cisim düşmüş olabilir | Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve kazanınızın içinde yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz |
| Güç yetersiz olabilir | 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 4 – Arıza Bulma – Neden Tablosu

7. BAKIM

Makinenizin kazanını aşağı ve yukarı yönde hareket ettiren kollarda zamanla zorlanma hissederseniz, kazan kolu millerini gres yağı ile yağlamanız gerekecektir. Bunun dışında yapmanız gereken herhangi bir bakım işlemi yoktur.

8. GARANTİ BİLGİLERİ

MD ve MV Serisi Planet Mikserler, işçilik ve montaj hatalarına karşı iki (2) yılı garantilidir.

Kullanım hataları sonucu ortaya çıkan ve/veya çıkabilecek hiçbir zarar ve/veya kayıptan TOPALOĞULLARI MAK. SAN. VE TIC. AŞ. sorumlu tutulamaz.

9. SATIŞ NOKTALARI

| İL | SATIŞ NOKTASI | ADRES | İLETİŞİM |
|----------|-----------------|---|--|
| İSTANBUL | SHOWROOM MERKEZ | Bahriye Cad. No:105 Kasımpaşa Beyoğlu 34440 İstanbul | Tel: +90 212 2979913 Fax: +90 212 2979915 |
| TEKİRDAĞ | FABRİKA | Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi Karaağaç Mah.10.Sokak No:9 Kapaklı Tekirdağ | Tel: +90 282 758 37 32 Fax: +90 282 758 38 01 |

Tablo 5– Satış Noktaları

TOPALOĞULLARI MAK. SAN. VE TIC. AŞ., 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. Olabilecek tipografik hatalardan firmamız sorumlu değildir.