SGS TRIO



ÜRÜN KODU
PM 40
PM 60



PLANET MİKSER KULLANMA KILAVUZU

CE

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO	KONULAR
1	KAPAK
2	İÇİNDEKİLER
3	SUNUŞ
4	TEKNİK ÖZELLİKLER
5	ELEKTRİK ŞEMASI
6	UYARICI İŞARETLER
7	ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ
8	GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR
9	TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME
10-12	CİHAZIN KULLANIMI , TEMİZLİK VE BAKIM
13	GARANTİ ŞARTLARI
14	PATLAMIŞ RESİM
15	PARÇA LİSTESİ
16	CE DEKLARASYON

SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 60 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır. Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.
Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

SGS MUTFAK LTD. ŞTİ.

- ☞ Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- ☞ Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır.Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız cihazın montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.

- ☞ Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

- ☞ Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

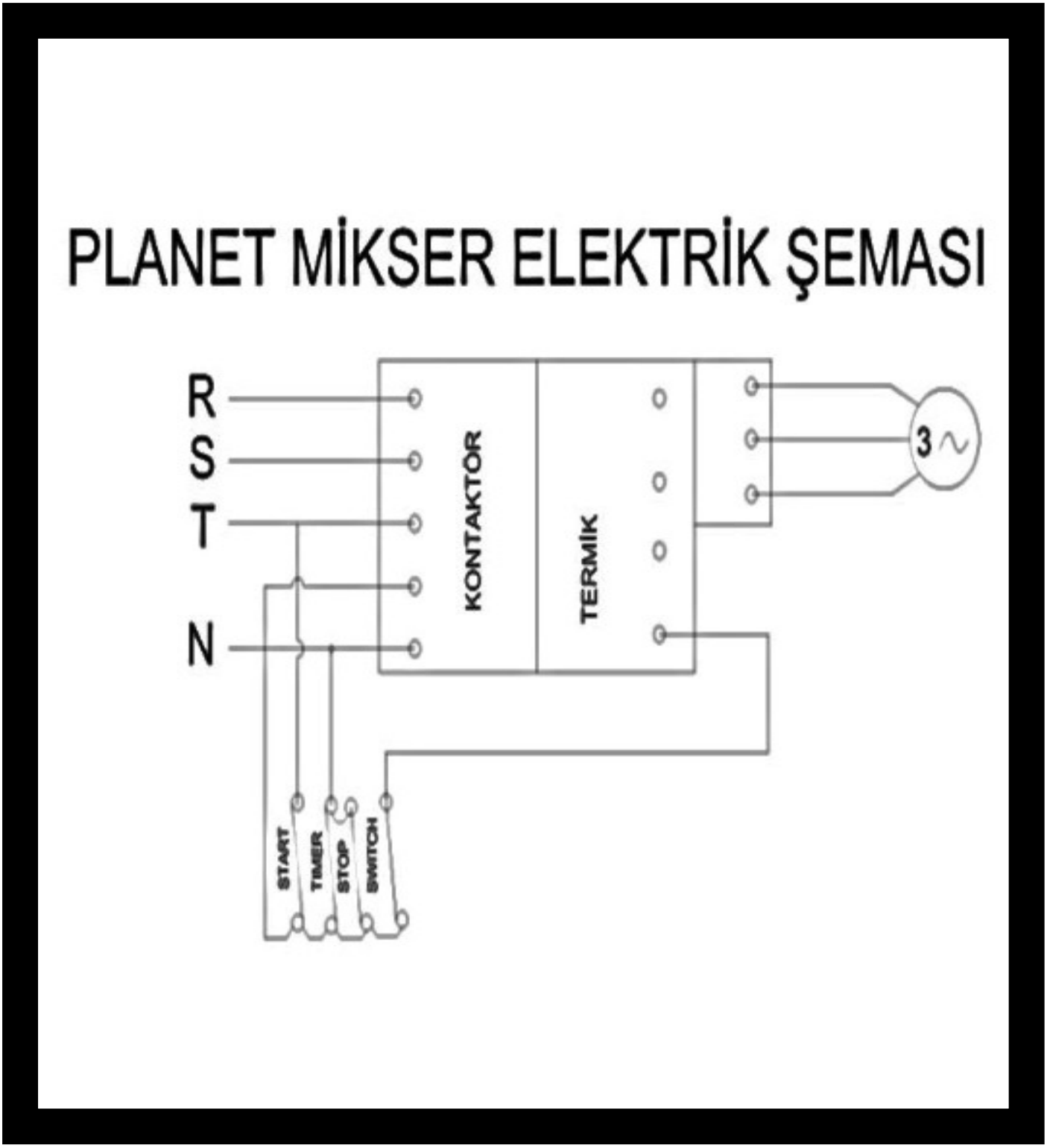
- ☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz…



TEKNİK ÖZELLİKLER

TEKNİK ÖZELLİKLER	PM 60	PM 40
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	2,2	2,2
ELEKTRİK BESLEME GERİLİİMİ (V , AC)	380/400	380/400
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz.)	50 / 60	50 / 60
NOMINAL AKIM (A)		
ÖLÇÜLERİ (cm)	63x91x137	63x97x137
MAX EĞİM	5°	5°
SINIFI	1	1
KORUMA SINIFI	IP 20	IP 20
AĞIRLIK (kg)	210	205
KAPASİTE (LT)	60	40

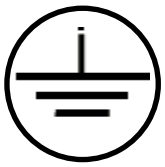
ELEKTRİK ŞEMASI



UYARICI İŞARETLER



KORUMA TOPRAKLAMASI



ŞEBEKE TOPRAKLAMASI



ELEKTRİK



AŞIRI SICAKLIK

ELEKTRİK BAĞLANTI DEĞERLERİ

220V -400 V / 50- 60 Hz

Gerilim: 220 V - 400 V
Toprak Hatlı
Frekans: 50 -60 Hz.

ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ











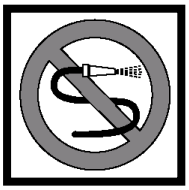
GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

☞ Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



☞ Cihazın su püskürtülerek temizlenmesi gerektiği içermelidir.

☞ Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yanyana kullanabilirsiniz.



☞ Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.

☞ Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.



☞Y tipi tipi bağlantılı cihazlarda Besleme kordonu hasarlanırsa bu kordon tehlikeli bir durumda engel olmak için imalatcıya veya onun servis acentesi yada aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir. _



☞Cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihaz fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil)veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.

☞ Gürültü ve titreşimi azaltmak için makine ile birlikte 4 adet ayak standart olarak verilmektedir.



☞ Makine elektrik kompenantları makine içine el girmeyek şekilde yerleştirilmiştir.

☞ Motora bağlı olarak dönen,çalışan bütün kasnak,dişli vs kompenant kapalı ortamda çalışmaktadır.

☞ Makinenin bütün elektriksel kontrolleri en son teknolojik seviyeye sahip test cihazlarıyla kontrol edilmektedir.



TAŞIMA VE YERDEĞİŞTİRME

NAKLİYE – YER DEĞİŞTİRME ESNASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

1- Taşıma işlemine başlamadan önce kesinlikle makinenizin enerji kablosu sökülerek şebeke bağlantısı kesilmelidir.
2- Makineniz dik bir şekilde ağaç bir palet üzerine yerleştirilmelidir.
3- Forklift bıçakları palet altına düzgün ve dengeli bir şekilde yerleştirilerek makine taşınmalıdır.
4- Taşıma mesafesinin uzak olması,engebeli bir zemin üzerinde hareket edilmesi veya aşağı – yukarı hareketlerde olabildiğince düşük hızda hareket edilmeli ve sallantılara karşı makine sabitlenmelidir.
5- Makine uzun nakliye esnasında streç,balonlu naylon ve strafor ile sıkıştırılmış ahşap kasa içerisinde seyir etmeli ve ahşap kasa içerisinde hareket etmeyecek şekilde çevresi sıkıştırılmalıdır.
6- Makinenin kısa ve uzun bütün mesafelerdeki nakliye ve yer değiştirme işlemlerinde dik tutulmasına özen gösterilmelidir.Aksi takdirde makinenin mekanik aksamı zarar görebilir ve çalışma esnasında arızalara sebebiyet verebilir.

PM 40 – 60 MİKSER MONTAJ TALİMATI

Bu bölüm okunmadan kesinlikle makinenizi ÇALIŞTIRMAYINIZ

1- Makinenizin montajını işinin ehli ve ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
2- Topraklama hattı olmadan kesinlikle makinenizi çalıştırmayınız.Bu öncelikle sizin can güvenliğiniz için ve makinenizin sorunsuz çalışması için çok önemlidir.
3- Elektrik şebeke hattı kablo kalınlığının uygun özelliklerde olmasına dikkat ediniz.
4- Elektrik şebeke geriliminin tek faz üzerinde 220V. Fazlar arasında ise 380V. 5-
5- Olduğunu ölçü aletiyle kontrol ederek doğrulayın.
Olası elektrik hattınızdaki faz kesilmelerine ve voltaj dengesizliğine karşı elektrik prizinden evvel ‘Faz Koruma Rölesi’ ve ‘Gerilim Koruma Rölesi’ içeren bir panoyu taktırmanız makinenizin motorunun uzun ömürlü olmasını sağlar.
6- Makinenizin ayaklarının düz bir zeminde olmasına ve dört ayağınında zemine tam oturmuş olmasına dikkat ediniz.
7- Makinenizin elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra dönüş yönünün “ok” istikametinde olmasına dikkat ediniz.
8- Makine içine giren elektrik besleme hattının ısı yayan cihazlar ve diğer ısı kaynaklarından uzakta makineye giriş yapmasına dikkat ediniz.
9- Makinenizi kesinlikle basınçlı veya dökme suyla temizlemeyiniz,nemli bir bez ile silerek temizleyiniz.
10- Makinenizin içinde sizin tamir edebileceğiniz hiçbir aksam yoktur.Arıza halinde yetkili servise veya uzman bir kişiye başvurunuz.

CİHAZIN KULLANIMI

MİKSER KULLANMA TALİMATI

1- İlk kullanımda lütfen bu broşürü baştan sona kadar okuyunuz. Montaj kuralları maddelerinin tek tek uygulandığından emin olun. Montaj talimatı uygulanmadan kesinlikle makinenizi çalıştırmayınız. Aksi takdirde makineniz garanti dışı kalacaktır.
2- Kullanıma başlamadan önce bütün şalter ve koruma düzeneklerinin kapalı konumda olduğunu kontrol ediniz.
3- Şalteri (0) konumuna getiriniz.
4 -Çırpma teli veya karıştırma orağının takılı olmasına ve çapari emniyet halkasının aşağı doğru bastırılarak aparatın çıkmasının önlenmiş olmasına dikkat ediniz.
5 -Kazanın içine 120 yumurtaya yada 10 Kg.a kadar hamur malzemesi koyunuz.
6 -Şalteri (1) konumuna getiriniz.
7 -Hazırlamak istediğiniz malzemeye göre kontrol paneli üzerindeki şalterden uygun devri seçiniz.
8- Hamur karıştırmak için (1),krem şanti için (2) yumurta çırpmak için (3) nolu devri seçiniz.

(DİKKAT! HAMUR KESİNLİKLE (1) NO'LU DEVİRDE KARIŞTIRILMALIDIR.FARKLI BİR DEVİRDE KARIŞTIRDIĞINIZ TAKDİRDE OLUŞACAK HASAR GARANTİ DIŞIDIR.)

CİHAZIN KULLANIM ÖMRÜ:

Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanım ömrü 10 yıldır.

CİHAZIN KULLANIMI

PÜF NOKTASI VE DİĞER KULLANIM ÖZELLİKLERİ

1- Cihazınızı ehliyetli bir elektrikçiye bağlatınız, topraklama tesisatının var olduğundan ve kesinlikle bağlandığından kendi güvenliğiniz için emin olunuz, kontrol ediniz.

2- Elektrik bağlantısının yapılmasından sonra, dönüş yönünün ok istikametinde olmasını kontrol ediniz.

3- İlk kullanıma mahsus olmak üzere makinenizi, kazanı yarıya kadar suyla dolu olarak 5 dk. çalıştırınız.

4- Normal kullanıma geçmeden önce makinenizin genel temizliğini alttaki madde koşulları çerçevesinde yapınız.

5- Makinenizi kesinlikle su dökerek veya basınçlı su ile yıkamayınız.. İşiniz bittikten sonra deterjanlı ve köpürtülmüş nemli bir bez ile siliniz, kurulayınız.

6- Hamur karıştırırken makinenizin 1. Devirde olmasına dikkat ediniz. Aksi takdirde makinenizde ***garanti dışı*** arızalara sebebiyet verebilirsiniz.

7- Makinenizde 10 kg.'a kadar hamur karıştırabilirsiniz.

8- Makinenizin içine donmuş hamur atmayınız.

9- Makinenizin gürültüsüz çalışması için ayaklarının tamamının zemine oturmasına dikkat ediniz.

10- Makinenizin temizliğini düzenli olarak yapmanız hem hijyen açısından hem de makinenizin uzun ömürlü olması açısından önemlidir.

CİHAZIN KULLANIM ÖMRÜ:

Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanım ömrü 10 yıldır.

CİHAZIN KULLANIMI





DİKKAT! : Cihazın montaj ve kullanımında anlatıldığı şekilde kurulup işletilmesine özen gösterilmelidir. Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda size en yakın yetkili servisimize haber veriniz.

CİHAZ ARIZALANDIĞINDA MÜDAHALE YETKİSİ SADECE SGS YETKİLİ SERVİSLERİNİNDİR. YETKİLİ SERVİSLERİN DIŞINDA BİR TEKNİK ELEMAN VEYA EHLİYETSİZ PERSONELİN CİHAZA MÜDAHALESİNDE

CİHAZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR.

BU SEBEPLE YETKİLİ OLMAYAN KİŞİLERİN CİHAZA MÜDAHALE ETMELERİNE KESİNLİKLE İZİN VERMEYİNİZ. BU DURUMLARDA HİÇ BİR ŞEKİLDE ÜRETİCİ FİRMA SORUMLU TUTULAMAZ. SERVİS ESNASINDA YETKİLİ SERVİSLERİMİZE HERHANGİ BİR SEBEPLE ORJİNAL OLMAYAN YEDEK PARÇA KULLANIMI TEKLİF EDİLEMEZ. HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZA TAKILMIŞ OLAN BU ORJİNAL OLMAYAN PARÇALAR

CİHAZI GARANTİ DIŞI BIRAKIR.



SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.

1-) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.

3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

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

5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

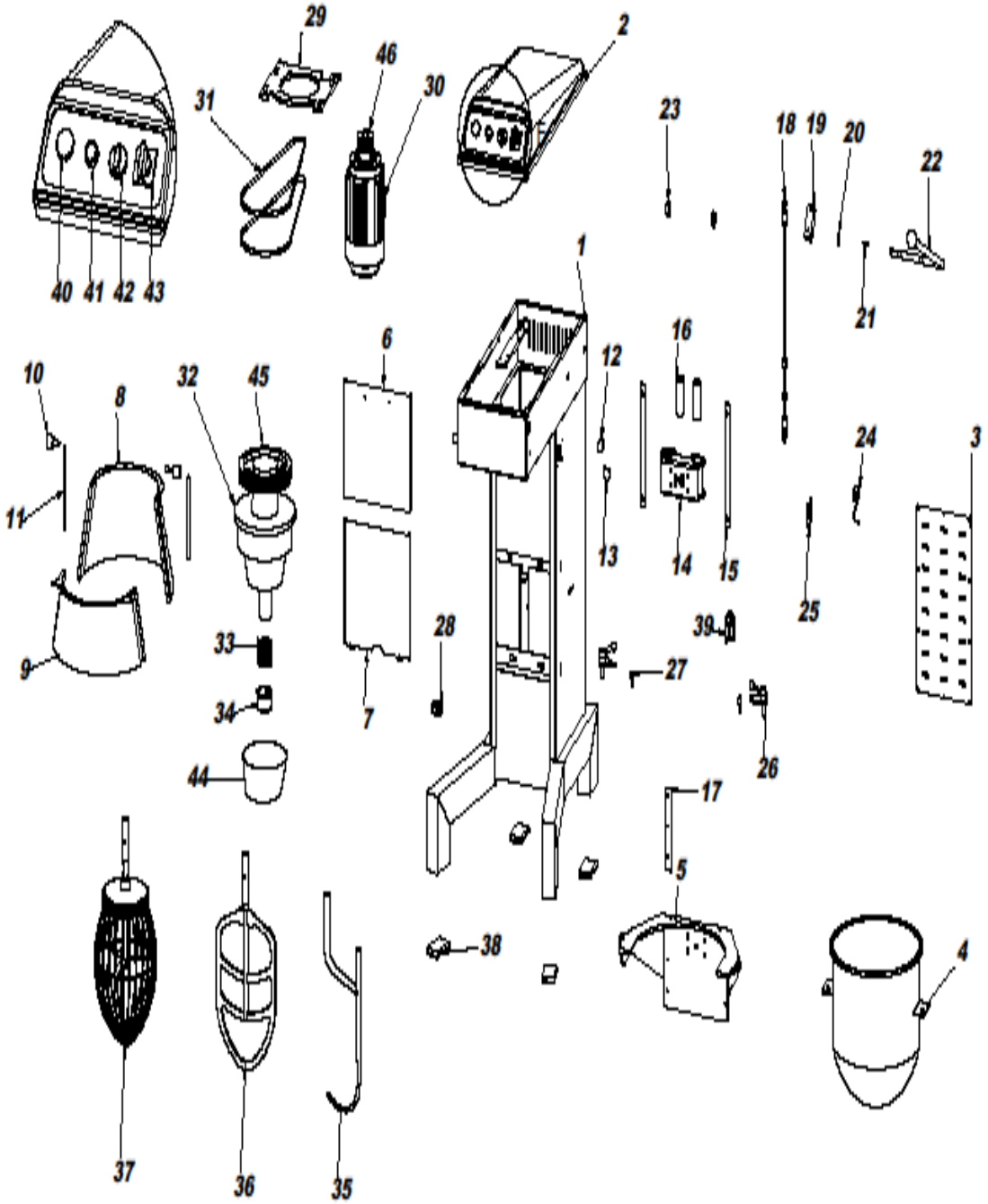
6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

PLANET MİKSER

PLANETARY MIXER

KOD / CODE	ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	ÖLÇÜLER / DIMENSION	KAPASİTE / CAPACITY	GÜÇ / POWER	AĞIRLIK / WEIGHT
PM 40	PLANET MİKSER / PLANETARY MIXER	63 X 91 X 137 cm	40 lt	2.2 kw 380V	200 kg
PM 60	PLANET MİKSER / PLANETARY MIXER	63 X 91 X 137 cm	60 lt	2.2 kw 380V	210 kg



PLANET MIXER YEDEK PARÇA LİSTESİ PM40/PM60

KOD	PARÇA ADI
1	GÖVDE
2	ÜST KAPAK
3	ELEKTRİK PANOSU KAPAĞI
4	KAZAN
5	KAZAN TUTUCU
6	KAZAN TUTUCU KIZAĞI 1
7	KAZAN TUTUCU KIZAĞI 2
8	KORUYUCU DAVLUMBAZ
9	KORUYUCU KAFES
10	KORUYUCU MENTEŞESİ
11	KORUYUCU MENTEŞESİ BAĞLANTI MİLİ
12	KORUYUCU MENTEŞESİ YATAĞI
13	KORUYUCU STOPAJ KULAĞI
14	KAZAN HAREKET APARATI
15	KAZAN HAREKET APARATI MİLİ
16	KAZAN HAREKET APARATI MİLİ YATAĞI
17	KAZAN TUTUCU RAYI
18	KAZAN KALDIRMA MEKANİZMASI
19	KAZAN KALDIRMA MEKANİZMASI STOPAJ TAKOZU
20	SEKMAN
21	KALDIRMA KOLU KAMASI
22	KALDIRMA KOLU
23	KALDIRMA KOLU RULMANI
24	KORUYUCU KAFES EMNİYET SWİTCHİ
25	KALDIRMA KOLU RULMAN KAPAĞI
26	KAZAN KİLİDİ
27	KAZAN SABİTLEME PİMİ
28	RAKOR
29	MOTOR FLANŞI
30	MOTOR
31	V KAYIŞ
32	PLANET DİŞLİ GRUBU
33	APARAT YAYI
34	APARAT KİLİDİ
35	HAMUR KARMA APARATI
36	PALET
37	ÇIRPMA APARATI
38	AYAK
39	ŞALTER
40	ACİL STOP BUTONU
41	START BUTONU
42	TIMER
43	ON-OFF/DEVİR BUTONU
44	PLANET DİŞLİ GRUBU KORUMA PLASTİĞİ
45	PLANET DİŞLİ GRUBU KASNAĞI
46	MOTOR KASNAĞI

AB UYGUNLUK BEYANI

FİRMA ADI :SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.

ADRES : Cumhuriyet Mah Balkan Cad No: 20 Yazıbaşı Torbalı İzmir Türkiye

TELEFON :0090 232 2575233 - 2575223 - 2576922 - 2575836

FAKS :0090 232 2575303

WEB :http://www.sgsoven.com

ÜRÜN :PLANET MİKSER

MODEL : PM40 PM 60

TEST RAPOR NO : 20151024/003

HARMONİZE STANDART : TS EN ISO 12100:2010; TS EN 60204-1:2008 ; TS EN 453

UYGULANAN DİREKTİFLER : 2006/42/AB MAKİNA EMNİYETİ DİREKTİFİ

Biz, SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.olarak üretimini yapmakta olduğumuz planet mikserleri yukarıda verilen ilgili Avrupa Konseyi Yeni Yaklaşım Direktiflerine ve Uyumlaştırılmış EN Standartlarına uygun olduğunu ve bu ürünlerle ilgili bütün sorumlulukları kabul ettiğimizi beyan ederiz.

YER / TARİH : İZMİR / 03.11.2015 GENEL

MÜDÜR :

SEBAHTIN YASHAROV YUZEIROV / RUŞE

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.
Cumhuriyet Mah. Balkan Cad. No:20
Yazıbaşı-Torbalı/İZMİR-TÜRKİYE

Tel: +90 232 257 52 23
Fax: +90 232 257 53 03

e-mail: info@sgsoven.com
www.sgsoven.com