

# N'DUSTRIO

## BAKIM DUSTRIO – PASTAHANE EKİPMANLARI



### PLANET MİKSERLERİ

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



MV-61T



MV-21T

## I. MONTAJ TALİMATI

- Paslanmaz malzemeden imal edilen kazanı, gıda işleme aparatları ve muhafaza aparatı ile hijyeniktir.
- Sökülebilen kazanı sayesinde temizlemede kolaylık sağlar.
- Ayarlanabilir pabuçları ile makinenizin dengesini sağlamak kolaylaştırır.
- Kolay kullanımlı panolar ile çalışma rahatlığı sağlar.
- Yükseltilmiş ayakları ile temizlemede kolaylık sağlar.

### Teknik Özellikleri

PLANET MİKSERLER					
Model	MV-21T	MV-31T	MV-41T	MV-61T	MV-81T
Kapasite (lt.)	20	30	40	60	80
Motor gücü (kW)	1,1	1,1	1,5	1,5	1,5
Voltaj (V)	230-400	230-400	230-400	230-400	230-400
Ebat (mm)	780x440x1147	820x500x1206	840x560x1265	870x620x1324	900x1070x1630

### **Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler**

- Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama, çarpma ve kararlılık kaybıdır.
- Hareketli parçaların kapladığı hacimde ezilme, makaslama, yakalama ve çarpma tehlikesine karşı kazan üzerine koruyucu kapak konulmuştur. Bu kapağı kesinlikle makinenizden sökmeyiniz.
- Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesi, kazan sabit olduğundan yoktur.

## I. MONTAJ BİLGİLERİ

### 1.2.1 Montaj

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makinenizin dengesini ayarlanabilir pabuçlar yardımıyla sağlayınız.
- Makineniz yüksek hızda çalışırken bile, makinenizin sabit olduğundan emin olunuz.
- Makinenizin elektrik bağlantılarını mutlaka konusunda uzman kişilere yaptırınız.
- Elektrik sisteminizin voltajının, makinenizin etiketindeki elektrik voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz.

## I. KULLANMA TALİMATI

### 1.Kullanım Amacı

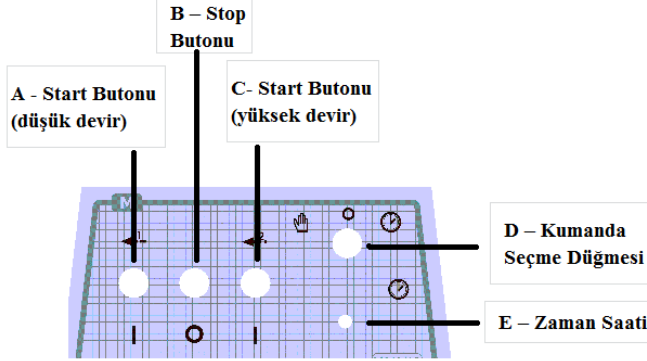
- Planet Mikserler, küçük ve orta ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların gıda işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır.

**Not: Kullanım amacı dışına çıkmayınız.**

**Kullanıcı bu kılavuzu okumalı ve ürünle ilgili güvenlik koşulları ve teknik özellikleri bilmelidir.**

## 2.1. Çalıştırma Talimatı

- Her zaman, malzemenizi kazana koyduktan sonra, makinenizin fişini prize takınız ve ardından gövde kenarında bulunan ana şalteri açınız.



- Makinenizin hız ayarını kontrol panelinden, yapabilirsiniz
- Makineniz çalışmıyorsa kesinlikle hız ayarı yapmayınız. Aksi halde hız ayar sistemine zarar verebilirsiniz.
- Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı açmaya çalışmayınız.
- Makinenizin hareketli parçaları olan kazan ve gıda işleme aparatlarına, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız.
- Makineniz çalışır durumdayken koruyucu kapağı açmayınız, koruyucu kapağın içine elinizi sokmaya çalışmayınız.

### 2.1.1 Sürekli Çalıştırma ;

- Kumanda panelindeki kumanda seçme düğmesini (D) sola çevirerek elle çalıştırma konumuna getiriniz.
- Start butonuna basarak (A) makineyi çalıştırınız

### 2.1.3 Zaman Ayarlı Çalıştırma ;

- Kumanda panelindeki kumanda seçme düğmesini (D) sağa çevirerek zaman saati konumuna getiriniz.
- Zaman saatini kullanarak (E), makinenin çalışma süresini ayarlayınız. **Zaman saati saat yönüne çevrilerek kurulmaktadır, kesinlikle aksi yöne çalıştırmayınız.**
- Start butonuna basarak (A) makineyi çalıştırınız.

## 2.2. Durdurma Talimatı;

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

## 2.3. Kazanı Doldurma – Boşaltma Talimatı;

### 2.3.1 Kazanı Doldurma ;

- Kazanı aşağı konumdayken doldurmayı tercih ediniz. 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 kapasiteniz hakkında bilgi almak için Tablo 4' e bakınız.
- Makinenizin çalışma talimatını uygulayınız.

## 2.3.2 Kazanı Boşaltma ;

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

## 2.4. Çalışma Kapasiteleri;

- Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:
  - Malzemenin yapısı
  - Ortam değişkenliği
  - Ortam sıcaklığı
  - Karışımın niteliği

ÇALIŞMA KAPASİTELERİ							
Malzeme	Aparat	Birim	MV-21T	MV-31T	MV-41T	MV-61T	MV-81T
Ekmek hamuru (% 60 su)	Kanca	Kg (Un)	5	7,5	10	15	20
Pizza (% 40 su)	Kanca	Kg (Un)	4	6	8	12	16
Puf böreği	Kanca	Kg (Un)	4	6	8	12	16
Kek	Kanca	Kg (Un)	5	7,5	10	15	20
Ay çöreği	Kanca	Kg (Un)	4	6	8	12	16
Yumurta	Çırpıcı	Adet	30	45	60	90	120

## III. BAKIM VE TEMİZLİK

- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Kazanın içinde kalan malzemeyi tamamen sıyırıp alınız.
- Kancanın veya çırpıcının özellikle altta kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Koruyucu muhafazayı gerekirse temiz bir aparatla, sonra nemli bir bezle temizleyiniz
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Kazan ve işleme aparatları dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
- Makinenin arka tarafındaki havalandırma boşluklarını en fazla ayda 1 kere temizleyiniz.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.
- Makinenizin kazanını aşağı ve yukarı yönde hareket ettiren kollarda zamanla zorlanma hissederseniz, kazan kızak millerini gres yağı ile yağlamanız gerekecektir. Bunun dışında yapmanız gereken herhangi bir bakım işlemi yoktur.

**Not: Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle kazanı temizlemeye çalışmayınız**

**Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.**

# N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası  
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.  
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul  
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43  
[info@ndustrio.com](mailto:info@ndustrio.com) [www.ndustrio.com](http://www.ndustrio.com)



GPG

N'DUSTRIO