



**BOĞAZIÇI ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNELERİ
LTD. ŞTİ.**



Kıyma Makinesi KULLANMA KILAVUZU

BKM.12.01 • BKM.12.02 • BKM.22.01 • BKM.22.02 • BKM.32.01 • BKM.32.02
BKM.22E.01 • BKM.22E.02 • BKM.32E.01 • BKM.32E.02 • BKM.22S.01 • BKM.22S.02
BKM.32S.01 • BKM.32S.02 • BPKM.12M.01 • BPKM.22.01 • BPKM.22.02 • BPKM.32.01
BPKM.32.02 • BPKM.32M.01 • BPKM.42.02 • BPKM.42A.02 • BPKM.130.02 • BPKM.22S.01
BPKM.22S.02 • BPKM.32MS.01 • BPKM.32S.01 • BPKM.32S.02 • BPKM.42S.02 • BPKM.42SA.02
BPKM.130S.02 • BPKM.32C.01 • BPKM.32C.02

www.bogazicimakina.com

A. GİRİŞ	4
B. SORUMLULUKLAR	5
C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ	5
D. TEMEL ÖZELLİKLERİ	6
E. GÜVENLİK	6
F. TEKNİK ÖZELLİKLER	7
G. TAŞIMA & KURULUM	7
H. KUMANDA PANELİ	7
I. ÇALIŞTIRMA	8
J. TEMİZLİK VE BAKIM	8
K. GARANTİ ŞARTLARI	9
L. SERVİS HİZMETLERİ	9
M. BAĞLANTI ŞEMASI	10-13
N. GARANTİ BELGESİ	14-15

2003 yılında kurulan firmamız İstanbul Gaziosmanpaşa'da faaliyetini sürdürmektedir. 4000 m²lik kapalı alanda endüstriyel mutfak sektörünün makine grubuna yönelik olarak imalat yapmaktadır.

Türkiye'nin her yerinde güvenle kullanılan ürünlerimiz birçok Avrupa, Ortadoğu ve Kuzey Afrika ülkesine de ihraç edilmektedir.

Kurulduğu günden bugüne geçen sürede üretim ve hizmet anlayışıyla Boğaziçi Makine markası müşterileri tarafından sektörünün kalite sembolü olarak kabul edilmeye başlanmıştır.

Telefon : +90 212 945 14 90

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

Makinenin Adı

KIYMA MAKİNESİ

Makinenin Tanımı

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

Model Numarası Açılımı

BKM.YYZMA. XX • BPKM.YYZMA. XX

B : Boğaziçi Endüstriyel Mutfak Makinaları San. Ve Tic. Ltd. Şti.**KM** : Kıyma Makinesi**PKM** : Paslanmaz Kıyma Makinesi**YY** : No (12, 22, 32, 42, 130)**Z** : Tip (S: Soğutuculu, E: Ekonomik)**M** : Sökülebilir Kovan**A** : Ayaklı Model**XX** : Faz (01:220 V, 02:380 V)**Makinenin Modelleri**

Makineler; parçaların malzemesi, no, tip ve faz bilgisine göre sınıflandırılarak üretilmektedir:

BKM.12.01• BKM.12.02• BKM.22.01• BKM.22.02• BKM.32.01•
BKM.32.02• BKM.22E.01• BKM.22E.02• BKM.32E.01• BKM.32E.02•
BKM.22S.01• BKM.22S.02• BKM.32S.01• BKM.32S.02• BPKM.12M.01•
BPKM.22.01• BPKM.22.02• BPKM.32.01• BPKM.32.02• BPKM.32M.01•
BPKM.42.02• BPKM.42A.02• BPKM.130.02• BPKM.22S.01• BPKM.22S.02•
BPKM.32MS.01• BPKM.32S.01• BPKM.32S.02• BPKM.42S.02•
BPKM.42SA.02• BPKM.130S.02• BPKM.32C.01• BPKM.32C.02

Makinenin Teknik Özellikleri

Tür	Model	Kapasite	Motor	Voltaj	Soğutucu	Ebat
Kıyma Makinesi	BKM.12.01	100 Kg/Saat	0,55 Kw	220 V	-	54x26x31
	BKM.12.02	100 Kg/Saat	0,55 Kw	380 V	-	54x26x31
	BKM.22.01	400 Kg/Saat	1,5 Kw	220 V	-	77x31x35
	BKM.22.02	400 Kg/Saat	1,5 Kw	380 V	-	77x31x35
	BKM.32.01	600 Kg/Saat	2,2 Kw	220 V	-	87x33x40
	BKM.32.02	600 Kg/Saat	3 Kw	380 V	-	87x33x40
	BKM.22S.01	400 Kg/Saat	1,5 Kw	220 V	Var	86x36x43
	BKM.22S.02	400 Kg/Saat	1,5 Kw	380 V	Var	86x36x43
	BKM.32S.01	600 Kg/Saat	2,2 Kw	220 V	Var	86x36x46
	BKM.32S.02	600 Kg/Saat	3 Kw	380 V	Var	86x36x46
	BKM.22E.01	300 Kg/Saat	1,1 Kw	220 V	-	76x29x32
	BKM.22E.02	300 Kg/Saat	1,1 Kw	380 V	-	76x29x32
	BKM.32E.01	300 Kg/Saat	1,1 Kw	220 V	-	76x29x32
	BKM.32E.02	300 Kg/Saat	1,1 Kw	380 V	-	76x29x32
Paslanmaz Kıyma Makinesi	BPKM.12M.01	100 Kg/Saat	0,55 Kw	220 V	-	50x25x40
	BPKM.22.01	400 Kg/Saat	1,5 Kw	220 V	-	77x31x35
	BPKM.22.02	400 Kg/Saat	1,5 Kw	380 V	-	77x31x35
	BPKM.32.01	600 Kg/Saat	2,2 Kw	220 V	-	87x33x40
	BPKM.32.02	600 Kg/Saat	3 Kw	380 V	-	87x33x40
	BPKM.32M.01	300 Kg/Saat	1,5 Kw	220 V	-	63x25x40
	BPKM.42.02	800 Kg/Saat	5,5 Kw	380 V	-	96x47x48
	BPKM.42A.02	800 Kg/Saat	5,5 Kw	380 V	-	100x54x93
	BPKM.130.02	1500 Kg/Saat	11 Kw	380 V	-	140x72x129
	BPKM.22S.01	400 Kg/Saat	1,5 Kw	220 V	Var	86x36x43
	BPKM.22S.02	400 Kg/Saat	1,5 Kw	380 V	Var	86x36x43
	BPKM.32MS.01	300 Kg/Saat	1,5 Kw	220 V	Var	68x29x51
	BPKM.32S.01	600 Kg/Saat	2,2 Kw	220 V	Var	86x36x46
	BPKM.32S.02	600 Kg/Saat	3 Kw	380 V	Var	86x36x46
	BPKM.42S.02	800 Kg/Saat	5,5 Kw	380 V	Var	95x47x48
	BPKM.42SA.02	800 Kg/Saat	5,5 Kw	380 V	Var	100x54x93
	BPKM.130S.02	1500 Kg/Saat	11 Kw	380 V	Var	140x72x129
	BPKM.32C.01	300 Kg/Saat	1,5 Kw	220 V	-	57x35x28
	BPKM.32C.02	300 Kg/Saat	1,5 Kw	380 V	-	57x35x28

Güvenlik Ekipmanları Listesi

Açıklama	Miktar	Birim
ACİL STOP GWEST A1-01ZS	1	Adet
ŞALTER PAKO CA10B A401	1	Adet
KONTAKTÖR 9 A	1	Adet
FİŞLİ KABLO	1	Adet
MOTOR	1	Adet
MOTOR KORUMA	1	Adet
TERMİKSİGORTA	1	Adet

Amaç ve Kapsam

Ürünün güvenli kullanımının sağlanması ve bakımının nasıl yapılacağına anlatılması

Sorumluluklar

- Ürün sahibi bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kurallarını yerine getirmekle sorumludur.
- Aksi durumlarda oluşabilecek riskler ve arızalar ürün sahibinin sorumluluğundadır.
- Cihazın temizliği ve periyodik bakımları kullanıcı sorumluluğundadır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen tüm şartlar yerine getirilmesine rağmen oluşacak imalat ve montajdan kaynaklanan arızalar üretici firmanın sorumluluğundadır.

Kurulum ve Çalıştırma Bilgileri

- Makinenin taşınması sırasında ürünün düşme ve devrilme tehlikelerine karşı gerekli önlemleri alınız.
- Makineyi düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştirin.
- Makineyi yanıcı ve patlayıcı maddelerin yanına kurmayınız ve cihaz çalışırken yakınında yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmaz. Kurulum için cihazın periyodik bakımlarını kolaylıkla yapabileceğiniz uygun bir yer seçiniz.
- Makinenin çalıştırmadan önce kullandığınız prizin topraklaması olduğuna emin olunuz.
- Eğer cihaz monofaze (220 v) ise sigortanızın 32 ampere ayarlı olduğundan emin olunuz.
- Makine 380 v ile çalışıyor ise kabloların şekli iki siyah/kırmızı bir kahverengi uç faz, mavi uç nötr, sarı-yeşil uç topraklama olarak bağlanmalıdır.

- Fazlarda eksik bağlantı olursa cihaz gürültülü çalışır. Mavi uç nötr kablo faz yerine bağlanırsa cihazınız zarar görür.
- Böylesi elektrik bağlantısı hatalarından kaynaklanan durumlarda cihaz garanti kapsamı dışındadır.
- Makinenizin ilk kullanımından önce ayna, bıçak, boğaz ve helezonu sıcak suyla yıkadıktan sonra kurulayınız.
- Sırası ile helezon, bıçak, ayna ve bileziği takınız ve hafifçe sıkınız. Aynayı takarken sabitleme piminin tam oturmuş olduğundan emin olunuz.
- Bileziği sıkarken ayna ve bıçağın zarar görmemesi için;
- Ayna ve bıçağı taktıktan sonra boğaz bileziği sıkmadan yerleştiriniz ve cihazı çalıştırınız.
- Makinenin içine bir miktar et atınız.
- Et çekme işlemi devam ederken eliniz ile bileziği gerektiği kadar sıkınız.
- Böylece ayna ile bıçağın kuru kuruya sürtünmesi engellemiş olur.
- Makinenizin uzun ömürlü olabilmesi için kesinlikle boşta çalıştırmayınız.
- 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.
- Makinenin et atma yolluğundaki etleri itelemek için et takozu kullanınız. Eti itelemek için hiçbir zaman elinizi kullanmayınız. Cihazınız voltaj düşüklüğü veya kapasite üzeri et yükleme durumunda durabilir. Bu durumlarda cihazın çalıştırma düğmesini kapama konumuna geri getirip daha sonra da ters yönde çalıştırınız. Aksi takdirde motorunuz yanabilir.
- Soğutma grubuna ait şalteri "1" konumuna getirip açtığınızda soğutma grubu devreye girecektir.
- Soğutma ayar düğmesi sayesinde soğukluk derecesi istenilen dereceye ayarlanabilir.
- Soğutma sistemini kullanmak istemediğiniz zaman soğutma grubuna ait şalteri "0" konumuna getirip soğutma sistemine gelen elektrik kesilerek soğutma işleminin durması sağlanır. Soğutma sistemine gelen elektrik kesilerek soğutma işleminin durması sağlanır.
- Makine, gözetim altında tutulmadıkça veya kendilerine talimat verilmedikçe, çocuklar veya fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
- Besleme kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmelidir.

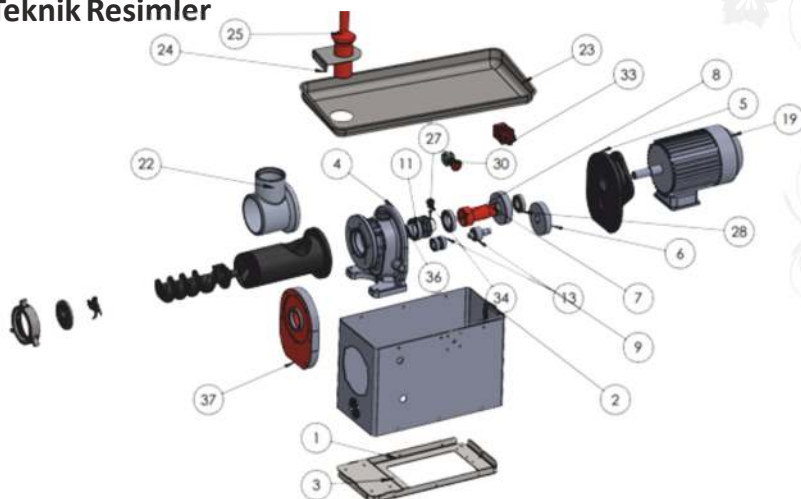
Periyodik bakım

- Makinenizin temizliğini yaparken fişin elektriğe takılı olmadığından emin olunuz.
 - Boğaz, helezon, ayna ve bıçağın temizliğini her et çekme işleminden sonra mutlaka yapınız.
 - Kullanım ve temizlik sırasında elektrik tesisatının su ile temas etmediğinden emin olunuz.
 - Makinenin periyodik temizliğini her 15 günde bir yapınız.
 - Makinenin temizliğinde su jeti kullanılmamalıdır.
 - Makinenin yağ eksilmesi durumlarında eksilen miktar kadar 140 numara dişli yağı koyunuz. Bunu için;
 1. Et koyma tepsisini sökünüz,
 2. Yağ tapasını sökünüz,
 3. Eksilen yağı tamamlayınız,
 4. Yağ tapasını iyice sıkınız ve tapanın yağ sızdırmadığından emin olunuz.
- Herhangi bir arıza durumunda teknik servisimize başvurunuz. Cihaza herhangi bir müdahalede bulunmayınız.

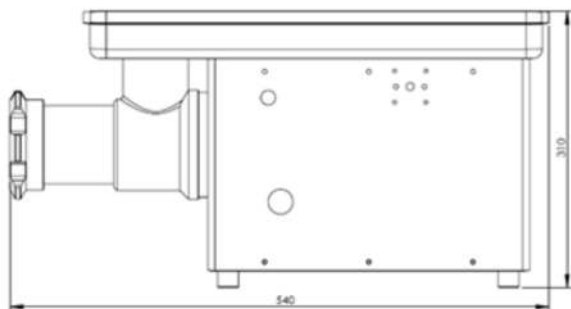
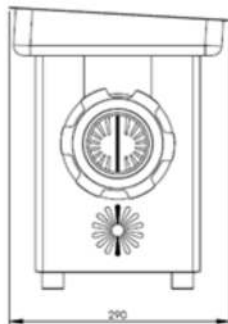
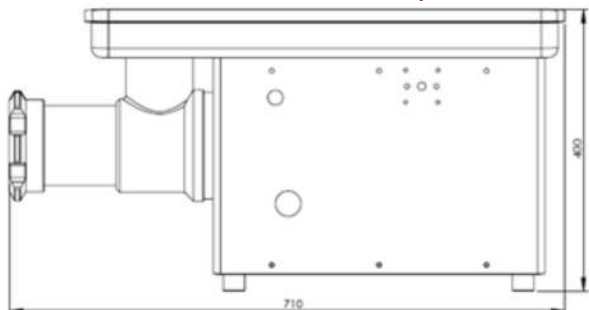
Garanti Şartları

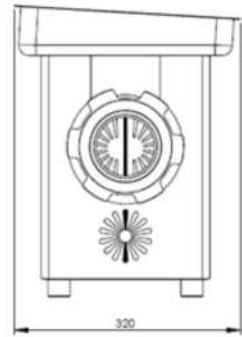
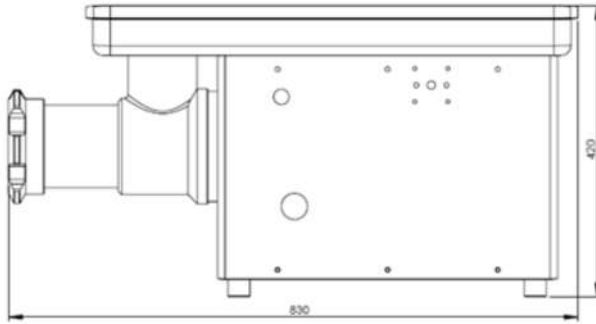
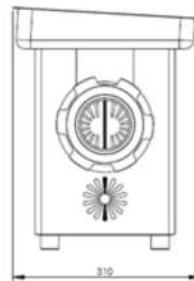
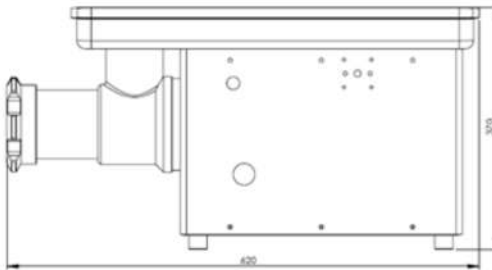
- Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden başlar ve 2 yıldır.
- Garanti süresi kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Boğaziçi makinenin yetkili kıldığı servislerin dışında bakım onarım veya herhangi bir sebepten dolayı müdahale edilmemesi şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere 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.
- Elektrik şebeke akımında azalma veya yüksek gerilim sebebi ile motor ve kondansatör garanti kapsamı dışındadır.
- 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.
- Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçanın saptanması tamamen Boğaziçi makineye aittir.
- Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis atölyelerinde yapılabilir.
- 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 olmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici malın değişimini bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini 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!

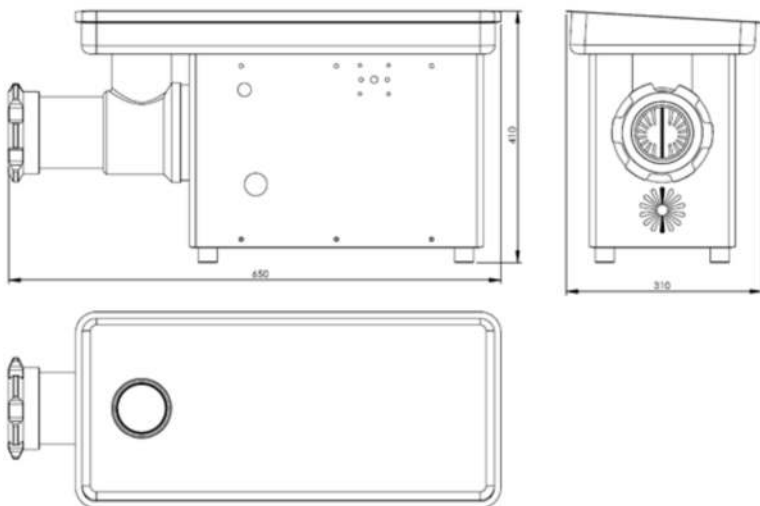
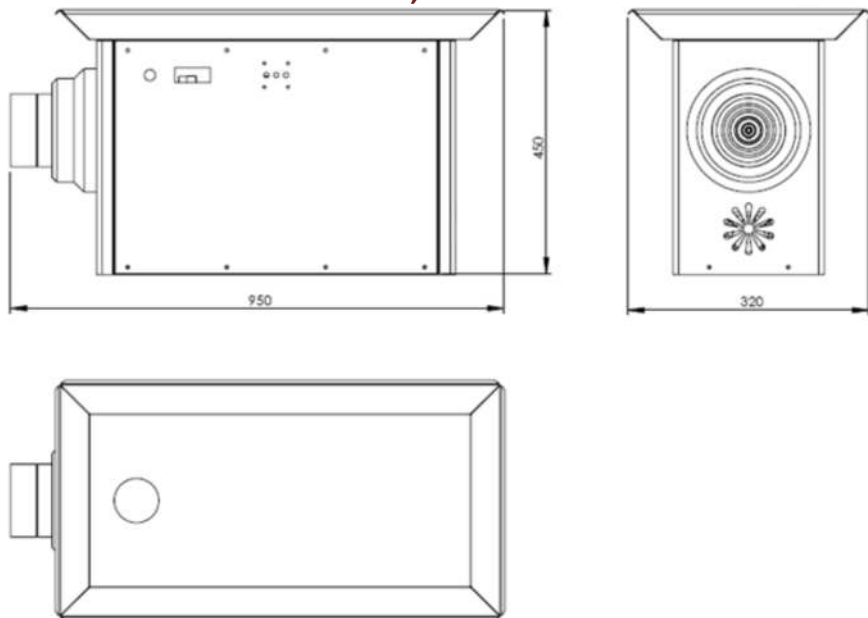
Teknik Resimler

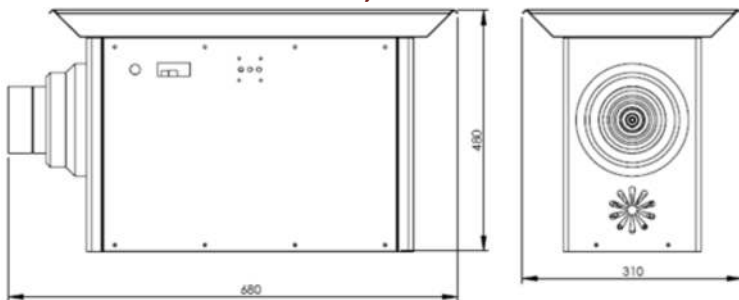
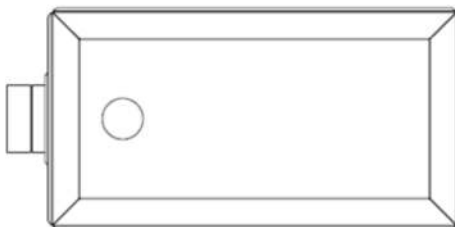
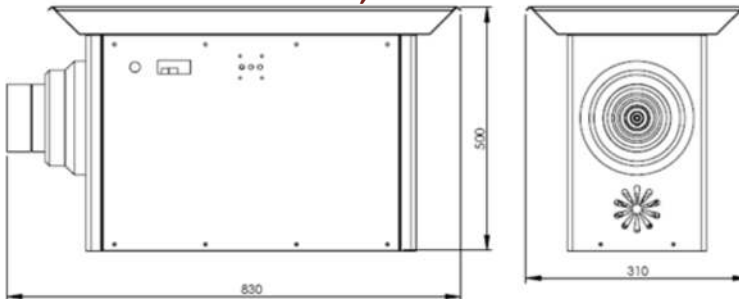


ÖGE NO.	PARÇA NUMARASI	TANIM	MİKT.
1	BKM.32 SASE SACI		1
2	BKM.32 GOVDE SACI		1
3	BKM.32 SASE B5		1
4	BKM.32 ŞANZİMAN GÖVDESİ		1
5	BKM.32 ŞANZİMAN KAPAĞI		1
6	BKM.32 ARA DİŞLİ		1
7	BKM.32 KAVRAMA DİŞLİSİ		1
8	BKM.32 KAVRAMA MİLİ		1
9	BKM.32 PİNYON DİŞLİSİ		1
10	roulement_51209_2		1
11	roulement_6204_2		2
12	roulement_6009_2		2
13	AGM 100-L FT 130 FLANŞLI		1
14	[BİÇİM C-B14]		1
15	BKM.32 HELEZON		1
16	BKM.32 KOVAZ		1
17	BKM.32 TEPŞİ		1
18	BKM.32 EL KORUMASI		1
19	BKM.32 TOKMAK		1
20	63X85X10 KEÇE		1
21	6206 RULMAN		1
22	BPKM.32 BİLEZİK		1
23	ACİL STOP KIYMA	Stop Switch Push Button	1
24	BKM.32 SALVADOR AYNA		1
25	BKM.32 SALVADOR BİÇAK		1
26	ŞALTIER KIYMA		1
27	BKM32 YAĞ TAPASI		1
28	BKM32 HELEZON PİMİ		1
29	BKM.32 MOTOR DİŞLİSİ		1
30	BKM.32T TRİFAZE ŞANZİMAN		1
31	KAPAĞI		1
32	BKM.32 CK BOĞAZ		1
33	BKM.32 GENİŞ BOĞAZ		1
34	BPKM.32 CK ŞANZİMAN		1
35	GÖVDESİ		1
36	BPKM.32 CK KİLİT KOVANI		1
37	BPKM.32 CK KİLİT MİLİ		1
	BPKM.32 CK KOVANI		1

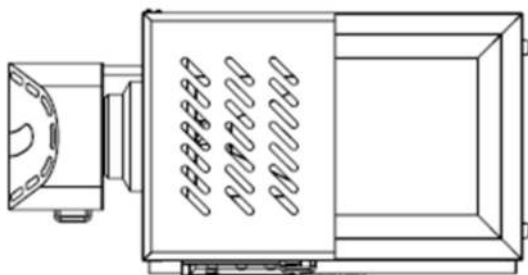
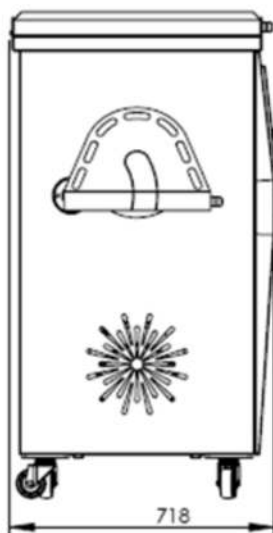
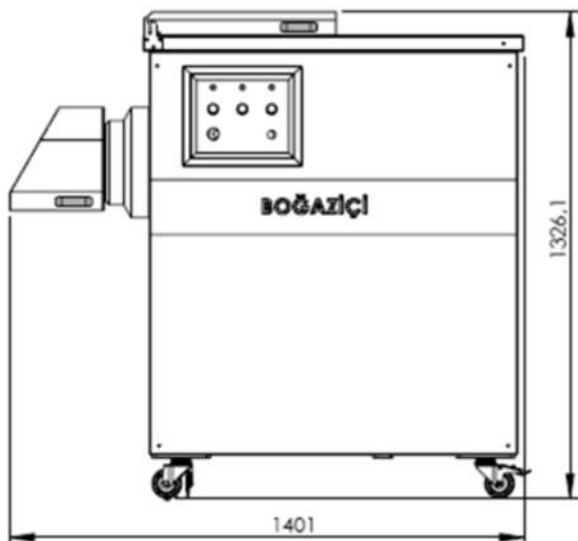
BKM.12**BKM.22, BPKM.22**

BKM.32, BPKM.32**BKM.22E**

BKM.32E**BPKM.42, BPKM.42S**

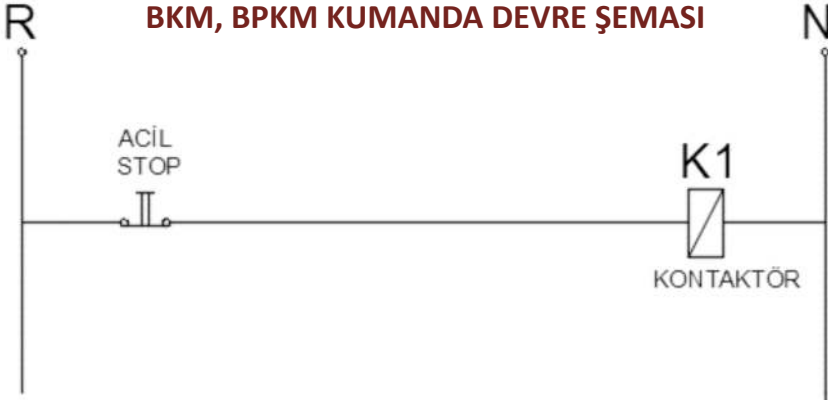
BKM.22S, BPKM.22S**BKM.32S, BPKM.32S**

BPKM.130

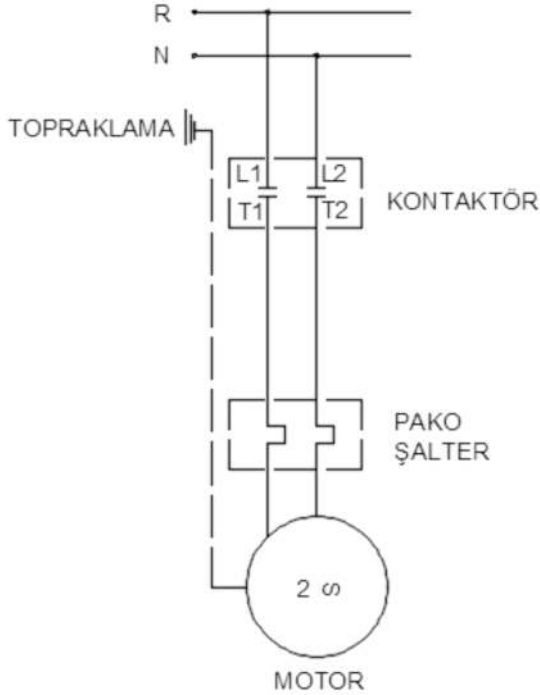


Elektrik Devre Şemaları

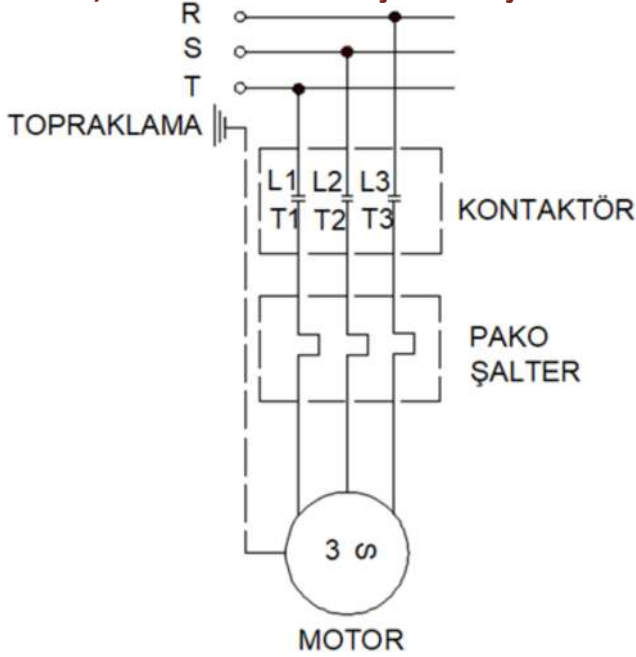
BKM, BPKM KUMANDA DEVRE ŞEMASI



BKM, BPKM MONOFAZE GÜÇ DEVRE ŞEMASI



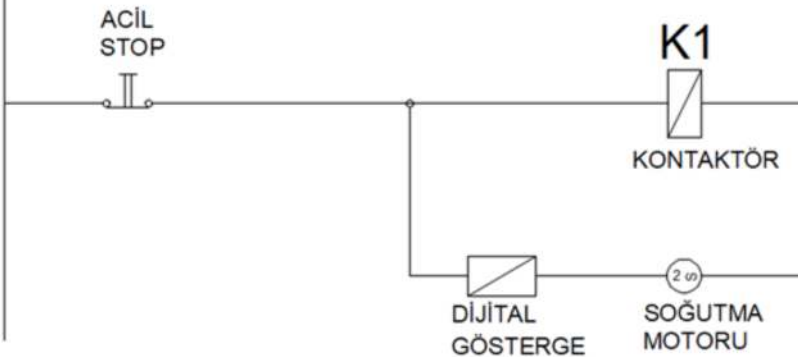
BKM, BPKM TRİFAZE GÜÇ DEVRE ŞEMASI



R

N

SOĞUTUCULU MAKİNLERİN KUMANDA DEVRE ŞEMASI



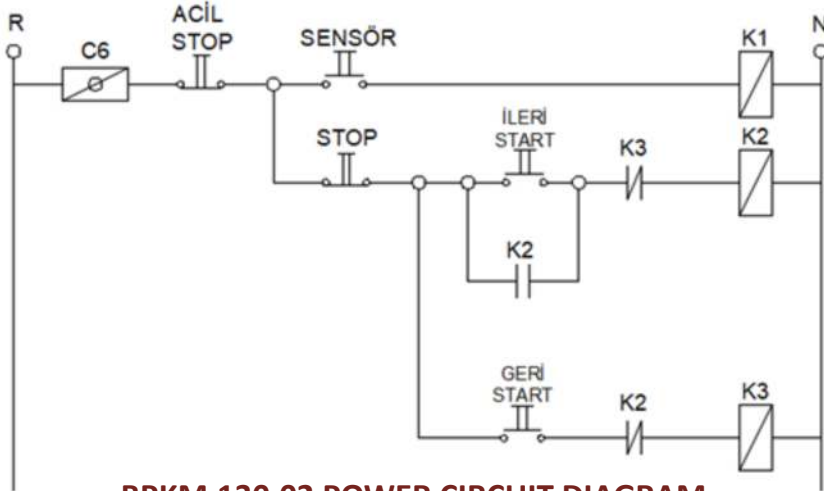


İL	SERVİS ADI	ADRES	TELEFON (+90)
Adana	DoğanBobinaj	KarasokuMah. 12. SokNo: 10/A	03223512484
Adapazarı	AhmetBerk	KurtuluşMah. BahçivanSok. No: 102	02642819204
Ankara	ÖzataServis	88Oto2. Bölge24. Cad769. SokNo: 12İvedikOrg. San. Sit.	03123940383
Balıkesir	RifatTaranlar	HisarlıMah. DilekSok. No: 9	02662432259
Afyon	HalilÖzkılınç	BasınCad. No: 40	02722152310
Ağrı	SelehattinYükselen	EskiVanCad. No: 10	04722153787
Amasya	VedatSoğutma	PirinçciCad. No: 56	03582184246
Bursa	CanBıçakçılık	SantralGarajAltıAyokCad. No: 20	02242531614
Çorum	ÇetinBobinaj	GülabiBeyMah. Hamidiye4. Sok. No: 8/B	03642240194
Denizli	MertElektrik	1. SanSitesi159SokNo: 1	02582425774
Diyarbakır	DumanlarMutfak	5NisanMah. EmekCad. CezaeviKarşısıAltıntaşApt. No: 5	04422133342
Elazığ	TuranTeknik	KapalıÇarşıTüfekçilerSok. No: 10	04242332236
Erzurum	TurgutoğluMutfak	AliraviCad. AliraviSok. TahtaYapıKoop. No: 10	04422357288
Erzurum	GökhanŞimşek	HabibBabaTürebekKarşısıNo: 1	04422133342
Erzurum	Ari-SanIsıtmaLtd.Şti.	YoncalıkMah. AliRaviİ. Ö. OYanıNo: 2	04422132404
Eskişehir	NailUsta	SanayiÇarşısı1. SoğukDemircilerSitesiNo: 35/A	02222271317
Gaziantep	ErdemSoğutma	GazikentMah. AtakentSit. B/8BlokŞehitkamil	03422412441
Giresun	ÖmerEltuğral	G.M.K. BulvarıNo: 70	05308852238
Hatay	MansuroğluBobinaj	S. HalefoğluCad. No: 30	03262161949
İstanbul	BoğaziçiMakina	HamidiyeMah. ArmağanSok. No: 45/A-BKağıthane	02122942215

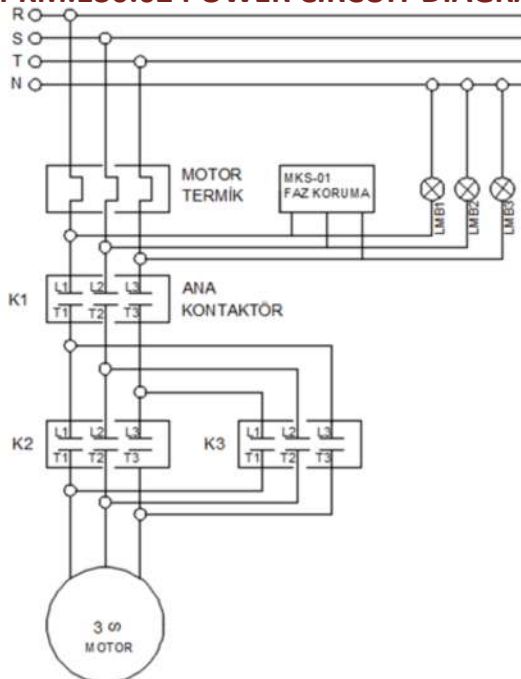


Izmir	OhriliMakina	5647Sok.No:24Çamdibi	02324571263
Izmir	ÖzvanMakinaSan. Tic	GürçeşmeCd.No:49/BYenişehir	02324572912
Kayseri	MuratYılmaz	EskiSan. Bölgesi5. Cad.No:18	03523300231
Karabük	DamlaBobinaj	HürriyetMah.İnönüCad.AktaşSok.BağkurAltı17/B	03704127700
Kars	ÖzdoğduSoğutma	OrtaKapıMah. TahtacılarCad.	04742122083
Kütahya	ElitTeknik	LalaHüseyinPaşaMh. KıbrısCd.No:75	02742121002
Malatya	ŞenbakTorna	YeniSanSitesi7. Cad4. Sok.	04223363907
Mardin	MumTeknik	RavzaCad. ErkanAp.No:46Yenişehir	04822133282
Mersin	BalkanSoğutma	FabrikalarCd.No:130/A	03243362411
Muğla	HizmetTeknik	AkarcaMah.AdnanMenderesBulvarıNo:134/BFethiye	02526134470
Muğla	CanayTeknik	TurgutReisCad.No:15/ABodrum	02523136747
Osmaniye	SoyluBobinaj	RahimHatunMah. LiseSok. No:5	03288144690
Rize	Yelkenciler	KavaklıYoluNo:21	04642121973
Samsun	Yalçınlleri	OrtaMah. HüsnübeyCad. No:44Çarşamba	03622668881
Sivas	DemircioğluMakina	EskiSan. Çarşısı36. Sok.No:27	03462214077
Siirt	TanerSoğutma	BahçelievlerMh. ZekeriyaÇabukCad.No:5	04842246141
Tokat	ArslanSoğutma	GülbaharHatunMah. ŞehitYusufGedikSok.No:6/A	03562128707
Trabzon	KalyoncuTicaret	K.MaraşCad.KuyuSok.No:5/E	04623213784
Şanlıurfa	ÇulluTeknik	12EylülCad. VatanSok. 13/E	04142154439
Uşak	FiruzanElektrik	İsmetpaşaCad. GümüşSok.No:40	02762156958
Van	OtoNasip	İstasyonMah. ÇilingirSok. No:16SağırOğluOkuluArkası	05428078080
Yozgat	ÇağdaşBobinaj	BahçelievlerMah. MuratCad.No:3Sorgun	03544159392

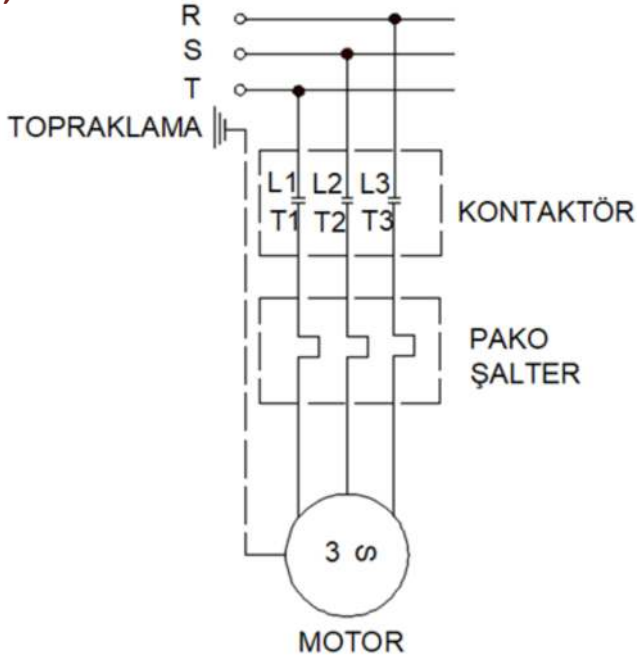
BPKM.130.02 CONTROL PANEL DIAGRAM



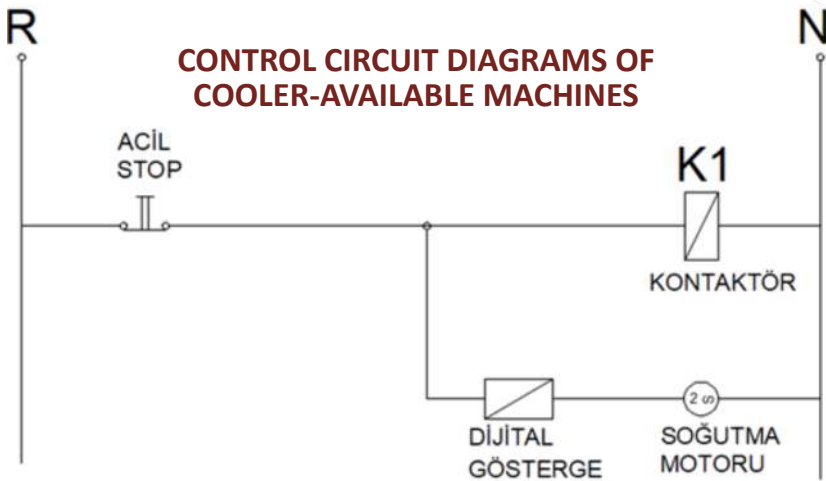
BPKM.130.02 POWER CIRCUIT DIAGRAM



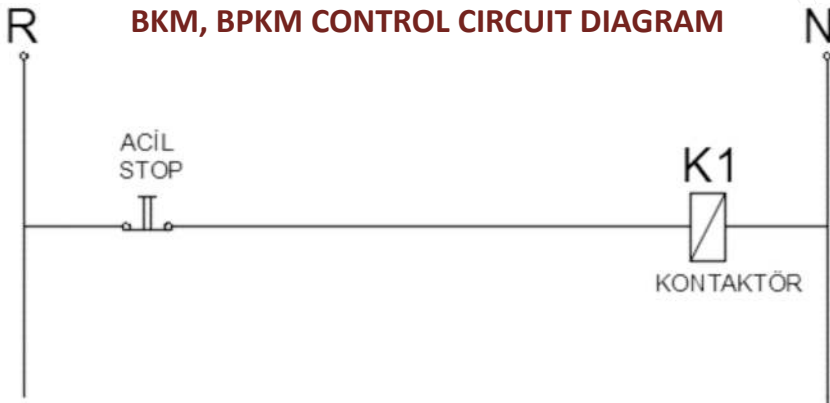
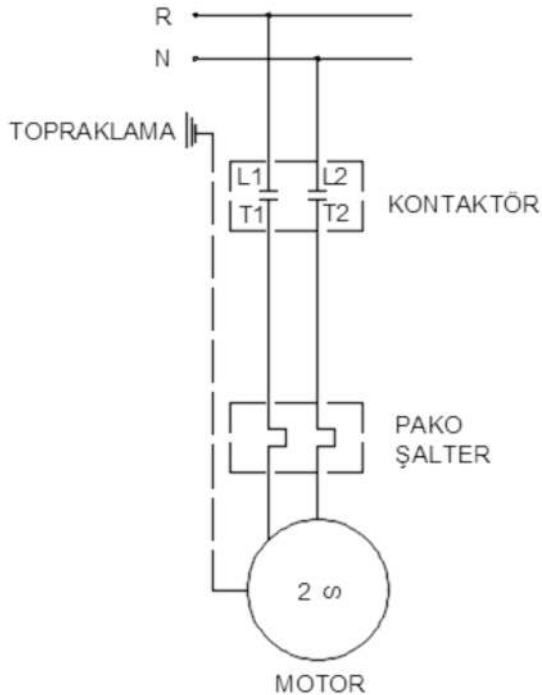
BKM, BPKM THREE-PHASE POWER CIRCUIT DIAGRAM



CONTROL CIRCUIT DIAGRAMS OF COOLER-AVAILABLE MACHINES



Electrical Circuit Diagrams

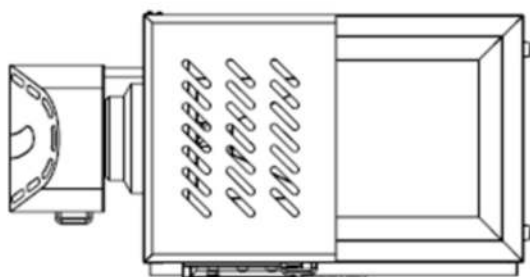
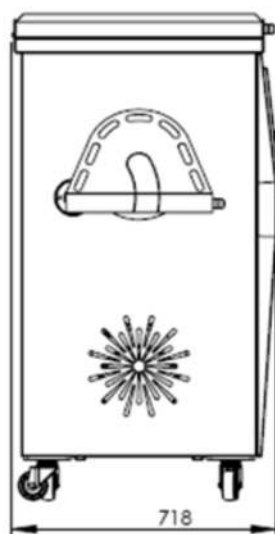
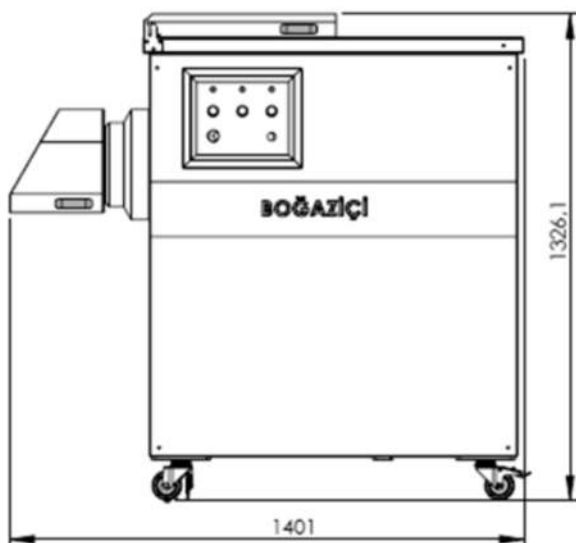
BKM, BPKM CONTROL CIRCUIT DIAGRAM**BKM, BPKM MONOPHASE POWER CIRCUIT DIAGRAM**

ENG

MEAT MINCING MACHINE



BPKM.130

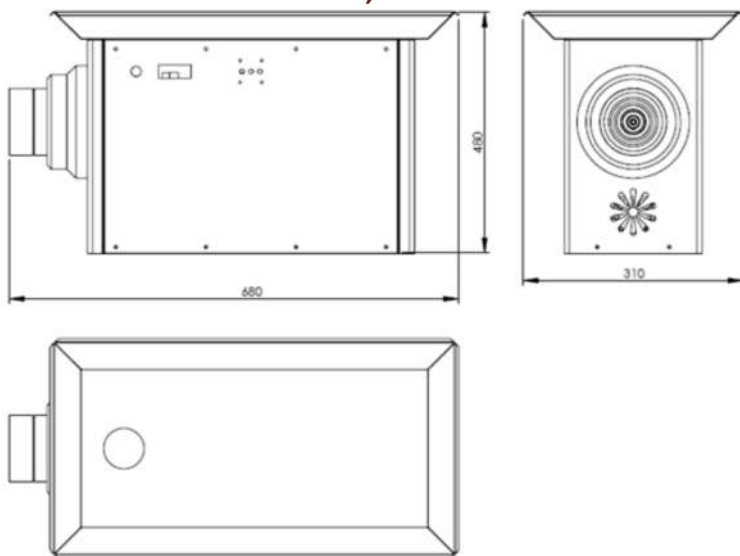


ENG

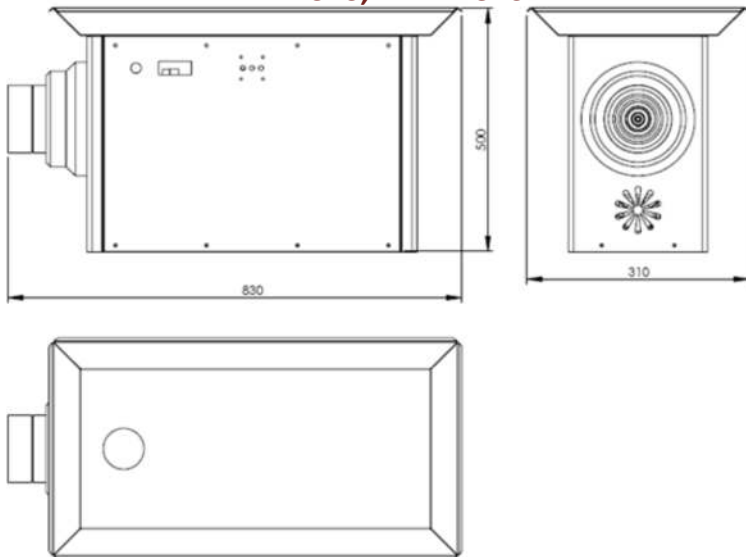
MEAT MINCING MACHINE



BKM.22S, BPKM.22S



BKM.32S, BPKM.32S

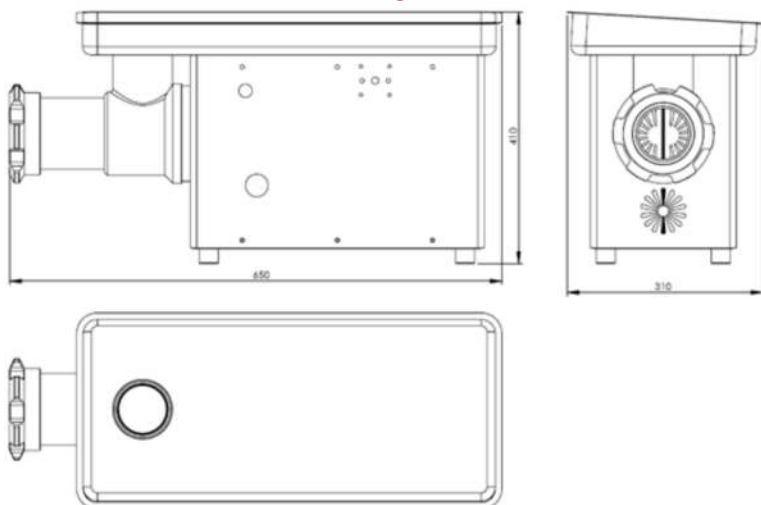


ENG

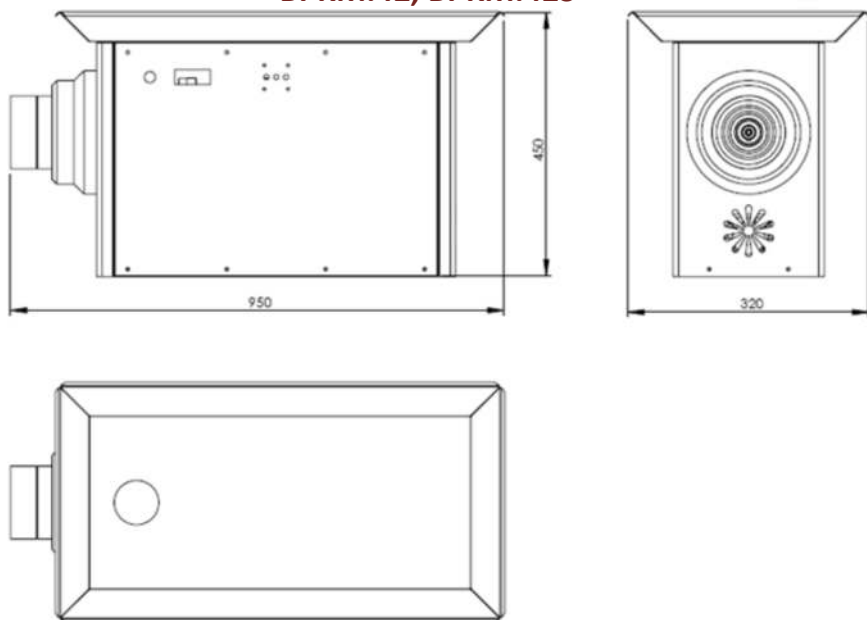
MEAT MINCING MACHINE



BKM.32E



BPKM.42, BPKM.42S

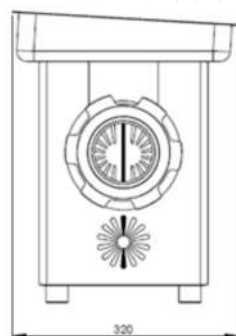
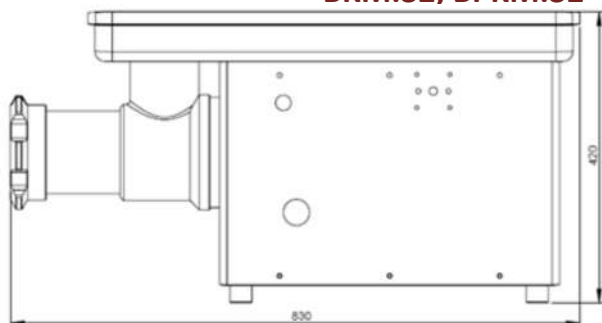


ENG

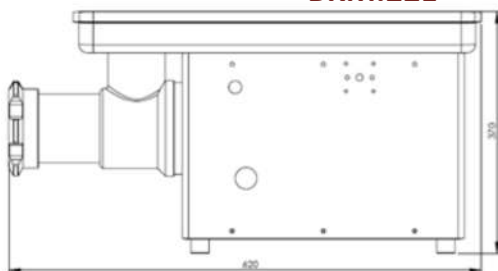
MEAT MINCING MACHINE



BKM.32, BPKM.32



BKM.22E

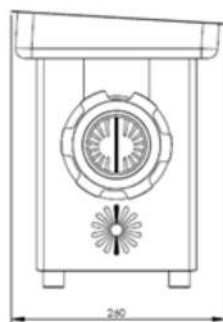
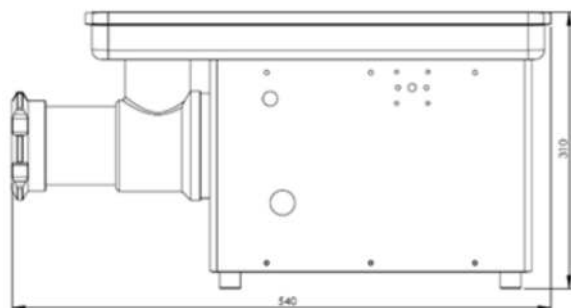


ENG

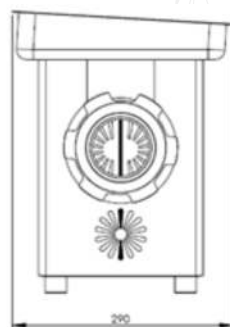
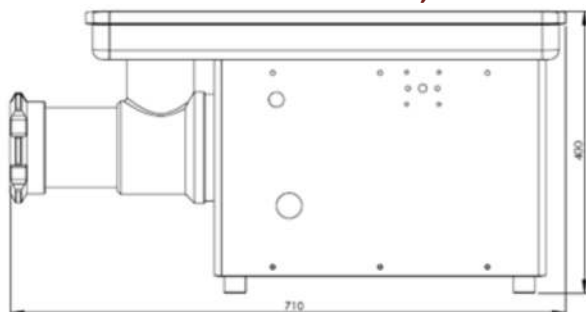
MEAT MINCING MACHINE



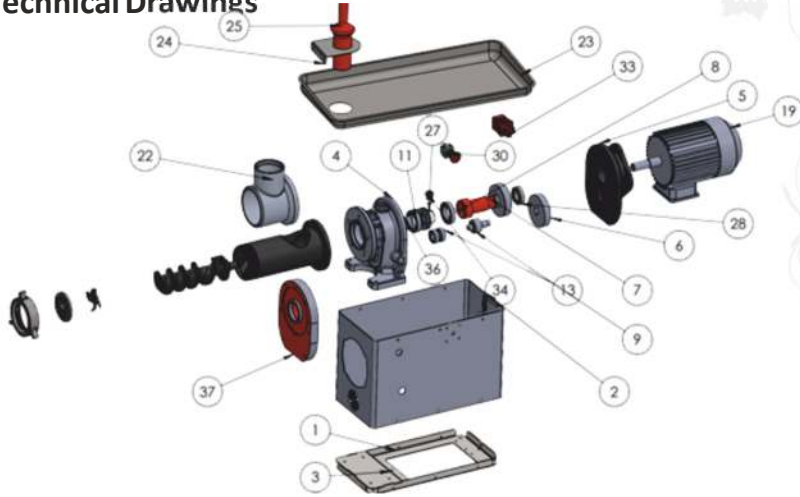
BKM.12



BKM.22, BPKM.22



Technical Drawings



ÖGE NO.	PARÇA NUMARASI	TANIM	MİKT.
1	BKM.32 SASE SACI		1
2	BKM.32 GOVDE SACI		1
3	BKM.32 SASE B5		1
4	BKM.32 ŞANZİMAN GÖVDESİ		1
5	BKM.32 ŞANZİMAN KAPAĞI		1
6	BKM.32 ARA DİŞLİ		1
7	BKM.32 KAVRAMA DİŞLİSİ		1
8	BKM.32 KAVRAMA MİLİ		1
9	BKM.32 PİNYON DİŞLİSİ		1
10	roulement_51209_2		1
11	roulement_6204_2		2
12	roulement_6009_2		2
13	AGM 100-L FT 130 FLANŞLI		1
14	[BİÇİM C-B14]		1
15	BKM.32 HELEZON		1
16	BKM.32 KOVAZ		1
17	BKM.32 TEPŞİ		1
18	BKM.32 EL KORUMASI		1
19	BKM.32 TOKMAK		1
20	63X85X10 KEÇE		1
22	6206 RULMAN		1
23	BPKM.32 BİLEZİK		1
24	ACİL STOP KIYMA	Stop Switch Push Button	1
25	BKM.32 SALVADOR AYNA		1
26	BKM.32 SALVADOR BİÇAK		1
27	ŞALTIER KIYMA		1
28	BKM32 YAĞ TAPASI		1
29	BKM32 HELEZON PİMİ		1
30	BKM.32 MOTOR DİŞLİSİ		1
31	BKM.32T TRİFAZE ŞANZİMAN		1
32	KAPAĞI		1
33	BKM.32 CK BOĞAZ		1
34	BPKM.32 CK ŞANZİMAN		1
35	GÖVDESİ		1
36	BPKM.32 CK KİLİT KOVANI		1
37	BPKM.32 CK KİLİT MİLİ		1
	BPKM.32 CK KOVANI		1

Periodic Maintenance

- While cleaning your machine, make sure that the plug is not plugged into the electricity.
- Make sure to clean the throat, auger, chuck and blade after each picking process.
- During use and cleaning, make sure that the electrical installation does not come into contact with water.
- Do the periodic cleaning of the machine every 15 days.
- Water jet should not be used for cleaning the machine.
- In case of oil reduction of the machine, add 140 number gear oil as much as the reduced amount. For this;

1. Unscrew the meat tray,

2. Unscrew the oil plug,

3. Make up the missing oil,

Tighten the oil plug firmly and make sure that the plug does not leak oil. In case of any malfunction, do not interfere with the device and contact our technical service.

Warranty Conditions

- The warranty period starts from the delivery date of the product and is 2 years.
- The warranty period starts from the date of delivery of the product against all material, workmanship and manufacturing faults, including all parts of the product, provided that the points specified in the user manual are complied with and no maintenance, repair or intervention is made for any reason other than the services authorized by Boğaziçi Makina.
- In case the product fails during the warranty period, the time spent in repair is added to the warranty period. The maximum repair time is 30 working days. This period starts from the date of notification when the services of the product defect are not available.
- due to decrease in electrical mains current or high voltage, motor and capacitor are out of warranty.
- If the product fails during the warranty period due to material and workmanship or assembly errors, it will be repaired without any charge under any other name, such as labor cost, replacement part cost.
- The detection of the technical methods to be applied in the elimination of the malfunction and the detection of the part to be replaced belong entirely to Boğaziçi Makina.
- Rectification of the fault can be done at the place where the product is located or at authorized service workshops.
- Despite the consumer's use of the right to repair, if the same fault is repeated more than twice within a year, or if the different faults are repeated more than four, or as a result of the sum of different faults being more than 6, perpetuating the non-use of the product, provided that the product remains within the warranty period determined from the time it is delivered to the consumer, In the event that the maximum time required for the repair is exceeded, and it is determined that the repair of the malfunction is not possible with a report issued by the company's service, or by the seller, dealer, importer or manufacturer, respectively, in the absence of the service, the consumer may request a replacement of the goods, a refund or a discount at the rate of defect.
- For problems that may arise with the guarantee certificate, it can be applied to the Ministry of Industry and Trade and the General Directorate of Protection of Competition.
- Submission of this Document is obligatory in order for the machine to be treated under warranty in case of a possible malfunction. Please keep it with care!

- If the device works with 380V, brown-black-gray wire end as PHASE, blue wire end as NEUTRAL and the yellow-green wire end must be connected as GROUNDING.
- If there is a short connection in phase, the device will be noisy.
- If the NEUTRAL blue wire end is connected to PHASE, your device will be damaged.
- In case of such electrical connection failures, the device is not covered by the warranty.
- Before using your machine for the first time, wash and dry the mirror, blade, throat and auger with hot water.
- Install the spiral, blade, chuck and bracelet in order and tighten lightly. When attaching the chuck, make sure that the fixing pin is fully seated.
- In order not to damage the chuck and blade while tightening the bracelet;
- After installing the chuck and blade, place the bracelet without tightening it and start the device.
- Throw some meat into the machine.
- While the meat mincing process continues, tighten the bracelet necessarily with your hand.
- Thus, friction between the chuck and the blade for nothing is prevented.
- For a long life of your machine, never run it empty.
- When mincing meat in your machine, make sure that no bones, even small ones, are mixed into the meat.
- Always throw the meat into the machine while it is operating. Do not throw the meat when the machine is not operating so that the chuck and blade do not become dull and the machine is not overloaded when it is started operating.
- Use meat wedges to push the meats in the meat runner of the machine. Never use your hands to push the meat. Your device may stop in case of low voltage or over-capacity meat loading. In these cases, return the start button of the device to the off position and then operate it in the opposite direction. Otherwise, your engine may burn out.

Safety Equipment List

Description	Amount	Unit
EMERGENCY STOP GWEST A1-01ZS	1	Adet
SWITCH PAKO CA10B A401	1	Adet
CONTACTOR 9 A	1	Adet
PLUGGED CABLE	1	Adet
MOTOR	1	Adet
MOTOR THERMAL PROTECTION	1	Adet
INSURANCE	1	Adet

Aim and Content

Providing safe use of the product and explanation of how to maintain it.

Responsibilities

- The owner of the product is responsible for fulfilling the safety and operating rules specified in this user manual.
- Risks and malfunctions that may occur otherwise are under the responsibility of the device owner.
- Cleaning and the periodic maintenance of the device is under the responsibility of the owner.
- Failures arising from manufacturing and assembly that may occur despite fulfilling all the conditions specified in the user manual are under the responsibility of the manufacturer.

Installation and Operating Information

- Take the necessary precautions against the dangers of falling and tipping during the transportation of the device.
- Place the device on a flat and solid surface.
- Do not install the device near flammable and explosive materials and do not keep them near the device while it is operating.
- For installation, choose a suitable place where you can easily perform periodic maintenance of the device.
- Before starting the machine, make sure that the socket you use is grounded.
- If the device is monophase (220 v), make sure your insurance is set to 32 amps.

Technical Features of The Machine

Type	Model	Capacity	Motor	Voltage	Cooler	Dimension
Meat Mincing Machine	BKM.12.01	100 Kg/h	0,55 Kw	220 V	-	54x26x31
	BKM.12.02	100 Kg/h	0,55 Kw	380 V	-	54x26x31
	BKM.22.01	400 Kg/h	1,5 Kw	220 V	-	77x31x35
	BKM.22.02	400 Kg/h	1,5 Kw	380 V	-	77x31x35
	BKM.32.01	600 Kg/h	2,2 Kw	220 V	-	87x33x40
	BKM.32.02	600 Kg/h	3 Kw	380 V	-	87x33x40
	BKM.22S.01	400 Kg/h	1,5 Kw	220 V	Available	86x36x43
	BKM.22S.02	400 Kg/h	1,5 Kw	380 V	Available	86x36x43
	BKM.32S.01	600 Kg/h	2,2 Kw	220 V	Available	86x36x46
	BKM.32S.02	600 Kg/h	3 Kw	380 V	Available	86x36x46
	BKM.22E.01	300 Kg/h	1,1 Kw	220 V	-	76x29x32
	BKM.22E.02	300 Kg/h	1,1 Kw	380 V	-	76x29x32
	BKM.32E.01	300 Kg/h	1,1 Kw	220 V	-	76x29x32
	BKM.32E.02	300 Kg/h	1,1 Kw	380 V	-	76x29x32
Stainless Meat Mincing Machine	BPKM.12M.01	100 Kg/h	0,55 Kw	220 V	-	50x25x40
	BPKM.22.01	400 Kg/h	1,5 Kw	220 V	-	77x31x35
	BPKM.22.02	400 Kg/h	1,5 Kw	380 V	-	77x31x35
	BPKM.32.01	600 Kg/h	2,2 Kw	220 V	-	87x33x40
	BPKM.32.02	600 Kg/h	3 Kw	380 V	-	87x33x40
	BPKM.32M.01	300 Kg/h	1,5 Kw	220 V	-	63x25x40
	BPKM.42.02	800 Kg/h	5,5 Kw	380 V	-	96x47x48
	BPKM.42A.02	800 Kg/h	5,5 Kw	380 V	-	100x54x93
	BPKM.130.02	1500 Kg/h	11 Kw	380 V	-	140x72x129
	BPKM.22S.01	400 Kg/h	1,5 Kw	220 V	Available	86x36x43
	BPKM.22S.02	400 Kg/h	1,5 Kw	380 V	Available	86x36x43
	BPKM.32MS.01	300 Kg/h	1,5 Kw	220 V	Available	68x29x51
	BPKM.32S.01	600 Kg/h	2,2 Kw	220 V	Available	86x36x46
	BPKM.32S.02	600 Kg/h	3 Kw	380 V	Available	86x36x46
	BPKM.42S.02	800 Kg/h	5,5 Kw	380 V	Available	95x47x48
	BPKM.42SA.02	800 Kg/h	5,5 Kw	380 V	Available	100x54x93
	BPKM.130S.02	1500 Kg/h	11 Kw	380 V	Available	140x72x129
	BPKM.32C.01	300 Kg/h	1,5 Kw	220 V	-	57x35x28
	BPKM.32C.02	300 Kg/h	1,5 Kw	380 V	-	57x35x28

MACHINE NAME

MEAT MINCING MACHINE

MACHINE DESCRIPTION

It is an industrial type meat mincing machine; It is used in the process of mincing meat and similar foods in places such as hotels, restaurants and catering companies.

Model Numbers Explanations

BKM.YYZMA. XX • BPKM.YYZMA. XX

B : Bogazici Industrial Kitchen Machines Ind.Trade.Co.ltd**KM** : Meat Mincing Machine**PKM** : Stainless Meat Mincing Machine**YY** : No (12, 22, 32, 42, 130)**Z** : Type (C: Cooler, E: Economic)**M** : Removable Head Unit**A** : Standing Model**XX** : Phase (01:220 V, 02:380 V)

Machines are produced by classifying the parts according to the material, number, type and phase information:

BKM.12.01• BKM.12.02• BKM.22.01• BKM.22.02• BKM.32.01•
 BKM.32.02• BKM.22E.01• BKM.22E.02• BKM.32E.01• BKM.32E.02•
 BKM.22S.01• BKM.22S.02• BKM.32S.01• BKM.32S.02• BPKM.12M.01•
 BPKM.22.01• BPKM.22.02• BPKM.32.01• BPKM.32.02• BPKM.32M.01•
 BPKM.42.02• BPKM.42A.02• BPKM.130.02• BPKM.22S.01• BPKM.22S.02•
 BPKM.32MS.01• BPKM.32S.01• BPKM.32S.02• BPKM.42S.02•
 BPKM.42SA.02• BPKM.130S.02• BPKM.32C.01• BPKM.32C.02

2003 yılında kurulan firmamız İstanbul Gaziosmanpaşa'da faaliyetini sürdürmektedir. 4000 m²'lik kapalı alanda endüstriyel mutfak sektörünün makine grubuna yönelik olarak imalat yapmaktadır.

Türkiye'nin her yerinde güvenle kullanılan ürünlerimiz birçok Avrupa, Ortadoğu ve Kuzey Afrika ülkesine de ihraç edilmektedir.

Kurulduğu günden bugüne geçen sürede üretim ve hizmet anlayışıyla Boğaziçi Makine markası müşterileri tarafından sektörünün kalite sembolü olarak kabul edilmeye başlanmıştır.

Telephone : +90 212 945 14 90
Fax : +90 212 294 97 18
E-mail : bogazici@bogazicimakina.com
Web Address : www.bogazicimakina.com
Address : Karadeniz Neighborhood Cebeci Street No:171/A
Kucukkoy / Gaziosmanpasa / ISTANBUL



**BOGAZICI INDUSTRIAL KITCHEN MACHINES
IND. TRADE. CO. LTD**



Meat Mincing Machine USER MANUAL AND WARRANTY CERTIFICATE

BKM.12.01 • BKM.12.02 • BKM.22.01 • BKM.22.02 • BKM.32.01 • BKM.32.02
BKM.22E.01 • BKM.22E.02 • BKM.32E.01 • BKM.32E.02 • BKM.22S.01 • BKM.22S.02
BKM.32S.01 • BKM.32S.02 • BPKM.12M.01 • BPKM.22.01 • BPKM.22.02 • BPKM.32.01
BPKM.32.02 • BPKM.32M.01 • BPKM.42.02 • BPKM.42A.02 • BPKM.130.02 • BPKM.22S.01
BPKM.22S.02 • BPKM.32MS.01 • BPKM.32S.01 • BPKM.32S.02 • BPKM.42S.02 • BPKM.42SA.02
BPKM.130S.02 • BPKM.32C.01 • BPKM.32C.02

www.bogazicimakina.com