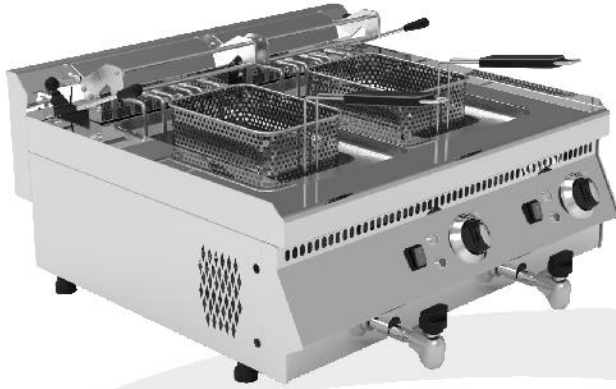




PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Elektrikli Fritözler

KULLANMA KLAVUZU



Electric Type Fryers

USER'S GUIDE

M062 • M062-1 • M169 • M169-1 • 70SE-M073 • 70SE-M073-1 • 90SD-M061E • 90SD-M062E

TR**İÇİNDEKİLER**

A. GİRİŞ.....	3
B. SORUMLULUKLAR.....	4
C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ.....	4
D. TEMEL ÖZELLİKLERİ.....	5
E. GÜVENLİK.....	5
F. TEKNİK ÖZELLİKLER.....	6
G. TAŞIMA & KURULUM.....	7
H. KUMANDA PANELİ.....	7-8
I. ÇALIŞTIRMA.....	8
J. TEMİZLİK VE BAKIM.....	8-9
K. GARANTİ ŞARTLARI.....	9
L. SERVİS HİZMETLERİ.....	9
M. ÜRÜN DETAYI.....	10
N. GARANTİ BELGESİ.....	11

ENG**CONTENTS**

A. INTRODUCTION.....	3
B. RESPONSIBILITIES.....	4
C. WARNING & CAUTION SIGNS.....	4
D. FEATURES.....	5
E. SAFETY.....	5
F. TECHNICAL FEATURES.....	6
G. TRANSPORTING & INSTALLATION.....	7
H. CONTROL PANEL.....	7-8
I. OPERATING.....	8
J. CLEANING & MAINTENANCE.....	8-9
K. WARRANTY.....	9
L. SERVICES.....	9
M. PRODUCT DETAILS.....	10
N. WARRANTY CERTIFICATE.....	11

Değerli Müşterimiz,

Dünyanın birçok noktasına ürünleri ile ulaşan PİMAK markasını tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Kullanmakta olduğunuz ürün tüm dünyada kabul görmüş standartlara uygun olarak üretilmiş olup, AB standartlarına göre belgelendirilmiştir.

Ürünün kurulum ve kullanım aşamalarında bu kılavuzda yer alan hususlara uyulması gerekmektedir. Kullanım kılavuzuna uygun olmayan kullanım ve kurulumlar ürünün garanti kapsamı dışında kalmasına neden olabilir.

PİMAK Profesyonel Mutfak Ekipmanları

Dear Customer,

We kindly thank you for your preference our trade mark PİMAK, which distribute its products to many points worldwide.

This product has been produced according to the standards accepted worldwide and compliance to respective EU standards is documented.

User should obey the directives included in this document through the processes of installation and usage, otherwise product may be out of warranty responsibilities.

PİMAK Professional Kitchen Equipments





B. SORUMLULUKLAR**Müşteri Sorumlulukları:**

Müşterilerimiz bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik kurallarının uygulanmasından ve uygulatılmasından sorumludur. Kullanım kılavuzuna uygun olmayan kullanım ve montaj işlemlerinden dolayı ortaya çıkacak riskler müşteri sorumluluğundadır.

Üretici Sorumlulukları:

Bu kullanma kılavuzunda belirtilen hususların yerine getirilmesine rağmen ortaya çıkacak, imalat ve montaj hatalarından kaynaklanan hatalardan üretici sorumludur. Bu hataların garanti periyodu içerisinde ortaya çıkması durumunda gerekli onarımlar üretici tarafından yapılır.

C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ

	TEHLİKE: Bu sembol, yüksek risk düzeyi için kullanıcıları uyarır. Kullanıcılar önemli konulara uymalı ve izlemelidirler.
	ELEKTRİK TEHLİKESİ: Bu sembol, kişilerin elektrik çarpmalarından dolayı yaralanabileceği veya ölebileceği yüksek risk düzeyini göstermektedir.
	ISI TEHLİKESİ: Bu sembol, ısı vasıtasıyla kullanıcıların yaralanma riskini belirtir.
	KORUYUCU ELDİVEN: Bu sembol, ısıya karşı koruyucu eldiven kullanılması gerektiğini belirtir.





B. RESPONSIBILITIES**Responsibilities of Product Owner:**

User is responsible for all the safety rules to apply or to be applied mentioned in this manual. User will own all the risks occurred because of inappropriate using and installing against this manual.

Responsibilities of Manufacturer:

Manufacturer is responsible for manufacturing and assembly faults in case the measures in this manual applied correctly. These kind of failures will be corrected by manufacturer during warranty period.

C. WARNING & CAUTION SIGNS

	DANGER: This symbol alerts the user for high risk level. User must comply and follow necessary and important rules.
	ELECTRICAL DANGER: This symbol specifies high risk level for injury and death risks in consequence of electric shock.
	THERMAL DANGER: This symbol specifies injury risks because of high temperature.
	PROTECTIVE GLOVES: This symbol specifies that; Protective gloves should be used against high temperature.

D. TEMEL ÖZELLİKLER

- ① Fritözde kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genişlemeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirgenmiştir.
- ① Pişirici kap standart baskı gastronom veya paslanmaz sac havuzundan oluşmaktadır.
- ① Fritöz sepeti paslanmaz ve hijyenik malzemelerden yapılmıştır.
- ① Yağın istenilen ısıda sabit kalması için termostat konulmuştur. Termostat ayarı 50°C-200°C arasındadır.
- ① Fritözde kullanılan kablolar ısıya dayanıklı silikon kablodur.
- ① Fritözler modellerine göre; set tipi, dolaplı veya ayaklı üretilmektedir.
- ① Rezistans bölümü gövdeden çıkarıldığında emniyet sivici elektriği devresini keser. Termostat arızasına karşı çift emniyetlidir.

D. BASIC FEATURES

- ① Because of the materials used in the fryers are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① Cookwave made of standard gastronom or stainless steel sheet storage.
- ① Fryer basket made of stainless and hygienic materials.
- ① The thermostat is placed to keep the oil constant at the desired temperature. The thermostat adjustment between 50°C-200°C
- ① The cables used in the fryer are heat resistant silicon cable.
- ① Fryers can be produced as set-top or cupboard type
- ① When the resistance is removed from the body, the safety switch cuts off the electrical circuit. Resistance has been secured against thermostat failure with safety thermostat.

E. TEKNİK ÖZELLİKLER**E. TECHNICAL FEATURES**

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Güç (Kw/h) Power (Kw/h)	Elektrik (Volt/Hz) Electric (Volt/Hz)
M062	FRİTÖZ 600 SERİ EKONOMİK	40x60x30	5	3,5	230-400 / 50-60
M062-1	FRİTÖZ 600 SERİ EKONOMİK	55x60x43	5+5	7	230-400 / 50-60
M169	FRİTÖZ 600 SERİ MUSLUKLU	40x60x30	8	7,5	230-400 / 50-60
M169-1	FRİTÖZ 600 SERİ MUSLUKLU	70x60x30	8+8	15	230-400 / 50-60
70SE-M073	FRİTÖZ SETÜSTÜ	40x70x30	8	7,5	230-400 / 50
70SE-M073-1	FRİTÖZ SETÜSTÜ	80x70x30	8+8	15	230-400 / 50
90SD-M061E	FRİTÖZ DOLAPLI	40x90x85	20	10,5	400 / 50-60
90SD-M062E	FRİTÖZ DOLAPLI	80x90x85	20+20	2 x 10,5	400 / 50-60

F. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

- ① Cihaz pişirme amaçlı üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız!
- ① Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özürhüklerin kullanması sakıncalıdır.
- ① Cihazın montaj yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ① Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ① Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülfirse geçerlidir. görülmüyorsa ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun!
- ① Ürün yakınında mutlaka yangın söndürücü tüp bulundurunuz, yangın esnasında tazyikli su kullanmayınız!
- ① Cihazda, ısı ayarı termostat ile sağlanır. Güvenlik için ısı aşımı olduğunda limit tarafından sistem devre dışı bırakılır.

G. TAŞIMA & KURULUM

- ① Ürün taşınması esnasında düşme veya devrilme risklerini giderilmesi için önlemlerinizi alınız! El ile taşınacaksa dengeli bir şekilde tutunuz. Araç ile taşımalarda halat ile cihazı araca sabitleyiniz.
- ① Cihaz, elektrik tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ① Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmeli, döküm ocaklar ve taşıma tepsileri nemli bezle temizlenmelidir.
- ① Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz!
- ① Ürünü yanıcı / patlayıcı maddeler ve elektrik tesisatı yakınında kullanmayınız!
- ① Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz! Bunun yerine yağ sökücü ve bakım spreyi kullanınız!
- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı, gaz basınçları kontrol edilmelidir.

F. ISSUES ABOUT SAFETY

- ① The product is produced for cooking.
- ① Do not use it for other aims. It should not be used by kids and disabled people.
- ① Assembly processes should be made by a licensed montage staff or authorized technical service.
- ① Do not change adjustments on product.
- ① These instructions are valid, if country code is seen on the product. If not, please read technical instructions which are indicating necessary instructions to adapt the device according to existing conditions in your country
- ① Place a fire extinguisher near to the product! Do not interfere with pressurized water in case of fire!(Like spraying water from a hose)
- ① The thermostat provides the temperature adjustment of the device.
- ① The system is deactivated by the limit when there is heat overrun for safety.

G. TRANSPORTING & INSTALLATION

- ① Take necessary precautions against falling and Rolling risks! If the product will be carried by hand, load balance should be maintained. While transporting with vehicle; Make your product fixed to the vehicle by a rope.
- ① Electric installation should not be damaged during transporting process!
- ① Protective nylons of the product should be disassembled completely!
- ① Cast cookers and carrying trays should be cleaned with a wet cloth!
- ① Place the product on smooth and solid floor!
- ① Don't use the product near the electrical installation, explosive and flammable materials'
- ① Don't clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care spray for cleaning!

- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı,
- ① Cihazın montaj edileceği yer, yangına sebebiyet vermeyecek şekilde yalıtılmış ve emiş özelliği olan havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- ① Cihaz ile duvar arasında en az 20cm, iki cihaz arasında 30cm aralık olmalıdır.
- ① Cihaz düz bir zemin üzerinde gerektiğinde sabitlenmelidir. Taşıma esnasında gaz ve elektrik bağlantısı kesilmelidir.

H. KUMANDA PANELİ

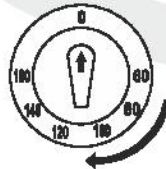
Cihaz üzerinde açma-kapama anahtarı ve termostat bulunmaktadır.

Açma Kapama Anahtarı; Cihazın elektrik akımı aktif edilir.

Termostat; Cihazın ısısı istenilen seviyede ayarlanır.



Açma-Kapama



Termostat



Limit

- ① Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff!
- ① Montage area should be isolated against fire! A ventilation system should exist over the product.
- ① The gap distance should be at least 20cm between product and the wall. If two products will be used side by side; then distance should be 30cm between each other.
- ① The device should be fixed on the floor! Please make electric connection disconnected during transportation.

H. CONTROL PANEL

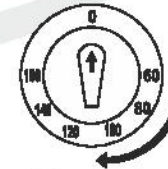
There are on-off switch and thermostat on the product.

On-Off Switch; Activates the power of the device.

Thermostat; Adjusts the temperature of the device at the needed level.



On-Off



Thermostat



Limit

I. ÇALIŞTIRMA

- ① Açma-kapama düğmesi cihazın elektrik beslemesi açılır.
- ① Arzu edilen ısı ayarı musluğun saat yönüne çevirmesiyle yapılır.
- ① Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
- ① Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① Termostat düğmesi istenilen ısı ayarına gelecek şekilde açılarak yağ ısıtılır.
- ① Yağ istenilen ısıya geldikten sonra, gıda pişirilmek üzere sepet ile yağa daldırılır.
- ① Kızartma haznesindeki maksimum ve minimum seviyelerine kadar yağ koyunuz. Çok olursa malzeme konulunca yağ taşarken, az olduğu zaman gövde aşırı ısınır ve kızartma malzemesi yanar

J. TEMİZLİK & BAKIM

1. Tüm cihaz, tava ve ızgaralar nemli bir bezle silinerek kurutulmalıdır.
2. Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz. Yağ sökücü veya bakım spreyi kullanınız.
3. Temizlik esnasında elektrik kapalı konumda olmalıdır.
4. Temizlik esnasında ayarlı parçalar zarar görmemelidir.

Ürünü çalıştırdıktan sonra;**a. Günlük Bakım:**

- ~ Her gün kullanım sonrası, cihaz ve yağ tamamen soğuduktan sonra temizlenmelidir.
- ~ Eğer yağ tekrar kullanılacaksa temiz bir kaba alınır.
- ~ Temizlik nemli bir bezle silinerek yapılır.

I OPERATING

- ① The power supply of the device is turned on by the on-off button.
- ① The needed temperature setting is made by turning the tap clockwise.
- ① The product should run first without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ① It should be operated under a paddle box in closed area.
- ① The thermostat button is setting to the needed temperature and the oil is heated.
- ① After the oil has reached the needed temperature, the food is put into the oil with the basket for cooking.
- ① Add oil to the maximum and minimum levels in the frypot. If too much material is placed, the oil will overflow. The body overheats when it is lesser and the frying material is lit

J. CLEANING & MAINTENANCE

1. The product, pan and its grids should be made dry after erasing with wet cloth.
2. Do not clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care sprays!
3. Electric should be shutdown during cleaning!
4. Adjusted parts should not be damaged during cleaning!

After the operating;**a. Daily Maintenance:**

- ~ After each day of use, the device and oil must be thoroughly cleaned after cooling.
- ~ If the oil is to be used again, it is taken into a clean container.
- ~ Cleaning is done by wiping with a damp cloth.

b. Haftalık Bakım:

~ Temizlik sırasında kesinlikle zımpara, spatula gibi sivri, kesici ve delici aletler kullanılmamalıdır.

~ Kesinlikle cihazın üzerine su tankı tutularak temizlik yapılmamalıdır.

~ Cihaz başka bir cihaz ile yan yana kullanılıyorsa, iki cihaz birleşim yerlerinden ayrılarak gaz bağlantılarına zarar vermeden temizlenmelidir.

c. Yıllık Bakım: Musluk sızdırmazlığı, gerekli ayarlar ve elektrik bağlantıları gözden geçirilmelidir. Bu bakım imalatçı firma veya yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

Ⓛ Bu talimatlar yalnızca ülke kodu üzerinde görülmüyorsa geçerlidir. Ülke kodu üzerinde görülmüyorsa, ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren, teknik talimatlara başvurun!

K. GARANTİ ŞARTLARI

Garanti ürün satış tarihi itibari ile başlar, imalat hatalarına karşı garanti süresi 2 yıldır. Ürün gövdesi paslanmaz malzemeden üretildiği için kullanım ömrü bakımları yapıldığı takdirde 10 yıldır. Değişen parçalar cihazın güvenli kullanım ömrü bitene kadar temin edilecektir.

Kullanıcı hataları garanti kapsamına girmez.

L. SATIŞ SONRASI HİZMETLER

Yurtiçi servis hizmetleri merkezi olarak yürütülmüştür. Bölgenizde mevcut servis noktaları merkez tarafından yönlendirilir.

Fabrika: İkitelli OSB Atatürk Bulvarı No:112/4 Başakşehir /İstanbul

Telefon: +90 212 613 20 70 **Fax:** +90 212 613 20 55

b. Weekly Maintenance:

~ Never use sharp tools such as sanders or spatulas during cleaning.

~ Do not clean by placing a water tank on the device..

~ If the device is used side by side with another device, the two devices must be removed from the joints and cleaned without damaging the gas connections.

c. Annual Maintenance: Necessary adjustments should be completed like faucet tightness. That maintenance should be made by manufacturer company or authorized service.

Ⓛ These instructions are valid, if country code is seen on the product. If not, please read technical instructions which are indicating necessary instruction to adapt the device according to existing conditions in your country.

K. WARRANTY CONDITIONS

Warranty period begins with invoice date and it includes manufacturing faults for 2 years. Body of product is made from stainless steel materials. Product life cycle is 10 years with specified maintenance recommendation and useage conditions. The spare parts will be provided during product life cycle.

Warranty does not cover user faults

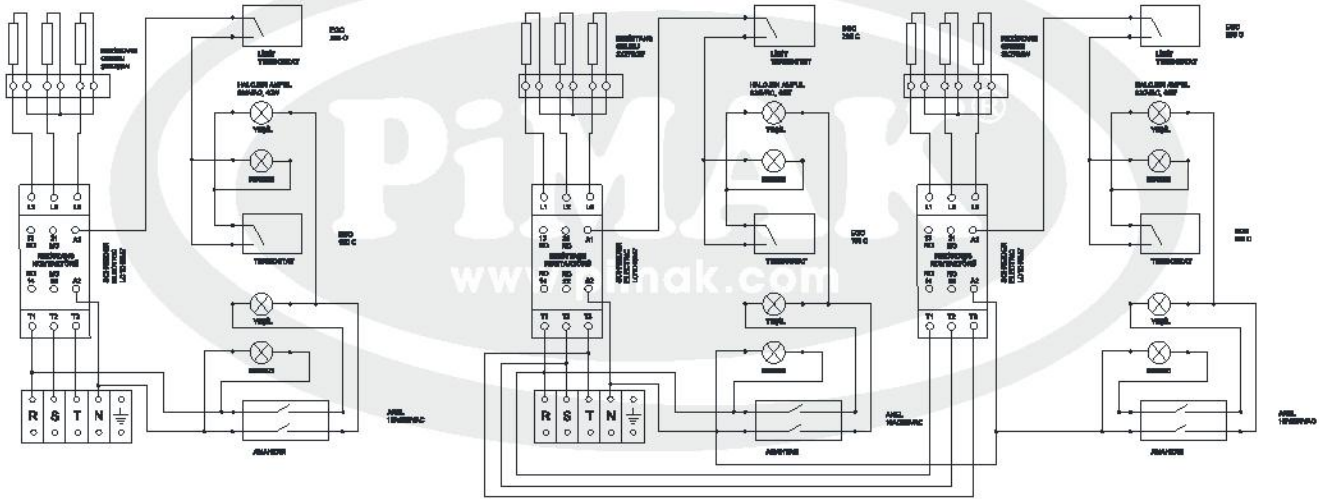
L. AFTERSALES SERVICES

Aftersales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

Factory: İkitelli OSB Atatürk Bulvarı No:112/4 Başakşehir /İstanbul

Phone: +90 212 613 20 70 **Fax:** +90 212 613 20 55

M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimак Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatısalanna karşı ürünün tesliminden itibaren başlar.
3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Azami tamir süresi 30 iş gündür. Bu süre ürüne ilişkin arızanın servise; servisin bulunmadığı yerlerde ürün satıcısı, bayii veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik gabeko aşımında azzalma veya yüksek gerilim sebebi ile oluşabilecek motor ve kondensatör arızaları garanti kapsamı dışındadır.
5. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse monte] hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.(KARGO MASRAFLARI HARİÇ)
6. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların seçilmesi tamamen Profesyonel Mutfak Ltd. Şti' ne aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis ürün atöyelerinde yapılabilir.
7. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malı;
 - Tüketiciye teslim edildiği andan itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikiden fazla tekrarlması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının altıdan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
 - Tamir için gerekli azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayii, imalatçısı veya imalatçısından birerinin düzenlediği raporta arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirtenmel durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımdan kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Ürün sahibi bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kuralları yerine getirmekte sorumludur.
10. Çihazın temizliği ve periyodik bakımları kullanıcı sorumluluğundadır.
11. Garanti belgesi ile ilgili çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu belgenin kullanılmasına: 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyanınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Maknenizin olması bir anza durumunda garanti kapsamında işlem görülebilmesi için yetkili servise veya bayimize bu garanti belgesinin ibraz edilmesi zorunludur.

İMALATCI FİRMA:

ÖN VANI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: İ.C.S.B. Atatürk Bulvarı Eil M. Tokadı İş Merkezi No:112/4
İktelli-Başakşehir/ İstanbul / Türkiye

TELEFON: +90 (212) 613 20 70

FAKS: +90 (212) 613 20 55

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI :

ÜRÜN

CİNSİ

MARKASI

MODEL /SERİ / TIP

FATURA TARİHİ VE NO

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FİRMA

ÖN VANI

MERKEZ ADRESİ

TELEFON

FAKS

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürün aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve keşeyecektir.



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

PİMAK FACTORY

İOSB Mah. Atatürk Blv. Eli M. Tokatlı İş Mer.
No 112/4

Beşikşehir / İstanbul / TÜRKİYE

☎ +90 212 613 20 70

☎ +90 212 613 20 55

✉ info@pimak.com

PİMAK SHOWROOM

Devutpaşa cd. Tim2 İş Merkezi

No:269-278 PK:34219

Topkapı / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 61 88

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

KASIMPAŞA SHOWROOM

Bahriye Cd. No:109 PK:34240

Kasımpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 258 51 88

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com