



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



**Elektrikli Makarna
Haşlama Makinesi**

**Electric Pasta
Boiler**

KULLANMA KLAVUZU

USER'S GUIDE

M066 • 70S-M184 • 70SD-M184 • 90SD-M184E

A. GİRİŞ.....	3
B. SORUMLULUKLAR.....	4
C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ.....	4
D. TEMEL ÖZELLİKLERİ.....	5
E. TEKNİK ÖZELLİKLER.....	5
F. GÜVENLİK	6
G. TAŞIMA & KURULUM.....	6-7
H. KUMANDA PANELİ.....	7
I. ÇALIŞTIRMA	8
J. TEMİZLİK VE BAKIM.....	8-9
K. GARANTİ ŞARTLARI.....	9
L. SATIŞ SONRASI HİZMETLER.....	9
M. ÜRÜN DETAYI.....	10
N. GARANTİ BELGESİ.....	15

A. INTRODUCTION.....	3
B. RESPONSIBILITIES	4
C. WARNING & CAUTION SIGNS.....	4
D. FEATURES.....	5
E. TECHNICAL FEATURES.....	5
F. SAFETY.....	6
G. TRANSPORTING & INSTALLATION.....	6-7
H. CONTROL PANEL.....	7
I. OPERATING.....	8
J. CLEANING & MAINTENANCE.....	8-9
K. WARRANTY.....	9
L. AFTER SALE SERVICES.....	9
M. PRODUCT DETAILS.....	10
N. WARRANTY CERTIFICATE.....	15

TR**GİRİŞ****ENG****INTRODUCTION**

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

www.pimak.com





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.

TR

ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNESİ



ENG

ELECTRIC PASTA BOILER



D. TEMEL ÖZELLİKLER

- ① Üründe kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genişlemeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirgenmiştir.
- ① Pişirme sistemi paslanmaz rezistanslıdır.
- ① Pişirici kap standart baskı gastronom veya paslanmaz sac havuzundan oluşmaktadır.
- ① Ürün sepeti paslanmaz ve hijyenik malzemelerden yapılmıştır.
- ① Suyun istenilen ısıda sabit kalması için termostat konulmuştur.
- ① Üründe kullanılan kablolar ısıya dayanıklı silikon kablodur.
- ① Ürün modeline göre; set tipi, dolaplı veya ayaklı üretilmektedir.

D. BASIC FEATURES

- ① Because of the materials used in the product are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① Stainless rezistance is used in the cooking system..
- ① Cookwave made of standard gastronom or stainless steel sheet storage.
- ① Product basket made of stainless and hygienic materials.
- ① The thermostat is placed to keep the water constant at the needed temperature.
- ① The cables used in the product are heat resistant silicon cable.
- ① Product can be produced as set-top , cupboard or pedestal type.le material should be taken away immediately!

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)
M066	Makama Haşlama Setüstü	40x60x30	10	7,5	230-400 / 50-60
70S-M184	Makama Haşlama Setüstü	40x70x30	10	7,5	230-400 / 50-60
70SD-M184	Makama Haşlama Dolaplı	40x70x85	10	7,5	230-400 / 50-60
90SD-M184E	Makama Haşlama Dolaplı	40x90x85	1/2 + 2x1/6	10,5	230 / 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 görülmüşse 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.

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 söktülmeli, 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 söktücü ve bakım spreyi kullanınız!
- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalıdır.

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.

G. TRANSPORTING & INSTALLATION

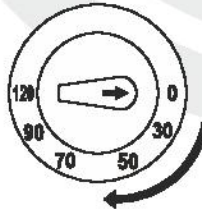
- ① Take necessary precautions against falling and Rolling risks! If the product will be carried by hand, load balance should be maintained. While transporting with vehicle; Make your product fixed to the vehicle by a rope.
- ① Electric installation should not be damaged during transporting process!
- ① Protective nylons of the product should be disassembled completely!
- ① 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 termostat bulunmaktadır.

Termostat; Cihazın ısısı istenilen seviyede ayarlanır.



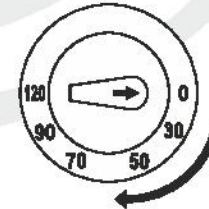
Termostat

- 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 is thermostat on the product.

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



Thermostat

I. ÇALIŞTIRMA

- 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 su ısıtılır.
- ① Su istenilen ısıya geldikten sonra, gıda pişirmek üzere sepet ile suya daldırılır.
- ① Pişirme haznesindeki maksimum ve minimum seviyelerine kadar su koyunuz. Çok olursa malzeme konulunca su taşarken, az olduğu zaman gövde aşırı ısınır.

J. TEMİZLİK & BAKIM

1. Tüm cihaz 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 su tamamen soğuduktan sonra temizlenmelidir.
- ~ Temizlik nemli bir bezle silinerek yapılır.

I OPERATING

- 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 water is heated.
- ① After the water has reached the needed temperature, the food is put into the water with the basket for cooking.
- ① Add water to the maximum and minimum levels in the frypot. If too much material is placed, the water will overflow. The body overheats when it is lesser.

J. CLEANING & MAINTENANCE

1. The product 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 water must be thoroughly cleaned after cooling.
- ~ 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 tutularak temizlik yapılmamalıdır.

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

c. Yıllık Bakım: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 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 electric connections.

c. Annual Maintenance: Necessary adjustments and electric connections should be checked out. 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

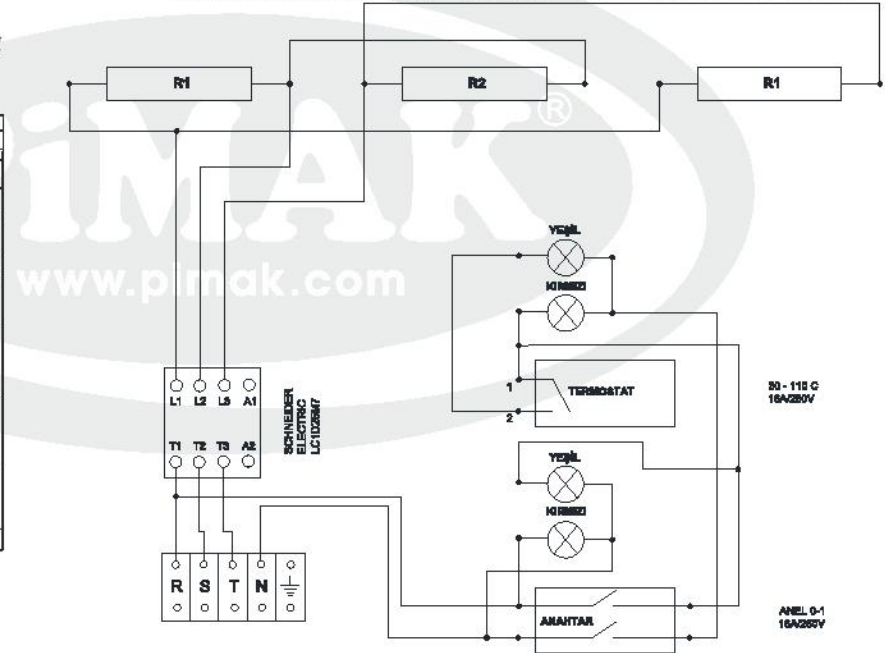
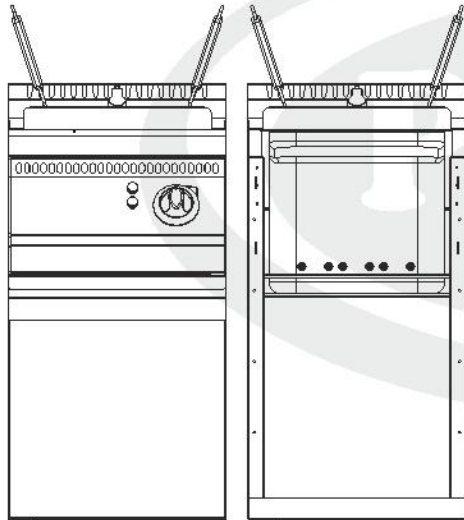
Aftersales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

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

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

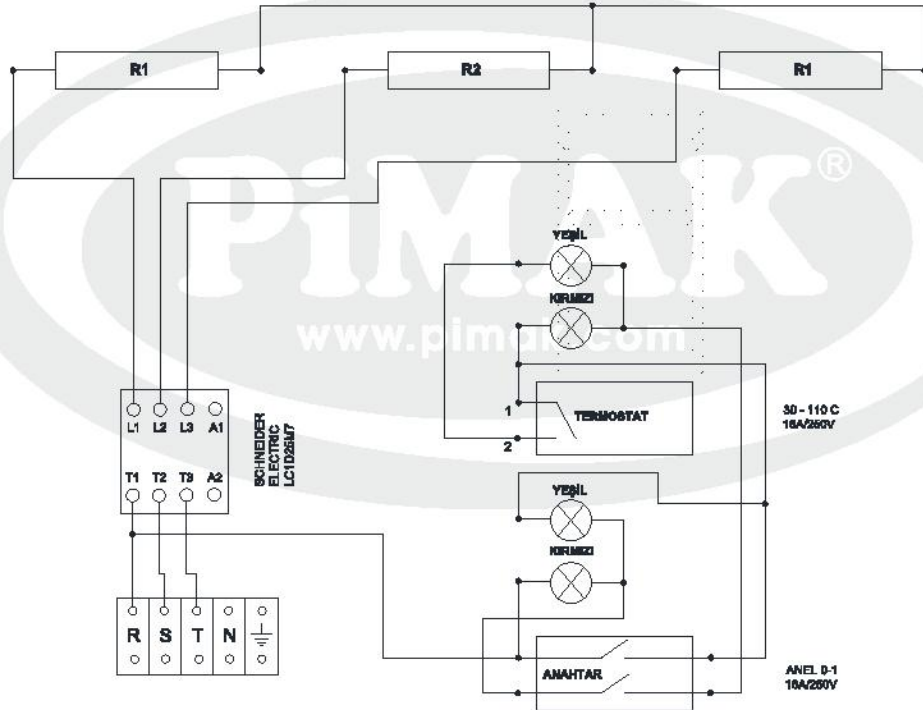
M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS

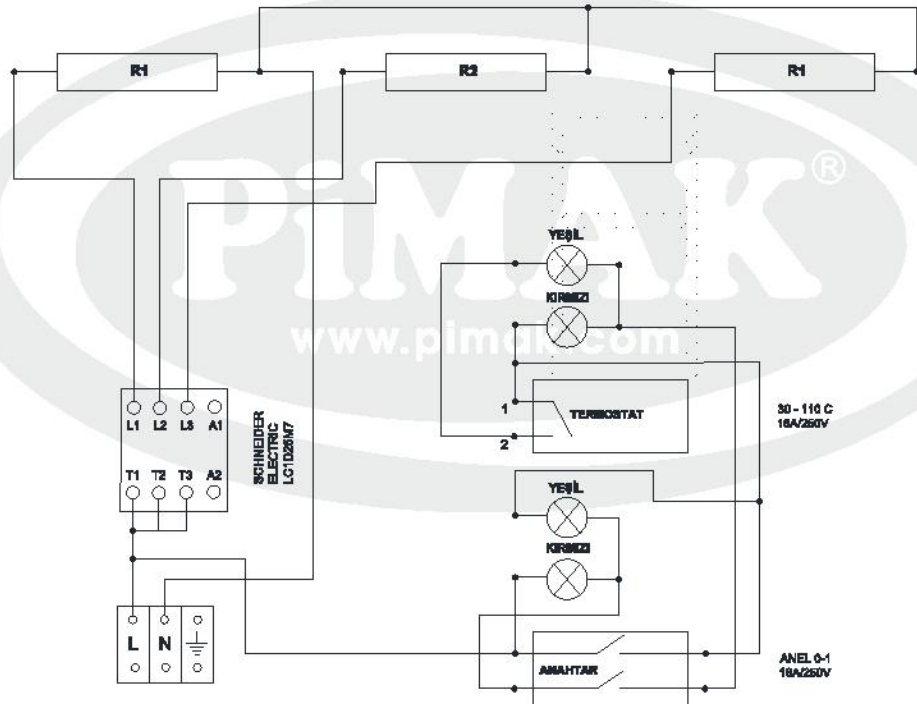
90'LİK MAKARNA HAŞLAMA TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI



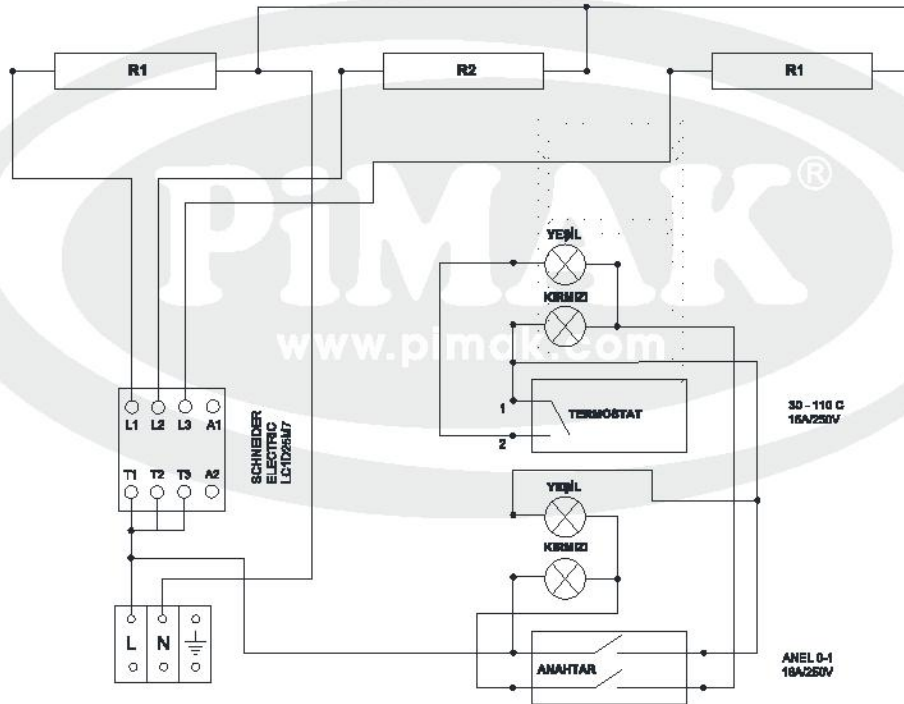
BAĞLANTI ŞEMASI / WIRING DIAGRAM

60'LIK MAKARNA HAŞLAMA TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

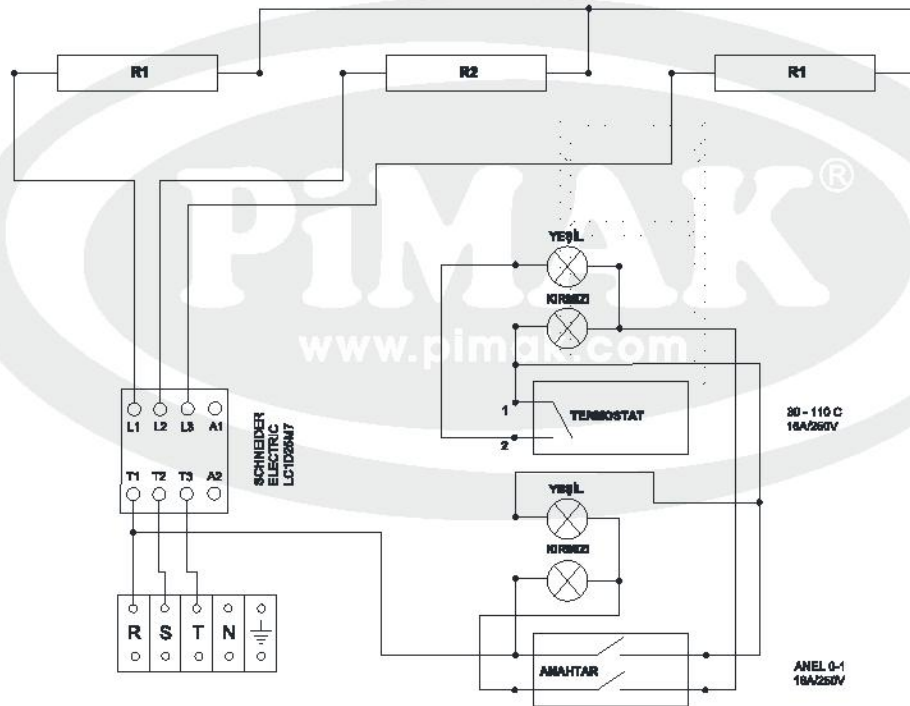


60' LİK MAKARNA HAŞLAMA MONOFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

70' LİK MAKARNA HAŞLAMA MONOFAZE ELEKTRİK ŞEMASI



70' LIK MAKARNA HAŞLAMA TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI





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 hatalarına karşı ürünün tesliminden itibaren başlar.
3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Azami tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre ürüne ilişkin arızanın servise; servisin bulunmadığı yerlerde ürün satıcısı, bayii veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik şebekesi bakımında 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/ hatalardan dolayı arızalanması halinde işçilik masrafları, 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 sepaıların sepaıların 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;
 - Tüketicinin 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 atından fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
 - Tamir için gerekli azaamı sürenin aşılması,
 - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayii, imalatçısı veya imalatçısından birerinin düzenlediği raporda arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirtenmel durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından 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.

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

İMALATÇI FİRMA:

ÖNVAI: 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

ÖNVAI

MERKEZ ADRESİ

TELEFON

FAKS

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürün aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve keşeleyecektir.



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:108 PK:34240

Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com