

samixir

içecek ekipmanları beverage equipment

Soğuk İçecek Dispenseri

“PANORAMİK MODELLER” Kullanım Kılavuzu & Garanti Belgesi

TR-ENG



1.	GİRİŞ	3
2.	GÜVENLİK TALİMATLARI	3
3.	KURULUM TALİMATLARI	4
4.	CİHAZIN HAZIRLANMASI VE UYGULANMASI	5
5.	TEMİZLİK, STERİLİZE ETME VE BAKIM	5
6.	PARÇALARIN SÖKÜLMESİ	6-10
7.	PARÇALARIN MONTAJI	11-14
8.	PERİYODİK KONDENSER TEMİZLİĞİ	15
9.	TERMOSTAT VE BUTON KONFIGÜRASYONU	16
10.	TEKNİK ÖZELLİKLER VE GENEL ÖLÇÜLER	19-20
11.	ELEKTRİK DİAGRAMLARI	21-22
12.	PROBLEM – ÇÖZÜM TABLOSU	23
13.	EKLER	
	Uygunluk Beyanı	24
	Patlamış Resimler ve Yedek Parça Listesi	48-61
	Garanti Şartları	63



PANORAMİK M10 - S10



PANORAMİK 10 TWIN



PANORAMİK 10 TRIPLE



PANORAMİK 22 TWIN



M22



S22



M40



S40



KAM22



KAM40

Değerli müşterimiz,

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

ÖNEMLİ BİLGİ

Şirketimiz bu kılavuzda belirtilen cihaz güvenliğiyle ilgili önlemlerin alınmaması dahilinde meydana gelebilecek hasar ya da arızalardan mesul değildir. Lütfen kılavuzdaki talimatları dikkatlice okuyunuz.

Cihazın kurulacağı binalarda, tesislerde ve benzeri yerlerde, yerel düzenlemelere uygun bir elektrik tesisatı yapılmalı, insan hayatının ve ürünlerin güvenliğini sağlamak için gerekli tüm önlemler alınmalıdır.

1. GİRİŞ

1. Kılavuzu okumadan cihazı kurmayınız ve herhangi bir müdahalede bulunmayınız.
2. Makinenin sağlıklı bir işleyişte çalışması için kurulumun yapılması gereken odanın sıcaklığı +5 / +32 °C arasında olmalıdır.
3. Cihazı yalnızca belirtilen içecekleri soğutmak için kullanınız.
M Serisi (karıştırıcı) - Doğal veya doğal olmayan meyve suları, ayran, şalgam suyu, kahve, çay, süt gibi her türlü parçacıklı, parçacıksız soğuk içeceği hazırlayabilirsiniz.
S Serisi (fiskiyeli) - Doğal veya doğal olmayan, parçacıksız meyve ve şalgam sularını hazırlayabilirsiniz. Ayran hazırlamak için uygun değildir.
KAM Serisi - Yalnızca ayran hazırlamak için uygundur.
4. Cihazın işletmesinden sorumlu personel, cihazın devreye alınması, bakımı, montaj ve demontajı ve gerektiğinde servisi ile ilgili gerekli eğitimi almış olmalıdır.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrik

1. Cihaz yönetmeliklere uygun bir şekilde topraklama şebekesine bağlanmalı ve uzatma kablosu kullanılmamalıdır.
2. Cihaz etiketinden cihazın bağlanması gereken şebeke voltaj ve frekansına bakın. Cihazı belirtilen değer dışında bir şebeke gerilimine bağlamayınız.
3. Eğer güç kablosu hasar görürse üreticinin belirttiği servis ya da yetkili bir personel tarafından değiştirilmelidir.
4. Cihaza herhangi bir müdahale etmeden önce elektrik bağlantısını kesiniz.

Kullanım ile ilgili

1. Bu kılavuzu okumadan cihaza herhangi bir müdahalede bulunmayınız.
2. Cihazın bütün kapakları kapalı olmadan cihazı çalıştırmayınız.
3. Paneller arasına, musluk ağzına parmağınızı ya da herhangi bir nesne sokmayınız.
4. Cihazınız dış ortam kullanımları için uygun olmayabilir. Cihazı direkt güneş ışığına maruz kalacak konumda tutmayınız.
5. Cihaz düz gönyeli bir düzlem üzerine dik bir şekilde konulmalıdır.
6. Eğer cihaz çalıştırılmadan önce uzun bir müddet kullanılmadıysa öncelikle cihazı temizleyiniz, hazneyi ve hazne içindeki parçaları sterilize ediniz.
7. Cihazın alt bölümünde elektrikli çalışan hiçbir parça sıvı ile temas ettirilmemelidir.
8. Cihaz çocukların kullanımından uzak tutulmalıdır.
9. Cihaz amaç dışı kullanımlar için işletilmemelidir.
10. Cihazın temizliği ya da bakımı sırasında gıdaya uyumlu eldiven kullanınız.

3. KURULUM TALİMATLARI

1. Cihazı kutusundan çıkarınız ve kutuyu daha sonraki kullanım için saklayınız.
2. Cihazda ya da herhangi bir yedek parçasında hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer herhangi bir hasar mevcut ise göndericiyle iletişime geçiniz.
3. Cihazın eğik taşınması ihtimaline karşılık, cihazı açtıktan sonra kurulumdan önce en az bir saat boyunca dik bekletiniz ve fişini takmayınız.
4. Cihazı ağırlığını taşıyabilecek düz bir yüzeye yerleştiriniz.
5. Cihazı kuru ve düz bir yüzeye yerleştirirken, sağlıklı bir hava sirkülasyonu için cihazın her tarafından 15 cm boşluk kalmasına dikkat ediniz.
6. Cihazın etrafında cihazın soğutma kapasitesini etkileyebilecek ısı üreten bir nesnenin bulunmaması gerekir.
7. Cihazın yüksekliğini altında bulunan ayarlı ayakları sayesinde ayarlayabilirsiniz.
8. Cihaz önceden sterilize edilmiş bir şekilde teslim edilmez. Sterilize etmeden önce mutlaka ilgili 5 inci bölüme bakınız.
9. Cihaz ilk kullanımdan önce talimatlara uygun bir şekilde demonte edilip, temizlenmeli ve sterilize edilmelidir. Lütfen ilgili bölümleri dikkatlice okuyunuz.
10. Cihazı elektrige bağlayınız ve elektrik kablosunu erişilebilir bir konumda tutunuz.

4. CİHAZIN HAZIRLANMASI VE UYGULANMASI

1. Ürün cihaza doldurulurken cihazın çalışmıyor olması gerekmektedir.
2. Konsantre içecek hazırlanırken üreticinin talimatları gereği konsantre ve su karışımını bir kapta hazırlayın.
3. Karışımı cihaza doldurun ve hazne üzerinde belirtilen limiti aşmamaya özen gösterin.
4. Hazne içinde yaralanmalara sebep olabilecek dönen parçalar mevcuttur. Hazne içinde herhangi bir işlem yapmadan önce mutlaka cihazı kapatın ve elektrikten çekin.

5. TEMİZLİK, STERİLİZE ETME VE BAKIM

ÖNEMLİ! : Komponentleri kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayınız. Aynı zamanda, temizleme prosesinden sonra komponentleri fırın ya da mikro dalga gibi cihazlarda kurutmayınız.

Temizlik

1. Herhangi bir temizlik ya da bakım işlemine başlamadan önce makinenin güç anahtarını "0" konumuna getiriniz. Aynı zamanda makineyi fişten çekiniz.
2. Makinenin tipine göre hazne içindeki fiskiye aksamını ya da paleti çıkarınız.
3. Temizleme prosesi için en az 5 litre su hazırlayınız. Hazneler üzerinde kir kalmayana kadar temizlik işlemini uygulayınız.

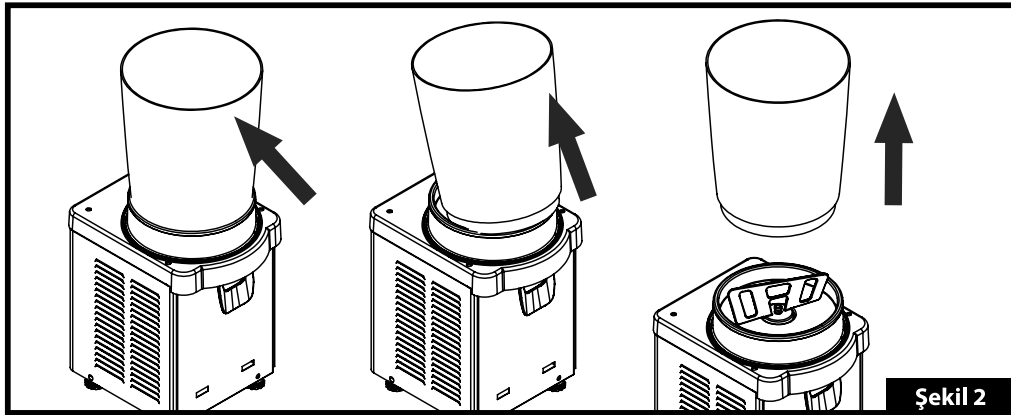
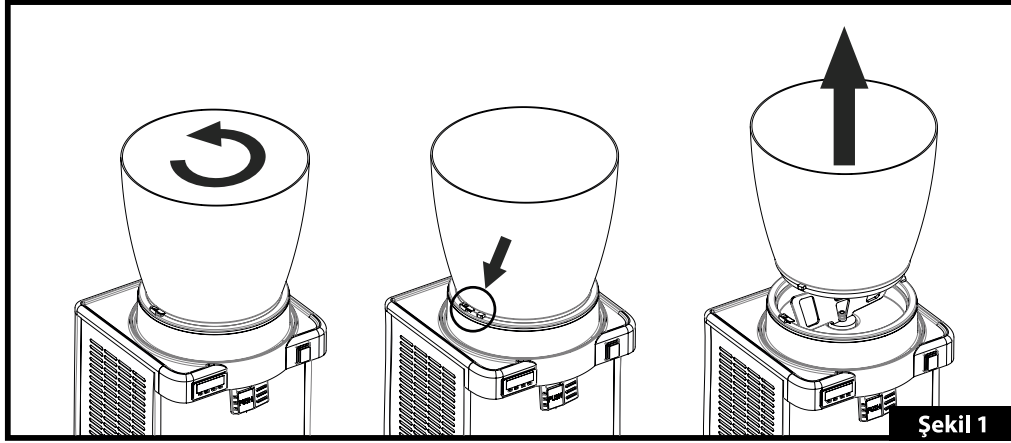
ÖNEMLİ! : Sterilizasyon prosesi cihazın ilk kullanımından önce ya da uzun süre kullanıldıktan sonraki ilk çalıştırmadan önce uygulanmalıdır.

Sterilizasyon

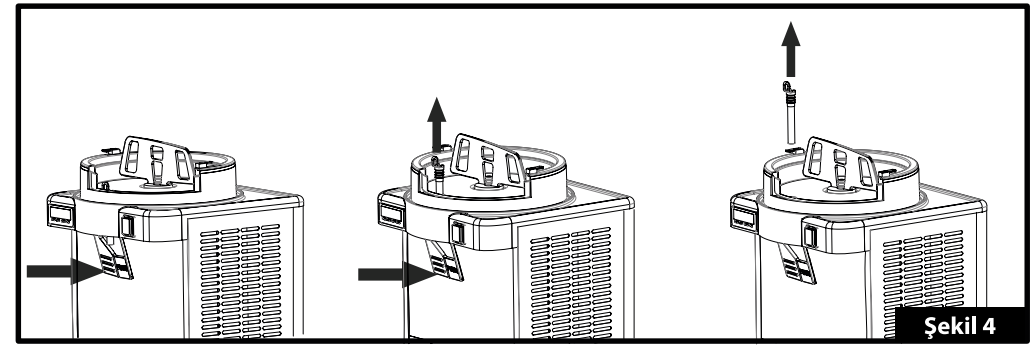
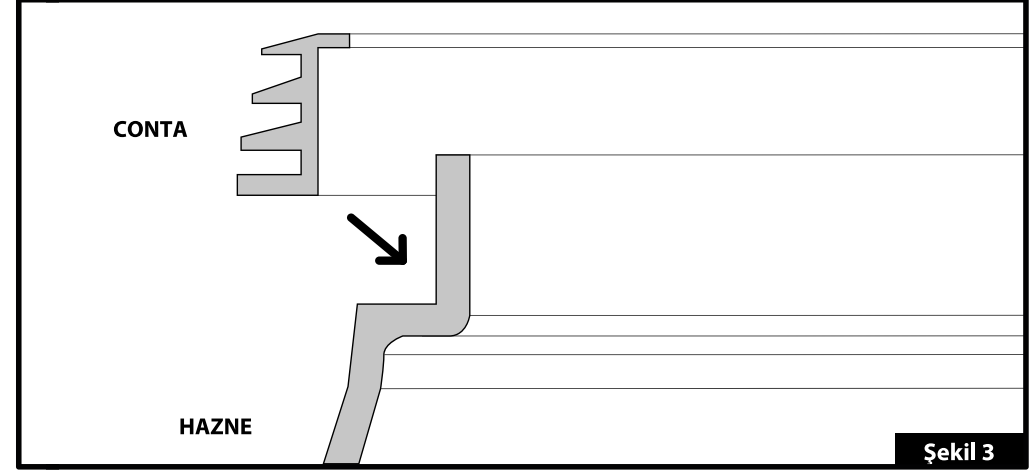
1. Ellerinizi antibakteriyel sabunla yıkayınız.
2. Parçalar üzerinde herhangi bir leke ya da kirletici madde bulunmadığından emin olana kadar parçaları temizleyin.
3. Önerilen, iki günde bir cihazın dolum yapılmadan önce sterilize edilmesidir. Cihazın bütün parçaları kolay temizlenebilir ve sterilize edilebilir bir şekilde tasarlanmıştır.

6. PARÇALARIN SÖKÜLMESİ

1. Hazneyi çıkarırken aşağıdaki şekillerde uygulanan biçimde çıkarmanız önerilir.
2. Öncelikle kapağı çıkartınız.
3. Makine gövdesini bir elinizle tutarak hazneyi tırnaklarından kurtulana kadar çeviriniz. Ardından hazneyi "Şekil 1" de gösterilen yönlere çekerek çıkartınız.
4. M10, 10 Twin, 10 Triple modellerinde hazne kilidi yoktur ve "Şekil 2" de gösterildiği gibi çıkartınız

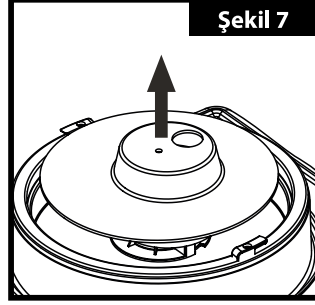
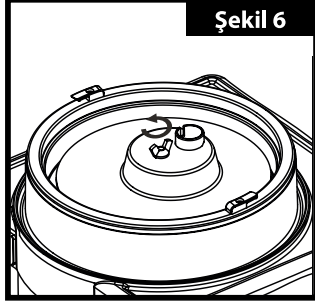
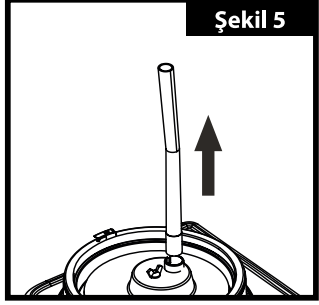


5. Hazne contasını takarken contayı "Şekil 3" te gösterildiği gibi yerleştirebilirsiniz.
6. Ardından musluk hortumunu "Şekil 4" te gösterildiği gibi çıkartınız. Musluk koluna basın ve musluk hortumunu kulbundan tutarak yukarı çekiniz. Hortuma ekstra kuvvet uygulayıp hasar vermemeye dikkat ediniz.

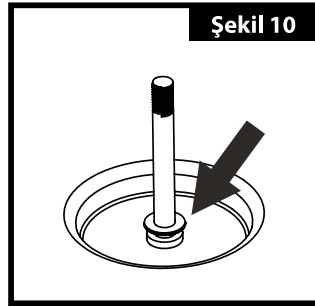
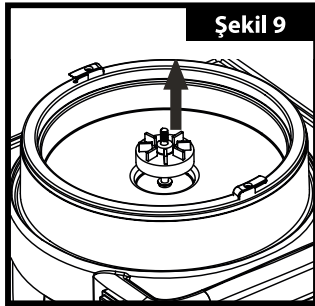
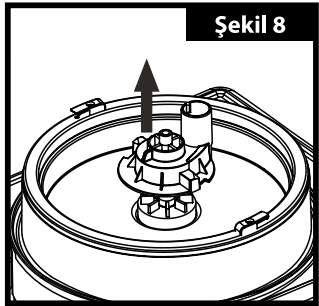


Fiskiye Pompasının ve Borusunun Sökülmesi

1. Fiskiye borusunu yukarı çekerek çıkartın. **"Şekil 5."**
2. Fiskiye şapkası üzerindeki somunu aşağıdaki gibi sökünüz. **"Şekil 6."**
3. Fiskiye şapkasını yukarı çekerek çıkartın. **"Şekil 7."**

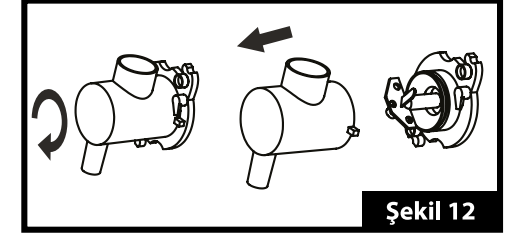
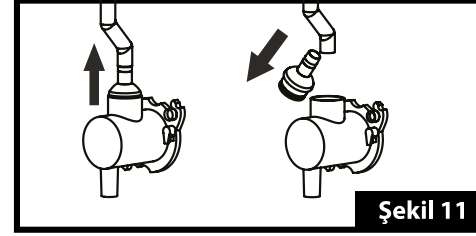


4. Fiskiye pompasının gövdesini yukarı çekerek çıkartın. **"Şekil 8."**
5. Mıknatis kanat parçasını yukarı çekerek çıkartınız. **"Şekil 9."**
6. Mıknatis altına yerleştirilen pulu çıkartın. **"Şekil 10."** Mıknatis altındaki pulu kaybetmeyin. Pul yerinde olmazsa makineniz fiskiye yapamaz. Pul zamanla aşınabilir, aşınan pul kalınlığı 1 mm'nin altında olursa değiştirilmesi gerekir. Önerilen; pulun 6 ayda bir değiştirilmesidir. **"Şekil 10."**

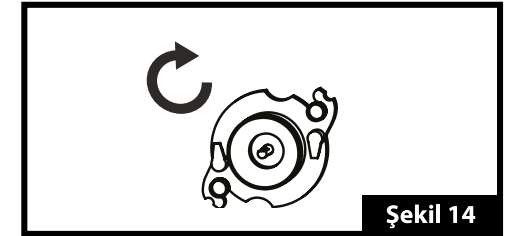
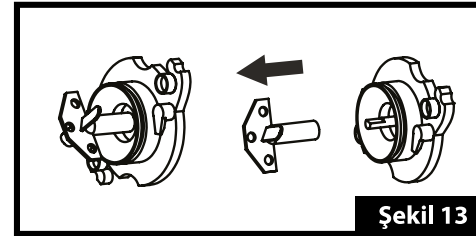


KAM (Köpüklü Ayran Makinesi) Çırpıcısının Sökülmesi

1. KAM modelleri (KAM 22 ve KAM 40) diğer panoramik modeller ile aynı haznelere sahiptir ve demonteleri aynı şekildedir.
2. KAM modellerinin musluk sistemi diğerlerinden farklıdır ve musluğa basıldığında çırpıcı çalışarak köpük üretir.
3. Çırpıcı sisteminin demontesi aşağıda gösterilmiştir.
4. Musluk hortumunu yukarı doğru kaldırarak çıkartınız. Beyaz ara parçayı gri gövdeden ayırınız. **"Şekil 11."**
5. Çırpıcı gövdesini saat yönünde çevirin ve kenetlerinden çıkararak kendinize doğru çıkartınız. **"Şekil 12."**

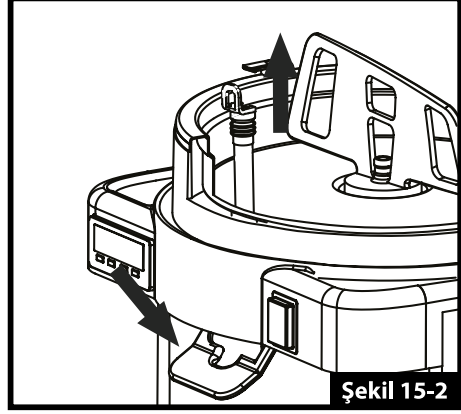
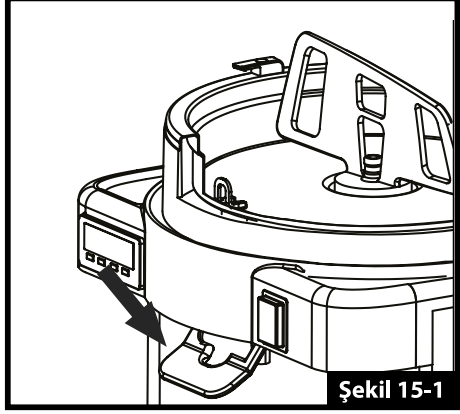


6. Siyah kanadı çekerek çıkartın. **"Şekil 13."**
7. Çırpıcı gövdesinin bağlı olduğu bağlantı aparatını saat yönünde çevirerek pimlerinden çıkarınız ve kendinize doğru çekiniz. Çıkartırken gövde ortasındaki contada hasar olup olmadığını kontrol ediniz. **"Şekil 14."**



KAM (Köpüklü Ayran Makinesi) Musluk Hortumu Demontesi

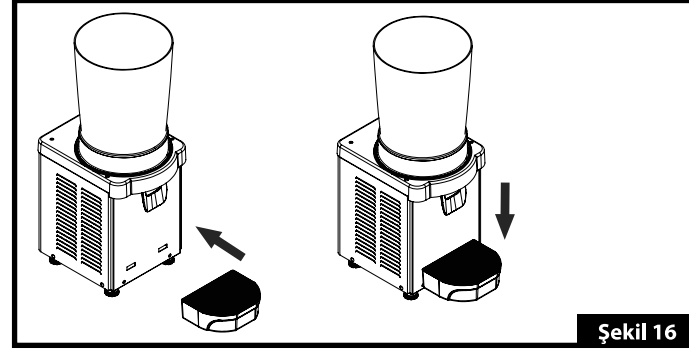
1. Musluğa basın ve musluk hortumunu üst kulpundan tutarak yukarı doğru çekerek çıkarın. **“Şekil 15.”**



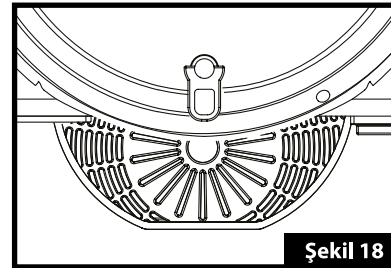
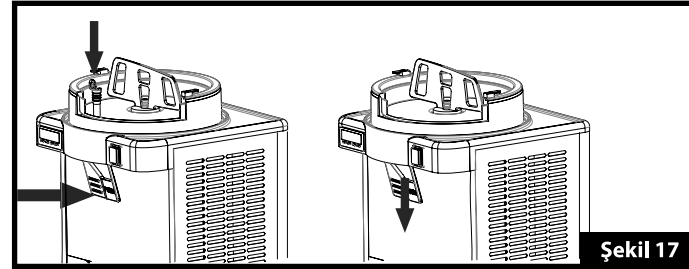
Yan taraftaki kare kodu okutarak KAM dispenserinin temizlik videosunu izleyebilirsiniz.

7. PARÇALARIN MONTAJI

1. Parçaları yeniden monte etmeden önce bütün parçaların düzgün bir şekilde temizlenip sterilize edildiğinden emin olun.
2. Hazne contasını ve contanın oturacağı hazne bölümünü uygun bir yağlayıcıyla yağlayın.
3. Cihazı kutusundan çıkardığınızda damlalık cihaza monteli değildir. Cihazın kurulumunu yaptıktan sonra damlalığı/damlalıkları monte ediniz. **“Şekil 16.”**

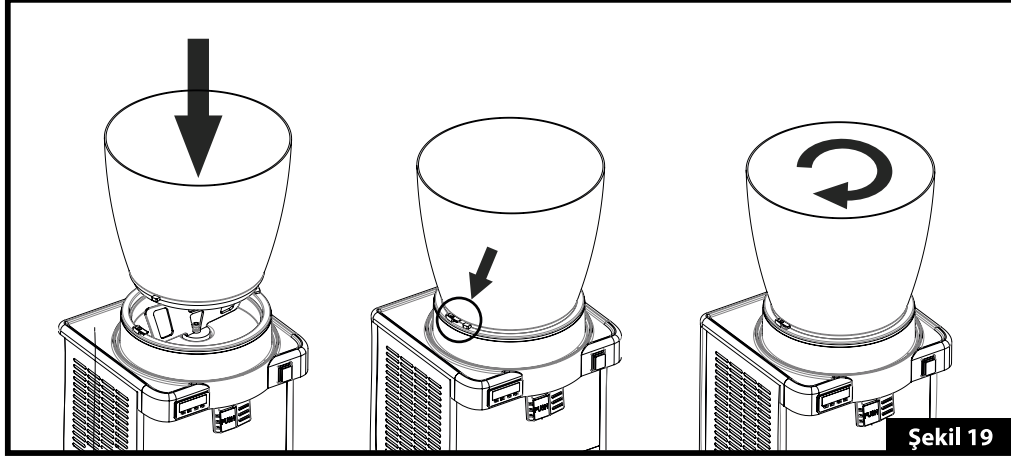


4. Cihazı kutusundan çıkardığınızda damlalık cihaza monteli değildir. Cihazın kurulumunu yaptıktan sonra damlalığı/damlalıkları monte ediniz. **“Şekil 16.”**

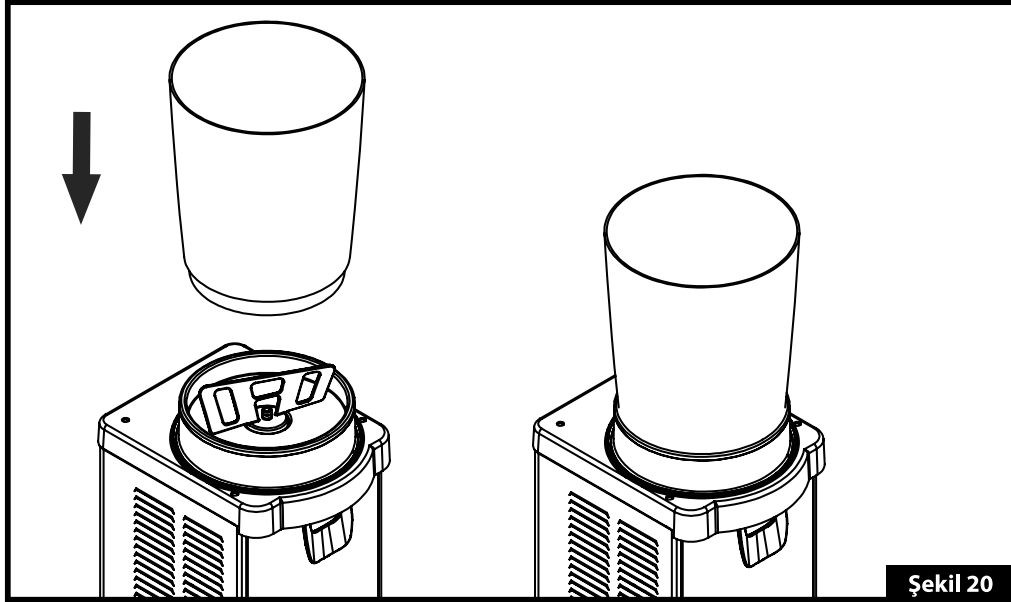


5. Musluk hortumunu tase yerleştirirken hortumun kulbunun **“Şekil 18”** de belirtilen yönde olmasına dikkat ediniz.

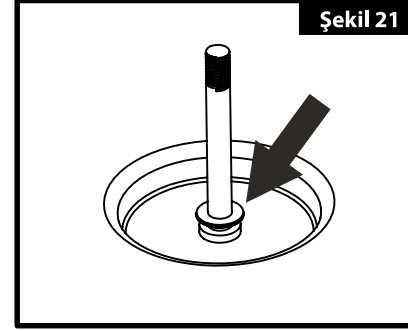
6. Panoramik 22 L ve 40 L modellerinde hazne kilidi mevcuttur ve “Şekil 19”a göre hazneyi takınız.



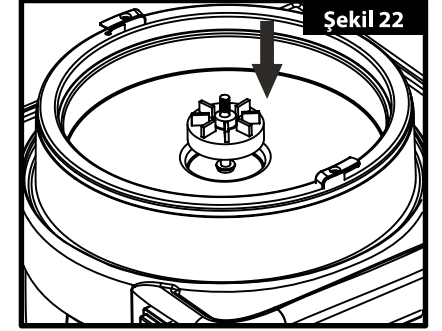
7. Panoramik 10 L modellerinde kilit yoktur ve Şekil 20 deki gibi hazneyi monte ediniz.



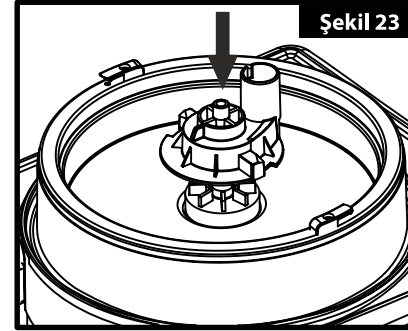
FİSKİYE POMPASI VE ŞAPKASININ MONTAJI



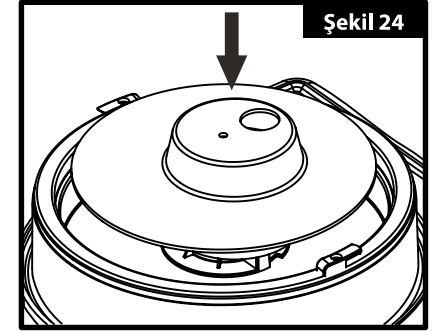
Plastik pulu yerleştirin. “Şekil 21”



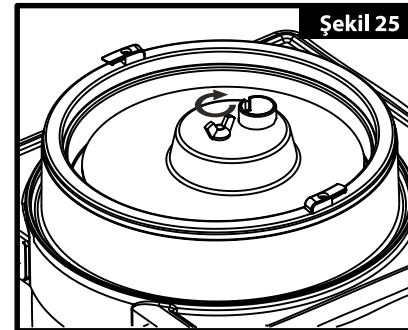
Mıknatıs kanat parçasını plastik pulun, üzerine yerleştirin. “Şekil 22”



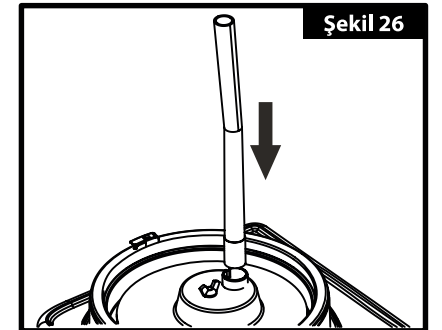
Fıskiye pompa gövdesini kanadın üzerine yerleştirin. “Şekil 23”



Fıskiye şapkasını monte edin. “Şekil 24”



Fıskiye şapkası somununu takın. “Şekil 25”
Somunu fazla sıkılmamaya özen gösterin.

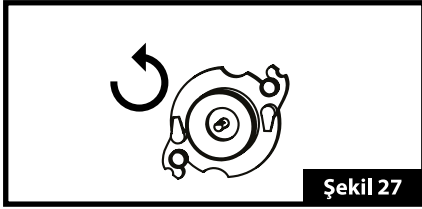


Fıskiye hortumunu monte edin. “Şekil 26”

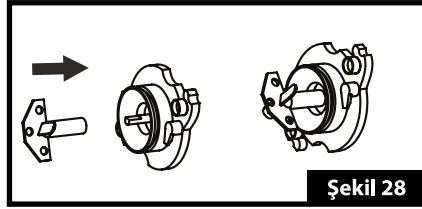
KAM (Köpüklü Ayran Makinesi) Modellerinde Çırpıcının Monte Edilmesi.

1. Çırpıcı gövdesini aşağıdaki gövdeye saat yönünün tersine döndürerek geçiriniz. "Şekil 27"
2. Çırpıcı gövdesini ve kanadı şekilde gösterildiği gibi birbirine monte ediniz. Contanın takılı olduğundan emin olun aksi halde sızıntı motora zarar verebilir. "Şekil 28"
3. Çırpıcı gövdesini bağlantı aparatına monte edin ve saat yönünün tersine çevirin. "Şekil 29"
4. Beyaz ara parçayı çırpıcı gövdesine "Şekil 30" da gösterildiği gibi takınız.

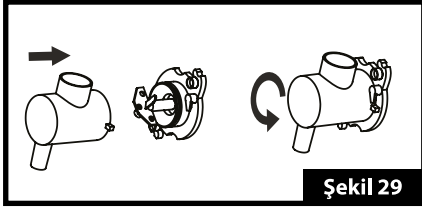
KAM (Köpüklü Ayran Makinesi) Musluk Hortumunun Monte Edilmesi



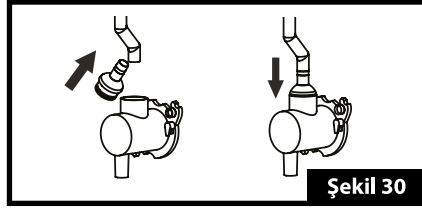
Şekil 27



Şekil 28



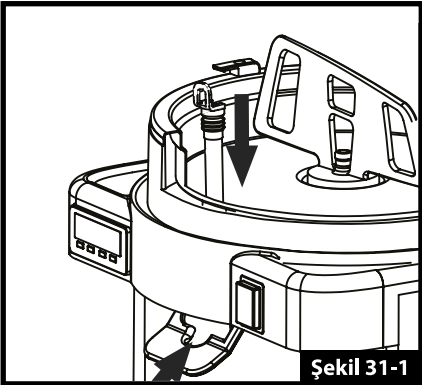
Şekil 29



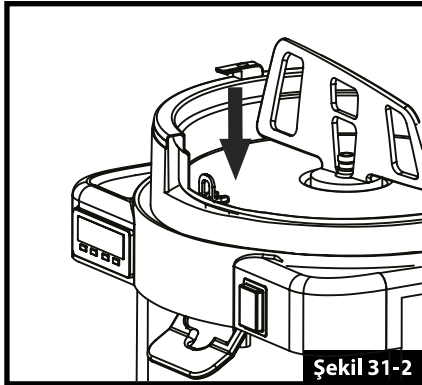
Şekil 30

Panoramik Musluk Hortumunun Monte Edilmesi

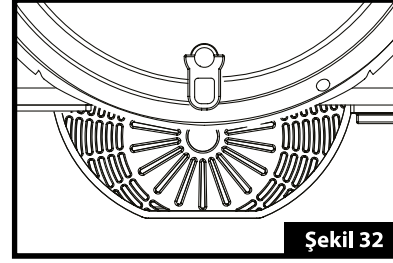
1. Musluk koluna basın ve musluk hortumunu soğutma tasındaki yuvasından geçirerek yerleştirin. "Şekil 31"



Şekil 31-1



Şekil 31-2

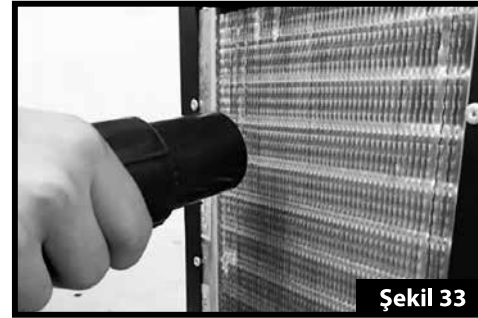


Şekil 32

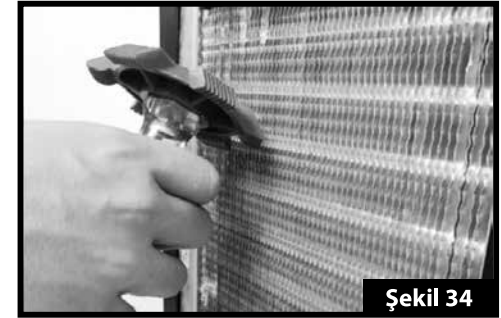
2. Musluk hortumunu soğutma tasına yerleştirirken kulbunun yönünün solda belirtildiği gibi olmasına dikkat ediniz. "Şekil 32"

8. Periyodik Kondenser Temizliği

1. Makineyi fişten çekiniz ve cihaz içinde çalışan herhangi bir komponent olmadığından emin olunuz.
2. Kondenserin bulunduğu kapağın vidalarını sökünüz.
3. Kondenseri bir süpürge yardımıyla toz ve kirlerinden temizleyiniz. Bu sayede kondenser üzerinde etkili bir hava akışı sağlanmış olacaktır. "Şekil 33."
4. Eğer bir şekilde eğilip bükülmüş kanatlar görürseniz uygun bir ekipmanla bu kanatları düzleştirin. Bu kondenser üzerindeki hava akışını kolaylaştıracaktır. "Şekil 34."
5. Bu işlemin 3 ayda bir yapılması önerilir.



Şekil 33



Şekil 34

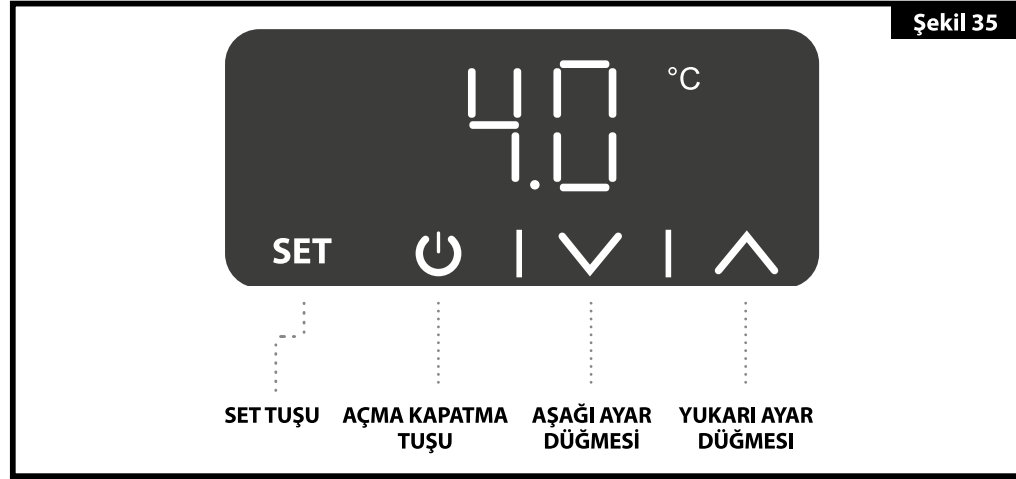
ÖNEMLİ

Makinenizin verimli soğutma performansını sürdürmesi için kondenserin periyodik temizlenmesi gerekir.

9. TERMOSTAT VE BUTON KONFIGÜRASYONU

Dijital Termostat Kullanımı

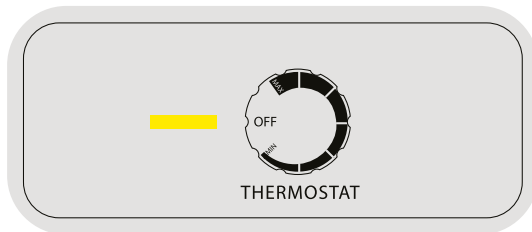
1. Set düğmesine basılı tutarak termostat kilidini açabilirsiniz.
2. Ardından "Unl" yazısını gördükten sonra içeceğin sıcaklığını ayarlamak için set düğmesine bir kere basın ve yukarı-aşağı tuşlarıyla istediğiniz sıcaklığa ayarlayın. Ayarladıktan sonra tekrar sete basmanıza gerek yoktur ve termostat kendini otomatik kitleyecektir.



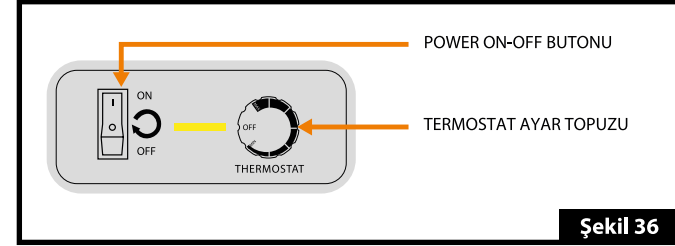
Analog Termostat Kullanımı

1. Analog termostat topuzunu saat yönünde çevirerek içeceğinizin derecesini düşürebilir ya da saat yönünün tersine çevirerek arttırabilirsiniz.
2. Termostat topuzunu saat yönünün tersine en son noktaya (OFF) getirerek makinenin soğutmasını durdurabilirsiniz.

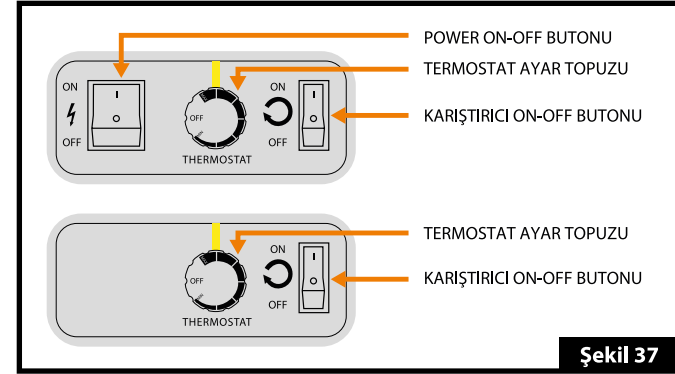
ÖNEMLİ ! Karıştırıcı kapatıldığı zaman soğutma kapanır.



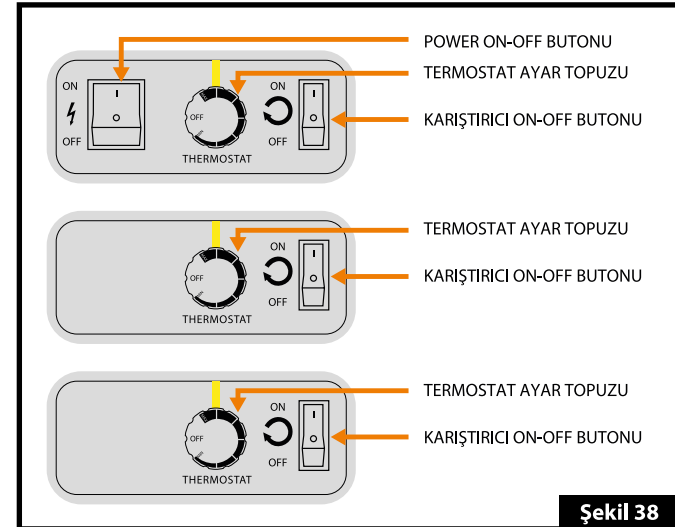
M10 - S10 Kontrol Paneli



10 Twin Kontrol Paneli

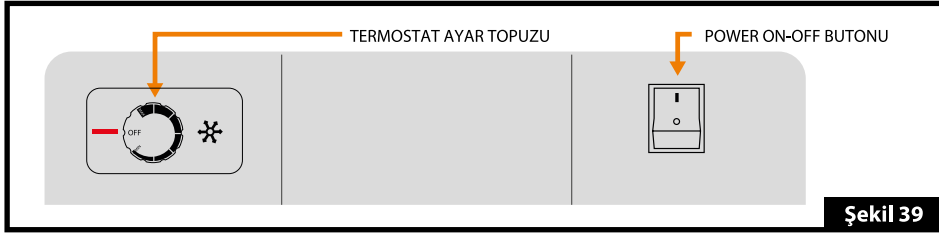


10 Triple Kontrol Paneli

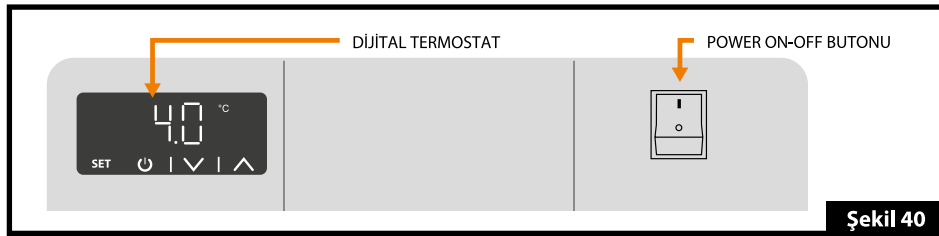


Buton Konfigürasyonu

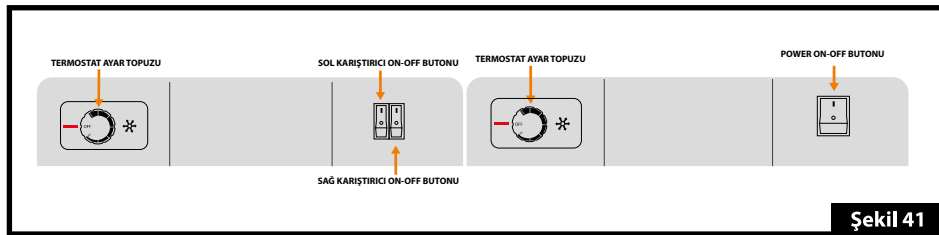
M22, S22 KONTROL PANELİ / ANALOG



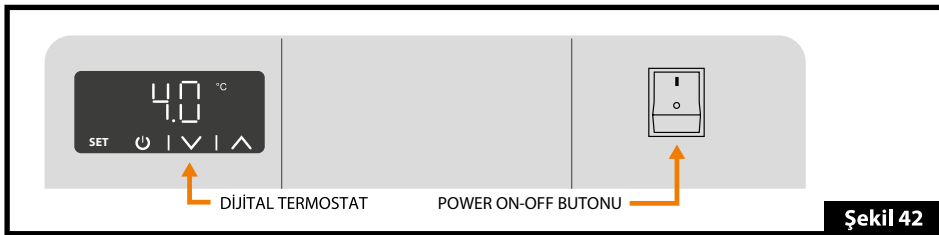
M22, S22 KONTROL PANELİ / DİJİTAL



PANORAMİK TWIN KONTROL PANELİ



KAM22 – KAM40 – M40 – S40 KONTROL PANELİ



Teknik Özellikler Ve Genel Ölçüler

PANORAMİK M10		
Hazne Kapasitesi	10L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	16,4 k g.	18,4 kg.
Genişlik	250 mm.	305 mm
Derinlik	390 mm.	335 mm
Yükseklik	700 mm.	725 mm
Teknik Detaylar		
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Soğutma gücü	350W	
Güç	160W	
Akım	1,1 A	
Enerji Tüketimi	1,8 kWh/24h	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

PANORAMİK M10 TWIN		
Hazne Kapasitesi	10L + 10L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	23 kg	25,8 kg
Genişlik	500 mm	535 mm
Derinlik	390 mm	355 mm
Yükseklik	700 mm	725 mm
Teknik Detaylar		
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Soğutma gücü	500 W	
Güç	250 W	
Akım	1,3 A	
Enerji Tüketimi	3,8 kWh/24h	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

PANORAMİK M10 TRIPLE		
Hazne Kapasitesi	10L + 10L + 10L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	29 kg	32,5 kg
Genişlik	750 mm	780 mm
Derinlik	390 mm	355 mm
Yükseklik	700 mm	725 mm
Teknik Detaylar		
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Soğutma gücü	750 W	
Güç	300 W	
Akım	1,53 A	
Enerji Tüketimi	5 kWh/24h	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

PANORAMİK M22		
Hazne Kapasitesi	22L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	20 kg	21,6 kg
Genişlik	350 mm	405 mm
Derinlik	405 mm	430 mm
Yükseklik	755 mm	795mm
Teknik Detaylar		
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Soğutma gücü	500 W	
Güç	250 W	
Akım	1,4 A	
Enerji Tüketimi	2,8 kWh/24h	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

PANORAMİK M40		
Hazne Kapasitesi	40L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	23 kg	25,1 kg
Genişlik	450 mm	490 mm
Derinlik	450 mm	480 mm
Yükseklik	825 mm	845 mm
Teknik Detaylar		
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Soğutma gücü	750 W	
Güç	280 W	
Akım	1,45 A	
Enerji Tüketimi	4,25 kWh/24h	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

PANORAMİK S22		
Hazne Kapasitesi	22L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	20,6 kg	22,2 kg
Genişlik	350 mm	400 mm
Derinlik	405 mm	430 mm
Yükseklik	760 mm	795 mm
Teknik Detaylar		
Akım	1,38 A	
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Enerji Tüketimi	2,9 kWh/24h	
Güç	260 W	
Soğutma gücü	500 W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

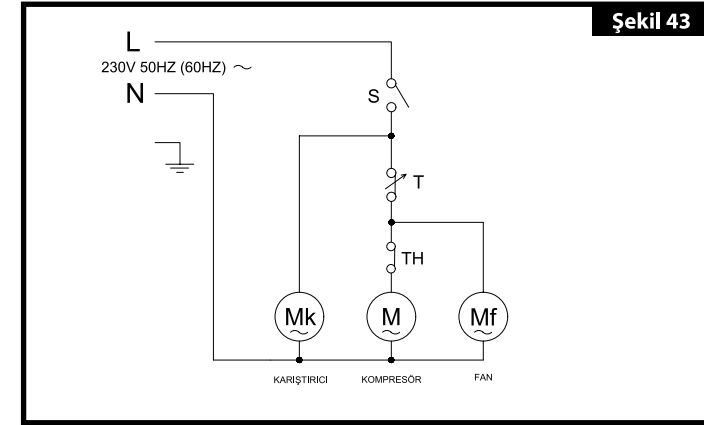
PANORAMİK S40		
Hazne Kapasitesi	40L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	25,8 kg	27,5 kg
Genişlik	450 mm	490 mm
Derinlik	450 mm	480 mm
Yükseklik	830 mm	845 mm
Teknik Detaylar		
Akım	1,4 A	
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Enerji Tüketimi	4,45 kWh/24h	
Güç	285 W	
Soğutma gücü	750 W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

KAM22		
Hazne Kapasitesi	22L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	21,8 kg	22,9 kg
Genişlik	350 mm	400 mm
Derinlik	405 mm	425 mm
Yükseklik	825 mm	870 mm
Teknik Detaylar		
Akım	1,3 A	
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Enerji Tüketimi	2,8 kWh/24h	
Güç	255 W	
Soğutma gücü	500 W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

KAM40		
Hazne Kapasitesi	40L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	25 kg	26,9 kg
Genişlik	450 mm	490 mm
Derinlik	450 mm	480 mm
Yükseklik	890 mm	915 mm
Teknik Detaylar		
Akım	1,45 A	
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Enerji Tüketimi	4,3 kWh/24h	
Güç	285 W	
Soğutma gücü	750 W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

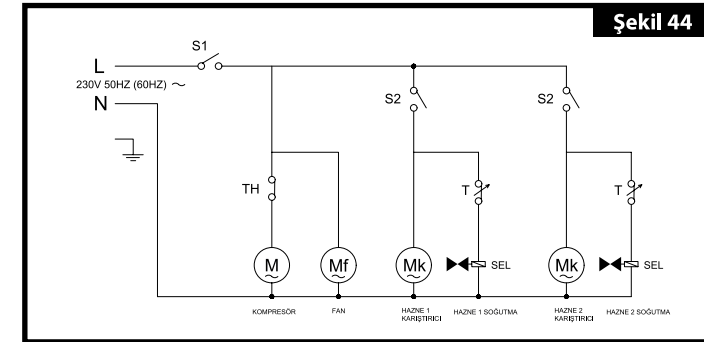
PANORAMİK 22 TWIN		
Hazne Kapasitesi	22L + 22L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	32,7 kg	35,5 kg
Genişlik	695 mm	735 mm
Derinlik	405 mm	420 mm
Yükseklik	755 mm	780 mm
Teknik Detaylar		
Akım	1,5 A	
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+3 °C -- +10 °C	
Enerji Tüketimi	4,36 kWh/24h	
Güç	290 W	
Soğutma gücü	750 W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

M10, S10, M22, M40, S22, S40



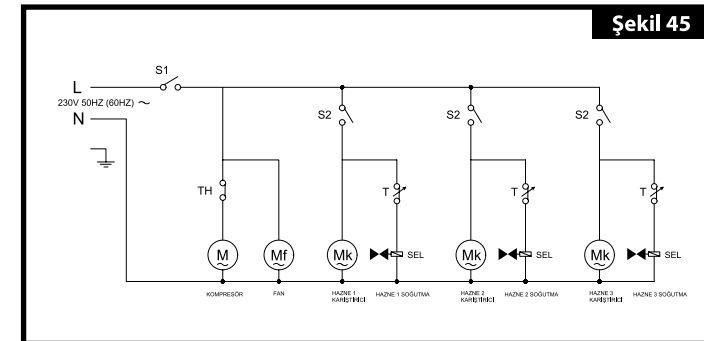
- S** : ANA ANAHTAR
T : TERMOSTAT
TH : KOMPRESÖR TERMİK RÖLE
M : KOMPRESÖR
Mf : FAN MOTORU
Mk : KARIŞTIRICI MOTORU

Panoramik 10 Twin



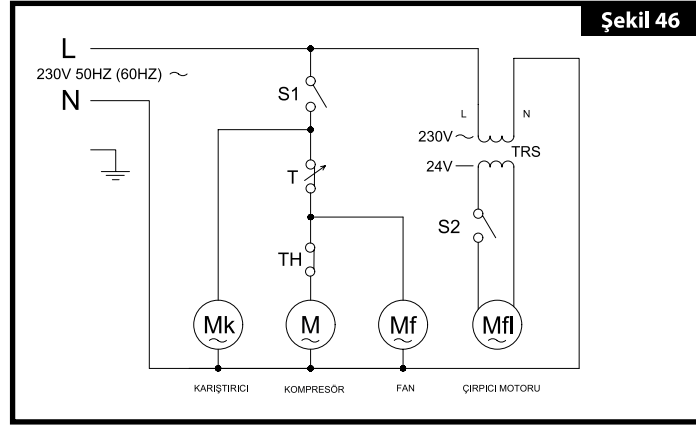
- S1** : ANA ANAHTAR
S2 : KARIŞTIRICI ANAHTAR
T : TERMOSTAT
TH : KOMPRESÖR TERMİK RÖLE
M : KOMPRESÖR
Mf : FAN MOTORU
Mk : KARIŞTIRICI MOTORU
SEL : SELENOID VALF

Panoramik 10 Triple



- S1** : ANA ANAHTAR
S2 : KARIŞTIRICI ANAHTAR
T : TERMOSTAT
TH : KOMPRESÖR TERMİK RÖLE
M : KOMPRESÖR
Mf : FAN MOTORU
Mk : KARIŞTIRICI MOTORU
SEL : SELENOID VALF

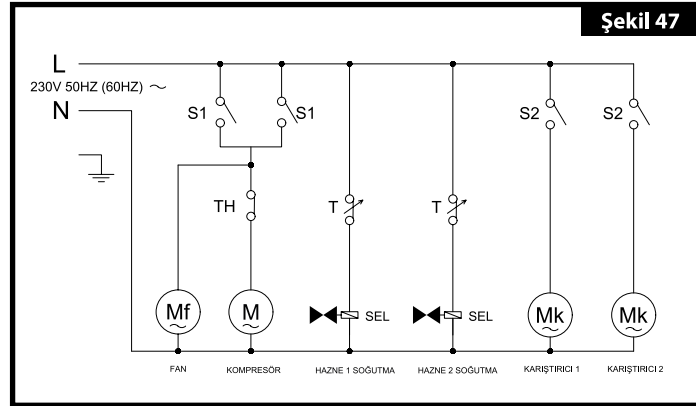
KAM 22, KAM 40



Şekil 46

- S1** : ANA ANAHTAR
S2 : ÇIRPICI ANAHTAR
T : AYARLI TERMOSTAT
TH : KOMPRESÖR TERMİK RÖLE
TRS : TRANSFORMATÖR
M : KOMPRESÖR
Mf : FAN MOTORU
Mk : KARIŞTIRICI MOTORU
Mfi : ÇIRPICI MOTORU

Panoramik 22 Twin



Şekil 47

- S1** : ANA ANAHTAR
S2 : KARIŞTIRICI ANAHTAR
T : TERMOSTAT
TH : KOMPRESÖR TERMİK RÖLE
M : KOMPRESÖR
Mf : FAN MOTORU
Mk : KARIŞTIRICI MOTORU
SEL : SELENOID VALF

Problem-Çözüm Tablosu

Lütfen aşağıda listelenen sık görülen onarım talebi konularını ve ilgili çözümleri inceleyin. Bu talep ve çözümler garanti kapsamında değildir. Bu konular nedeniyle satış sonrası servis talep edilmesi durumunda verilen hizmet ücretlendirilecektir.

ARIZA	NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Cihaz çalışmıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cihaz elektriğe bağlanmamış olabilir. 2. Kompresör termiği atmış olabilir. 3. Cihazın bağlı olduğu priz sigortası atmış olabilir. 4. Termostatlar kapalı olabilir. 5. Anahtarlar kapalı (0) konumunda olabilir 6. Elektrik kesintisi olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cihazın kablosunu elektriğe bağlayınız. 2. Bir süre bekleyin. Termik devreye girecektir. 3. Sigortayı kontrol edin. 4. Termostatları açın 5. Anahtarları açık (I) konumuna getirin. 6. Elektrik sağlayıcınızla iletişime geçin.
Cihaz soğutma yapmıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondenser kirli olabilir. 2. Kondenser üzerinde hava sirkülasyonu yeterli olamayabilir. 3. Termostat kapalı olabilir. 4. Makine güneş alan bir yerde duruyor olabilir. 5. Makinenin bulunduğu ortam sıcaklığı +5 - +32°C arasında olmayabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondenseri süpürge ve fırça yardımıyla temizleyin. 2. Cihazın bulunduğu konumda her bir yandan en az 15cm boşluk bırakılmasına dikkat edin. 3. Termostatı açın ya da kontak vermesini bekleyin. 4. Makineyi güneş almayan bir yere yerleştirin 5. Makineyi ortam sıcaklığı +5 - +32° olan bir yere yerleştirin.
Musluk devamlı aktıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Musluk hortumu kirli olabilir. 2. Musluk hortumu düzgün bir şekilde yerleştirilmemiş olabilir. 3. Musluk yayı gerginliğini yitirmiş olabilir. 4. Musluk hortumu yerinde olmayabilir. 5. Musluk kolu kırık olabilir 6. Musluk hortumu yırtık olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Musluk hortumunu temizleyin. 2. Musluk hortumunu düzgün bir şekilde yerleştirdiğinizden emin olun. 3. Musluk yayını kontrol edin ve eğer gerekirse yenisiyle değiştirin. 4. Musluk hortumunu yerine yerleştirin. 5. Musluk kolunu yenisi ile değiştirin 6. Musluk hortumunu yenisi ile değiştirin
Fıskiyesi Cihazlar için: Cihaz fıskiyesi çalışmıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mıknatıs ters monte edilmiş olabilir. 2. Pompa mıknatısı fazla şekerle tıkanmış olabilir. 3. Meyve parçacıkları pompa ve mıknatıs aksamını tıkanmış olabilir. 4. Mıknatıs pulu yerine monte edilmemiş olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pompayı çıkarın ve mıknatısı kontrol edin. 2. Mıknatısı çıkarın ve temizleyin. 3. Pompa ve mıknatıs aksamını çıkarıp temizleyiniz. 4. Pulu yerine monte edin.
Karıştırıcı ve KAM cihazları için: Karıştırma çalışmıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Palet yuvasında parça sıkışmış olabilir. 2. Musluk hortum kulbu ters yönde olabilir. 3. Palet yerine monte edilmemiş olabilir. 4. Soğutucu tas buz tutmuş olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paleti çıkarın ve palet yuvasını temizleyin. 2. Musluk hortumunu Şekil 18'deki gibi yerleştirin. 3. Paleti yerine monte edin. 4. Termostat ayarı yaparak soğutucu tasın buz tutmasını engelleyin.
KAM cihazları için: Çirpici musluğu damlatıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çirpici gövdesindeki conta takılmamış, hasar görmüş ya da düzgün monte edilmemiş olabilir. 2. Çirpici aparatları kirlenmiş olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çirpici contasının düzgün yerleştirildiğinden emin olun. 2. Tüm çirpici aparatlarını temizleyip tekrar monte edin.



UYGUNLUK BEYANI DECLARATION OF CONFORMITY

Ürün : MEYVE SUYU SOĞUTUCUSU / BEVERAGE DISPENSER
Product

Marka : SAMIXIR
Branding

Tip, Model : M10 - S10 - MM20 - SM20 - SS20 - MMM30 - SMM30 - SSM30 -
Type, Model

SSS30 - M22 - S22 - M40 - S40 - KAM22 - KAM40 - MM44 - SM44 - SS44

AT Direktifleri : 2014/35/AB - 89/336/AT
Eu Directives

Normlar : TS EN 60335-1:2014, TS EN 60335-2-75:2010
Standards

Bu belge ile yukarıda marka ve modeli belirtilen ürünün, ilgili AT normları doğrultusunda Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Kullanılmak üzere hazırlanan Alçak gerilim Direktifine (LVD) 2014/35/AB ve Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği 89/336/AT uygunluğunun onaylandığını ve ilgili direktiflerde belirtilen temel koruma hükümlerini sağladığını beyan ederiz.

We hereby declare that, above product meets the essential safety requirements specified in the related regulation and its compliance with EU directives 2014/35/EU (LVD) and electromagnetic compatibility directive 89/336/AT are confirmed by the accredited corporation.

01.01.2018

Genel Müdür / General Manager

SAM TEKNİK MUTFAK EKİPMANLARI SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Adnan Kahveci Mahallesi Büyükdere Cd. Şirin San. Sit.
No:22/N Beşiktaş / İstanbul / TÜRKİYE
Büyükdere Y.D. 742 039 3711
Tel: +90 212 259 04 24

samixir

içecek ekipmanları beverage equipment

Cold Beverage Dispenser "PANAROMIC MODELS" User Manual

ENG



1. INTRODUCTION	27
2. SAFETY INSTRUCTIONS	27
3. INSTALLATION PROCEDURES	28
4. PRODUCT PREPARATION AND APPLICATION	29
5. CLEANING, SANITIZATION, AND MAINTENANCE	29
6. DISASSEMBLING THE PARTS	30-34
7. RE-ASSEMBLING THE PARTS	35-38
8. PERIODIC CONDENSER CLEANING	39
9. THERMOSTAT AND BUTTON CONFIGURATION	40-42
10. TECHNICAL SPECIFICATIONS	43-44
11. ELECTRICAL DIAGRAMS	45-46
12. PROBLEM-SOLUTION TABLE	47
A.APPENDIX	
Conformity Declaration	24
Exploded Views and Spare Part Lists	48-61



PANORAMİK M10 - S10



PANORAMİK 10 TWIN



PANORAMİK 10 TRIPLE



PANORAMİK 22 TWIN



M22



S22



M10



S40



KAM22



KAM40

Dear customer,

Thank you for choosing our product.

IMPORTANT!

Our company is not responsible for any negative results and damages that may occur in case the security measures mentioned in this manual are not implemented properly.

In the buildings, facilities and similar places where the appliance is to be connected, there must be an electrical installation in accordance with the local regulations and all necessary measures should be taken to ensure the safety of human life and property.

1. INTRODUCTION

- Do not install, operate, repair or interfere in any way, without reading the manual completely.
- For proper operation of the dispenser, the ambient temperature must be between + 5°C and + 32°C
- Use the dispenser only to cool the specified types of beverages.
 - M Series (mixer)** - You can prepare natural or un-natural fruit juices, ayran, shalgam, coffee, tea, milk etc.
 - S Series (spray)** - You can prepare natural or un-natural, beverages without particule etc. ayran is not suitable for this type.
 - KAM Series** - You can prepare only ayran in this type.
- Staff who is responsible for daily operations must be carefully trained according to the procedures related to cleaning, dismantling, assembly, and operations.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical

- The dispenser should be connected to a ground network as specified in current regulations, do not use an extension cord.
- Check the supply voltage of the dispenser from the label on the panel. Do not connect the dispenser to an electricity outlet other than with the specified supply voltage.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by a manufacturer's authorized service or by a similarly qualified person.
- Disconnect the appliance before any intervention on the device.

Operational

1. Do not run the dispenser without reading this manual.
2. Do not run the dispenser unless all panels are mounted and fixed.
3. Do not put objects or finger in panels, louvers and faucet outlet.
4. The dispenser is not suitable for outdoor use. Make sure the dispenser is not placed and does not operate under direct sunlight.
5. The dispenser should be installed in an upright position.
6. If you did not use the dispenser for a long time before running, first unplug the dispenser, clean and sanitize the bowl and content of the bowl.
7. At bottom compartment, electrically operated internal parts should never be washed with water.
8. The dispenser should not be operated by children or used as a toy.
9. Do not use the dispenser other than for its intended use.
10. During the preparation and cleaning process, use gloves suitable for handling food.

3. INSTALLATION PROCEDURES

1. Remove the dispenser from the transport box and save the box for later use.
2. Check for the damage occurred during transportation. If any damage exists on the body or any spare part please contact the forwarder.
3. In case your dispenser has not been kept straight during shipping, keep it upright and unplugged for at least one hour before starting the installation procedures.
4. Place the dispenser onto a surface that can hold the total weight of the dispenser and the beverage.
5. Place the dispenser on a dry and flat surface. Make sure there is enough space of minimum 15 cm on each side for proper air circulation.
6. There should not be any heat generating source near the dispenser as it might affect the cooling performance.
7. You can adjust the height with the adjustable feet under the dispenser.
8. The dispenser is not delivered pre-sterilized. Please read section 5 before starting the dispenser to apply the sanitization process.
9. The dispenser must be disassembled, cleaned and sterilized periodically according to details specified in the next section.

4. PRODUCT PREPARATION AND APPLICATION

1. The beverage must be filled into the bowl only when the dispenser is off and unplugged.
2. Dilute and mix the concentrate with water in a suitable container, following the concentrate manufacturer's directions. If you want to pour the products into the bowl directly, first put the water then put the concentrate into the bowl.
3. Pour the diluted beverage into the bowl, taking care, not to overfill the max level indicated.
4. There are some moving parts inside the bowl, which may cause injuries; turn off and unplug the dispenser before carrying out any operation inside the bowl.
5. You can watch the use of KAM dispenser via the square code side.

5. CLEANING, SANITIZATION, AND MAINTENANCE

IMPORTANT! : Components should not be washed in the dishwasher. Also, do not dry any component in an oven or any microwave dispenser after the cleaning process.

Cleaning

1. The dispenser must be shut off and unplugged before any cleaning or maintenance operation begins.
2. According to the type of dispenser whether with spray or pallet, take off the components from inside the bowl.
3. Prepare at least 5 liters of water and cleaning solution. Apply the water to each component until being sure that there is no dirt on the surface of the bowls and on the other components inside the bowl.

Sanitizing

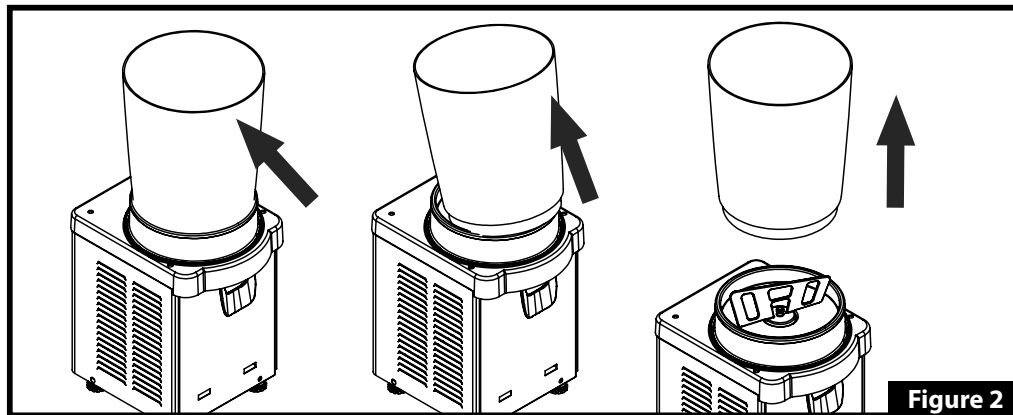
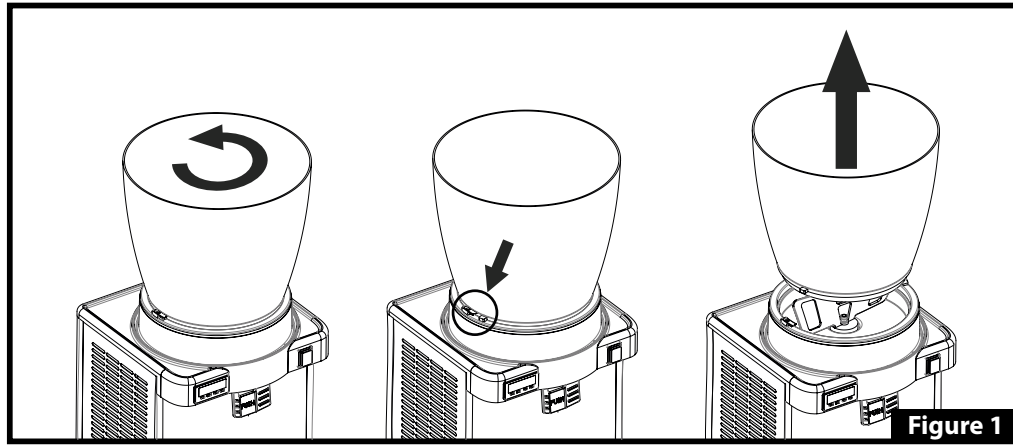
IMPORTANT! The sanitizing process should be applied to the dispenser before you first start up the dispenser.

1. Wash your hand with an antibacterial soap.
2. Wash all the parts properly until you make sure that there is not any contaminant on the parts.
3. It is recommended that bowl and other components inside the bowl (spray pump, spray pipe, pallet) should be cleaned when re-filled once per two days. All parts are designed especially for easy cleaning.

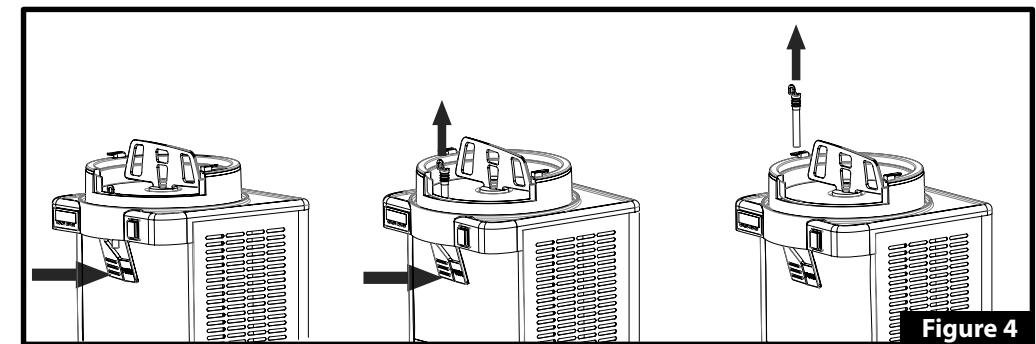
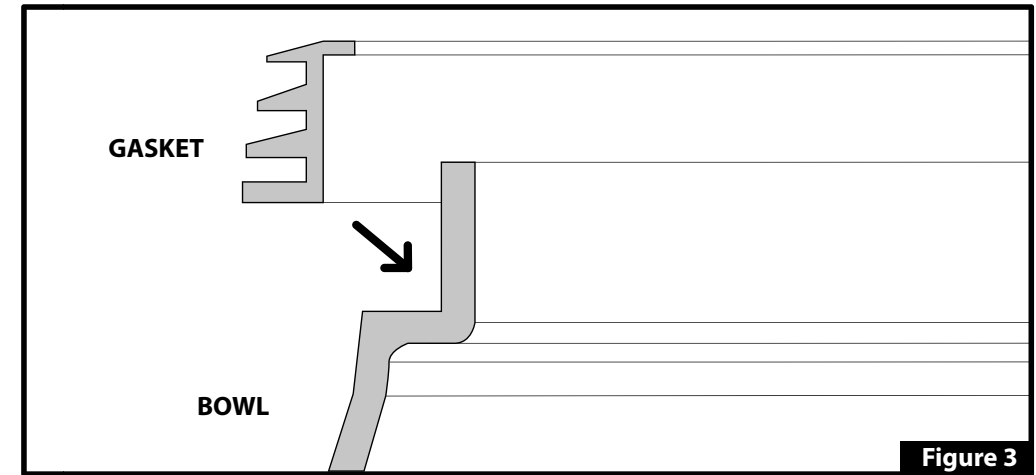
6. DISASSEMBLING THE PARTS

Removing the bowl, gasket, and faucet hose

1. When removing the bowl, follow the pictures as shown below.
2. First remove the lid.
3. Hold the dispenser body with one hand and rotate the bowl slightly until it releases from the clamps. Then, push the bowl through the specified directions in **“Figure 1”**.
4. There is no locking pin on the M10, M10 TWIN, M10 TRIPLE. Remove the bowls as shown in **“Figure 2”**.

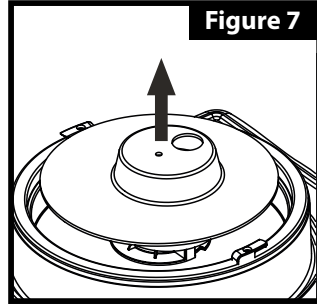
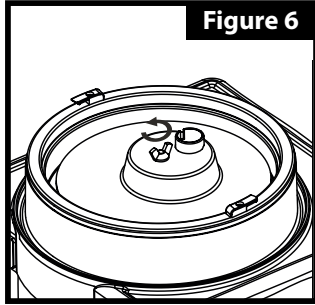
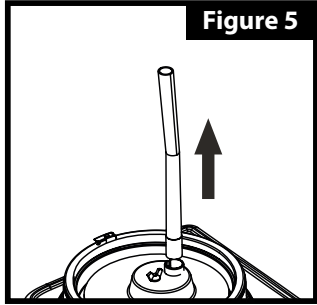


5. When installing the gasket, you can place it as shown in **“Figure 3”**.
6. Remove the faucet hose by pushing the faucet handle forward and pulling the hose upwards as shown in **“Figure 4”**.
Be careful to not damage the hose by applying extra pulling force.

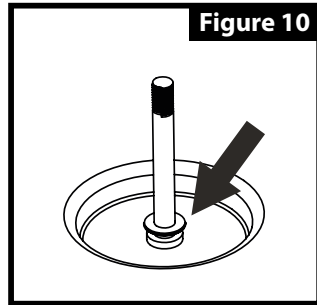
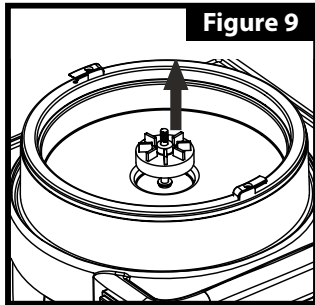
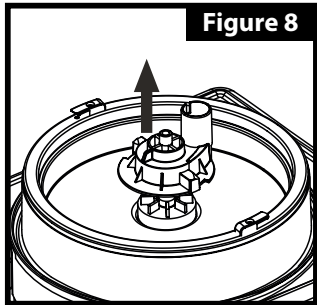


Removing the Spray Pump and Pipe

1. Pull the spray pipe upwards. **"Figure 5"**.
2. Turn the nut counter clockwise on the spray hat. **"Figure 6"**.
3. Pull the spray hat upwards. **"Figure 7"**.

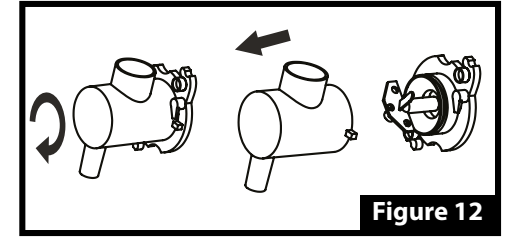
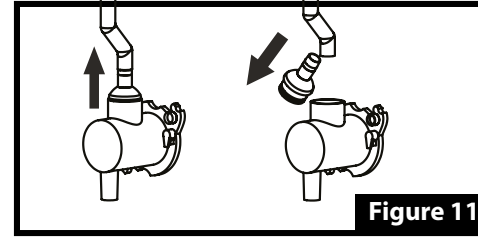


4. Pull the spray pump body upwards. **"Figure 8"**.
5. Pull the magnet propeller upwards. **"Figure 9"**.
6. Make sure not to lose the plastic washer which sits under the magnet. **"Figure 10"**.
Remove the plastic washer placed under the magnet.

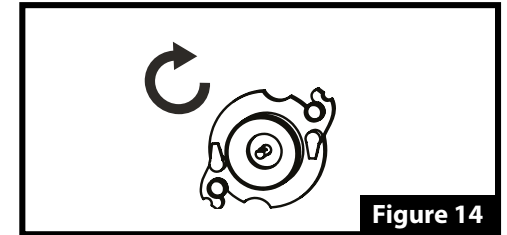
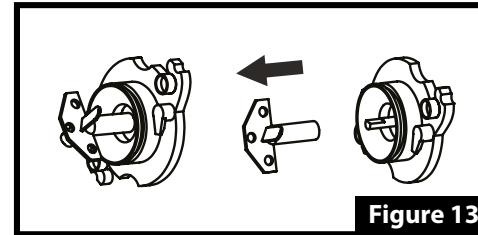


Removing KAM (Foamy Ayran Dispenser) Wippen

1. KAM dispenser models (KAM 22, and 40) have the same bowl configuration and the process of removing the bowl is the same with other panoramic models.
2. KAM dispensers have a different faucet system with an integrated whipper that creates foam when the user pushes the faucet handle.
3. Disassembling the foaming apparatus is shown as follows.
4. Pull up the white part of the faucet hose and disconnect it from the grey body. Then pull down the white part and disconnect from the hose. **"Figure 11"**.
5. Turn the foaming chamber clockwise to release it from the tabs and pull it towards you. **"Figure 12"**.



6. Pull out the black impeller. **"Figure 13"**.
7. Rotate the part clockwise which the foaming chamber is connected to release the pins. Then pull it towards yourself. **"Figure 14"**.



Removing The Faucet Hose

1. Press the handle down and pull the faucet hose upwards by holding the head ring. **"Figure 15"**.

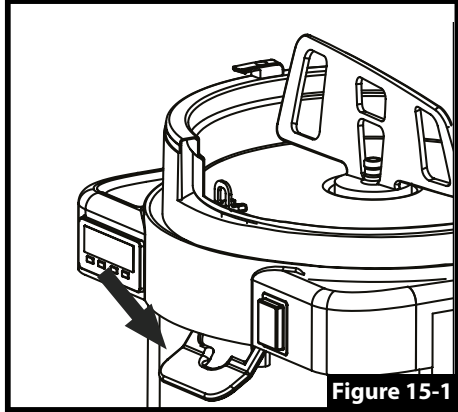


Figure 15-1

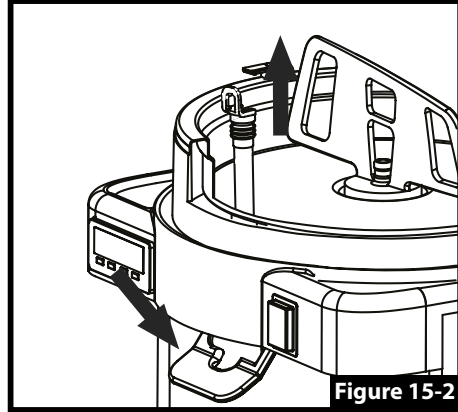


Figure 15-2



You can watch the cleaning process of KAM dispenser via the square code

7. RE-ASSEMBLING THE PARTS

1. Before assembling the parts, make sure that all the parts are properly cleaned, dried and sterilized so that there isn't any contaminant.
2. Apply a proper lubricant on both the gasket and bowl groove. Then, mount the gasket on the groove tightly. **"Figure 3"**.
3. After you open the machine box, drip trays are packaged. You can mount them on the machine as shown in **"Figure 16"**

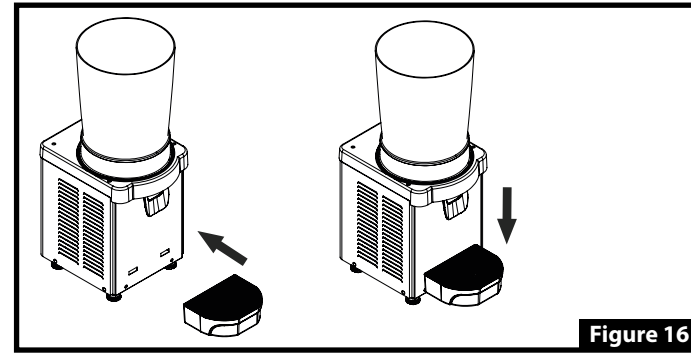


Figure 16

4. Mount the faucet hose on the steel plate and body. **"Figure 17"**.

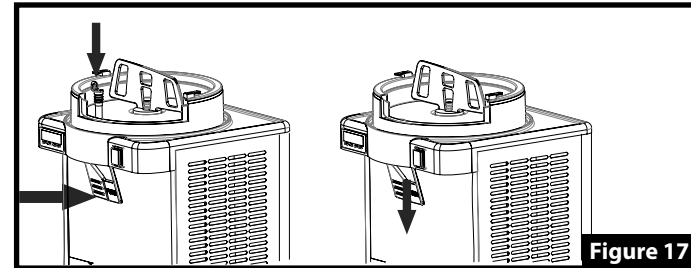


Figure 17

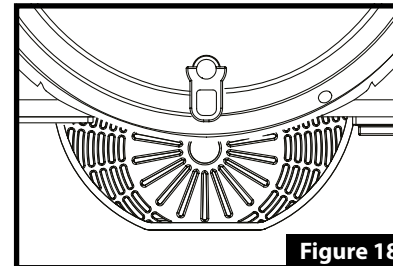
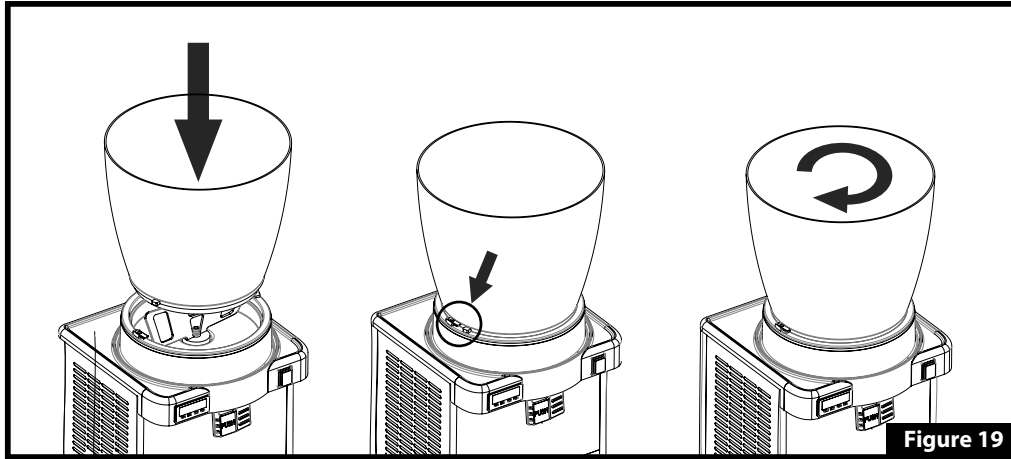


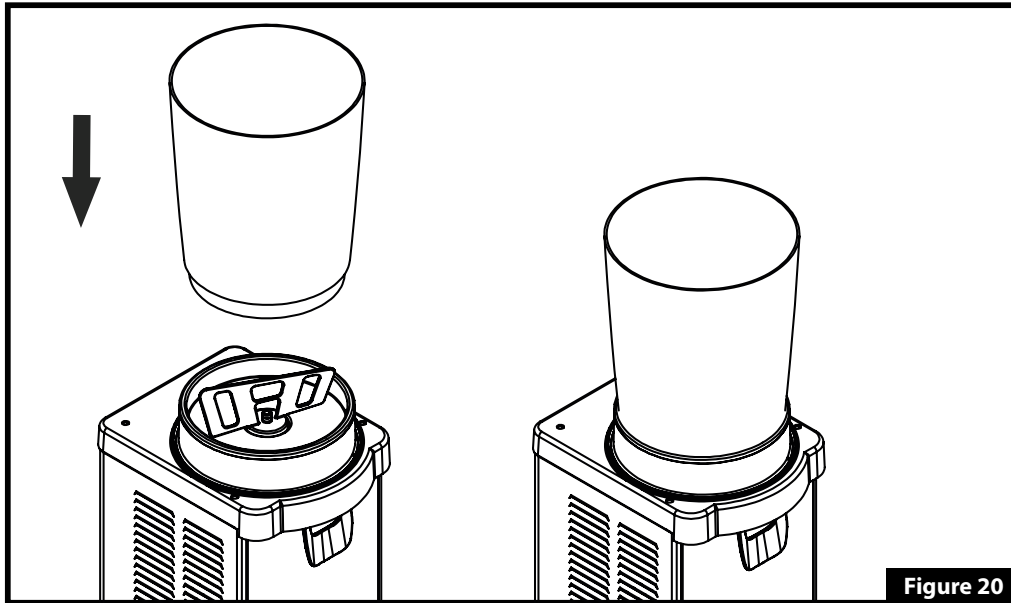
Figure 18

5. Pay attention to keep the hose holder as shown in **"Figure 18"**.

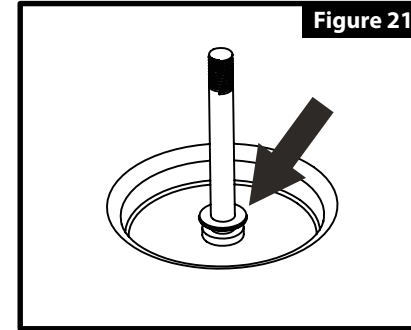
6. Panoramic 22 L and 40 L models have bowl clutch. Mount the bowl and cover through the direction shown as **"Figure 19"**.



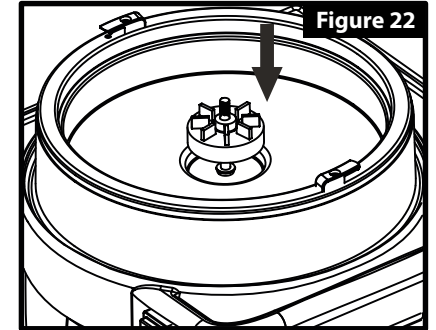
7. Panoramic 10 L models don't have bowl clutch and you can mount the bowl as shown in **"Figure 20"**.



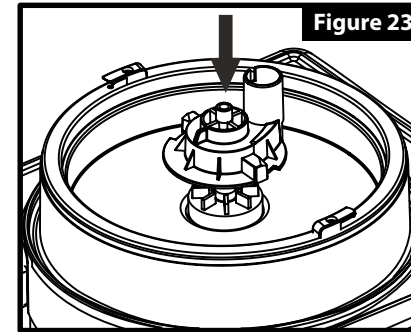
Assembling the model with spray pump and spray hat



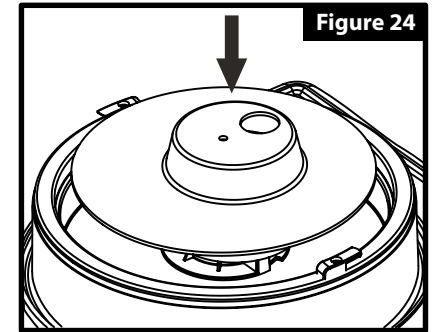
Mount the plastic washer through the shaft on the steel. **"Figure 21"**.



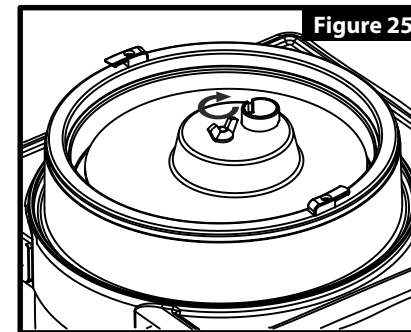
Mount the magnet propeller on the plastic washer. **"Figure 22"**.



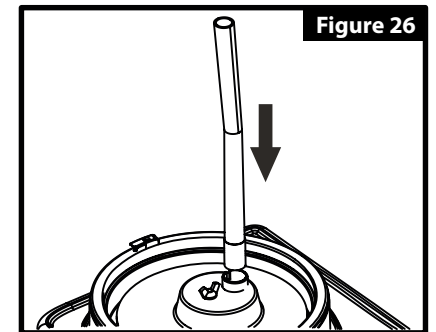
Mount the spray pump body on the magnet propeller. **"Figure 23"**.



Mount the spray hat on the pump body. **"Figure 24"**.



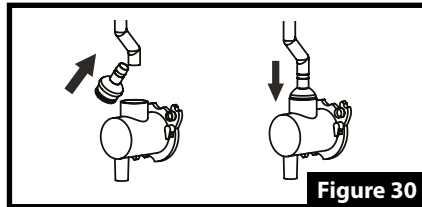
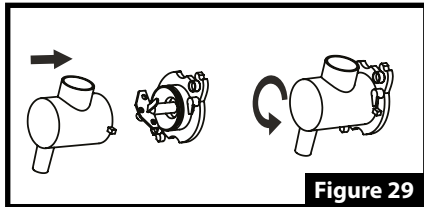
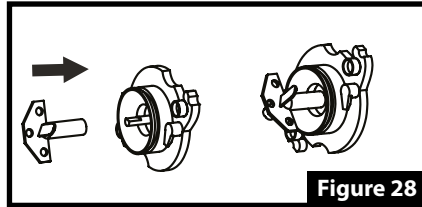
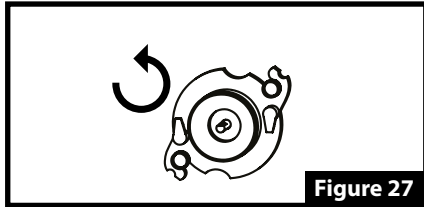
Mount the nut on the spray hat. **"Figure 25"**.



Mount the pipe through the hole on the pump body. **"Figure 26"**.

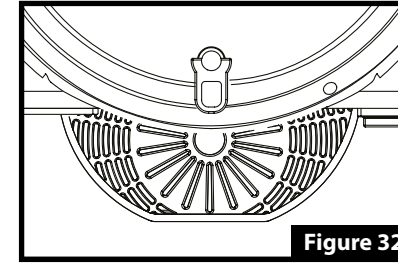
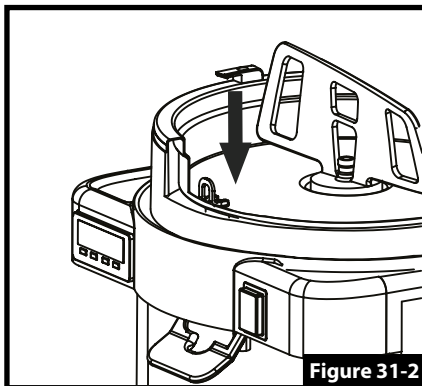
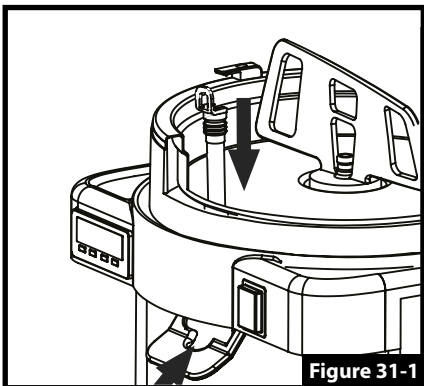
Assembling the whippen part in KAM (Foamy Ayran Dispensers) models.

1. Place the clutch part to the body by turning it counter-clockwise. **"Figure 27"**.
2. Turn and place the fuller body and propeller to the pins. Make sure that sealing is mounted otherwise liquid will leak into the motor and cause damage. **"Figure 28"**.
3. First, insert the white part into the foaming chamber. Then place the foaming chamber and turn counter-clockwise. **"Figure 29"**.
4. Plug the faucet hose on to the fuller body as shown below. **"Figure 30"**.



KAM (Foamy Ayran Dispenser) Mounting Faucet Hose

1. Press the faucet arm and place the faucet hose through the hole on the cooling plate **"Figure 31"**.

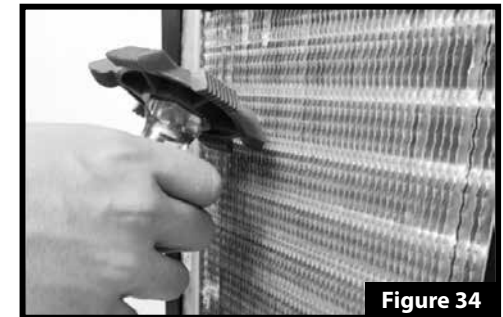
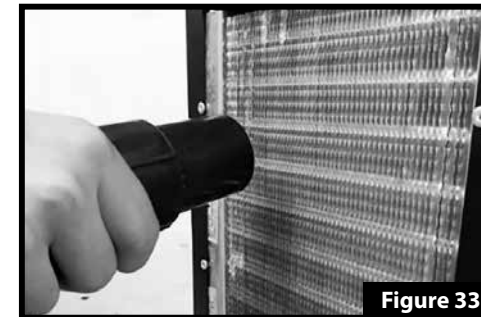


2. Pay attention to keep the hose holder as shown in **"Figure 32"**.

8. Periodic Condenser Cleaning

IMPORTANT! The condenser needs to be cleaned periodically in order for the dispenser to maintain efficient cooling performance.

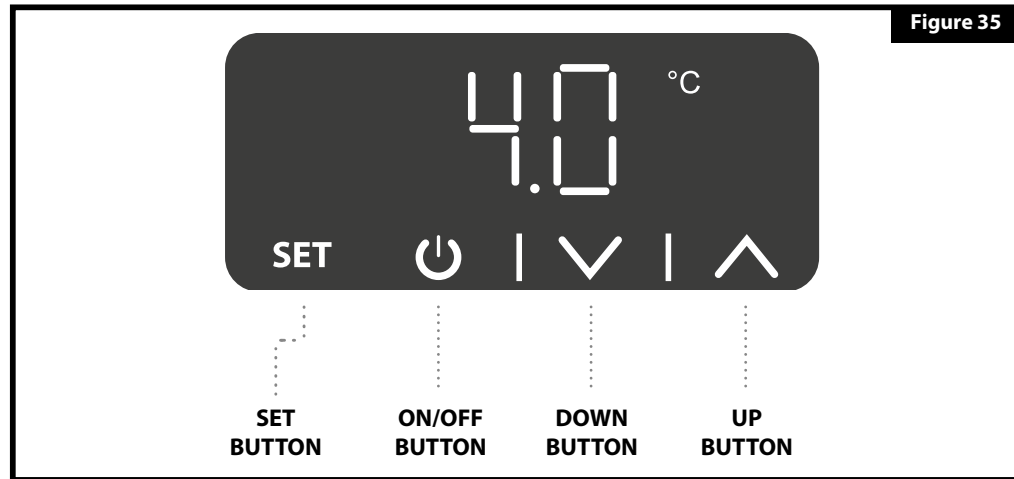
1. Unplug the dispenser and make sure that there is no working component before starting to clean the condenser.
2. Loosen the screws of the side cover with a screwdriver.
3. Clean the condenser with a vacuum cleaner to get rid off the dust and dirt which can block the airflow through the condenser. **"Figure 33"**.
4. If you see some wretched fins fix the aluminum fins with a fixing tool. It allows the air to flow easily and increase the condenser capacity. **"Figure 34"**.
5. It is recommended to do this process once every 3 months.



9. THERMOSTAT AND BUTTON CONFIGURATION

Use of digital thermostat

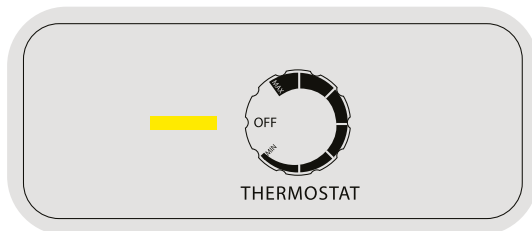
1. Press and hold the "SET" buton to unlock the thermostat mode.
2. After you see the command "UNL", press the "SET" button and set the temperature by using up and down buttons. No need to press the "SET" button again after setting, the thermostat will lock itself automatically.



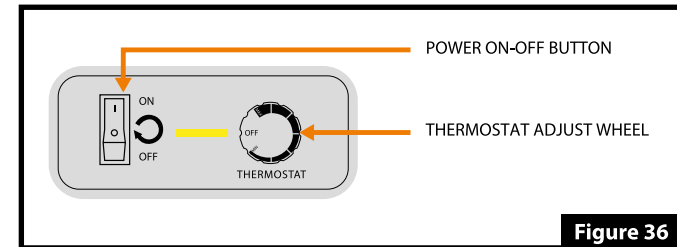
Use of analog thermostat

1. You can decrease the beverage temperature by turning the thermostat wheel clockwise or increase the beverage temperature by turning it counter-clockwise.
2. You can stop the cooling function by turning thermostat wheel counter-clockwise to the end.

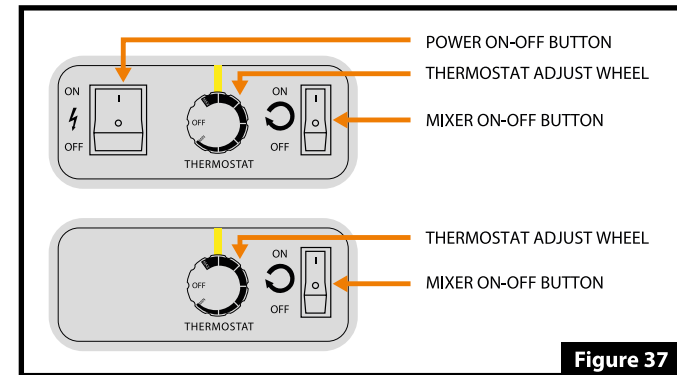
IMPORTANT! : If you turn-off the mixer, the cooling will turn-off too.



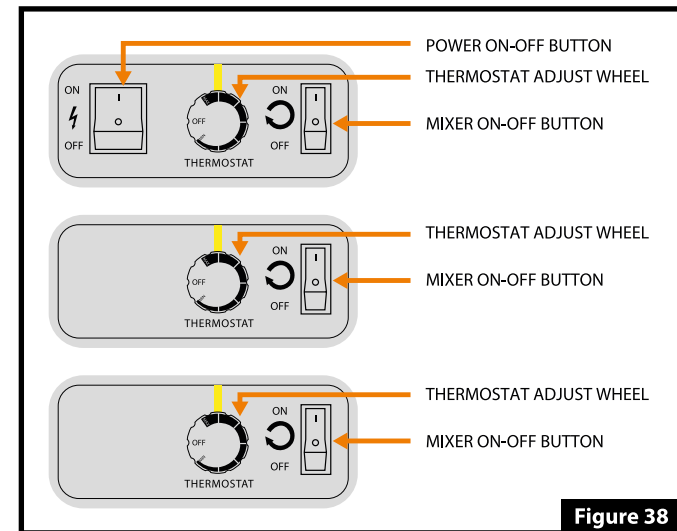
M10 - S10 Control Panel



10 Twin Control Panel



10 Triple Control Panel



M22, S22 CONTROL PANEL / ANALOG

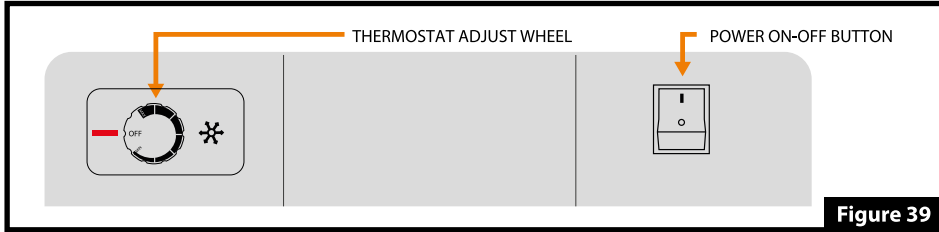


Figure 39

M22, S22 CONTROL PANEL / DIGITAL

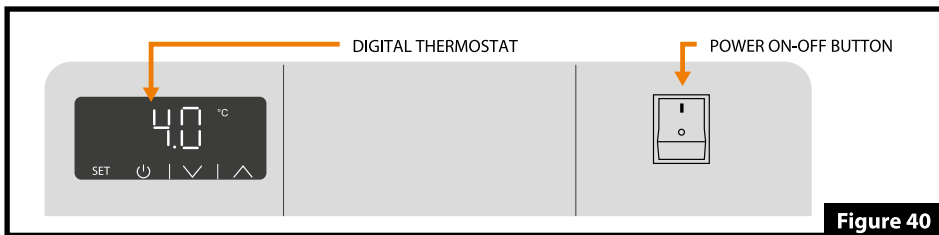


Figure 40

PANORAMIC TWIN CONTROL PANEL

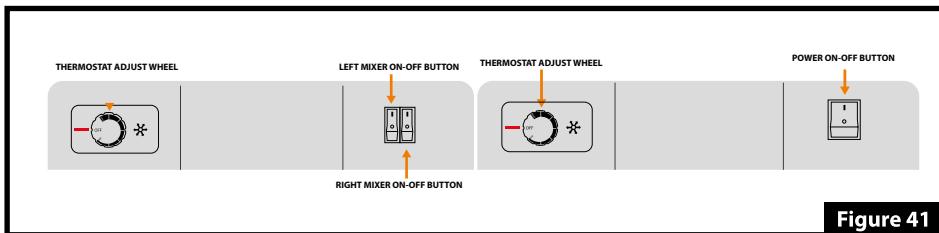


Figure 41

KAM22 – KAM40 – M40 – S40 CONTROL PANEL

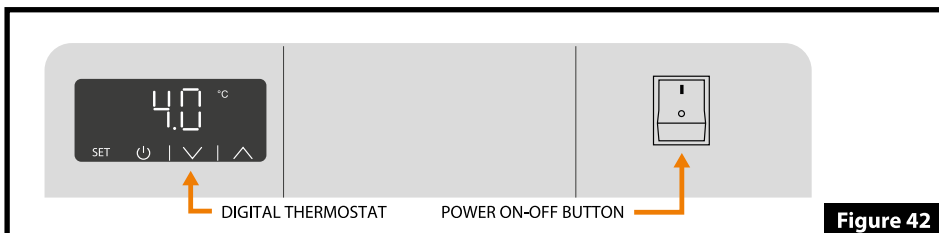


Figure 42

PANORAMİC M10		
Bowl capacity	10L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	16,4 k g.	18,4 kg.
Width	250 mm.	305 mm
Depth	390 mm.	335 mm
Height	700 mm.	725 mm
Technical Specification		
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Cooling power	350W	
Power	160W	
Current	1,1 A	
Energy Consumption	1,8 kWh/24h	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

PANORAMİC M10 TWIN		
Bowl capacity	10L + 10L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	23 kg	25,8 kg
Width	500 mm	535 mm
Depth	390 mm	355 mm
Height	700 mm	725 mm
Technical Specification		
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Cooling power	500 W	
Power	250 W	
Current	1,3 A	
Energy Consumption	3,8 kWh/24h	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

PANORAMİC M10 TRIPLE		
Bowl capacity	10L + 10L + 10L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	29 kg	32,5 kg
Width	750 mm	780 mm
Depth	390 mm	355 mm
Height	700 mm	725 mm
Technical Specification		
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Cooling power	750 W	
Power	300 W	
Current	1,53 A	
Energy Consumption	5 kWh/24h	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

PANORAMİC M22		
Bowl capacity	22L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	20 kg	21,6 kg
Width	350 mm	405 mm
Depth	405 mm	430 mm
Height	755 mm	795mm
Technical Specification		
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Cooling power	500 W	
Power	250 W	
Current	1,4 A	
Energy Consumption	2,8 kWh/24h	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

PANORAMİC M40		
Bowl capacity	40L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	23 kg	25,1 kg
Width	450 mm	490 mm
Depth	450 mm	480 mm
Height	825 mm	845 mm
Technical Specification		
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Cooling power	750 W	
Power	280 W	
Current	1,45 A	
Energy Consumption	4,25 kWh/24h	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

PANORAMİC S22		
Bowl capacity	22L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	20,6 kg	22,2 kg
Width	350 mm	400 mm
Depth	405 mm	430 mm
Height	760 mm	795 mm
Technical Specification		
Current	1,38 A	
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Energy Consumption	2,9 kWh/24h	
Power	260 W	
Cooling power	500 W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

PANORAMİC S40		
Bowl capacity	40L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	25,8 kg	27,5 kg
Width	450 mm	490 mm
Depth	450 mm	480 mm
Height	830 mm	845 mm
Technical Specification		
Current	1,4 A	
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Energy Consumption	4,45 kWh/24h	
Power	285 W	
Cooling power	750 W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

KAM22		
Bowl capacity	22L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	21,8 kg	22,9 kg
Width	350 mm	400 mm
Depth	405 mm	425 mm
Height	825 mm	870 mm
Technical Specification		
Current	1,3 A	
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Energy Consumption	2,8 kWh/24h	
Power	255 W	
Cooling power	500 W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

KAM40		
Bowl capacity	40L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	25 kg	26,9 kg
Width	450 mm	490 mm
Depth	450 mm	480 mm
Height	890 mm	915 mm
Technical Specification		
Current	1,45 A	
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Energy Consumption	4,3 kWh/24h	
Power	285 W	
Cooling power	750 W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

PANORAMİC 22 TWIN		
Bowl capacity	22L + 22L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	32,7 kg	35,5 kg
Width	695 mm	735 mm
Depth	405 mm	420 mm
Height	755 mm	780 mm
Technical Specification		
Current	1,5 A	
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+3 °C -- +10 °C	
Energy Consumption	4,36 kWh/24h	
Power	290 W	
Cooling power	750 W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

M10, M22, M40, S22, S40

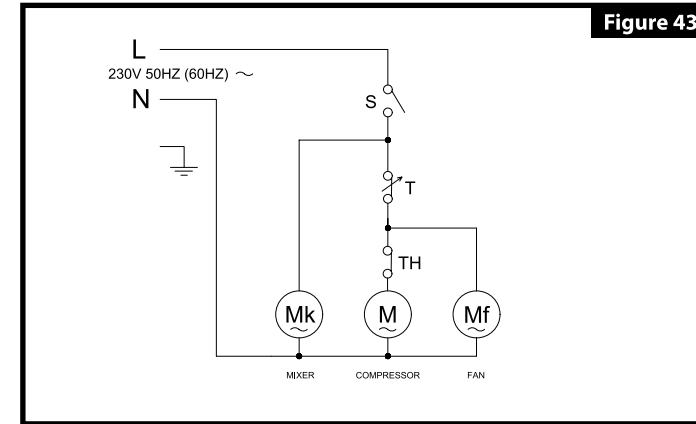


Figure 43

- S** : MAIN SWITCH
- T** : THERMOSTAT
- TH** : COMPRESSOR THERMIC RELAY
- M** : COMPRESSOR
- Mf** : FAN MOTOR
- Mk** : MIXER MOTOR

Panoramic 10 Twin

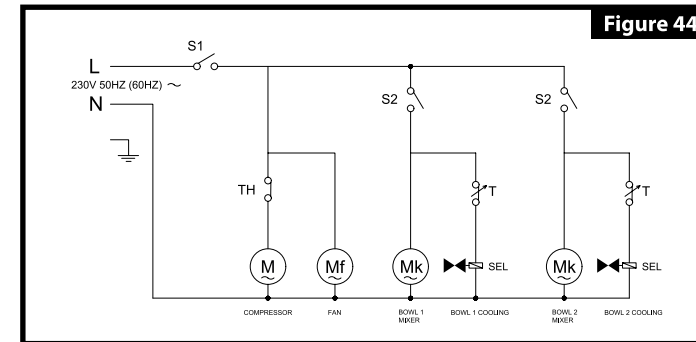


Figure 44

- S1** : MAIN SWITCH
- S2** : MIXER SWITCH
- T** : THERMOSTAT
- TH** : COMPRESSOR THERMIC RELAY
- M** : COMPRESSOR
- Mf** : FAN MOTOR
- Mk** : MIXER MOTOR
- SEL** : SOLENOID VALVE

Panoramic 10 Triple

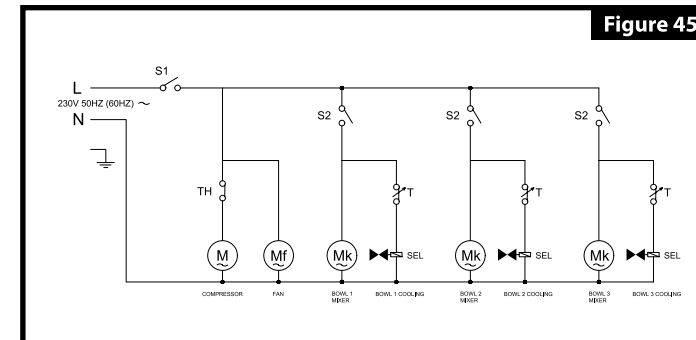


Figure 45

- S1** : MAIN SWITCH
- S2** : MIXER SWITCH
- T** : THERMOSTAT
- TH** : COMPRESSOR THERMIC RELAY
- M** : COMPRESSOR
- Mf** : FAN MOTOR
- Mk** : MIXER MOTOR
- SEL** : SOLENOID VALVE

KAM 22, KAM 40

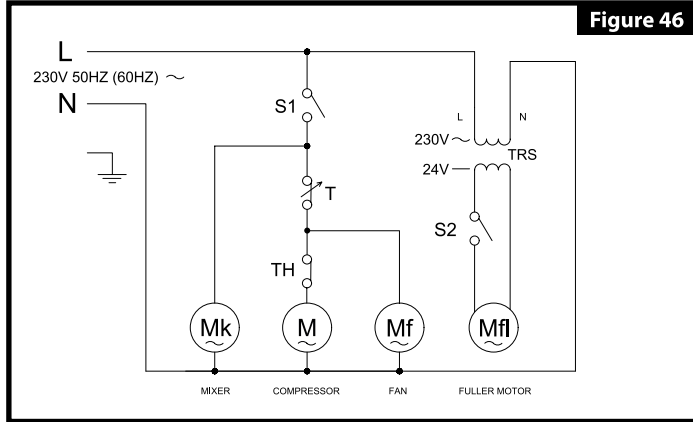


Figure 46

- S1 : MAIN SWITCH
- S2 : FULLER SWITCH
- T : THERMOSTAT
- TH : COMPRESSOR THERMIC RELAY
- TRS : TRANSFORMER
- M : COMPRESSOR
- Mf : FAN MOTOR
- Mk : MIXER MOTOR
- Mfi : FULLER MOTOR

Panoramic 22 Twin

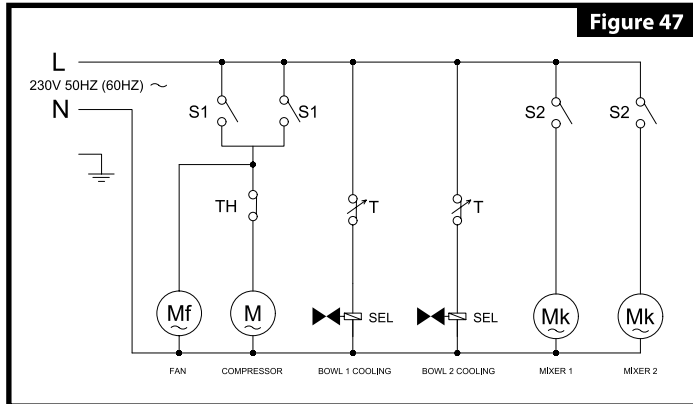
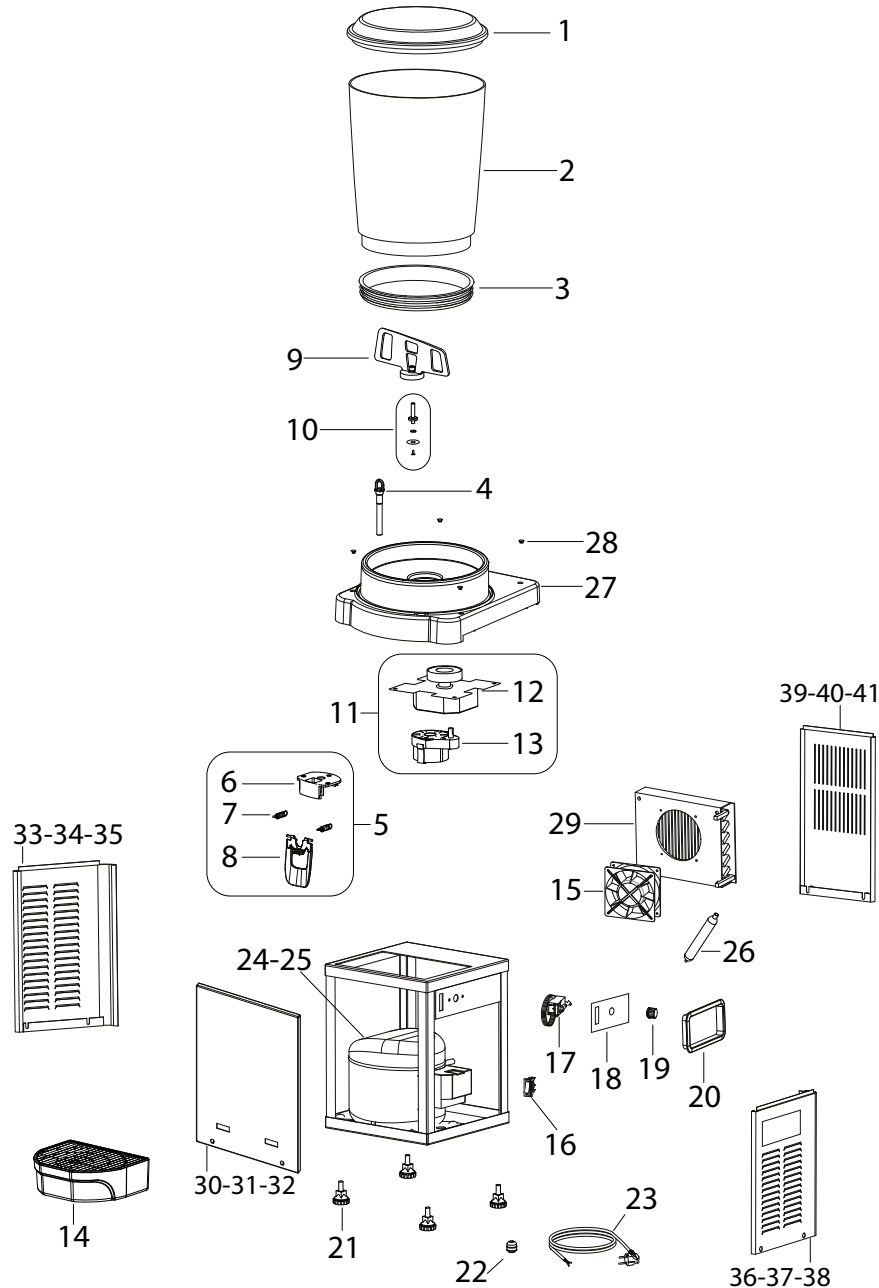


Figure 47

- S1 : MAIN SWITCH
- S2 : MIXER SWITCH
- T : THERMOSTAT
- TH : COMPRESSOR THERMIC RELAY
- M : COMPRESSOR
- Mf : FAN MOTOR
- Mk : MIXER MOTOR
- SEL : SOLENOID VALVE

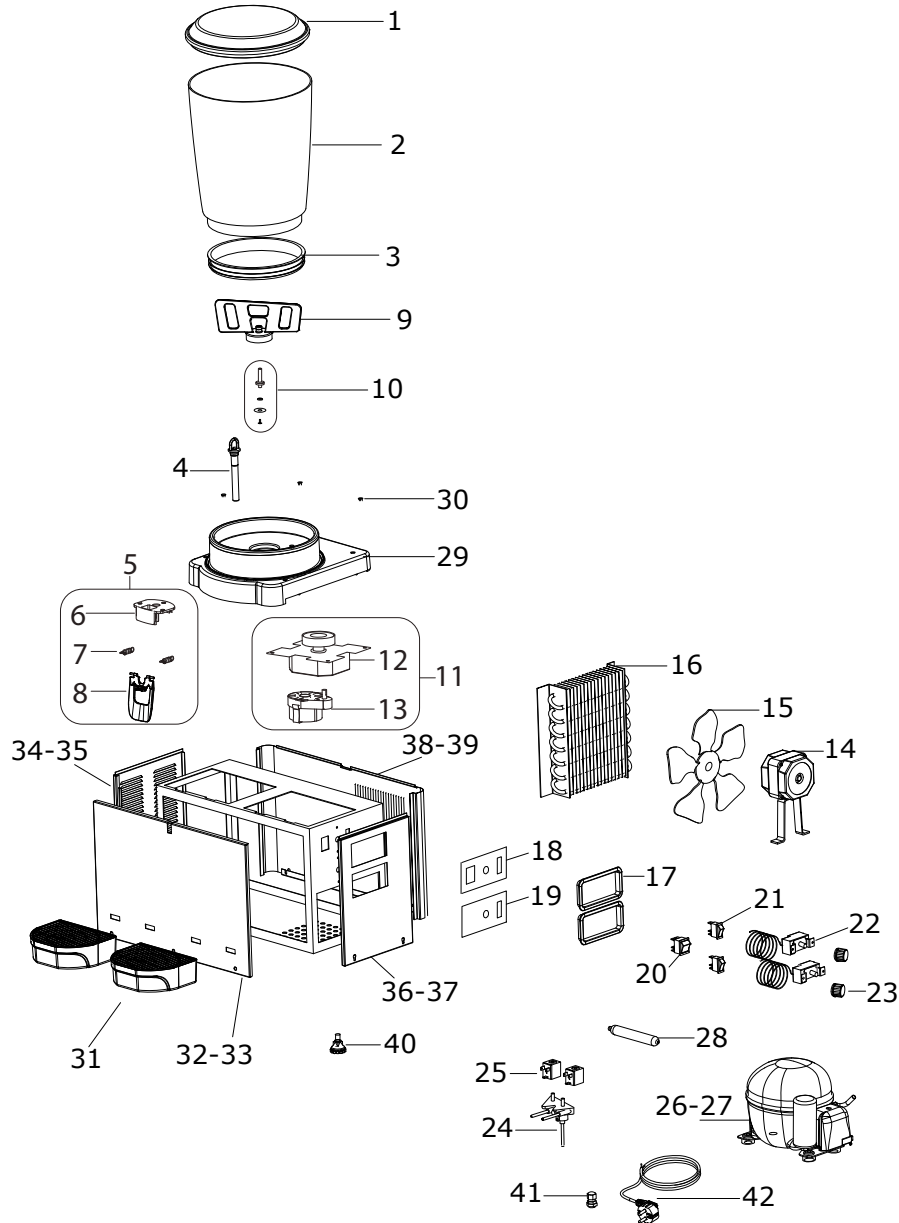
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The dispenser is not working	<ol style="list-style-type: none"> 1.The dispenser may not be connected to the electricity. 2. The thermal protector may be off. 3. The fuse may be disconnected. 4. Thermostats may be closed. 5. The switches may be on the off (0) position 6. There may be a power shortage. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connect the dispenser to the power supply 2. Wait for some time. 3. Control the main fuse. 4. Open the thermostats. 5. Turn the switches to the on (I) position. 6. Contact your electricity provider.
The dispenser does not cool	<ol style="list-style-type: none"> 1. The condenser may be very contaminated. 2. Air circulation around the dispenser may not be sufficient. 3. The thermostat may be off. 4. The dispenser may be exposed to sunlight. 5. The ambient temperature of the machine may not be between +5°C and +32°C 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the condenser with a vacuum cleaner and brush. 2. Make sure that there is at least 15 cm space left on each side in the location of the dispenser. 3.Check the thermostat and turn it on. 4. Place the dispenser in a place free from sunshine. 5. Place the dispenser in an environment with an ambient temperature from +5°C to + 32 °C
The tap constantly drips	<ol style="list-style-type: none"> 1. The tap nozzle may be dirty. 2. The tap hose may not be securely placed. 3. The tap spring may be hardened. 4. The tap hose may not be in its proper place. 5. The faucet handle may be broken. 6. The tap hose may be torn. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the nozzle 2. Be sure that the faucet hose is securely placed. 3. Check the tap spring and if needed replace it with a new one. 4. Place the tap hose in its place. 5. Replace tap handle with a new one. 6. Replace the tap hose with a new one.
For SPRAY Dispensers: There is no SPRAY function	<ol style="list-style-type: none"> 1. The snail magnet may be inserted upside down. 2. The pump magnet may be covered with sugar. 3. Fruit particles may be stuck under the magnet. 4. The magnet washer may not be in its proper place. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the pump and clean it 2. Remove the magnet and clean it 3. Press down the pump pin. 4. Put the washer in place.
For MIXER and KAM Dispensers: There is no mixing	<ol style="list-style-type: none"> 1. There might be a particle stuck on the pallet. 2. The faucet hose may be mounted wrong. 3. The pallet may not be installed in place. 4. The cooling plate might be frozen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the pallet and clean it with warm water. 2. See Figure 18 and replace the hose as shown. 3. Replace the pallet. 4. Adjust the thermostat and prevent the cooling plate to be frozen.
Valid for KAM Dispensers: Liquid flows from the tap nozzle.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The gaskets of the foaming apparatus may be deformed or not fully fitted. 2. The beater apparatus may be dirty 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ensure that all gaskets of the foaming apparatus are in place and not deformed. 2. Clean and reassemble all the whisk attachments.

Patlak Resimler ve Yedek Parça Listesi / Exploded Views an Spare Part Lists



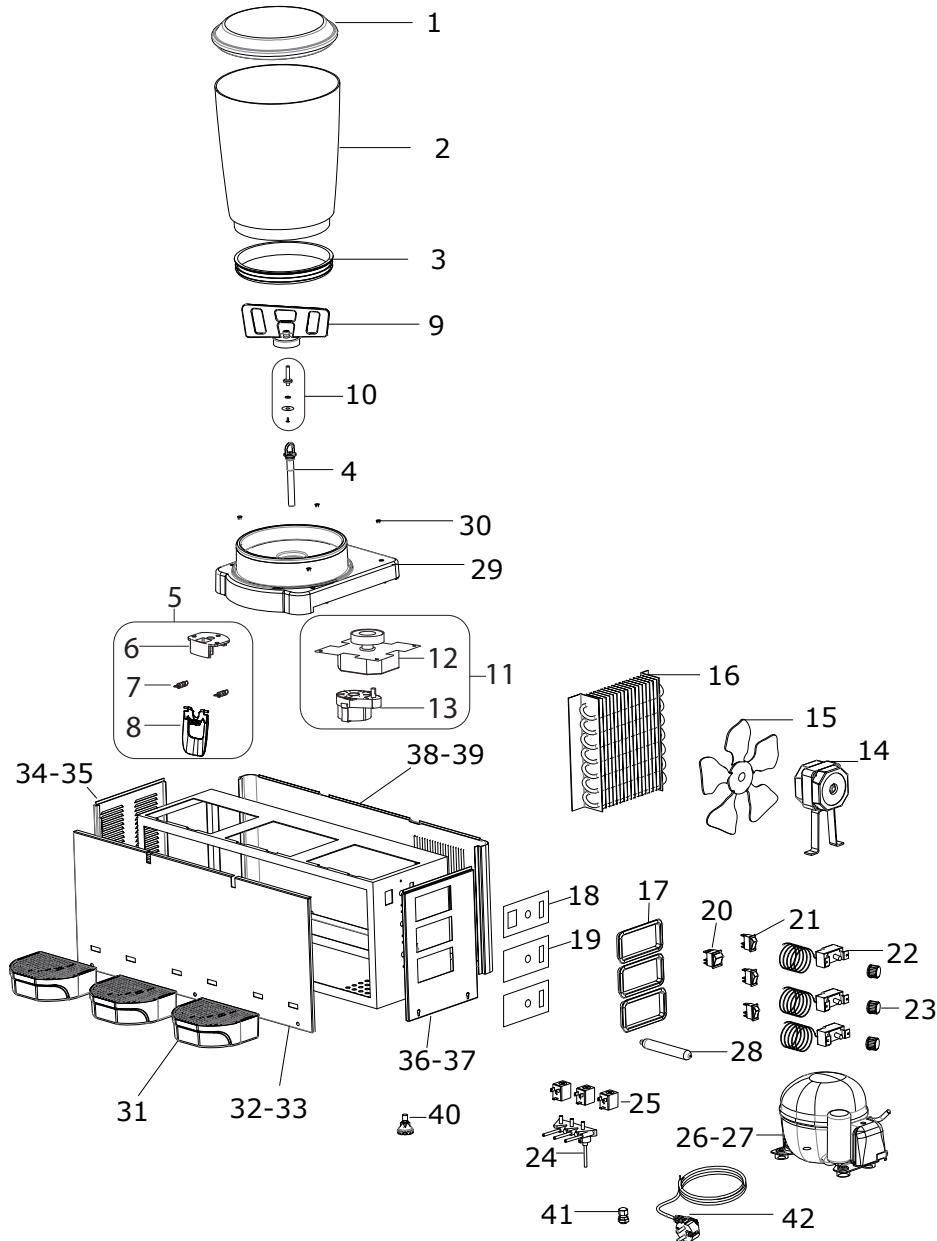
NO	KOD / CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0667	10 L PANORAMİK HAZNE KAPAĞI ŞEFFAF	10 L PANORAMIC BOWL COVER TRANSPARENT
2	YM-0664	10 L PANORAMİK HAZNE	10 L PANORAMIC BOWL
3	YM-0669	10 L PANORAMİK HAZNE CONTASI	10 L PANORAMIC BOWL GASKET
4	YM-0670	10 L PANORAMİK MUSLUK HORTUMU	10 L PANORAMIC TAP HOSE
5	YM-0671	10 L PANORAMİK MUSLUK TAKIMI	10 L PANORAMIC TAP SET
6	YM-0255	PANORAMİK MUSLUK GÖVDE	PANORAMIC TAP BODY
7	YM-0198	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANORAMIC TAP SPRING (1 PCS)
8	YM-0672	10 L PANORAMİK MUSLUK KOLU	10 L PANORAMIC TAP HANDLE
9	YM-0673	10 L KARIŞTIRICI PALET	10 L MIXING PALETTE
10	YM-0674	PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET MİLİ TAKIM	PANORAMIC MIXING SHAFT SET
11	YM-0505	PANORAMİK KARIŞTIRICI MOTOR TAKIMI	PANORAMIC MIXING MOTOR SET
12	YM-0675	PAN. KARIŞTIRICI MOT. MIKNATIS TAKIMI	PANORAMIC MIXING MOTOR MAGNET SET
13	YM-0079	PANORAMİK KARIŞTIRMA MOTORU 30 RPM	PANORAMIC MIXING MOTOR 30 RPM
14	YM-0702	DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY SET NEW MODEL
15	YM-0148	KARE FAN MOTORU 120X120X38	SQUARE FAN MOTOR 120X120X38
16	YM-0412	ON OFF TEKLİ İŞİKSİZ ANAHTAR	ON OFF SINGLE NON-ILLUMINATED SWITCH
17	YM-0202	ANALOG TERMOSTAT	ANALOG THERMOSTAT
18	YM-0676	10 L TERMOSTAT ETİKETİ	10 L THERMOSTAT STICKER
19	YM-0421	TERMOSTAT DÜĞMESİ	THERMOSTAT BUTTON
20	YM-0693	10 L ANAHTAR ÇERÇEVESİ	10 L SWITCH FRAME
21	YM-0099	MAKİNE AYAĞI	MACHINE LEG
22	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE GLANDS PG7
23	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3X0,75 MM 2 M
24	YM-0438	1/6 HP KOMPRESÖR R134A	1/6 HP COMPRESSOR R134A
25	YM-0907	1/6 HP KOMPRESÖR R290	1/6 HP COMPRESSOR R290
26	YM-0013	13,5 GR DRAYER	13,5 GR DRIER
27	YM-0677	PANAROMİK 10 L TABLA TAKIM	PANORAMIC 10 L TABLE SET
28	YM-0678	PANORAMİK 10 L TABLA VIDA TAPASI	PANORAMIC 10 L TABLE SCREW TAP
29	YM-0679	PANORAMİK 10 L KONDENSER	PANORAMIC 10 L CONDENSER
30	YM-0680	PANORAMİK 10 L ÖN KAPAK SARI	PANORAMIC 10 L FRONT COVER YELLOW
31	YM-0681	PANORAMİK 10 L ÖN KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 L FRONT COVER BLACK
32	YM-0682	PANORAMİK 10 L ÖN KAPAK INOX	PANORAMIC 10 L FRONT COVER INOX
33	YM-0683	PANORAMİK 10 L SAĞ KAPAK SARI	PANORAMIC 10 L RIGHT COVER YELLOW
34	YM-0684	PANORAMİK 10 L SAĞ KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 L RIGHT COVER BLACK
35	YM-0685	PANORAMİK 10 L SAĞ KAPAK INOX	PANORAMIC 10 L RIGHT COVER INOX
36	YM-0686	PANORAMİK 10 L SOL KAPAK SARI	PANORAMIC 10 L LEFT COVER YELLOW
37	YM-0687	PANORAMİK 10 L SOL KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 L LEFT COVER BLACK
38	YM-0688	PANORAMİK 10 L SOL KAPAK INOX	PANORAMIC 10 L LEFT COVER INOX
39	YM-0689	PANORAMİK 10 L ARKA KAPAK SARI	PANORAMIC 10 L BACK COVER YELLOW
40	YM-0690	PANORAMİK 10 L ARKA KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 L BACK COVER BLACK
41	YM-0691	PANORAMİK 10 L ARKA KAPAK INOX	PANORAMIC 10 L BACK COVER INOX

Patlak Resimler ve Yedek Parça Listesi / Exploded Views an Spare Part Lists



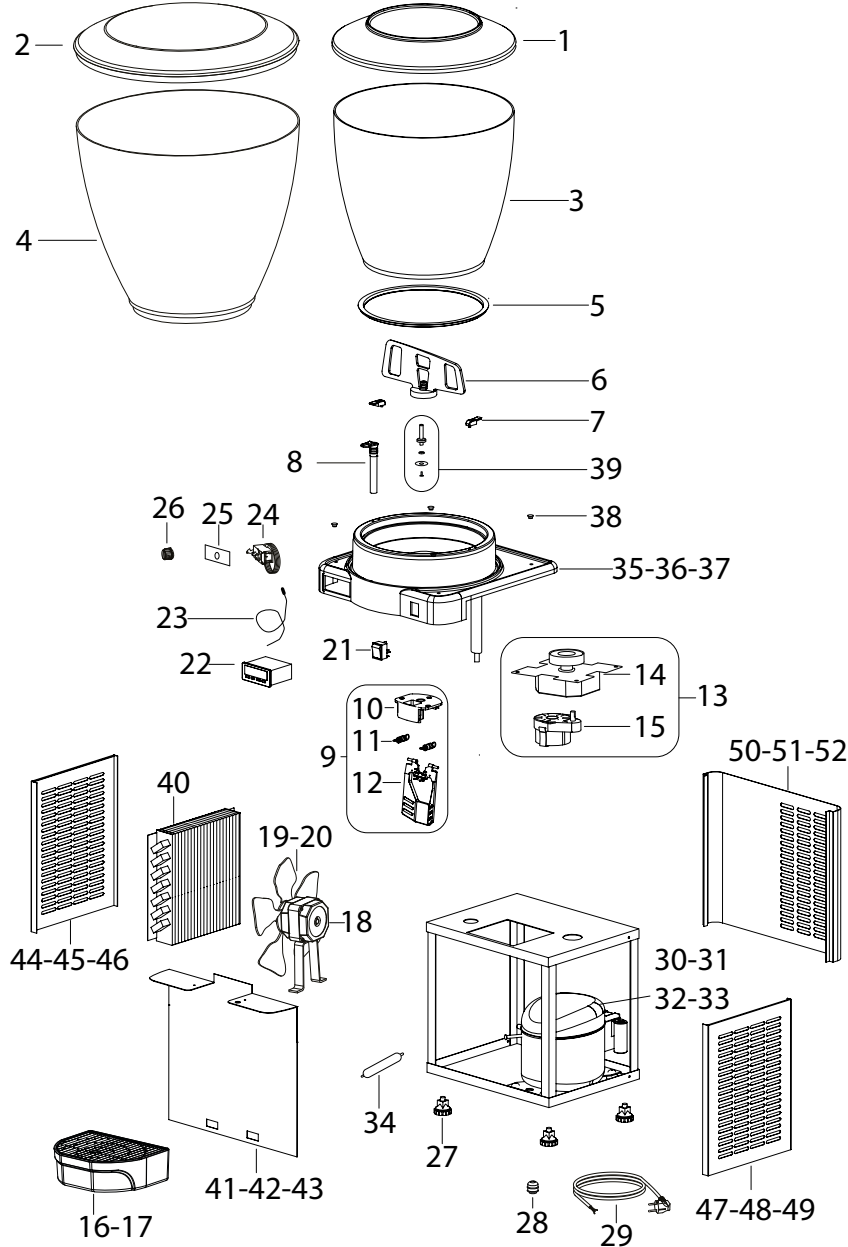
NO	KOD / CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0667	10 L PANORAMİK HAZNE KAPAĞI ŞEFFAF	10 L PANORAMIC BOWL COVER TRANSPARENT
2	YM-0664	10 L PANORAMİK HAZNE	10 L PANORAMIC BOWL
3	YM-0669	10 L PANORAMİK HAZNE CONTASI	10 L PANORAMIC BOWL GASKET
4	YM-0670	10 L PANORAMİK MUSLUK HORTUMU	10 L PANORAMIC TAP HOSE
5	YM-0671	10 L PANORAMİK MUSLUK TAKIMI	10 L PANORAMIC TAP SET
6	YM-0255	PANORAMİK MUSLUK GÖVDE	PANORAMIC TAP BODY
7	YM-0198	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANORAMIC TAP SPRING (1 PCS)
8	YM-0672	10 L PANORAMİK MUSLUK KOLU	10 L PANORAMIC TAP HANDLE
9	YM-0673	10 L KARIŞTIRICI PALET	10 L MIXING PALETTE
10	YM-0674	PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET MİLİ TAKIM	PANORAMIC MIXING SHAFT SET
11	YM-0505	PANORAMİK KARIŞTIRICI MOTOR TAKIMI	PANORAMIC MIXING MOTOR SET
12	YM-0675	PAN. KARIŞTIRICI MOT. MIKNATIS TAKIMI	PANORAMIC MIXING MOTOR MAGNET SET
13	YM-0079	PANORAMİK KARIŞTIRMA MOTORU 30 RPM	PANORAMIC MIXING MOTOR 30 RPM
14	YM-0902	FAN MOTORU 7W	FAN MOTOR 7W
15	YM-0040	22 CM 28 DERECE FAN KANADI	22 CM 28 DEGREE FAN BLADE
16	YM-0861	PANORAMİK 10 L TWIN KONDENSER	PANORAMIC 10 L TWIN CONDENSER
17	YM-0693	10 L ANAHTAR ÇERÇEVESİ	10 L SWITCH FRAME
18	YM-0901	10 TWIN/TRIPLE ANA ANAHTAR ETİKETİ	10 TWIN/TRIPLE MAIN SWITCH STICKER
19	YM-0845	10 TWIN/TRIPLE KARIŞTIRICI ANAHTAR ETİKETİ	10 TWIN/TRIPLE MIXING SWITCH STICKER
20	YM-0126	1-0 GENİŞ NOKTA IŞIKLI ANAHTAR	1-0 WIDE ILLUMINATED SWITCH
21	YM-0412	ON OFF TEKLİ IŞIKSIZ ANAHTAR	ON OFF SINGLE NON-ILLUMINATED SWITCH
22	YM-0202	ANALOG TERMOSTAT	ANALOG THERMOSTAT
23	YM-0421	TERMOSTAT DÜĞMESİ	THERMOSTAT BUTTON
24	YM-0910	SELENOİD GÖVDE 1 GİRİŞ 2 ÇIKIŞ	SOLENOID BODY 1 INPUT 2 OUTPUT
25	YM-0611	SELENOİD BOBİNİ (1 ADET)	SOLENOID COIL (1 PCS)
26	YM-0115	1/4 HP KOMPRESÖR R134A	1/4 HP COMPRESSOR R134A
27	YM-0903	1/4 HP KOMPRESÖR R290	1/4 HP COMPRESSOR R290
28	YM-0543	15 GR DRYER	15 GR DRIER
29	YM-0677	PANORAMİK 10 L TABLA TAKIM	PANORAMIC 10 L TABLE SET
30	YM-0678	PANORAMİK 10 L TABLA VİDA TAPASI	PANORAMIC 10 L TABLE SCREW TAP
31	YM-0702	DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY SET NEW MODEL
32	YM-0661	PANORAMİK 10 TWIN ÖN KAPAK SARI	PANORAMIC 10 TWIN FRONT COVER YELLOW
33	YM-0714	PANORAMİK 10 TWIN ÖN KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 TWIN FRONT COVER BLACK
34	YM-0668	PANORAMİK 10 TWIN/TRIPLE SAĞ KAPAK SARI	PANORAMIC 10 TWIN/TRIPLE RIGHT COVER YELLOW
35	YM-0734	PANORAMİK 10 TWIN/TRIPLE SAĞ KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 TWIN/TRIPLE RIGHT COVER BLACK
36	YM-0695	PANORAMİK 10 TWIN SOL KAPAK SARI	PANORAMIC 10 TWIN LEFT COVER YELLOW
37	YM-0737	PANORAMİK 10 TWIN SOL KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 TWIN LEFT COVER BLACK
38	YM-0712	PANORAMİK 10 TWIN ARKA KAPAK SARI	PANORAMIC 10 TWIN BACK COVER YELLOW
39	YM-0739	PANORAMİK 10 TWIN ARKA KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 TWIN BACK COVER BLACK
40	YM-0099	MAKİNE AYAĞI	MACHINE LEG
41	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE GLANDS PG7
42	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3X0,75 MM 2 M

Patlak Resimler ve Yedek Parça Listesi / Exploded Views an Spare Part Lists



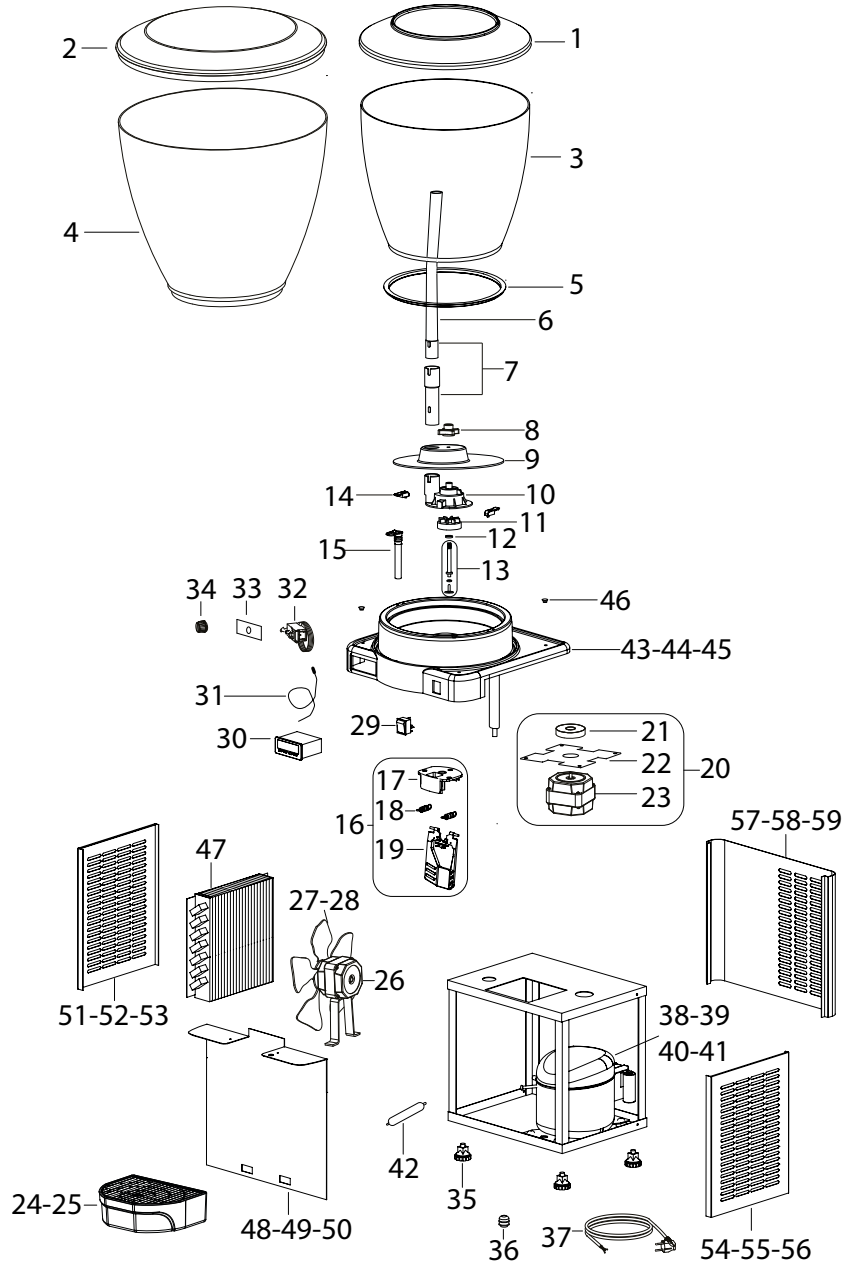
NO	KOD / CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0667	10 L PANORAMİK HAZNE KAPAĞI ŞEFFAF	10 L PANORAMIC BOWL COVER TRANSPARENT
2	YM-0664	10 L PANORAMİK HAZNE	10 L PANORAMIC BOWL
3	YM-0669	10 L PANORAMİK HAZNE CONTASI	10 L PANORAMIC BOWL GASKET
4	YM-0670	10 L PANORAMİK MUSLUK HORTUMU	10 L PANORAMIC TAP HOSE
5	YM-0671	10 L PANORAMİK MUSLUK TAKIMI	10 L PANORAMIC TAP SET
6	YM-0255	PANORAMİK MUSLUK GÖVDE	PANORAMIC TAP BODY
7	YM-0198	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANORAMIC TAP SPRING (1 PCS)
8	YM-0672	10 L PANORAMİK MUSLUK KOLU	10 L PANORAMIC TAP HANDLE
9	YM-0673	10 L KARIŞTIRICI PALET	10 L MIXING PALETTE
10	YM-0674	PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET MİLİ TAKIM	PANORAMIC MIXING SHAFT SET
11	YM-0505	PANORAMİK KARIŞTIRICI MOTOR TAKIMI	PANORAMIC MIXING MOTOR SET
12	YM-0675	PAN. KARIŞTIRICI MOT. MIKNATIS TAKIMI	PANORAMIC MIXING MOTOR MAGNET SET
13	YM-0079	PANORAMİK KARIŞTIRMA MOTORU 30 RPM	PANORAMIC MIXING MOTOR 30 RPM
14	YM-0902	FAN MOTORU 7W	FAN MOTOR 7W
15	YM-0040	22 CM 28 DERECE FAN KANADI	22 CM 28 DEGREE FAN BLADE
16	YM-0844	PANORAMİK 10 L TRIPLE KONDENSER	PANORAMIC 10 L TRIPLE CONDENSER
17	YM-0693	10 L ANAHTAR ÇERÇEVESİ	10 L SWITCH FRAME
18	YM-0901	10 TWIN/TRIPLE ANA ANAHTAR ETİKETİ	10 TWIN/TRIPLE MAIN SWITCH STICKER
19	YM-0845	10 TWIN/TRIPLE KARIŞTIRICI ANAHTAR ETİKETİ	10 TWIN/TRIPLE MIXING SWITCH STICKER
20	YM-0126	1-0 GENİŞ NOKTA IŞIKLI ANAHTAR	1-0 WIDE ILLUMINATED SWITCH
21	YM-0412	ON OFF TEKLİ IŞIKSIZ ANAHTAR	ON OFF SINGLE NON-ILLUMINATED SWITCH
22	YM-0202	ANALOG TERMOSTAT	ANALOG THERMOSTAT
23	YM-0421	TERMOSTAT DÜĞMESİ	THERMOSTAT BUTTON
24	YM-0911	SELENOİD GÖVDE 1 GİRİŞ 3 ÇIKIŞ	SOLENOID BODY 1 INPUT 3 OUTPUT
25	YM-0611	SELENOİD BOBİNİ (1 ADET)	SOLENOID COIL (1 PCS)
26	YM-0115	1/4 HP KOMPRESÖR R134A	1/4 HP COMPRESSOR R134A
27	YM-0903	1/4 HP KOMPRESÖR R290	1/4 HP COMPRESSOR R290
28	YM-0543	15 GR DRAYER	15 GR DRIER
29	YM-0677	PANORAMİK 10 L TABLA TAKIM	PANORAMIC 10 L TABLE SET
30	YM-0678	PANORAMİK 10 L TABLA VIDA TAPASI	PANORAMIC 10 L TABLE SCREW TAP
31	YM-0702	DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY SET NEW MODEL
32	YM-0858	PANORAMİK 10 TRIPLE ÖN KAPAK SARI	PANORAMIC 10 TRIPLE FRONT COVER YELLOW
33	YM-0859	PANORAMİK 10 TRIPLE ÖN KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 TRIPLE FRONT COVER BLACK
34	YM-0668	PANORAMİK 10 TWIN/TRIPLE SAĞ KAPAK SARI	PANORAMIC 10 TWIN/TRIPLE RIGHT COVER YELLOW
35	YM-0734	PANORAMİK 10 TWIN/TRIPLE SAĞ KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 TWIN/TRIPLE RIGHT COVER BLACK
36	YM-0852	PANORAMİK 10 TRIPLE SOL KAPAK SARI	PANORAMIC 10 TRIPLE LEFT COVER YELLOW
37	YM-0853	PANORAMİK 10 TRIPLE SOL KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 TRIPLE LEFT COVER BLACK
38	YM-0855	PANORAMİK 10 TRIPLE ARKA KAPAK SARI	PANORAMIC 10 TRIPLE BACK COVER YELLOW
39	YM-0856	PANORAMİK 10 TRIPLE ARKA KAPAK SİYAH	PANORAMIC 10 TRIPLE BACK COVER BLACK
40	YM-0099	MAKİNE AYAĞI	MACHINE LEG
41	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE GLANDS PG7
42	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3X0,75 MM 2 M

Patlak Resimler ve Yedek Parça Listesi / Exploded Views an Spare Part Lists



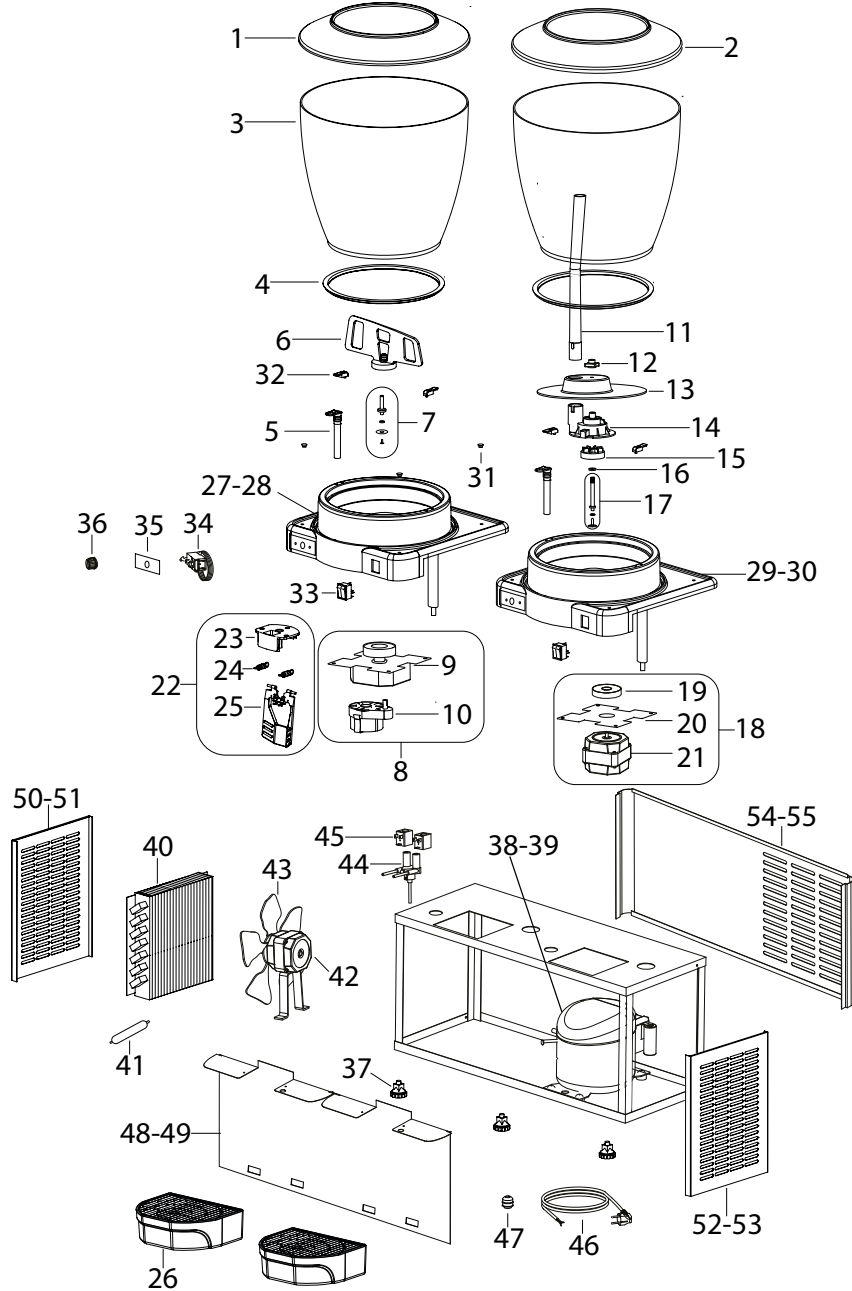
NO	KOD / CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0038	22 L PANORAMİK KARIŞTICILI MODEL HAZNE KAPAĞI	22 L PANAROMIC MIXER BOWL COVER
2	YM-0071	40 L PANORAMİK KARIŞTICILI MODEL HAZNE KAPAĞI	40 L PANAROMIC MIXER BOWL COVER
3	YM-0033	22 L PANORAMİK HAZNE	22 L PANORAMIC BOWL
4	YM-0066	40 L PANORAMİK HAZNE	40 L PANORAMIC BOWL
5	YM-0128	22/40 L PANORAMİK HAZNE CONTASI	22/40 L PANORAMIC BOWL GASKET
6	YM-0251	22/40 L PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET	22/40 L PANORAMIC MIXING PALETTE
7	YM-0246	22/40 L PANORAMİK HAZNE KİLİTLEME TIRNAĞI	22/40 L PANORAMIC BOWL FASTNER
8	YM-0219	22/40 L PANORAMİK MUSLUK HORTUMU	22/40 L PANORAMIC TAP HOSE
9	YM-0257	22/40 L PANORAMİK MUSLUK TAKIMI	22/40 L PANORAMIC TAP SET
10	YM-0255	PANORAMİK MUSLUK GÖVDE	PANORAMIC TAP BODY
11	YM-0198	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANORAMIC TAP SPRING (1 PCS)
12	YM-0220	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK KOLU	CLASSICAL/PANORAMIC TAP HANDLE
13	YM-0505	PANORAMİK KARIŞTIRICI MOTOR TAKIMI	PANORAMIC MIXER MOTOR SET
14	YM-0675	PAN. KARIŞTIRICI MOT. MIKNATIS TAKIMI	PANORAMIC MIXER MOTOR MAGNET SET
15	YM-0079	PANORAMİK KARIŞTIRMA MOTORU 30 RPM	PANORAMIC MIXER MOTOR 30 RPM
16	YM-0702	DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY SET NEW MODEL
17	YM-0111	DAMLALIK KOMPLE ESKİ MODEL	DRIP TRAY SET OLD MODEL
18	YM-0902	FAN MOTORU 7W	FAN MOTOR 7W
19	YM-0028	20 CM 28 DERECE FAN KANADI 22 L	20 CM 28 DEGREE FAN BLADE 22 L
20	YM-0029	20 CM 34 DERECE FAN KANADI 40 L	20 CM 34 DEGREE FAN BLADE 40 L
21	YM-0551	1-0 GENİŞ NOKTA IŞIKLI ANAHTAR (KILIFLI)	1-0 WIDE ILLUMINATED SWITCH (WITH COVER)
22	YM-0116	DİJİTAL TERMOSTAT	ELECTRONIC THERMOSTAT
23	YM-0573	DİJİTAL TERMOSTAT PROB	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE
24	YM-0202	ANALOG TERMOSTAT	ANALOG THERMOSTAT
25	YM-0506	ANALOG TERMOSTAT ETİKETİ	ANALOG THERMOSTAT STICKER
26	YM-0421	TERMOSTAT DÜĞMESİ	THERMOSTAT BUTTON
27	YM-0099	MAKİNE AYAĞI	MACHINE LEG
28	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE GLANDS PG7
29	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3X0,75 MM 2 M
30	YM-0438	1/6 HP KOMPRESÖR R134A	1/6 HP COMPRESSOR R134A
31	YM-0115	1/4 HP KOMPRESÖR R134A	1/4 HP COMPRESSOR R134A
32	YM-0907	1/6 HP KOMPRESÖR R290	1/6 HP COMPRESSOR R290
33	YM-0903	1/4 HP KOMPRESÖR R290	1/4 HP COMPRESSOR R290
34	YM-0543	15 GR DRYER	15 GR DRIER
35	YM-0231	PANORAMİK 22 L MIXER ANALOG TABLA TAKIM	PANORAMIC 22 L MIXER ANALOG TABLE SET
36	YM-0232	PANORAMİK 22 L MIXER DİJİTAL TABLA TAKIM	PANORAMIC 22 L MIXER ELECTRONIC TABLE SET
37	YM-0235	PANORAMİK 40 L MIXER DİJİTAL TABLA TAKIM	PANORAMIC 40 L MIXER ELECTRONIC TABLE SET
38	YM-0409	KLASİK/PANORAMİK TABLA VİDA TAPASI	CLASSICAL/PANORAMIC TABLE SCREW TAP
39	YM-0674	PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET MİLİ TAKIM	PANORAMIC MIXER PALLETE SHAFT SET
40	YM-0254	PANORAMİK 22/40 L KONDENSER	PANORAMIC 22/40 L CONDENSER
41	YM-0576	PANORAMİK 22/40 L ÖN KAPAK SARI	PANORAMIC 22/40 L FRONT COVER YELLOW
42	YM-0729	PANORAMİK 22/40 L ÖN KAPAK SİYAH	PANORAMIC 22/40 L FRONT COVER BLACK
43	YM-0575	PANORAMİK 22/40 L ÖN KAPAK İNOX	PANORAMIC 22/40 L FRONT COVER İNOX
44	YM-0578	PANORAMİK 22/40 L SAĞ KAPAK SARI	PANORAMIC 22/40 L RIGHT COVER YELLOW
45	YM-0725	PANORAMİK 22/40 L SAĞ KAPAK SİYAH	PANORAMIC 22/40 L RIGHT COVER BLACK
46	YM-0577	PANORAMİK 22/40 L SAĞ KAPAK İNOX	PANORAMIC 22/40 L RIGHT COVER İNOX
47	YM-0580	PANORAMİK 22/40 L SOL KAPAK SARI	PANORAMIC 22/40 L LEFT COVER YELLOW
48	YM-0726	PANORAMİK 22/40 L SOL KAPAK SİYAH	PANORAMIC 22/40 L LEFT COVER BLACK
49	YM-0579	PANORAMİK 22/40 L SOL KAPAK İNOX	PANORAMIC 22/40 L LEFT COVER İNOX
50	YM-0582	PANORAMİK 22/40 L ARKA KAPAK SARI	PANORAMIC 22/40 L BACK COVER YELLOW
51	YM-0730	PANORAMİK 22/40 L ARKA KAPAK SİYAH	PANORAMIC 22/40 L BACK COVER BLACK
52	YM-0581	PANORAMİK 22/40 L ARKA KAPAK İNOX	PANORAMIC 22/40 L BACK COVER İNOX

Patlak Resimler ve Yedek Parça Listesi / Exploded Views an Spare Part Lists



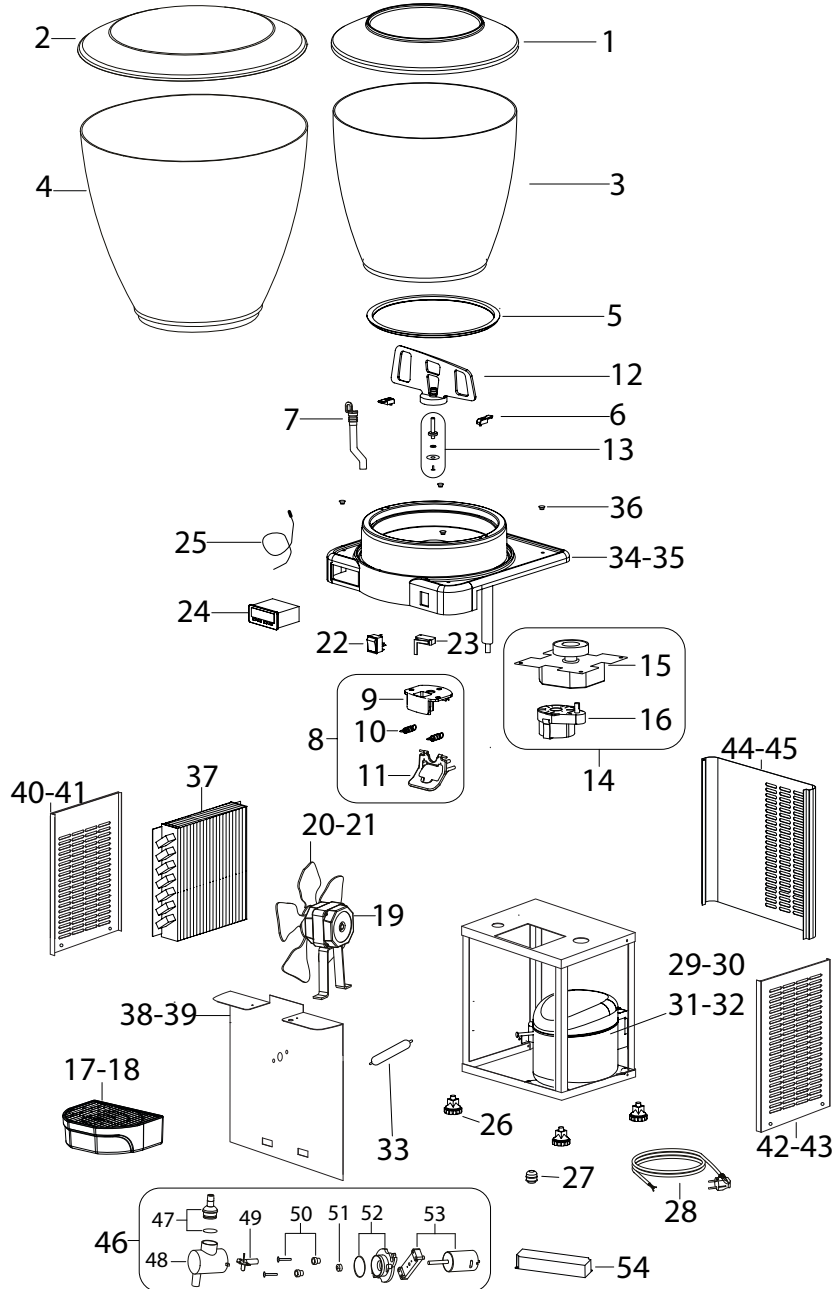
NO	KOD / CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0572	22 L PANORAMİK FİSKİYELİ MODEL HAZNE KAPAĞI	22 L PANAROMIC SPRAY BOWL COVER
2	YM-0070	40 L PANORAMİK FİSKİYELİ MODEL HAZNE KAPAĞI	40 L PANAROMIC SPRAY BOWL COVER
3	YM-0033	22 L PANORAMİK HAZNE	22 L PANORAMIC BOWL
4	YM-0066	40 L PANORAMİK HAZNE	40 L PANORAMIC BOWL
5	YM-0128	22/40 L PANORAMİK HAZNE CONTASI	22/40 L PANORAMIC BOWL GASKET
6	YM-0031	22 L FİSKİYE BORUSU	22 L SPRAY PIPE
7	YM-0065	40 L FİSKİYE BORUSU TAKIM	40 L SPRAY PIPE SET
8	YM-0154	FİSKİYE ŞAPKASI SOMUNU	SPRAY HAT NUT
9	YM-0244	PANORAMİK FİSKİYE ŞAPKASI	PANORAMIC SPRAY HAT
10	YM-0260	PANORAMİK SALYANGOZ POMPA GÖVDESİ	PANORAMIC SCROLL PUMP BODY
11	YM-0481	SALYANGOZ POMPA MİKNATISI	SCROLL PUMP MAGNET
12	YM-0113	POMPA MİKNATIS PULU	PUMP MAGNET WASHER
13	YM-0242	PANORAMİK FİSKİYE MİLİ TAKIM	PANORAMIC SPRAY SHAFT SET
14	YM-0246	22/40 L PANORAMİK HAZNE KİLİTLEME TIRNAĞI	22/40 L PANORAMIC BOWL FASTNER
15	YM-0219	22/40 L PANORAMİK MUSLUK HORTUMU	22/40 L PANORAMIC TAP HOSE
16	YM-0257	22/40 L PANORAMİK MUSLUK TAKIMI	22/40 L PANORAMIC TAP SET
17	YM-0255	PANORAMİK MUSLUK GÖVDE	PANORAMIC TAP BODY
18	YM-0198	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANORAMIC TAP SPRING (1 PCS)
19	YM-0220	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK KOLU	CLASSICAL/PANORAMIC TAP HANDLE
20	YM-0243	PANORAMİK FİSKİYE MOTOR TAKIMI	PANORAMIC SPRAY MOTOR SET
21	YM-0511	FİSKİYE MOTOR MİKNATISI	SPRAY MOTOR MAGNET
22	YM-0425	PANORAMİK MOTOR SACI	PANORAMIC MOTOR PLATE
23	YM-0274	RULMANLI FİSKİYE MOTORU	SPRAY MOTOR WITH BEARING
24	YM-0702	DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY SET NEW MODEL
25	YM-0111	DAMLALIK KOMPLE ESKİ MODEL	DRIP TRAY SET OLD MODEL
26	YM-0902	FAN MOTORU 7W	FAN MOTOR 7W
27	YM-0028	20 CM 28 DERECE FAN KANADI 22 L	20 CM 28 DEGREE FAN BLADE 22 L
28	YM-0029	20 CM 34 DERECE FAN KANADI 40 L	20 CM 34 DEGREE FAN BLADE 40 L
29	YM-0551	1-0 GENİŞ NOKTA IŞIKLI ANAHTAR (KILIFLI)	1-0 WIDE ILLUMINATED SWITCH (WITH COVER)
30	YM-0116	DİJİTAL TERMOSTAT	ELECTRONIC THERMOSTAT
31	YM-0573	DİJİTAL TERMOSTAT PROB	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE
32	YM-0202	ANALOG TERMOSTAT	ANALOG THERMOSTAT
33	YM-0506	ANALOG TERMOSTAT ETİKETİ	ANALOG THERMOSTAT STICKER
34	YM-0421	TERMOSTAT DÜĞMESİ	THERMOSTAT BUTTON
35	YM-0099	MAKİNE AYAĞI	MACHINE LEG
36	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE GLANDS PG7
37	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3X0,75 MM 2 M
38	YM-0438	1/6 HP KOMPRESÖR R134A	1/6 HP COMPRESSOR R134A
39	YM-0115	1/4 HP KOMPRESÖR R134A	1/4 HP COMPRESSOR R134A
40	YM-0907	1/6 HP KOMPRESÖR R290	1/6 HP COMPRESSOR R290
41	YM-0903	1/4 HP KOMPRESÖR R290	1/4 HP COMPRESSOR R290
42	YM-0543	15 GR DRYER	15 GR DRIER
43	YM-0229	PANORAMİK 22 L SPRAY ANALOG TABLA TAKIM	PANORAMIC 22 L SPRAY ANALOG TABLE SET
44	YM-0230	PANORAMİK 22 L SPRAY DİJİTAL TABLA TAKIM	PANORAMIC 22 L SPRAY ELECTRONIC TABLE SET
45	YM-0234	PANORAMİK 40 L SPRAY DİJİTAL TABLA TAKIM	PANORAMIC 40 L SPRAY ELECTRONIC TABLE SET
46	YM-0409	KLASİK/PANORAMİK TABLA VİDA TAPASI	CLASSICAL/PANORAMIC TABLE SCREW TAP
47	YM-0254	PANORAMİK 22/40 L KONDENSER	PANORAMIC 22/40 L CONDENSER
48	YM-0576	PANORAMİK 22/40 L ÖN KAPAK SARI	PANORAMIC 22/40 L FRONT COVER YELLOW
49	YM-0729	PANORAMİK 22/40 L ÖN KAPAK SİYAH	PANORAMIC 22/40 L FRONT COVER BLACK
50	YM-0575	PANORAMİK 22/40 L ÖN KAPAK İNOX	PANORAMIC 22/40 L FRONT COVER INOX
51	YM-0578	PANORAMİK 22/40 L SAĞ KAPAK SARI	PANORAMIC 22/40 L RIGHT COVER YELLOW
52	YM-0725	PANORAMİK 22/40 L SAĞ KAPAK SİYAH	PANORAMIC 22/40 L RIGHT COVER BLACK
53	YM-0577	PANORAMİK 22/40 L SAĞ KAPAK İNOX	PANORAMIC 22/40 L RIGHT COVER INOX
54	YM-0580	PANORAMİK 22/40 L SOL KAPAK SARI	PANORAMIC 22/40 L LEFT COVER YELLOW
55	YM-0726	PANORAMİK 22/40 L SOL KAPAK SİYAH	PANORAMIC 22/40 L LEFT COVER BLACK
56	YM-0579	PANORAMİK 22/40 L SOL KAPAK İNOX	PANORAMIC 22/40 L LEFT COVER INOX
57	YM-0582	PANORAMİK 22/40 L ARKA KAPAK SARI	PANORAMIC 22/40 L BACK COVER YELLOW
58	YM-0730	PANORAMİK 22/40 L ARKA KAPAK SİYAH	PANORAMIC 22/40 L BACK COVER BLACK
59	YM-0581	PANORAMİK 22/40 L ARKA KAPAK İNOX	PANORAMIC 22/40 L BACK COVER INOX

Patlak Resimler ve Yedek Parça Listesi / Exploded Views and Spare Part Lists



NO	KOD / CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0038	22 L PANORAMİK KARIŞTIRICILI MODEL HAZNE KAPAĞI	22 L PANAROMIC MIXER BOWL COVER
2	YM-0572	22 L PANORAMİK FİSKİYELİ MODEL HAZNE KAPAĞI	22 L PANAROMIC SPRAY BOWL COVER
3	YM-0033	22 L PANORAMİK HAZNE	22 L PANAROMIC BOWL
4	YM-0128	22/40 L PANORAMİK HAZNE CONTASI	22/40 L PANAROMIC BOWL GASKET
5	YM-0219	22/40 L PANORAMİK MUSLUK HORTUMU	22/40 L PANAROMIC TAP HOSE
6	YM-0251	22/40 L PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET	22/40 L PANAROMIC MIXING PALETTE
7	YM-0674	PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET MİLİ TAKIM	PANAROMIC MIXER PALLETTE SHAFT SET
8	YM-0505	PANORAMİK KARIŞTIRICI MOTOR TAKIMI	PANAROMIC MIXER MOTOR SET
9	YM-0675	PAN. KARIŞTIRICI MOT. MIKNATIS TAKIMI	PANAROMIC MIXER MOTOR MAGNET SET
10	YM-0079	PANORAMİK KARIŞTIRMA MOTORU 30 RPM	PANAROMIC MIXER MOTOR 30 RPM
11	YM-0031	22 L FİSKİYE BORUSU	22 L SPRAY PIPE
12	YM-0154	FİSKİYE ŞAPKASI SOMUNU	SPRAY HAT NUT
13	YM-0244	PANORAMİK FİSKİYE ŞAPKASI	PANAROMIC SPRAY HAT
14	YM-0260	PANORAMİK SALLYANGOZ POMPA GÖVDESİ	PANAROMIC SCROLL PUMP BODY
15	YM-0481	SALLYANGOZ POMPA MIKNATISI	SCROLL PUMP MAGNET
16	YM-0113	POMPA MIKNATIS PULU	PUMP MAGNET WASHER
17	YM-0242	PANORAMİK FİSKİYE MİLİ TAKIM	PANAROMIC SPRAY SHAFT SET
18	YM-0243	PANORAMİK FİSKİYE MOTOR TAKIMI	PANAROMIC SPRAY MOTOR SET
19	YM-0511	FİSKİYE MOTOR MIKNATISI	SPRAY MOTOR MAGNET
20	YM-0425	PANORAMİK MOTOR SACI	PANAROMIC MOTOR PLATE
21	YM-0274	RULMANLI FİSKİYE MOTORU	SPRAY MOTOR WITH BEARING
22	YM-0257	22/40 L PANORAMİK MUSLUK TAKIMI	22/40 L PANAROMIC TAP SET
23	YM-0255	PANORAMİK MUSLUK GÖVDE	PANAROMIC TAP BODY
24	YM-0198	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANAROMIC TAP SPRING (1 PCS)
25	YM-0220	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK KOLU	CLASSICAL/PANAROMIC TAP HANDLE
26	YM-0702	DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY SET NEW MODEL
27	YM-0921	PAN. 22 L TWIN FİSKİYELİ MODEL ANALOG SAĞ TABLA	PAN. 22 L TWIN SPRAY ANALOG RIGHT TABLE SET
28	YM-0922	PAN. 22 L TWIN KARIŞTIRICILI MODEL ANALOG SAĞ TABLA	PAN. 22 L TWIN MIXER ANALOG RIGHT TABLE SET
29	YM-0923	PAN. 22 L TWIN FİSKİYELİ MODEL ANALOG SOL TABLA	PAN. 22 L TWIN SPRAY ANALOG LEFT TABLE SET
30	YM-0924	PAN. 22 L TWIN KARIŞTIRICILI MODEL ANALOG SOL TABLA	PAN. 22 L TWIN MIXER ANALOG LEFT TABLE SET
31	YM-0409	KLASİK/PANORAMİK TABLA VİDA TAPASI	CLASSICAL/PANAROMIC TABLE SCREW TAP
32	YM-0246	22/40 L PANORAMİK HAZNE KİLİTLEME TIRNAĞI	22/40 L PANAROMIC BOWL FASTNER
33	YM-0745	PANORAMİK TWIN 1-0 İKİLİ ANAHTAR (KILIFLI)	PANAROMIC TWIN 1-0 DOUBLE SWITCH (WITH COVER)
34	YM-0202	ANALOG TERMOSTAT	ANALOG THERMOSTAT
35	YM-0506	ANALOG TERMOSTAT ETİKETİ	ANALOG THERMOSTAT STICKER
36	YM-0421	TERMOSTAT DÜĞMESİ	THERMOSTAT BUTTON
37	YM-0099	MAKİNE AYAĞI	MACHINE LEG
38	YM-0115	1/4 HP KOMPRESÖR R134A	1/4 HP COMPRESSOR R134A
39	YM-0903	1/4 HP KOMPRESÖR R290	1/4 HP COMPRESSOR R290
40	YM-0254	PANORAMİK 22/40 L KONDENSER	PANAROMIC 22/40 L CONDENSER
41	YM-0543	15 GR DRYER	15 GR DRIER
42	YM-0902	FAN MOTORU 7W	FAN MOTOR 7W
43	YM-0029	20 CM 34 DERECE FAN KANADI 40 L	20 CM 34 DEGREE FAN BLADE 40 L
44	YM-0349	SELENOİD GÖVDE 1 GİRİŞ 2 ÇIKIŞ	SOLENOID BODY 1 INPUT 2 OUTPUT
45	YM-0611	SELENOİD BOBİNİ (1 ADET)	SOLENOID COIL (1 PCS)
46	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3X0,75 MM 2 M
47	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE GLANDS PG7
48	YM-0723	PANORAMİK TWIN ÖN KAPAK SARI	PANAROMIC TWIN FRONT COVER YELLOW
49	YM-0724	PANORAMİK TWIN ÖN KAPAK SİYAH	PANAROMIC TWIN FRONT COVER BLACK
50	YM-0578	PANORAMİK 22/40 L SAĞ KAPAK SARI	PANAROMIC 22/40 L RIGHT COVER YELLOW
51	YM-0725	PANORAMİK 22/40 L SAĞ KAPAK SİYAH	PANAROMIC 22/40 L RIGHT COVER BLACK
52	YM-0580	PANORAMİK 22/40 L SOL KAPAK SARI	PANAROMIC 22/40 L LEFT COVER YELLOW
53	YM-0726	PANORAMİK 22/40 L SOL KAPAK SİYAH	PANAROMIC 22/40 L LEFT COVER BLACK
54	YM-0727	PANORAMİK TWIN ARKA KAPAK SARI	PANAROMIC TWIN BACK COVER YELLOW
55	YM-0728	PANORAMİK TWIN ARKA KAPAK SİYAH	PANAROMIC TWIN BACK COVER BLACK

Patlak Resimler ve Yedek Parça Listesi / Exploded Views an Spare Part Lists



NO KOD / CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0038 22 L PANORAMİK KARIŞTIRICILI MODEL HAZNE KAPAĞI	22 L PANAROMIC MIXER BOWL COVER
2	YM-0071 40 L PANORAMİK KARIŞTIRICILI MODEL HAZNE KAPAĞI	40 L PANAROMIC MIXER BOWL COVER
3	YM-0033 22 L PANORAMİK HAZNE	22 L PANORAMIC BOWL
4	YM-0066 40 L PANORAMİK HAZNE	40 L PANORAMIC BOWL
5	YM-0128 22/40 L PANORAMİK HAZNE CONTASI	22/40 L PANORAMIC BOWL GASKET
6	YM-0246 22/40 L PANORAMİK HAZNE KİLİTLEME TIRNAĞI	22/40 L PANORAMIC BOWL FASTNER
7	YM-0217 KAM MUSLUK HORTUMU	KAM TAP HOSE
8	YM-0584 KAM MUSLUK TAKIMI	KAM TAP SET
9	YM-0255 PANORAMİK MUSLUK GÖVDE	PANORAMIC TAP BODY
10	YM-0198 KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANORAMIC TAP SPRING (1 PCS)
11	YM-0585 KAM MUSLUK KOLU	KAM TAP HANDLE
12	YM-0251 22/40 L PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET	22/40 L PANORAMIC MIXING PALETTE
13	YM-0674 PANORAMİK KARIŞTIRICI PALET MİLİ TAKIM	PANORAMIC MIXER PALLETTE SHAFT SET
14	YM-0505 PANORAMİK KARIŞTIRICI MOTOR TAKIMI	PANORAMIC MIXER MOTOR SET
15	YM-0675 PAN. KARIŞTIRICI MOT. MIKNATIS TAKIMI	PANORAMIC MIXER MOTOR MAGNET SET
16	YM-0079 PANORAMİK KARIŞTIRMA MOTORU 30 RPM	PANORAMIC MIXER MOTOR 30 RPM
17	YM-0702 DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY SET NEW MODEL
18	YM-0111 DAMLALIK KOMPLE ESKİ MODEL	DRIP TRAY SET OLD MODEL
19	YM-0902 FAN MOTORU 7W	FAN MOTOR 7W
21	YM-0028 20 CM 28 DERECE FAN KANADI 22 L	20 CM 28 DEGREE FAN BLADE 22 L
22	YM-0029 20 CM 34 DERECE FAN KANADI 40 L	20 CM 34 DEGREE FAN BLADE 40 L
23	YM-0551 1-0 GENİŞ NOKTA IŞIKLI ANAHTAR (KILIFLI)	1-0 WIDE ILLUMINATED SWITCH (WITH COVER)
24	YM-0586 KAM SWITCH	KAM SWITCH
25	YM-0116 DİJİTAL TERMOSTAT	ELECTRONIC THERMOSTAT
26	YM-0573 DİJİTAL TERMOSTAT PROB	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE
27	YM-0099 MAKİNE AYAĞI	MACHINE LEG
28	YM-0142 KABLO REKORU PG7	CABLE GLANDS PG7
29	YM-0123 FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3X0,75 MM 2 M
30	YM-0438 1/6 HP KOMPRESÖR R134A	1/6 HP COMPRESSOR R134A
31	YM-0115 1/4 HP KOMPRESÖR R134A	1/4 HP COMPRESSOR R134A
32	YM-0907 1/6 HP KOMPRESÖR R290	1/6 HP COMPRESSOR R290
33	YM-0903 1/4 HP KOMPRESÖR R290	1/4 HP COMPRESSOR R290
34	YM-0543 15 GR DRYER	15 GR DRIER
35	YM-0145 KAM 22 L KARIŞTIRICILI MODEL DİJİTAL TABLA TAKIM	KAM 22 L MIXER ELECTRONIC TABLE SET
36	YM-0147 KAM 40 L KARIŞTIRICILI MODEL DİJİTAL TABLA TAKIM	KAM 40 L MIXER ELECTRONIC TABLE SET
37	YM-0409 KLASİK/PANORAMİK TABLA VİDA TAPASI	CLASSICAL/PANORAMIC TABLE SCREW TAP
38	YM-0254 PANORAMİK 22/40 L KONDENSER	PANORAMIC 22/40 L CONDENSER
39	YM-0740 KAM ÖN KAPAK BEYAZ	KAM FRONT COVER WHITE
40	YM-0587 KAM ÖN KAPAK INOX	KAM FRONT COVER INOX
41	YM-0741 KAM SAĞ KAPAK BEYAZ	KAM RIGHT COVER WHITE
42	YM-0588 KAM SAĞ KAPAK INOX	KAM RIGHT COVER INOX
43	YM-0742 KAM SOL KAPAK BEYAZ	KAM LEFT COVER WHITE
44	YM-0589 KAM SOL KAPAK INOX	KAM LEFT COVER INOX
45	YM-0744 KAM ARKA KAPAK BEYAZ	KAM BACK COVER WHITE
46	YM-0590 KAM ARKA KAPAK INOX	KAM BACK COVER INOX
47	YM-0521 KAM KÖPÜRTME MOTORU TAKIM	KAM FOAMING MOTOR SET
48	YM-0591 KAM KÖPÜRTME HAZNESİ ARA PARÇA (CONTALI)	KAM FOAM TANK SIDEBURN QUICK CONNECTION
49	YM-0592 KAM KÖPÜRTME HAZNESİ	KAM FOAMING TANK
50	YM-0593 KAM KÖPÜRTME PERVANESİ	KAM FOAMING PROPELLER
51	YM-0594 KAM KİLİTLEME PİMİ VE VİDASI	KAM LOCKING PIN AND SCREW
52	YM-0743 KAM KÖPÜRTME MOTORU KEÇESİ	KAM FOAMING MOTOR GASKET
53	YM-0595 KAM KÖPÜRTME HAZNESİ BAĞ. APARATI	KAM FOAMING BOWL CONNECTION PART
52	YM-0596 KAM KÖPÜRTME MOTORU BAĞLANTI APARATI İLE BİRLİKTE KAM FOAMING MOTOR WT. CONNECTION PART	KAM FOAMING MOTOR WT. CONNECTION PART
54	YM-0537 KAM 60W DC 24V 2,5A ADAPTÖR	KAM 60W DC 24V 2,5A ADAPTER

- Garanti süresi 2 (iki) yıldır. Azami tamir süresi 30 (otuz) iş günüdür.
- Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile makinenin çalışan motor aksamı garanti dahilindedir.
- Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderilme şekli ve yerinin belirlenmesi firmamıza aittir.
- Hazne içindeki karıştırma ve fiskeye aparatı kullanıma dayalı zamanla aşınabilir parçalar olduğu için garanti kapsamında değildir.
- Verilen garanti, montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.
- Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.
- Garanti yalnız geçerli süreler içerisinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz, onarılır ve değiştirilir.
- Cihaz üzerinde ve kullanma kılavuzunda yazılı voltajdan farklı bir voltajla çalıştırılmasından, kılavuzun montajla ilgili hususlarına uygun olmayan, özellikle elektrik tesisatının çekilmesinden kaynaklanan arızalarda garanti dışı işlem uygulanır.
- Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda kılavuzun oluşabilecek arızalar ve giderilme yolları bahsinde bildirilen hususlara uygun hareket edilmelidir. Müdahale edilebilecek arıza olarak tarif edilmiş arızalar, servise haber verilmeden açıklandığı şekilde giderilmelidir, aksi takdirde bu tür arızaların giderilmesi için servis çağırıldıysa verilen hizmet ücrete tabi olur. Müdahaleye rağmen arızanın devam etmesi veya kullanıcının müdahalesini öngörmeyip servisi gerektiren arıza oluşması durumunda servise haber verilmelidir. Bu durumda oluşan arızanın garanti kapsamı içinde veya dışında oluşuna göre işlem yapılır.
- Firmamızın sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlere verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışıdır.
- Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız firmamızın yetkili kıldığı servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişilerin müdahalesi cihazı garanti dışı bırakır.
- Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.
- Fatura tarihi ve numarası belirtilmeyen garanti belgeleri geçersiz sayılır. Satıcınızı uyarınız. Garanti Belgesinin kaybolması durumunda faturanız garanti belgesi yerine geçer.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ce Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

*Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 96325 sayılı ve 17.01.2011 tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.
- Valid only for the Turkish market.*



samixir

İçecek ekipmanları beverage equipment

GARANTİ BELGESİ

M10	S10	MM20	SM20	SS20	MMM30	SMM30	SSM30	SSS30
M22	S22	M40	S40	MM44	SM44	SS44	KAM22	KAM40

KAŞE - TARİH - İSİM - İMZA herhangi birinin eksik olması durumunda Garanti Belgesi geçersizdir:

--	--

LÜTFEN MAKİNENİN KOLİSİNİ SAKLAYINIZ ! - www.samixir.com

SAM TEKNİK MutfaK Ekipmanları San. ve Tic. Ltd. Şti.

Adnan Kahveci Mah. Büyükdere Cad. Şirin Sanayi Sit. B Blok No: 22/N Beylikdüzü/İstanbul/TURKIYE
Telefon: + 90 (212) 256 0424 / Email: info@samixir.com / www.samixir.com

