



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Soğuk Servis Üniteleri

KULLANMA KLAVUZU

Cold Service Units

USER'S GUIDE

M044 • M044-1 • E-SS37-6 • E-SS37-8 • E-SS37-10 • E-SS37-12

PiMAK®

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
K. GARANTİ ŞARTLARI.....	9
L. SATIŞ SONRASI HİZMETLER.....	9
M. ÜRÜN DETAYI.....	10
N. GARANTİ BELGESİ.....	11

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
H. CONTROL PANEL.....	7
I. OPERATING.....	7
J. CLEANING & MAINTENANCE.....	8
K. WARRANTY.....	8
L. AFTER SALE SERVICES.....	8
M. PRODUCT DETAILS.....	9
N. WARRANTY CERTIFICATE.....	11

Değerli Müşterimiz,

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

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

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

PİMAK Profesyonel Mutfak Ekipmanları

Dear Customer,

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

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

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

PİMAK Professional Kitchen Equipments





B. SORUMLULUKLAR**Müşteri Sorumlulukları:**

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

Üretici Sorumlulukları:

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

C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ

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





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

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

Responsibilities of Manufacturer:

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

C. WARNING & CAUTION SIGNS

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

TR

SOĞUK SERVİS ÜNİTELERİ



ENG

COLD SERVICE UNITS

**D. TEMEL ÖZELLİKLER**

- ① Üründe kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirilmiştir.
- ② Soğuk servis üniteleri restoran, bar, market ve büyük mutfaklarda soğuk servis yapılan gıdaları, servis süresince koruma amaçlı olarak tasarlanmıştır.
- ③ Üründe kullanılan kablolar ısıya dayanıklı silikon kablodur.
- ④ Gerek cihazın, gerekse kullanıcısının herhangi bir zarar görmemesi için cihazı amacı dışında bir amaç için kullanmayınız.

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.
- ② The cold service units are designed for preservation during the service period at restaurants, bars, markets and large kitchens.
- ③ The cables used in the product are heat resistant silicon cable.
- ④ Do not use the device for any purpose other than its purpose in order to prevent any damage to the device or user.

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

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Kapasite (Gn-Küvet) Capacity (Gn-Cabinet)	Güç Power	Elektrik (Volt/Hz) Electric (Volt/Hz)
M044	Soğutmalı Orta Tip Salatbar	150x90x85/130	1/1 Gn - 4	1,3 kW	230V / 50-60 Hz
M044-1	Soğutmalı Orta Tip Salatbar	150x90x85/150	1/1 Gn - 4	1,3 kW	230V / 50-60 Hz
E-SS37-6	Soğuk Servis Ünitesi	120x70x85	1/1 Gn - 3	1/3 HP	230V / 50-60 Hz
E-SS37-8	Soğuk Servis Ünitesi	150x70x85	1/1 Gn - 4	1/3 HP	230V / 50-60 Hz
E-SS37-10	Soğuk Servis Ünitesi	180x70x85	1/1 Gn - 5	1/2 HP	230V / 50-60 Hz
E-SS37-12	Soğuk Servis Ünitesi	220x70x85	1/1 Gn - 6	-	230V / 50-60 Hz

F. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

- ⓘ Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özürhüklerin kullanması sakıncalıdır.
- ⓘ Cihazın montaj yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ⓘ Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ⓘ Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülürse geçerlidir. görülmüyorsa ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun!
- ⓘ Ürün yakınında mutlaka yangın söndürücü tüp bulundurunuz, yangın esnasında tazyikli su kullanmayınız!
- ⓘ Cihazda, 1s1 ayarlı termostat ile sağlanır.

G. TAŞIMA & KURULUM

- ⓘ 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.
- ⓘ Cihaz, elektrik tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ⓘ Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmeli, döküm ocaklar ve taşıma tepsileri nemli bezle temizlenmelidir.
- ⓘ Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz!
- ⓘ Ürünü yanıcı / patlayıcı maddeler ve elektrik tesisatı yakınında kullanmayınız!
- ⓘ Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz! Bunun yerine yağ sökücü ve bakım spreyi kullanınız!
- ⓘ Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı, soğutucu gaz basınçları kontrol edilmelidir.

F. ISSUES ABOUT SAFETY

- ⓘ Do not use it for other aims. It should not be used by kids and disabled people.
- ⓘ Assembly processes should be made by a licensed montage staff or authorized technical service.
- ⓘ Do not change adjustments on product.
- ⓘ 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
- ⓘ Place a fire extinguisher near to the product! Do not interfere with pressurized water in case of fire!(Like spraying water from a hose)
- ⓘ The thermostat provides the temperature adjustment of the device.

G. TRANSPORTING & INSTALLATION

- ⓘ 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.
- ⓘ Electric installation should not be damaged during transporting process!
- ⓘ Protective nylons of the product should be disassembled completely!
- ⓘ Place the product on smooth and solid floor!
- ⓘ Don't use the product near the electrical installation, explosive and flammable materials'
- ⓘ Don't clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care spray for cleaning!

TR

SOĞUK SERVİS ÜNİTELERİ



ENG

COLD SERVICE UNITS



- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı,
- 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

- ① Cihaz üzerinde açma-kapama düğmesi, dijital termostat, led lamba ve fan düğmesi bulunmaktadır.

Açma-Kapama düğmesi; Soğutma ünitesini aktive etmek için elektrik akımı verir.

Dijital Termostat; Cihazı istenilen dereceye ayarlar

Led lamba düğmesi; Cihazın ışıklandırmasını Açar/Kapatır.

Fan Düğmesi; Ürünün fanını aktive eder.

- ① Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff!
- 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

- ① There are On-off button, digital thermostat, led lamp button on the device.

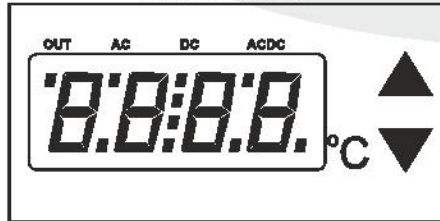
On-Off button; Activates the cooling.

Digital Thermostat; Sets the device to the desired degree

LED Lamp Button; Turns on / off the illumination of the device.

Fan Button; Activates the fan.

Dijital Termostat



Digital Thermostat

**Açma-Kapama
Düğmesi**



**On-Off
Button**

**Led Işık
Düğmesi**



**Led Lamb
Button**

**Fan
Düğmesi**



**Fan
Button**

I. ÇALIŞTIRMA

- ① Cihaza açma kapama düğmesinden elektrik akımı verilir.
- ② Arzu edilen soğutma ayarı dijital termostat vasıtası ile yapılır.
- ③ Ürünün aydınlatması üzerinde bulunan led lambanın açılması ile sağlanır.
- ④ Cihaz kullanıldıktan sonra mutlaka kapatılmalıdır.

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 tamamen temizlenmelidir. Temizlik nemli bir bezle silinerek yapılır.
- b. Aylık Bakım:** Kullanım ortamının yoğunluğuna göre motor fanının önündeki petek (Kondanser) temizliği yapılmalıdır.
- c. Yıllık Bakım:** Gerekli ayarlar ve elektrik bağlantıları gözden geçirilmelidir. Bu bakım imalatçı firma veya yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

I OPERATING

- ① The device is supplied with an electric current from the power switch.
- ② The needed cooling setting is done by digital thermostat.
- ③ It is provided by opening the led lamp on the product lighting.
- ④ The device must be switched off after use.

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 running the product;

- a. Daily Maintenance:** It should be completely cleaned every day after use. Cleaning is done by wiping with a damp cloth.
- b. Monthly Maintenance:** Condenser cleaning in front of the motor fan should be done according to the density of the usage environment.
- c. Annual Maintenance:** Required settings and electrical connections should be reviewed. This maintenance must be carried out by the manufacturer or the authorized person.

TR

SOĞUK SERVİS ÜNİTELERİ



ENG

COLD SERVICE UNITS



① Bu talimatlar yalnızca ülke kodu üzerinde görülmüyorsa geçerlidir. Ülke kodu üzerinde görülmüyorsa, ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren, teknik talimatlara başvurum!

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

① 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

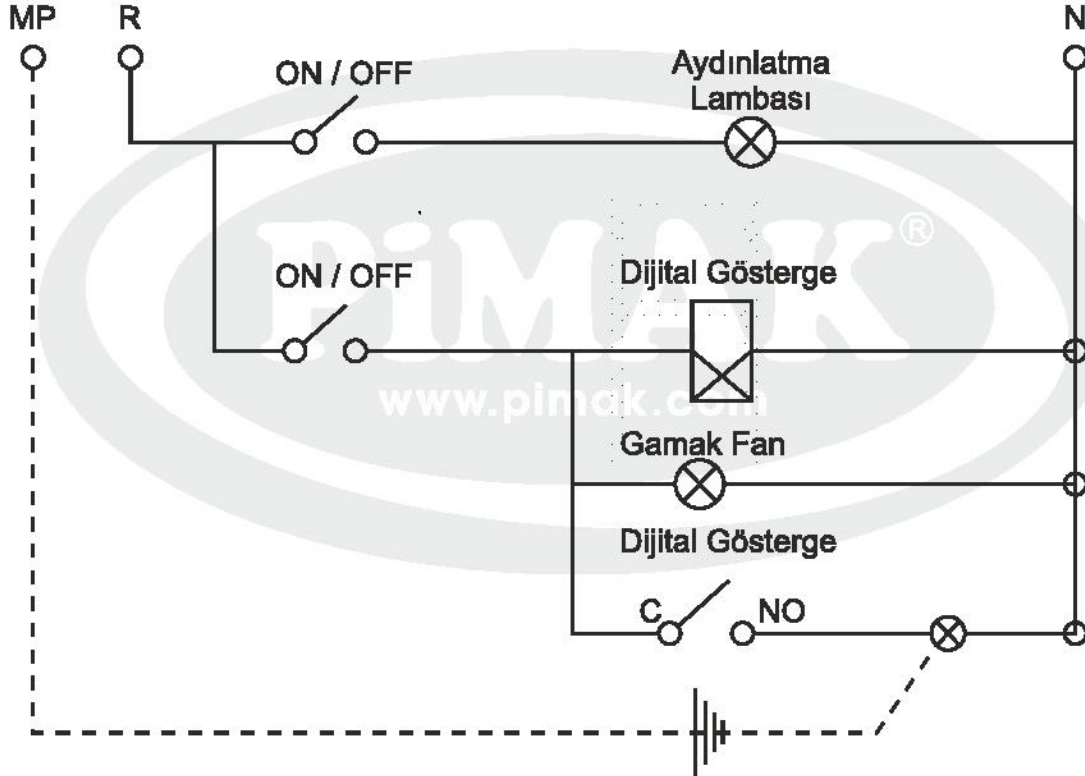
L. AFTERSALES SERVICES

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
BAĞLANTI ŞEMASI / WIRING DIAGRAM



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pınmak Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatısalanna karşı ürünün tesliminden itibaren başlar.
3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Azami tamir süresi 30 iş 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 montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır. (KARGO MASRAFLARI HARİÇ)
6. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların seçilmesi tamamen Profesyonel Mutfak Ltd. Şti' ne aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis ürün atölyelerinde 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 tekrarlama veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının atılan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
 - Tamir için gerekli azaamli 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 kullanımdan kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Ürün sahibi bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kuralları yerine getirmekte sorumludur.
10. Çihazın temizliği ve periyodik bakımları kullanıcı sorumluluğundadır.
11. Garanti belgesi ile ilgili çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu belgenin kullanılmasına: 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyanınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Makinenizin olası bir arıza durumunda garanti kapsamında işlem görülebilmesi için yetkili servise veya bayimize bu garanti belgesinin ibraz edilmesini zorunludur.

İMALATÇI FİRMA:

ÜNİVANI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: İ.C.O.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 / TİP :

FATURA TARİHİ VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FİRMA

ÜNİVANI :

MERKEZ ADRESİ :

TELEFON :

FAKS :

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürün aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve keşeyecektir.



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

PİMAK FACTORY

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

Beşikşehir / İstanbul / TÜRKİYE

☎ +90 212 613 20 70

☎ +90 212 613 20 55

✉ info@pimak.com

PİMAK SHOWROOM

Devutpaşa cd. Tim2 İş Merkezi

No:269-278 PK:34219

Topkapı / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 61 88

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

KASIMPAŞA SHOWROOM

Bahriye Cd. No:108 PK:34240

Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com