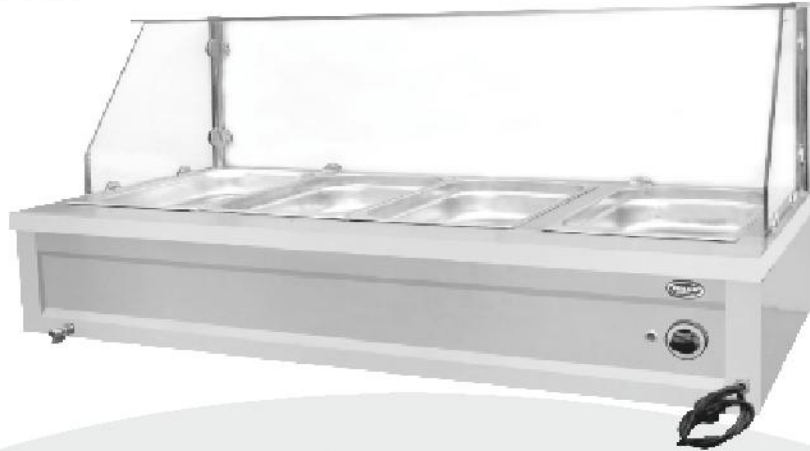




**PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.**



**Elektrikli  
Bain Marie**

**Electric  
Bain Maries**

**KULLANMA KILAVUZU**

**USER'S GUIDE**

**M166 • M167 • MXS037-3S • MXS037-4S • MXS037-5S • M037-3SE • M037-4SE  
M037-5SE • M037-6SE • MX-37-3 • MX-37-4 • MX-37-5 • MX-37-6 • MXS037-15**

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. SERVİS HİZMETLERİ.....	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.....	6-7
H. CONTROL PANEL.....	7
I. OPERATING.....	8
J. CLEANING & MAINTENANCE.....	8
K. WARRANTY.....	9
L. SERVICES.....	9
M. PRODUCT DETAILS.....	10
N. WARRANTY CERTIFICATE.....	11

Değerli Müşterimiz,

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

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

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

PİMAK Profesyonel Mutfak Ekipmanları

Dear Customer,

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

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

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

PİMAK Professional Kitchen Equipments

www.pimak.com





**B. SORUMLULUKLAR****Müşteri Sorumlulukları:**

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

**Üretici Sorumlulukları:**

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

**C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ**

	<b>TEHLİKE:</b> Bu sembol, yüksek risk düzeyi için kullanıcıları uyarır. Kullanıcılar önemli konulara uymalı ve izlemelidirler.
	<b>ELEKTRİK TEHLİKESİ:</b> Bu sembol, kişilerin elektrik çarpmalarından dolayı yaralanabileceği veya ölebileceği yüksek risk düzeyini göstermektedir.
	<b>ISI TEHLİKESİ:</b> Bu sembol, ısı vasıtasıyla kullanıcıların yaralanma riskini belirtir.
	<b>KORUYUCU ELDİVEN:</b> 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**

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

**D. TEMEL ÖZELLİKLER**

- ① Yemek Dağıtım Ünitesinde kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Sıcak sulu tiplerde sıcaklığı havuz içindeki suyun ısıtılması ile yemeklerin sıcak tutulması sağlanır.
- ① Kuru tip sıcak tutucularda pleyt ısıtılarak sıcaklık sağlanır.
- ① Soğuk yiyecekler için ısıtılmayan nötr bölüm mevcuttur.
- ① Sıcak sulu havuz ve nötr bölümler standart Gastronom kaplara (GN) göre modüler olarak imal edilmiştir.
- ① Sıcak sulu tiplerde havuz altında su boşaltma musluğu yer almaktadır.

**D. BASIC FEATURES**

- ① Because of the materials used in the bain-maries are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① Some of bain-maries are keep meals hot by boiling the water which is in the pool
- ① Dry heating bain-maries are keep meals hot by burning the plates.
- ① Some of bain-maries have got neutral section for non-hot meals
- ① The hot water pool and neutral sections are modularly manufactured according to standard Gastronom containers (GN).
- ① Hot water types include a water drain cock under the pool.

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

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Kapasite (Adet x Gn) Capacity (Plece x Gn)	Güç (Kw) Power (Kw/h)	Elektrik (Volt/Hz) Electric (Volt/Hz)
M166	Sos Bain Marie Setüstü	40x60x30	3 x 1/4	2	230 / 50-60
M167	Sos Bain Marie Setüstü	70x60x30	3 x 1/3	2,5	230 / 50-60
MXS037-15	Setüstü Bain Marie Sulu Tip	35x60x30	2 x 1/2	2	230 / 50-60
MXS037-3S	Setüstü Bain Marie Sulu Tip	120x70x30/35	3 x 1/1	1,2	230 / 50-60
MXS037-4S	Setüstü Bain Marie Sulu Tip	150x70x30/35	4 x 1/1	1,2	230 / 50-60
MXS037-5S	Setüstü Bain Marie Sulu Tip	180x70x30/35	5 x 1/1	2,4	230 / 50-60
M037-3SE	Bain Marie Sulu Tip	120x70x85	3 x 1/1	1,2	230 / 50-60
M037-4SE	Bain Marie Sulu Tip	150x70x85	4 x 1/1	2,4	230 / 50-60
M037-5SE	Bain Marie Sulu Tip	180x70x85	5 x 1/1	3,6	230 / 50-60
M037-6SE	Bain Marie Sulu Tip	220x70x85	6 x 1/1	4,8	230 / 50-60
MX-37-3	Bain Marie Kuru Tip	120x70x85	-	4,4	230 / 50-60
MX-37-4	Bain Marie Kuru Tip	150x70x85	-	4,4	230 / 50-60
MX-37-5	Bain Marie Kuru Tip	180x70x85	-	8,8	230 / 50-60
MX-37-6	Bain Marie Kuru Tip	220x70x85	-	8,8	230 / 50-60

**F. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR**

- ① Cihazı yemekleri sıcak tutmak ve dağıtmak içindir. Amacı dışında kullanmayınız.
- ① Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özürlülerin kullanması sakıncalıdır.
- ① Cihazın montaj yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ① Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ② Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülürse geçerlidir. görülmüyorsa ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun!
- ① Ürün yakınında mutlaka yangın söndürücü tıp bulundurunuz, yangın esnasında tazyikli su kullanmayınız!
- ① Cihazda, 1s1 ayarı termostat ile sağlanır.

**G. TAŞIMA & KURULUM**

- ① Ürün taşınması esnasında düşme veya devrilme risklerini giderilmesi için önlemlerinizi alınız!
- ① El ile taşınacaksa dengeli bir şekilde tutunuz. Araç ile taşımalarda halat ile cihazı araca sabitleyiniz.

**F. ISSUES ABOUT SAFETY**

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

**G. TRANSPORTING & INSTALLATION**

- ① Take necessary precautions against falling and Rolling risks!
- ① If the product will be carried by hand, load balance should be maintained. While transporting with vehicle; Make your product fixed to the vehicle by a rope.

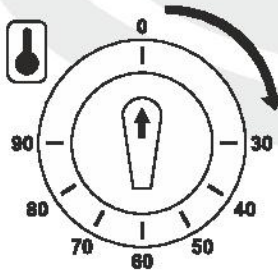
- ① Cihaz, elektrik tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ① Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmeli, taşıma tepsileri nemli bezle temizlenmelidir.
- ① Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz!
- ① Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz! Bunun yerine yağ sökücü ve bakım spreyi kullanınız!
- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalıdır.

#### H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde açma-kapama anahtarı ve termostat bulunmaktadır.

**Açma-Kapama Anahtarı;** Cihazın elektrik akımı aktif edilir.

**Termostat;** Cihazın ısısı istenilen seviyede ayarlanır.



**Termostat**

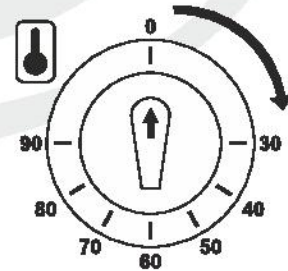
- ① Electric installation should not be damaged during transporting process!
- ① Protective nylons of the product should be disassembled completely! Carrying trays should be cleaned with a wet cloth!
- ① Place the product on smooth and solid floor!
- ① Don't clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care spray for cleaning!

#### H. CONTROL PANEL

There are On-Off switch and thermostat on the device.

**On-Off Switch:** Activates the power of the device.

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



**Thermostat**

**I. ÇALIŞTIRMA**

- ① Termostat düğmesi istenilen sıcaklık ayarına getirilerek su havuzundaki su ısıtılır.
- ① Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

**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 :** Havuz suyunun kirlenme durumuna bağlı olarak su değiştirilmelidir. GN Kaplar ve tepsiler her servisten sonra iyice temizlenmelidir.

**b. Haftalık Bakım :** Havuz suyu boşaltılıp havuz içi iyice temizlenmeli, tüm yüzeyleri temizlenip kurutulmalıdır.

**c. Yıllık Bakım:** Mushuk sızdırmazlığı, gerekli yanma ayarları yapılır. Ayarlar yetkili servis veya üretici tarafından yapılmalıdır.

**I. OPERATING**

- ① The thermostat button is adjusted to the needed temperature and the water in the water pool is heated.
- ① It should be operated under a paddle box in closed area.

**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 taken to off position during cleaning!
4. Adjusted parts should not be damaged during cleaning!

**After operating the product;**

**a. Daily Maintenance:** The water must be changed depending on the contamination of the pool water. GN Containers and trays should be thoroughly cleaned after each service.

**b. Weekly Maintenance:** The pool water should be drained and cleaned thoroughly inside the pool, all surfaces should be cleaned and dried.

**c. Year Maintenance:** Faucet sealing and required combustion settings should be made. Settings must be made by an authorized service or manufacturer.

**TR****ELEKTRİKLİ BAIN MARIE****ENG****ELECTRIC BAIN MARIES****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

**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

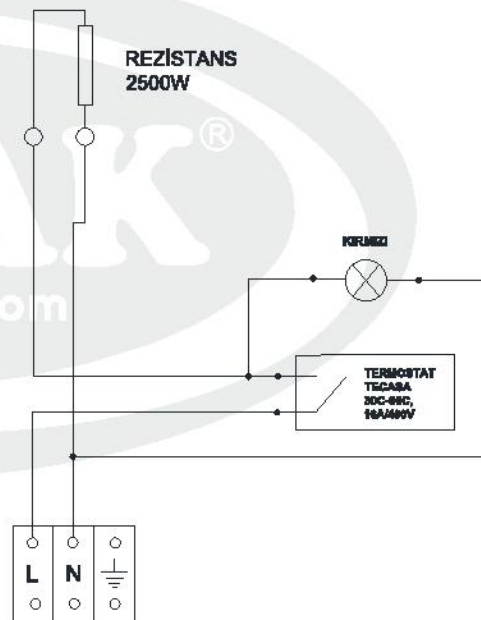
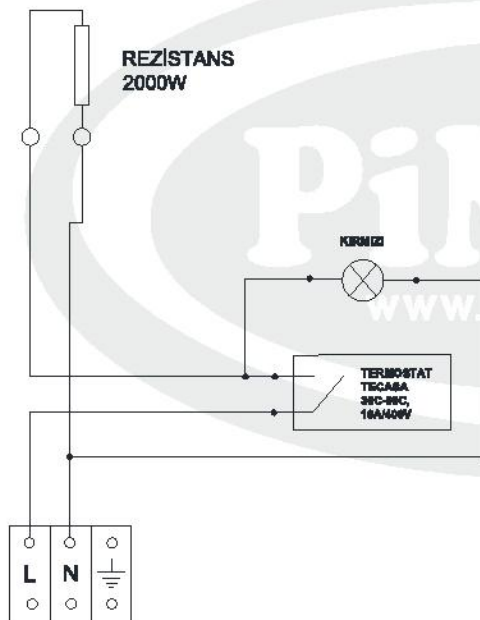
www.pimak.com

## M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS

## BAĞLANTI ŞEMASI / WIRING DIAGRAM

## BAIN MARİE 2000W ELEKTRİK ŞEMASI

## BAIN MARİE 2500W ELEKTRİK ŞEMASI



**GARANTİ ŞARTLARI**

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanımı kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimac Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün tesliminden itibaren başlar.
3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Azami tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre ürüne ilişkin arızanın servise; servisin bulunmadığı yerlerde ürün satıcısı, bayii veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik kablosu, aksamında azalma veya yüksek gerilim sebebi ile oluşabilecek motor ve kondansatör arızaları garanti kapsamı dışındadır.
5. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse monte/ hatılardan dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir edildikten hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır. (KARGO MASRAFLARI HARİÇ)
6. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması 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 edildiğinden itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikinci kez tekrarlama veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının altıdan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kullanma durumlarında tüketici malın ücretsiz değişimini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
  - Tamir için gerekli sürenin aşılması,
  - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayii, imalatçısı veya imalatçısından birlelin düzenlediği raporda arızanın tamirinin mümkün olmadığı belirtilmesi durumunda tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımdan kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Ürün sahibi bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kuralları yerine getirmekte sorumludur.
10. Cihazın 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 dayanarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

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

**İMALATÇI FIRMA:**

ÖNİYAN: PIMAC PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: İ.O.S.B. Atatürk Bulvarı Eil M. Tokatlı İş Merkezi No:112/4  
İkile-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 FIRMA

ÖNİYAN

MERKEZ ADRESİ

TELEFON

FAKS

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürün aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kapaçlayacaktır.



## **PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.**

### **PİMAK FACTORY**

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

Başakşehir / 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 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

### **KASIMPAŞA SHOWROOM**

Bahriye Cd. No:109 PK:34240

Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com