



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



**Elektrikli Model Ocaklar
Elektrikli Model Kuzineler
KULLANMA KILAVUZU**



**Electric Cooking Units
Electric Cookstoves
USER'S GUIDE**

**M018E • M018-1E • MX27-3 • MX27-4 • MX27-6 • MX27-8 • 60S-M068E • 60S-M068-1 • 70S-M182-2SE
70S-M182-4SE • 70S-M182-6SE • 90S-M067E • 90SD-M068 • 90SD-M068-1**

MX26-4 • MX26-6 • MX26-6.2 • MX26-8 • 60SF-M068 • 70SFE-M182-2 • 90SF-M068

A. GİRİŞ.....	3
B. SORUMLULUKLAR.....	4
C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ.....	4
D. TEMEL ÖZELLİKLERİ.....	5
E. GÜVENLİK.....	5
F. TEKNİK ÖZELLİKLER.....	6
G. TAŞIMA & KURULUM.....	7
H. KUMANDA PANELİ.....	7-8
I. ÇALIŞTIRMA.....	8
J. TEMİZLİK VE BAKIM.....	8
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. SAFETY.....	5
F. TECHNICAL FEATURES.....	6
G. TRANSPORTING & INSTALLATION.....	7
H. CONTROL PANEL.....	7-8
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

TR

- ELEKTRİKLİ OCAKLAR
- ELEKTRİKLİ KUZİNELER



ENG

- ELECTRIC COOKING UNITS
- ELECTRIC COOKSTOVES



B. SORUMLULUKLAR

Müşteri Sorumlulukları:

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

Üretici Sorumlulukları:

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

C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ

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

B. RESPONSIBILITIES

Responsibilities of Product Owner:

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

Responsibilities of Manufacturer:

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

C. WARNING & CAUTION SIGNS

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

D. TEMEL ÖZELLİKLER

- ① Bu üründen ısıya dayanıklı malzeme kullanılarak, ısıya bağlı genişlemeler ve bunun sonucunda oluşacak deformasyonlar asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Ocakların temizliğini kolaylaştırmak amacıyla dökümlerin altına çıkarılabilir tepsi yerleştirilmiştir.
- ① Fırın içi bloklarda tepsiler kızakları olup, ayrıca her ufak tepsiler için kızaklar için kızaklar konulmuştur.
- ① Kuzine fırın etrafı taş yönü ile izole edilmiştir. Fırın kapağında ısıya dayanıklı conta kullanılmıştır.
- ① Cihaz yüksekliği rotel ayaklarla ayarlanabilir.
- ① Fırının ısı ayarı termostat ile ayarlanır. Ocakların ısı ayarı 3 kademeli anahtar ile sağlanır.

E. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

- ① Cihaz pişirme amaçlı üretilmiştir. 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.
- ① Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görüldürse geçerlidir. görülmüyorsa ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun!
- ① Ürün yakınında mutlaka yangın söndürücü tüp bulundurunuz, yangın esnasında tazyikli su kullanmayınız!
- ① Cihazda, ısı ayarı termostat ile sağlanır. Güvenlik için ısı aşımı olduğunda limit tarafından sistem devre dışı bırakılır

D. BASIC FEATURES

- ① Since heat resistant material are used in this product, deformations resulted by overheating is decreased into minimum level.
- ① Removable carrying trays are placed under the burners to enable cleaning easily.
- ① The trays are placed to the oven by sliding on the bars. For small sized trays; there are grids on the bars.
- ① Oven is isolated with heat resistant rockwool. Heat resistant seal is used on oven lid.
- ① The product height is adjustable through feet.
- ① Heat setting of the oven is adjusted by thermostat. Heat setting of cookers is provided by 3-step switch

E. ISSUES ABOUT SAFETY

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

F. TEMEL ÖZELLİKLER

F. TECHNICAL FEATURES

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Pişirici (Adet*Kw) Cooker (Pcs*Kw)	Fırın (Adet*Kw) Oven (Pcs*Kw)	Toplam (Kw) Total (Kw)	Elektrik (Volt / Hz) Electric (Volt / Hz)
M018E	YER OCAĞI	40x50x55	1x4	-	4	230-400 / 50-60
M018-1E	YER OCAĞI	60x70x55	1x5	-	5	230-400 / 50-60
MX27-3	OCAK TABAN RAFLI	150x65x85	4x3	-	12	230-400 / 50-60
MX27-4	OCAK TABAN RAFLI	100x100x85	4x4	-	16	230-400 / 50-60
MX27-6	OCAK TABAN RAFLI	150x100x85	4x6	-	24	230-400 / 50-60
MX27-8	OCAK TABAN RAFLI	200x100x85	4x8	-	32	230-400 / 50-60
60S-M068E	OCAK SETÜSTÜ	40x60x30	2x2	-	4	230-400 / 50-60
60S-M068-1	OCAK SETÜSTÜ	80x60x30	4x2	-	8	400 / 50-60
70S-M182-2SE	OCAK SETÜSTÜ	40x70x35	2x2	-	4	400 / 50-60
70S-M182-4SE	OCAK SETÜSTÜ	80x70x35	4x2	-	8	400 / 50-60
70S-M182-6SE	OCAK SETÜSTÜ	120x70x35	6x2	-	12	400 / 50-60
90S-M067E	OCAK DOLAPLI	40x90x85	2x4	-	8	400 / 50-60
90SD-M068	OCAK DOLAPLI	80x90x85	4x4	-	16	400 / 50-60
90SD-M068-1	OCAK DOLAPLI	120x90x85	6x4	-	24	400 / 50-60
MX26-4	KUZİNE FIRINLI	100x100x85	4x4	1x5	21	400 / 50-60
MX26-6	KUZİNE FIRINLI	150x100x85	6x4	1x5	29	400 / 50-60
MX26-6.2	KUZİNE FIRINLI	200x100x85	8x4	2x5	42	400 / 50-60
MX26-8	KUZİNE FIRINLI	200x100x85	8x4	5	37	400 / 50-60
60SF-M068	KUZİNE FIRINLI	80x60x85	2x2	1x5	9	400 / 50-60
70SFE-M182-2	KUZİNE FIRINLI	80x70x85	4x2	1x5	13	400 / 50-60
90SF-M068	KUZİNE FIRINLI	80x90x85	4x4	1x5	21	400 / 50-60

G. TAŞIMA & KURULUM

- ① Ürün taşınması esnasında düşme veya devrilme risklerini giderilmesi için önlemlerinizi alınız! El ile taşınacaksa dengeli bir şekilde tutunuz. Araç ile taşımalarda halat ile cihazı araca sabitleyiniz.
- ① Cihaz, elektrik tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ① Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen söktülmeli, döküm ocaklar ve taşıma tepsileri nemli bezle temizlenmelidir.
- ① Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz!
- ① Ürünü yanıcı / patlayıcı maddeler ve elektrik tesisatı yakınında kullanmayınız!
- ① Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz! Bunun yerine yağ sökücü ve bakım spreyi kullanınız!
- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı, gaz basınçları kontrol edilmelidir.
- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı,
- ① Cihazın montaj edileceği yer, yangına sebebiyet vermeyecek şekilde yahtılmış ve emiş özelliği olan havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- ① Cihaz ile duvar arasında en az 20cm, iki cihaz arasında 30cm aralık olmalıdır.
- ① Cihaz düz bir zemin üzerinde gerektiğinde sabitlenmelidir. Taşıma esnasında gaz ve elektrik bağlantısı kesilmelidir.

H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde açma-kapama anahtarı ve termostat bulunmaktadır.

Açma Kapama Anahtarı: Cihazın elektrik akımı aktif edilir.

Termostat: Cihazın ısı istenilen seviyede ayarlanır.

G. TRANSPORTING & INSTALLATION

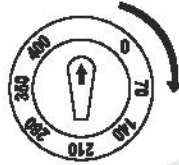
- ① Take necessary precautions against falling and Rolling risks! If the product will be carried by hand, load balance should be maintained. While transporting with vehicle; Make your product fixed to the vehicle by a rope.
- ① Electric installation should not be damaged during transporting process!
- ① Protective nylons of the product should be disassembled completely!
- ① Cast cookers and carrying trays should be cleaned with a wet cloth!
- ① Place the product on smooth and solid floor!
- ① Don't use the product near the electrical installation, explosive and flammable materials'
- ① Don't clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care spray for cleaning!
- ① Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff!
- ① Montage area should be isolated against fire! A ventilation system should exist over the product.
- ① The gap distance should be at least 20cm between product and the wall. If two products will be used side by side; then distance should be 30cm between each other.
- ① The device should be fixed on the floor! Please make electric connection disconnected during transportation.

H. CONTROL PANEL

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

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

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



Termostat

I. ÇALIŞTIRMA

1. Çalıştırılması istenen rezistansa ait anahtar saat yönüne çevrilerek açılır.
2. Arzu edilen ısı ayarı mushuğun saat yönüne çevirmesiyle yapılır.
3. Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
4. Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
5. İstenilen fırın sıcaklığı termostat ile ayarlanır.

J. TEMİZLİK & BAKIM

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

Ürünü çalıştırdıktan sonra;

a. Günlük Bakım: Üst dökümler ve taşıma tepsileri temizlenmelidir.

b. Haftalık Bakım: Cihaz tamamen temizlenmelidir.

c. Yıllık Bakım: Gerekli diğer ayarlar yetkili servis veya tirci tarafından yapılmalıdır.



Thermostat

I OPERATING

1. The switch for the required resistance is turned by turning clockwise.
2. The needed temperature setting is made by turning the tap clockwise.
3. The product should run first without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
4. It should be operated under a paddle box in closed area.
5. The thermostat button is setting to the needed temperature.

J. CLEANING & MAINTENANCE

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

After operating the product;

a. Daily Maintenance: Top cast and carrying trays should be cleaned.

b. Weekly Maintenance: The product should be cleaned completely

c. Annual Maintenance: Required adjustments should be made by manufacturer or authorized technical service

TR

- ELEKTRİKLİ OCAKLAR
- ELEKTRİKLİ KUZİNELER

**ENG**

- ELECTRIC COOKING UNITS
- ELECTRIC COOKSTOVES

**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

L. 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. AFTER SALES SERVICES

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

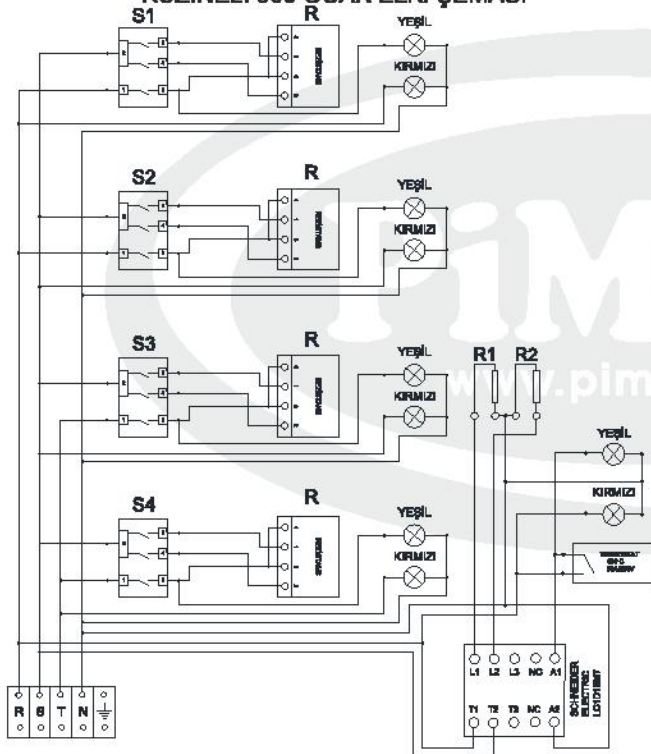
Factory: İkitelli OSB Atatürk Bulvarı No:112/4 Başakşehir /İstanbul

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

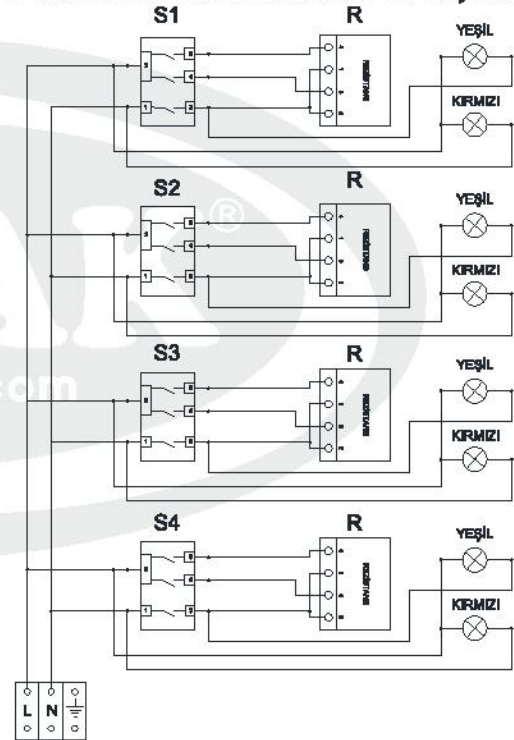
www.pınar.com

M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS

KUZİNELİ 900 OCAK ELK. ŞEMASI



4'LÜ SETÜSTÜ OCAK MONOFAZE ELK. ŞEMASI



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimак Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kilitçi 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 gündür. Bu süre ürüne ilişkin arızanın servise; servisin bulunmadığı yerlerde ürün satıcısına, bayii veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik şebekesi akımında azalma veya yüksek gerilim sebebi ile oluşabilecek motor ve kondansatör 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 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 mali;
 - Tüketicinin teslim edildiği andan itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının altıdan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılmaları durumunda tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel bedeli veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
 - Tamiri için gerekli arızanın aşılması,
 - Firmanın servislinin servislin olmadığı hallerde arasıyla satıcısı, bayisi, imalatçısı veya imalatçısından birinin düzenlediği raporda arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirlenmesi durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel bedeli veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmamasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Ürün sahibi bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kurallarını yerine getirmekte sorumludur.
10. Cihazın temizliği ve periyodik bakımları kullanıcı sorumluluğundadır.
11. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir. 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 İl Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Maknenizin olası bir arıza durumunda garanti kapsamında işlem görülebilmesi için yetkili servis veya bayimize bu garanti belgesinin ibraz edilmesi zorunludur.

MALATÇI FİRMA:

ÖN VANI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: | O.S.B. Atatürk Bulvarı Eli M. Tokatlı İş Merkezi No:112/4
| Kıtelli-Başakşehir/ İstanbul / Türkiye

TELEFON: +90 (212) 813 20 70

FAKS: +90 (212) 813 20 55

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI :

ÜRÜN :

CİNSİ :

MARKASI :

MODEL /SERİ / TIP :

FATURA TARİHİ VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FİRMA

ÖN VANI :

MERKEZ ADRESİ :

TELEFON :

FAKS :

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu b5İÖmÜ ÜrünÜ aldığınız Yetkili Satıcı İmzalayacak ve kaşelleyecektir.



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

PİMAK FACTORY

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

Beşikşehir / İstanbul / TÜRKİYE

☎ +90 212 613 20 70

☎ +90 212 613 20 55

✉ info@pimak.com

PİMAK SHOWROOM

Devutpaşa cd. Tim2 İş Merkezi

No:269-278 PK:34219

Topkapı / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 61 88

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

KASIMPAŞA SHOWROOM

Bahriye Cd. No:109 PK:34240

Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 61 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com