



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



**Elektrikli
Patisserie Fırınlar**

KULLANMA KLAVUZU



**Electric Powered
Patisserie Owens**

USER'S GUIDE ®

PTS04-MANUEL • PTS04-DİJİTAL • PTS06-MANUEL • PTS06-DİJİTAL • PTS09-MANUEL • PTS09-DİJİTAL

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

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

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

ELEKTRİKLİ PATISSERIE FIRIN



ENG

ELECTRICAL PATISSERIE OWEN



D. TEMEL ÖZELLİKLER

- ① Bu üründe ısıya dayanıklı malzeme kullanılarak, ısıya bağlı genişlemeler ve bunun sonucunda oluşacak deformasyonlar asgari düzeye indirilmiştir.
- ② Fırın temizliğini kolaylaştırmak amacıyla altına tepsi yerleştirilmiştir.
- ③ Fırın içi bloklarda tepsi kızakları bulunmaktadır.
- ④ Yalıtımda camyünü ve taş yünü kullanılmaktadır. Bu uygulama ile enerji israfı engellenmektedir.
- ⑤ Cihaz yüksekliği rotül ayaklarla ayarlanabilir.
- ⑥ Fırının ısı ayarı termostat ile ayarlanır.

D. BASIC FEATURES

- ① Since heat resistant material are used in this product, deformations resulted by overheat is decreased into minimum level.
- ① Carrying tray is placed under the burners to enable cleaning easily.
- ② The trays are placed to the oven by sliding on the bars.
- ③ Owen isolated with glasswool and stonewool .With this application, waste of energy is prevented.
- ④ The product height is adjustable through feet.
- ⑤ Heat setting of the oven is adjusted by thermostat. Heat setting of cookers is provided by 3-step switch

E. TEKNİK ÖZELLİKLER

www.pim.com.tr

E. TECHNICAL FEATURES

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Kapasite (Ebat+Adet) Capacity (Size+Place)	Güç (Kw/h) Power (Kw/h)	Elektrik (Volt) Electric (Volt)
PTS04-MANUEL	Patisserie Fırın Manuel	80x80x55	40x60 + 4	6,4	220 / 380
PTS04-DİJİTAL	Patisserie Fırın Dijital	80x80x55	40x60 + 4	6,4	220 / 380
PTS06-MANUEL	Patisserie Fırın Manuel	80,5x85x105	40x60 + 6	10,4	380
PTS06-DİJİTAL	Patisserie Fırın Dijital	80,5x85x105	40x60 + 6	10,4	380
PTS09-MANUEL	Patisserie Fırın Manuel	80,5x85x135	40x60 + 9	15,6	380
PTS09-DİJİTAL	Patisserie Fırın Dijital	80,5x85x135	40x60 + 9	15,6	380

F. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

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

G. TAŞIMA & KURULUM

- ① Ürün taşınması esnasında düşme veya devrilme risklerini giderilmesi için önlemlerinizi alınız! El ile taşınacaksa dengeli bir şekilde tutunuz. Araç ile taşımalarda halat ile cihazı araca sabitleyiniz.
- ① Cihaz, elektrik tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ① Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmeli, 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 yapılmalıdır.

F. ISSUES ABOUT SAFETY

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

G. TRANSPORTING & INSTALLATION

- ① Take necessary precautions against falling and Rolling risks!
If the product will be carried by hand, load balance should be maintained. While transporting with vehicle; Make your product fixed to the vehicle by a rope.
- ① Electric installation should not be damaged during transporting process!
- ① Protective nylons of the product should be disassembled completely!
- ① 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 Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı,
- ① Cihazın montaj edileceği yer, yangına sebebiyet vermeyecek şekilde yalıtılmış ve emiş özelliği olan havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- ① Cihaz ile duvar arasında en az 20cm, iki cihaz arasında 30cm aralık olmalıdır.
- ① Cihaz düz bir zemin üzerinde gerektiğinde sabitlenmelidir. Taşıma esnasında gaz ve elektrik bağlantısı kesilmelidir.

H. KUMANDA PANELİ

H-1. Manuel Kontrol Paneli

Cihaz üzerinde Ana kumanda şalteri, buhar düğmesi, zaman ayarı düğmesi ve termostat bulunmaktadır.

Ana kumanda şalteri; Cihazın elektrik akımı aktif edilir.

Buhar ayarı düğmesi; Buhar derecesi ayarlanır.

Zaman ayarı düğmesi; Pişirme süresi ayarlanır.

Termostat; Cihazın ısısı istenilen seviyede ayarlanır.

- 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

H-1. Manuel Control Panel

There are main control switch, steam switch, timer setting switch and thermostat on the device.

Main control switch; Activates the power of the device.

Steam switch; Adjust the steam level.

Timer setting switch; Set the timer.

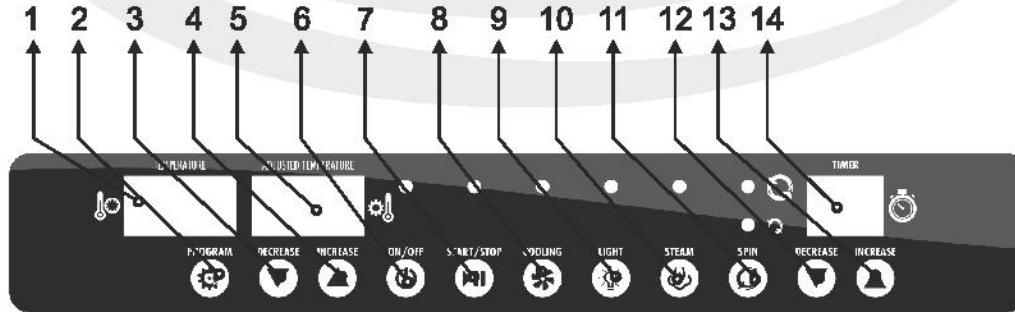
Thermostat; Adjusts the temperature of the device at the needed level.

H-2. Dijital Kontrol Panel

- 1 - Fırın sıcaklığını gösterir.
- 2 - Fırının programlamasını yapar.
- 3 - Fırın derecesini azaltır.
- 4 - Fırın derecesini artırır.
- 5 - Ayarlanmış sıcaklığı gösterir.
- 6 - Cihaza gelen elektrik akımını açar/kapatır.
- 7 - Cihazı çalıştırır ya da durdurur.
- 8 - Soğutma yapar.
- 9 - Işığı açar.
- 10 - Buharlı nemlendirme yapar.
- 11 - Fanı çalıştırır.
- 12 - Zaman ayarını azaltır.
- 13 - Zaman ayarını artırır.
- 14 - Zaman ayarını gösterir.

H-2. Digital Control Panel

- 1 - Shows the oven temperature.
- 2 - Programming of the oven.
- 3 - Decreases the oven temperature.
- 4 - Increases the oven temperature.
- 5 - Shows the set temperature.
- 6 - Turns on / off the electrical current to the device.
- 7 - Switches the device on or off.
- 8 - Cooling.
- 9 - Turns on the lights.
- 10 - Steam humidification.
- 11 - Starts the fan.
- 12 - Decreases the time setting.
- 13 - Increases the time setting.
- 14 - Shows the time setting.



I. ÇALIŞTIRMA

- ① Çalıştırılması istenen pişirme türü veya soğutma, dijital olarak seçilir ya da analog panelde kumanda şalterinin saat yönüne çevrilmesiyle seçilir.
- ① Arzu edilen ısı ayar düğmesinin saat yönüne çevirilmesiyle veya dijital olarak yapılır.
- ① Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
- ① Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① Termostat düğmesi istenilen ısı ayarına gelecek şekilde açılarak, istenilen pişirme sıcaklığı ayarlanır.
- ① Cihazın kapısı açıldığında, fan ve ısıtıcı devreden çıkar.

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: Cihaz yeterince soğuduktan sonra tamamen temizlenmelidir.

b. Haftalık Bakım: Fırının alt bölümündeki süzgeç temizlenmelidir.

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

I OPERATING

- ① The needed type of cooking or cooling is selected by turning the main control switch to clockwise or digitally
- ① The needed temperature setting is made by turning the switch to clockwise or digitally
- ① The product should run first without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ① It should be operated under a paddle box in closed area.
- ① The thermostat button is setting to the needed temperature.
- ① When the door is opened, the fan and heater are switched off automatically.

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 product should be cleaned completely after it has cool down

b. Weekly Maintenance: The filter at the bottom of the oven must be cleaned completely

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

TR

ELEKTRİKLİ PATISSERIE FIRIN



ENG

ELECTRICAL PATISSERIE OWEN

**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 yürütülür. 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

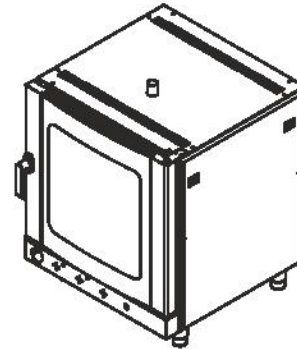
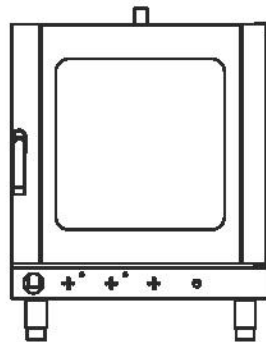
L. AFTERSALES SERVICES

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

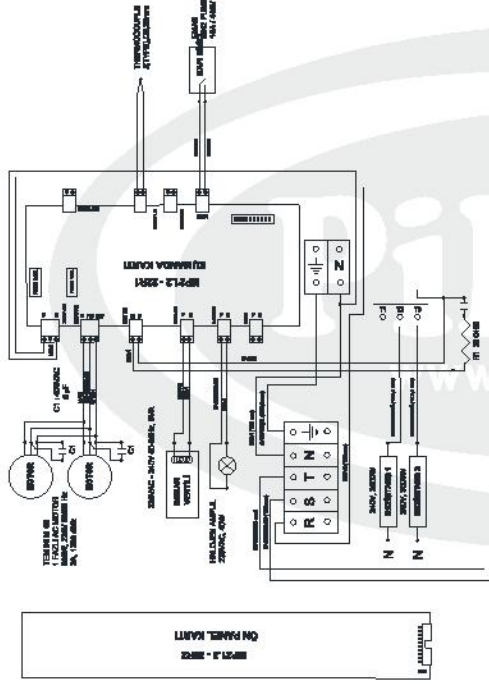
Phone: +90 212 613 20 70

Fax: +90 212 613 20 55

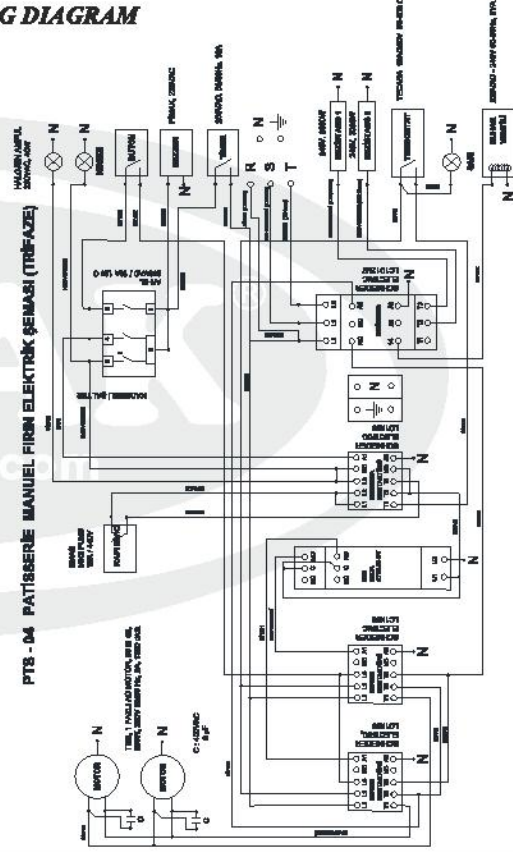
M. ÜRÜN DETAYLARI / PRODUCT DETAILS

BAĞLANTI ŞEMASI / WIRING DIAGRAM

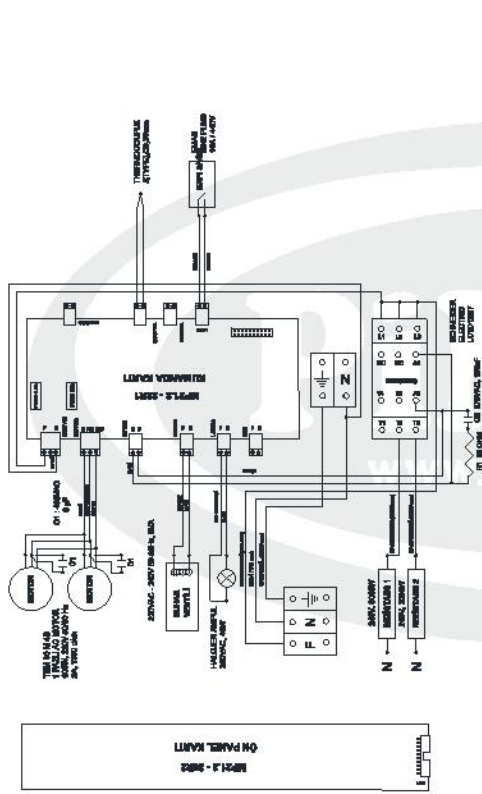
PTS - 04 PATISSERIE DİJİTAL FIRIN ELEKTRİK ŞEMASI (TRİFAZE)



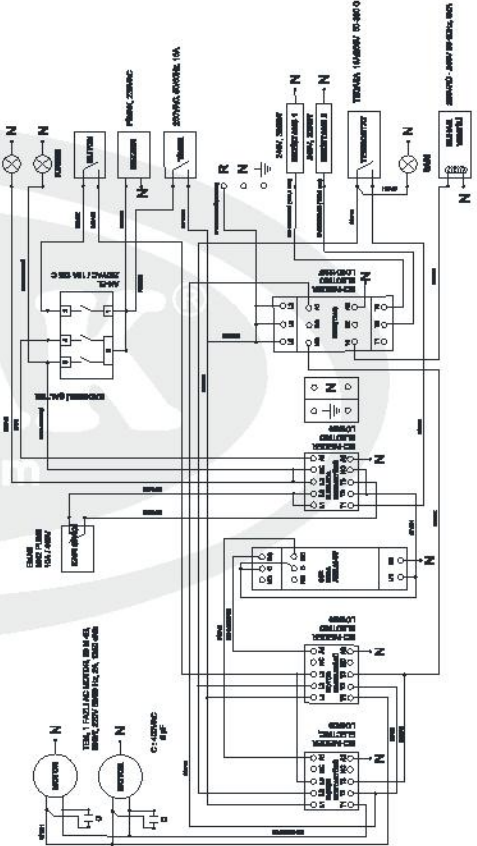
PTS - 04 PATISSERIE MANUEL FIRIN ELEKTRİK ŞEMASI (TRİFAZE)

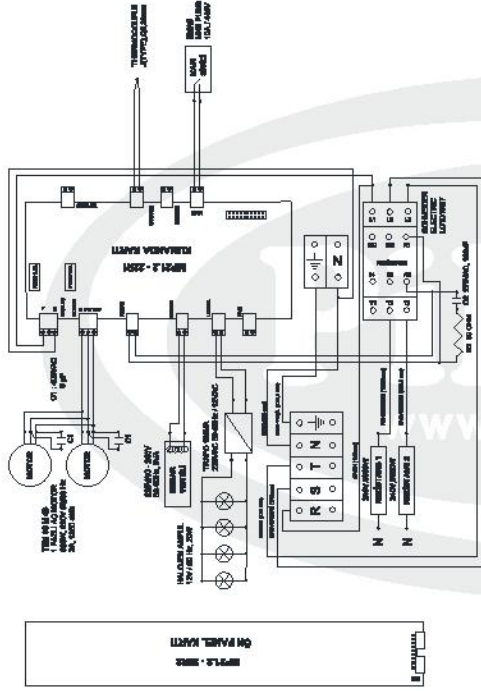


PTS - 04 PATISSERIE DİJİTAL FIRIN ELEKTRİK ŞEMASI (MONOFAZE)

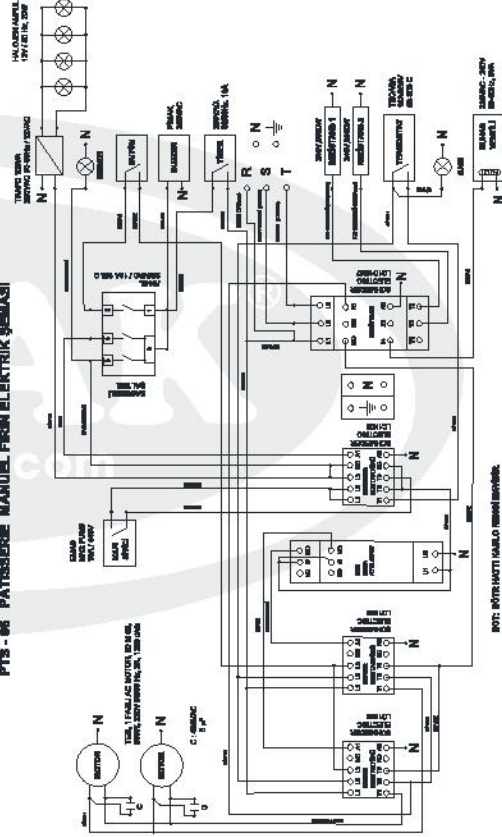


PTS - 04 PATISSERIE MANUEL FIRIN ELEKTRİK ŞEMASI



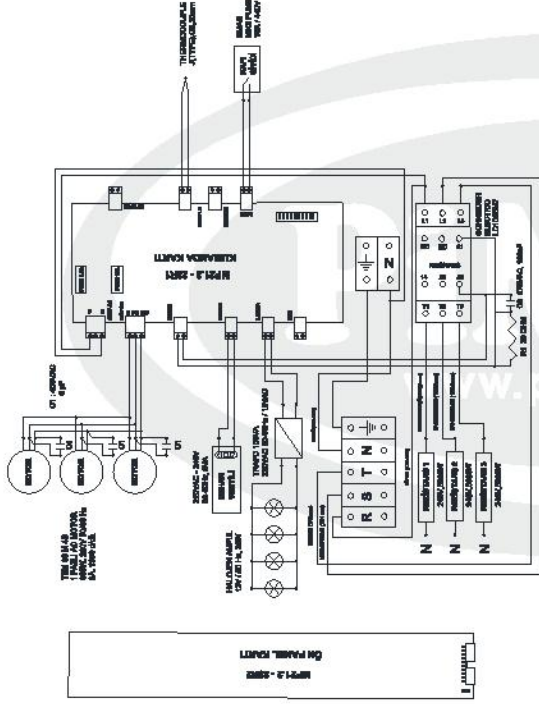


PTS - 06 PATISSERIE MANUEL FIRIN ELEKTRİK ŞEMASI

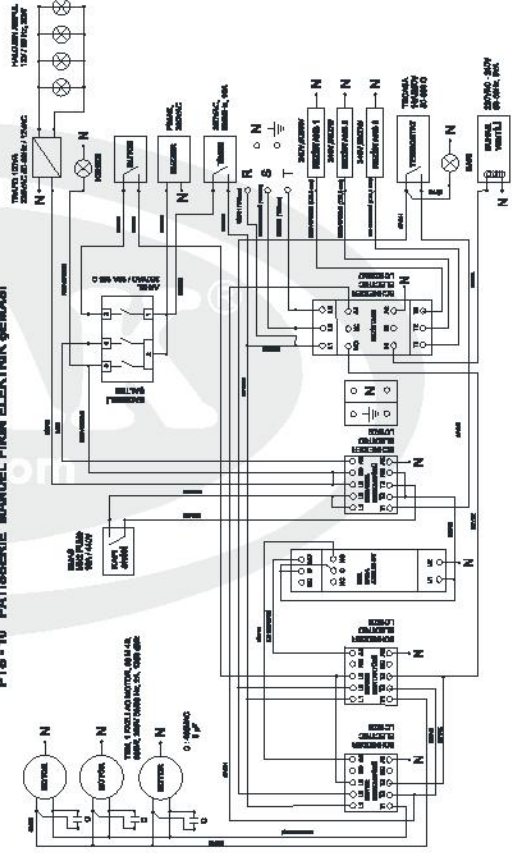


NOT: ELEKTRİK ŞEMASI İZLENİLMİŞTİR.

PTS - 10 PATISSERIE DİJİTAL FIRIN ELEKTRİK ŞEMASI



PTS-10 PATISSERIE MANUEL FIRIN ELEKTRİK ŞEMASI



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimак Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatısalanna 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 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 tekrarlması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının altıdan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
 - Tamir için gerekli azaamı sürenin aşılması,
 - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayii, imalatçısı veya imalatçısından birerinin düzenlediği raporda arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirtenmesel durumlarında 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. Çihazın temizliği ve periyodik bakımları kullanıcı sorumluluğundadır.
11. Garanti belgesi ile ilgili çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu belgenin kullanılmasına: 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyanınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

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

İMALATÇI FİRMA:

ÖNVAHI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: İ.O.S.B. Atatürk Bulvarı Eil M. Tokadı İş Merkezi No:112/4
İktell-Başakşehir/ İstanbul / Türkiye

TELEFON: +90 (212) 613 20 70

FAKS: +90 (212) 613 20 55

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI :

ÜRÜN :

CİNSİ :

MARKAŞI :

MODEL /SERİ / TIP :

FATURA TARİHİ VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FİRMA

ÖNVAHI :

MERKEZ ADRESİ :

TELEFON :

FAKS :

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürün aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve keşeleyecektir.



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

PİMAK FACTORY

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

Beşikşehir / İstanbul / TÜRKİYE

☎ +90 212 613 20 70

☎ +90 212 613 20 55

✉ info@pimak.com

PİMAK SHOWROOM

Devutpaşa cd. Tim2 İş Merkezi

No:269-278 PK:34219

Topkapı / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 61 88

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

KASIMPAŞA SHOWROOM

Bahriye Cd. No:108 PK:34240

Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com