



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



**Elektrikli
Pizza,
Pasta & Borek Fırını**

KULLANMA KLAVUZU



**Electric
Pizza,
Cake & Pastry Owens**

USER'S GUIDE

M012-4 • M012-6 • M014-4 • M014-6 • M016E

TR**İÇİNDEKİLER****ENG****CONTENTS**

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.....	9
N. GARANTİ BELGESİ.....	2

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. AFTER SALE SERVICES.....	9
M. PRODUCT DETAILS.....	9
N. WARRANTY CERTIFICATE.....	2

TR**GİRİŞ****ENG****INTRODUCTION**

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

TR

ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI
ELEKTRİKLİ CAKE & PASTRY OVEN

ENG

ELECTRIC PIZZA OWEN
ELECTRIC CAKE & PASTRY OVEN

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 PİZZA FIRINI
ELEKTRİKLİ CAKE & PASTRY OVEN

ENG

ELECTRIC PIZZA OWEN
ELECTRIC CAKE & PASTRY OVEN**D. TEMEL ÖZELLİKLER**

- ① Fırınında ısıya dayanıklı sekurit cam kullanılmıştır.
- ① Fırının altı ısıya dayanıklı blok tuğla, fırın içi üst ve alt ısıtıcı ile ısıtmakta, ısıtıcılar ayrı ayrı termostatlarla kumanda edilmektedir.
- ① Fırın etrafı taş yünü ile izole edilmiştir. Ayrıca kapı ve cam olan bölgelerde ısıya dayanıklı silikon conta kullanılmıştır.
- ① Tek veya çift katlı olarak standart imalat yapılmakta, özel imalat olarak üç katlı da yapılmaktadır.
- ① Rezistans malzemesi paslanmaz olup, değiştirilmesi ve montajı kolaydır. Fırın içi lamba ile aydınlatılmıştır.
- ① Rutil ayaklar fırının dengeli ve düzgün durmasını sağlayacak şekilde ayarlanabilmektedir.
- ① Genel olarak tek katlı fırınlar monofaze, çift katlı fırınlar trifaze olarak imal edilir. Arıcak müşteri isteklerine göre monofaze- trifaze imalatımız da mevcuttur.

D. BASIC FEATURES

- ① The oven was made of heat-resistant syrup glass.
- ① The furnace is heated with six heat-resistant block bricks, the upper and lower heater in the oven, and the heaters are controlled by separate thermostats.
- ① The furnace is surrounded by rock wool. In addition, heat resistant silicone gasket is used in door and glass areas.
- ① Single or double-storey standard manufacturing is done, special production is made in three floors.
- ① Resistance material is stainless, easy to replace and install. The oven is illuminated by a lamp.
- ① Rutile feet can be adjusted to ensure that the furnace is well balanced.
- ① In general, single-storey ovens are made of single-phase, double-layer ovens with three phases. According to customer requests, we also manufacture monophase-three-phase.

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

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Kapasite (Tepsi) Capacity (Tepsi)	Güç (Kw/h) Power (Kw/h)	Elektrik (Volt/Hz) Electric (Volt/Hz)
M012-4	Elektrikli Pizza Fırını	95x75x48	4	5	400V / 50-60
M012-6	Elektrikli Pizza Fırını	120x75x48	6	6	400V / 50-60
M014-4	Elektrikli Pizza Fırını	90x75x80	4+4	10	400V / 50-60
M014-6	Elektrikli Pizza Fırını	120x75x80	6+6	12	400V / 50-60
M016E	Pasta & Börek Fırını	90x100x160	5	10	380V

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 dijital veya analog termostat ile sağlanır. Güvenlik için ısı aşımı olduğunda limit tarafından sistem devre dışı bırakılır.

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, taşıma tepsipleri 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 digital or analogue thermostat provides the temperature adjustment of the device. The system is deactivated by the limit when there is heat overrun for safety.

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! 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!

TR

ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ CAKE & PASTRY OVEN



ENG

ELECTRIC PIZZA OWEN ELECTRIC CAKE & PASTRY OVEN



- 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 elektrik bağlantısı kesilmelidir.

H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde açma-kapama anahtarı, analog veya dijital termostat ve ışık düğmesi bulunmaktadır.

Pako Switch; Cihazın elektrik akımı aktif edilir.

Açma-Kapama Anahtarı; Cihazın elektrik akımı aktif edilir.

Termostat; Cihazın ısısı istenilen seviyede ayarlanır.

Işık Düğmesi; Cihazın içinde bulunan lambayı açar.

- 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, digital or analogue thermostat and lamp switch on the device.

Pako Switch: Activates the power of the device.

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

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

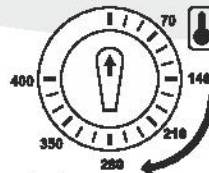
Lamp Switch: Turn on the light, which is inside the product.

Dijital Termostat



Dijital Termostat

Analog Termostat



Analog Termostat

Işık
Düğmesi



Lamp
Button

Açma-Kapama
Düğmesi



On-Off
Button

Pako
Şalter



Pako
Switch

I. ÇALIŞTIRMA

- ① Ürünü çalıştırmak için açma kapama anahtarını “açık” konuma getirin.
- ② Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
- ③ Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ④ Termostat düğmesi istenilen ısı ayarına gelecek şekilde açılarak yağ ısıtılır.

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:** Fırının içi ve dışı temizlenir. Tepsiler sıcak su ile yıkanır
- b. Haftalık Bakım:** Cihaz tamamen temizlenir.
- c. Yıllık Bakım:** Gerekli diğer ayarlar yetkili servis veya üretici tarafından yapılmalıdır.

I OPERATING

- ① First of it, turn on the on-off switch
- ② The product should run first without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ③ It should be operated under a paddle box in closed area.
- ④ The thermostat button is setting to the needed temperature

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 inside and outside of the oven are cleaned. Trays are washed with hot water
- b. Weekly Maintenance:** The oven should be cleaned completely
- c. Annual Maintenance:** Required adjustment should be made by manufacturer or authorized technical service

TR

ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI
ELEKTRİKLİ CAKE & PASTRY OVEN

ENG

ELECTRIC PIZZA OWEN
ELECTRIC CAKE & PASTRY OVEN

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

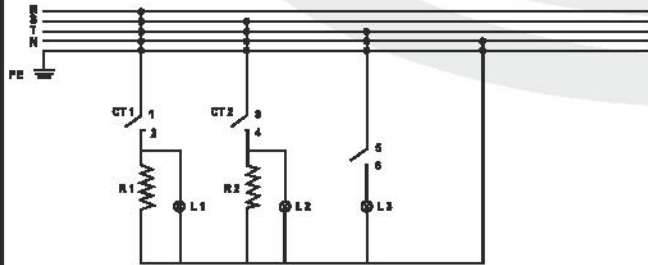
L. AFTER SALES SERVICES

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

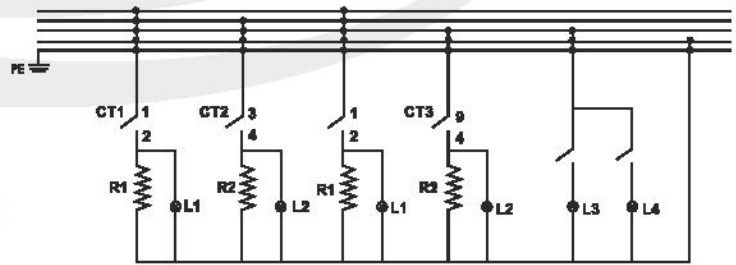
Phone: +90 212 613 20 70 **Fax:** +90 212 613 20 55

M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS



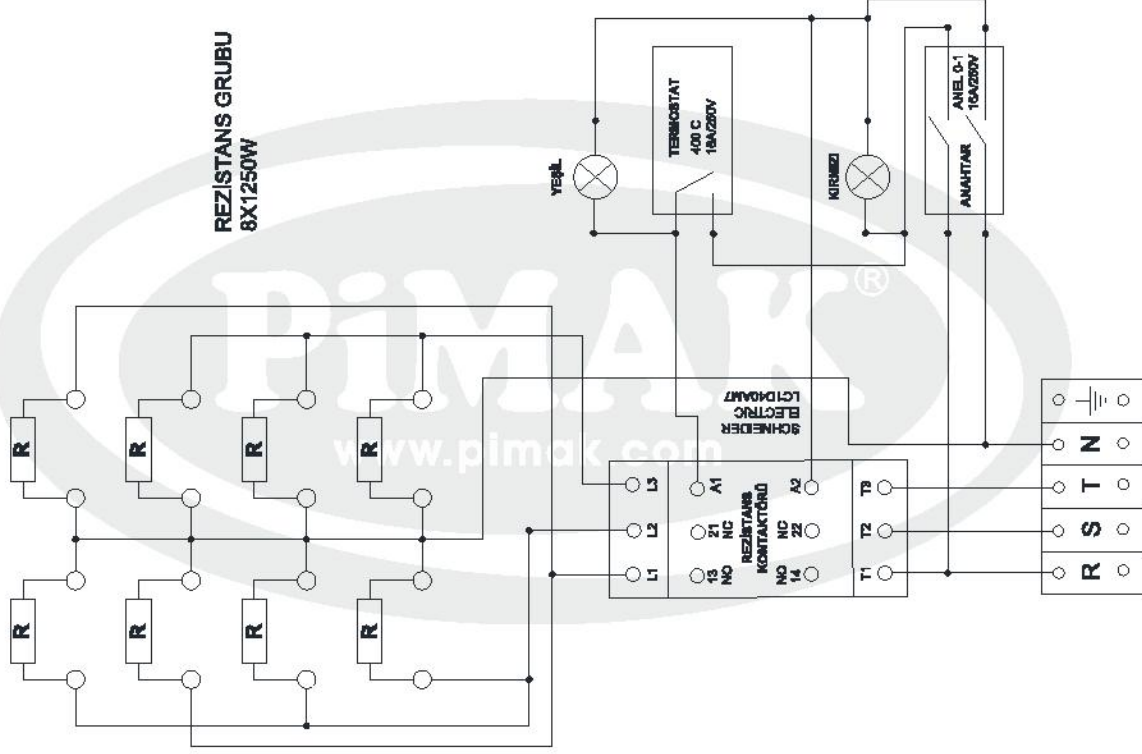
Tekli Pizza Fırını / Single Pizza Oven

BAĞLANTI ŞEMASI / WIRING DIAGRAM



Çiftli Pizza Fırını / Dual Pizza Oven

PASTA BÖREK FIRINI ELEKTRİK ŞEMASI



TR

ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ CAKE & PASTRY OVEN



ENG

ELECTRIC PIZZA OWEN ELECTRIC CAKE & PASTRY OVEN



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pınar Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kaldığı 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 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 bildirilm tarihinden başlar.
4. Elektrik şebekesi akımında azalma 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 ed siltında 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 atöyelerinde yapılabilir.
7. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malı;
 - Tüketicisine 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 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 birisinin düzenlediği rapora arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirlenmesi durumunda tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımından 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 olarak 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 li Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

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

İMALATÇI FIRMA:

ÖNVAHI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

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

FATURA TARİHİ VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FIRMA

ÖNVAHI :

MERKEZ ADRESİ :

TELEFON :

FAKS :

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürün aldığımız Yetkili Satıcı İmzalayacak ve kapeleyecektir.



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 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com