



**PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.**



**Elektrikli  
Döner Makinesi**

**KULLANMA KLAVUZU**

**M077-3D • M077-4D • M077-3E • M077-4E  
M077-5E • M077-3C • M077-4C • M077-5C**



**Electric Powered  
Shawarma Machines**

**USER'S GUIDE**



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.....	8-9
J. TEMİZLİK VE BAKIM.....	9
K. GARANTİ ŞARTLARI.....	10
L. SERVİS HİZMETLERİ.....	10
M. ÜRÜN DETAYI.....	11
N. GARANTİ BELGESİ.....	19

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.....	8-9
J. CLEANING & MAINTENANCE.....	9
K. WARRANTY.....	10
L. SERVICES.....	10
M. PRODUCT DETAILS.....	11
N. WARRANTY CERTIFICATE.....	19

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**

	<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.

TR

ELEKTRİKLİ DÖNER MAKİNESİ



ENG

ELECTRIC POWERED SHAWARMA MACHINES

**D. TEMEL ÖZELLİKLER**

- ① Döner makinesinde kullanılan malzemeler ısıya dayanıklı malzeme olduğundan, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgariye indirilmiştir.
- ① Baca tipi A1'dir.
- ① Döner makineleri eşit ve sağlıklı pişirme işlemi için motorlu veya veya motorsuz olup, gıdanın döndürülerek eşit ve sağlık pişmesini sağlar.
- ① Döner makinelerinin şişleri kare ve kılıç olarak iki tip olup, dönme esnasında etin kayması engellenmiştir.
- ① Kesilen et parçalarının toplanmasında ve boşaltılmasında kolaylık sağlanması için pres baskı tepsi kullanılmıştır
- ① Motorlu tip döner makinalarında yağ biriktirme çekmecesini mevcuttur. Taşmaması için sıklıkla kontrol edilmelidir.

**D. BASIC FEATURES**

- ① Shawarma machines are made by heat resistant materials, so deformations caused by heat are reduced.
- ① The chimney type is A1.
- ① Shawarma machines provide to cook the meat equally and healthy by rotating it. It is manufactured with motor or without motor.
- ① Skewers of the shawarma machines are two types. (Square and sword type) It avoids to slide the meat.
- ① The product has a tray to provide easiness of collecting and discharging the cutted meats.
- ① There is an oil draining drawer in motor type shawarma machines. It should be checked frequently to avoid the overflows.

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

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Isıtıcı (Adet) Heater (Quantity)	Güç (Kw/h) Power (Kw/h)	Elektrik (volt) Electric (Volt)
M077-3D	Döner Mak. Üstten Motorlu	55x47x115	6	6 x 1,35	230V - 400V
M077-4D	Döner Mak. Üstten Motorlu	55x47x137	6	8 x 1,35	230V - 400V
M077-3E	Döner Mak. Alttan Motorlu Camlı	50x71x92	3	3 x 1,16	230V - 16W
M077-4E	Döner Mak. Alttan Motorlu Camlı	50x71x115	4	4 x 1,16	230V - 16W
M077-5E	Döner Mak. Alttan Motorlu Camlı	50x71x138	5	5 x 1,16	230V - 16W
M077-3C	Döner Mak. Üstten Motorlu Camlı	47x55x92	3	3 x 1,16	230V - 14W
M077-4C	Döner Mak. Üstten Motorlu Camlı	47x55x115	4	4 x 1,16	230V - 14W
M077-5C	Döner Mak. Üstten Motorlu Camlı	47x55x138	5	5 x 1,16	230V - 14W



## 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 görölürse geçerlidir. görölürmüyorsa 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.

## 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 sökülmesi, 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.
- ① 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!
- 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!

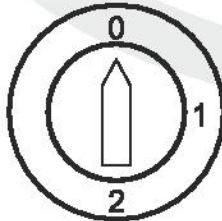
- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı,
- ① Cihazın montaj edileceği yer, yangına sebebiyet vermeyecek şekilde yalıtılmış ve emiş özelliği olan havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- ① Cihaz ile duvar arasında en az 20cm, iki cihaz arasında 30cm aralık olmalıdır.
- ① Cihaz düz bir zemin üzerinde gerektiğinde sabitlenmelidir. Taşıma esnasında elektrik bağlantısı kesilmelidir.

#### 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.



**2 Kademeli Şalter**

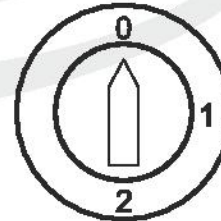
- ① Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff!
- ① Montage area should be isolated against fire! A ventilation system should exist over the product.
- ① The gap distance should be at least 20cm between product and the wall. If two products will 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 device.

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

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



**2 Step 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 2 Kademeli şalter ile elektrik verilerek ısı ayarlanır.

**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:** Ürün tamamen soğuk olduğundan emin olduktan sonra temizlenmelidir! Temizlik işlemi temiz bir bezle yapılmalıdır! Ürün temizlendikten sonra kuru bir bezle silinmelidir!

**b. Haftalık Bakım:** Ürün başka bir ürünle birlikte kullanılıyorsa, bağlantı noktalarından ayrılmalıdır! Ürün bağlantı noktalarına zarar vermeden temizlenmelidir!

**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 Heat setting and electric power turning on by 2 steps switch

**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 after being sure it is cold completely! The cleaning process should be made with a clean cloth! The product should be erased with a dry cloth after cleaning!

**b. Weekly Maintenance:** If the product is in use together with another product, it should be separated from connection points! The product should be cleaned without damaging their connection points!

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



**TR****ELEKTRİKLİ DÖNER MAKİNESİ****ENG****ELECTRIC POWERED SHAWARMA MACHINES****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

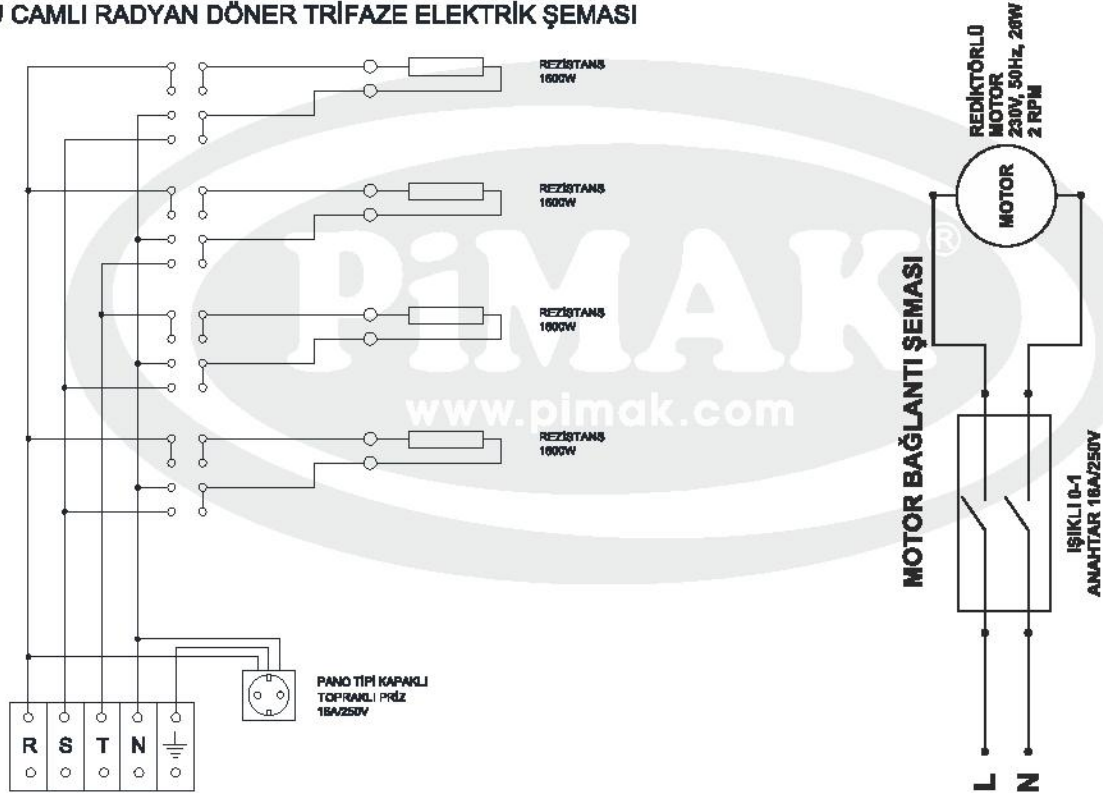
**Fax:** +90 212 613 20 55

www.pimak.com

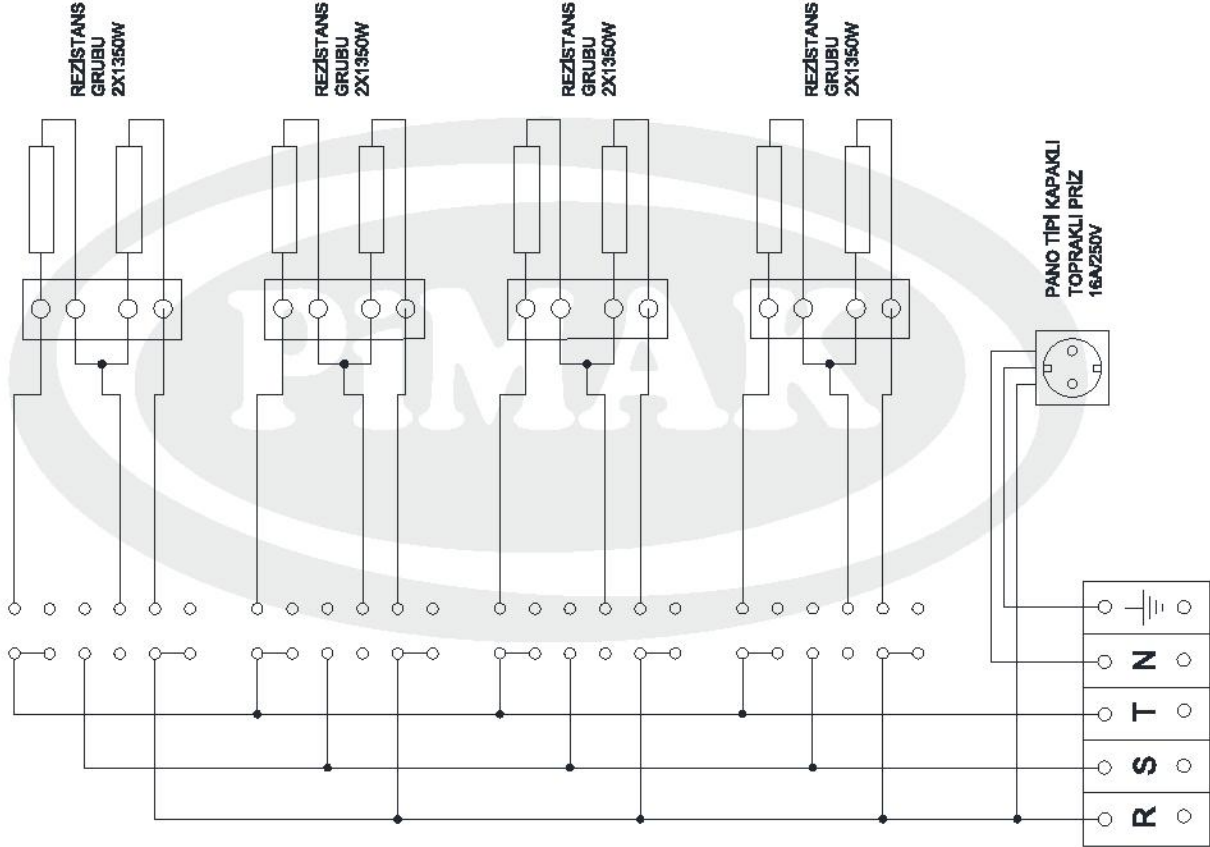
## M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS

## Bağlantı Şeması / Wiring Diagram

## 4' LÜ CAMLI RADYAN DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

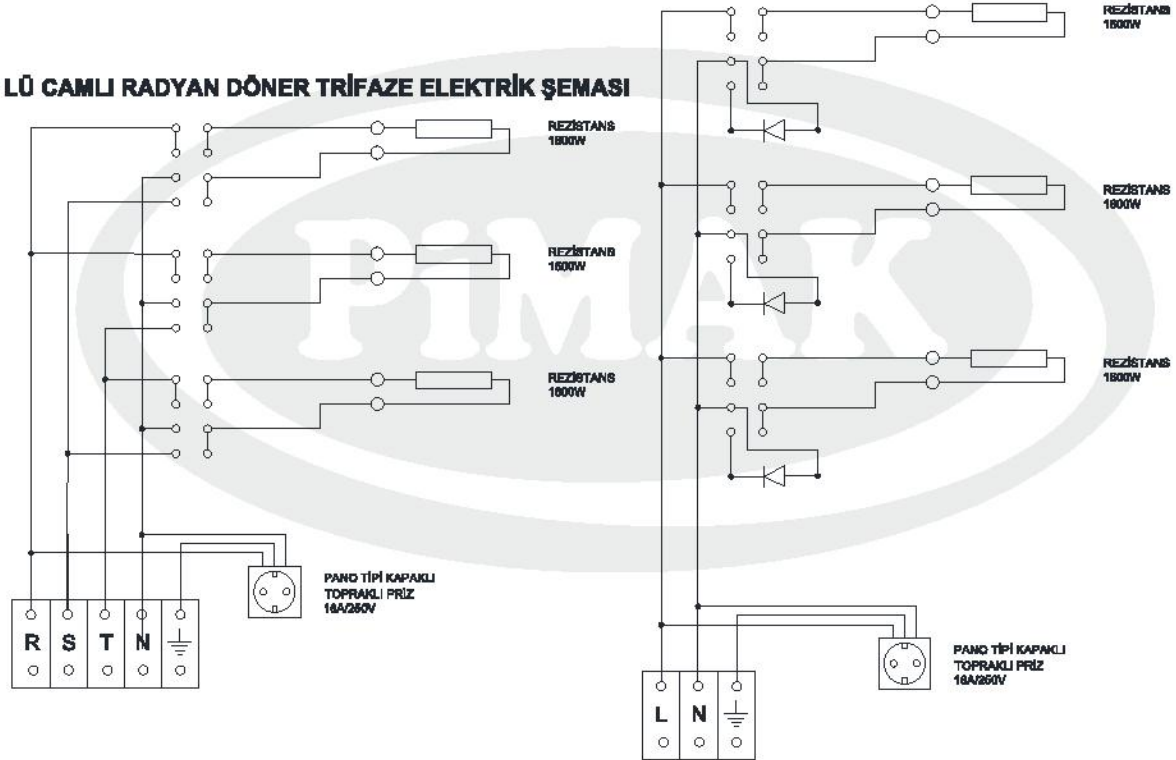


## 4' LÜ DÖKÜM DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

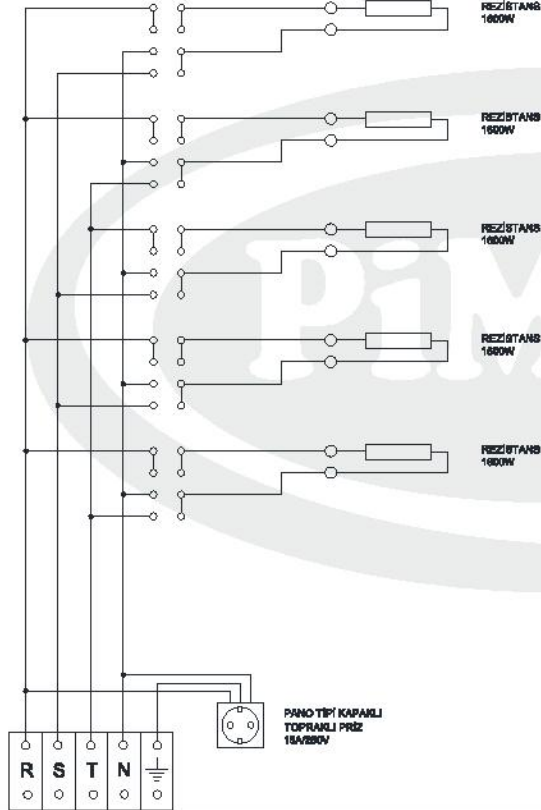


## 3' LÜ CAMLI RADYAN DÖNER MONOFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

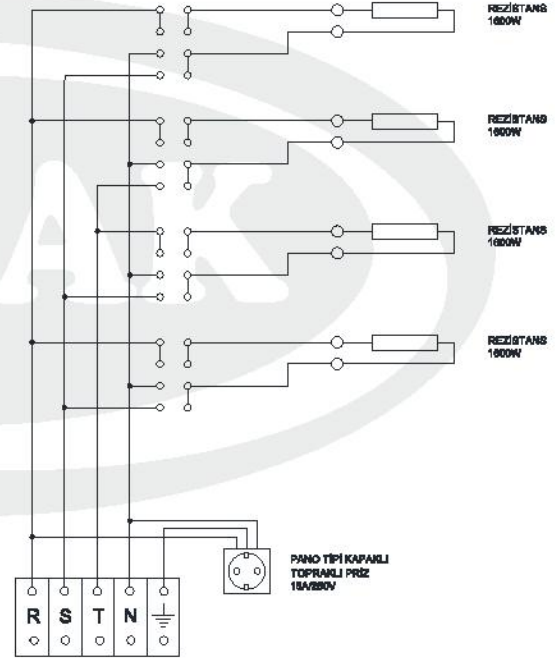
## 3' LÜ CAMLI RADYAN DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI



## 5' Lİ CAMLI RADYAN DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

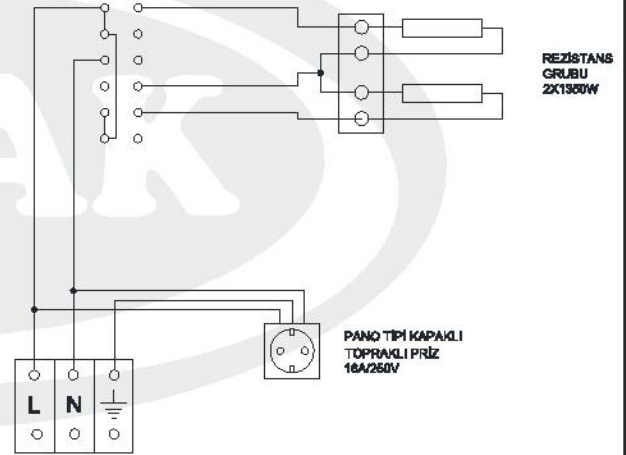
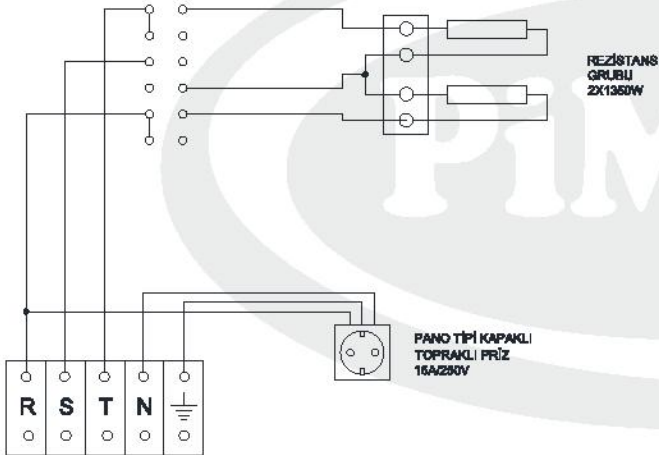


## 4' LÜ CAMLI RADYAN DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI



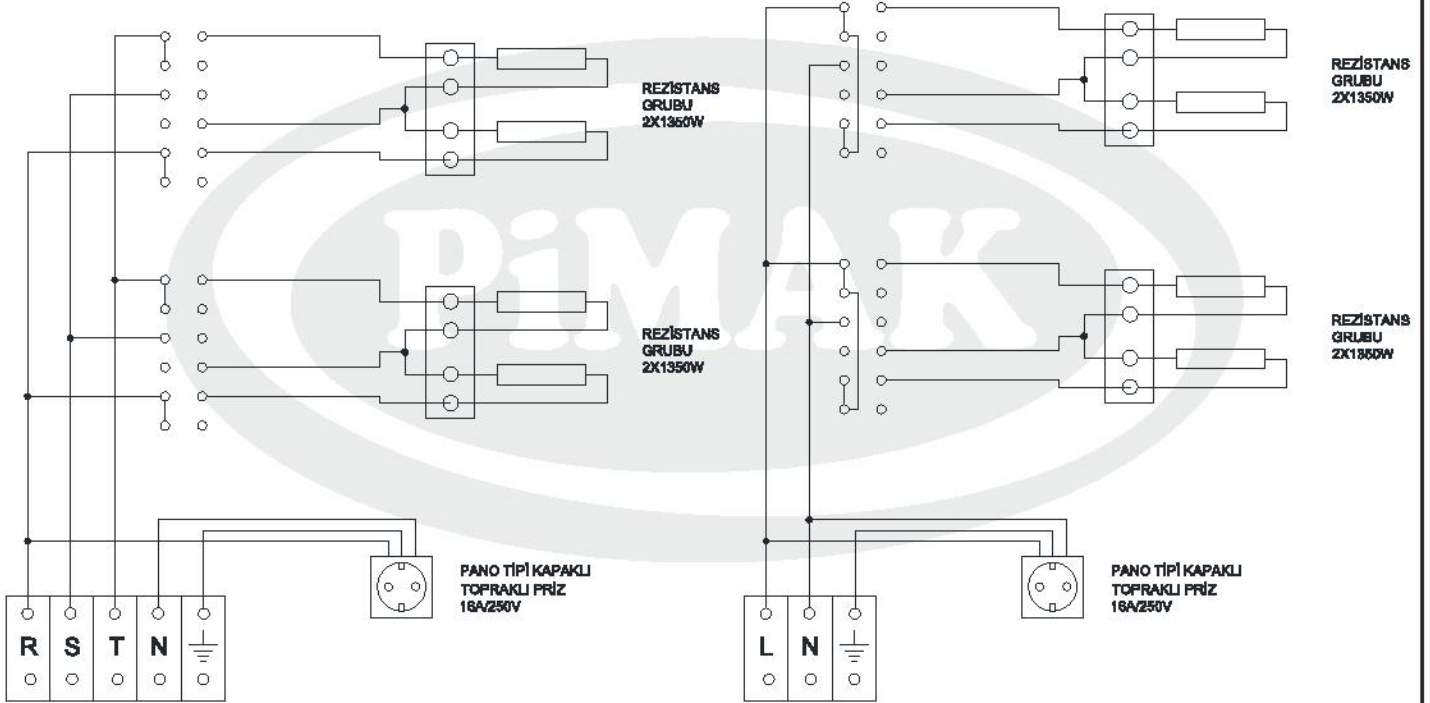
## 1' Lİ DÖKÜM DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

## 1' Lİ DÖKÜM DÖNER MONOFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

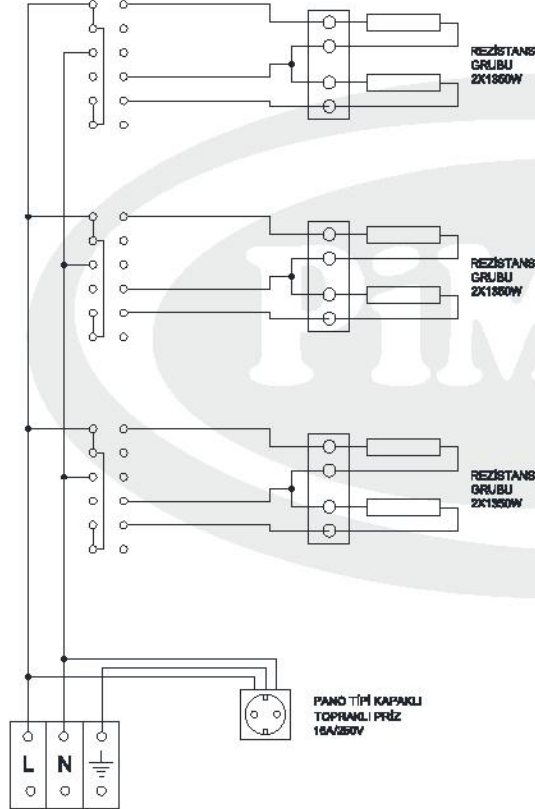


## 2' Lİ DÖKÜM DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

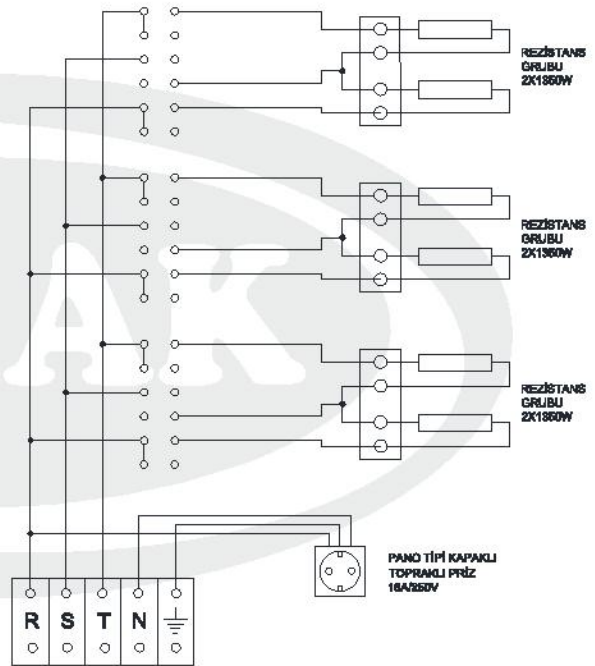
## 2' Lİ DÖKÜM DÖNER MONOFAZE ELEKTRİK ŞEMASI



## 3' LÜ DÖKÜM DÖNER MONOFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

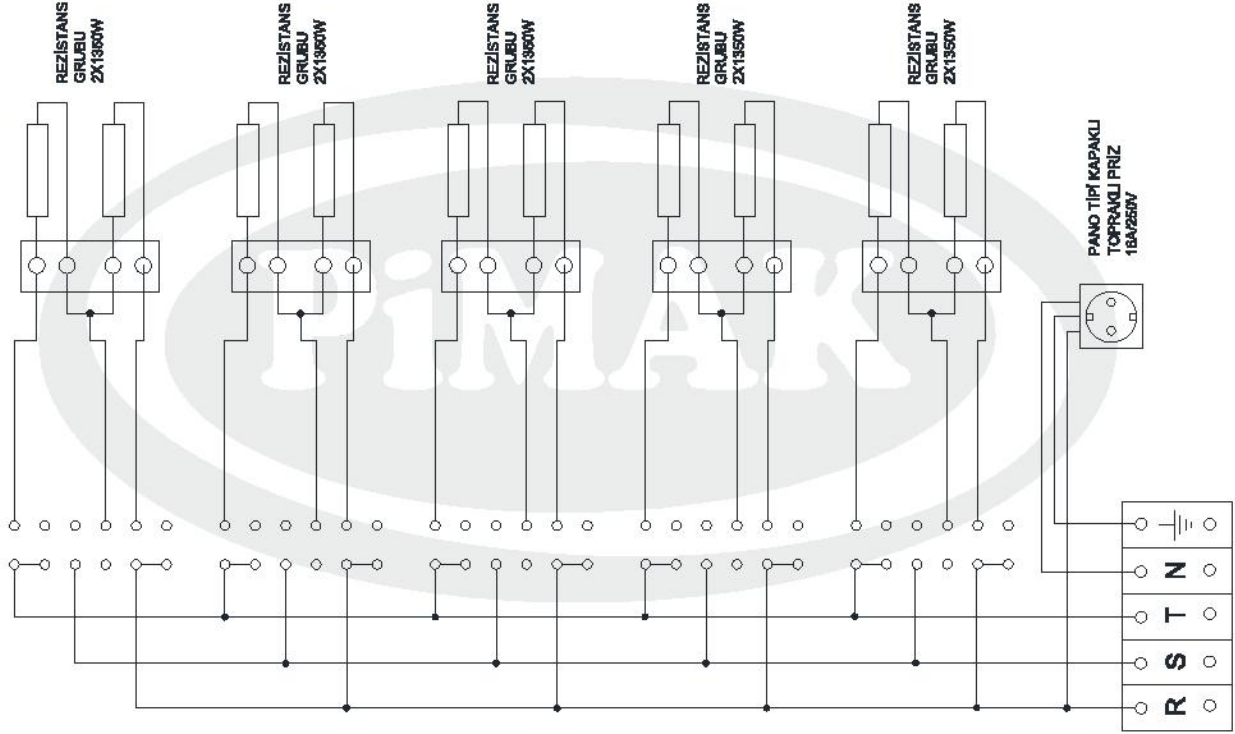


## 3' LÜ DÖKÜM DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI

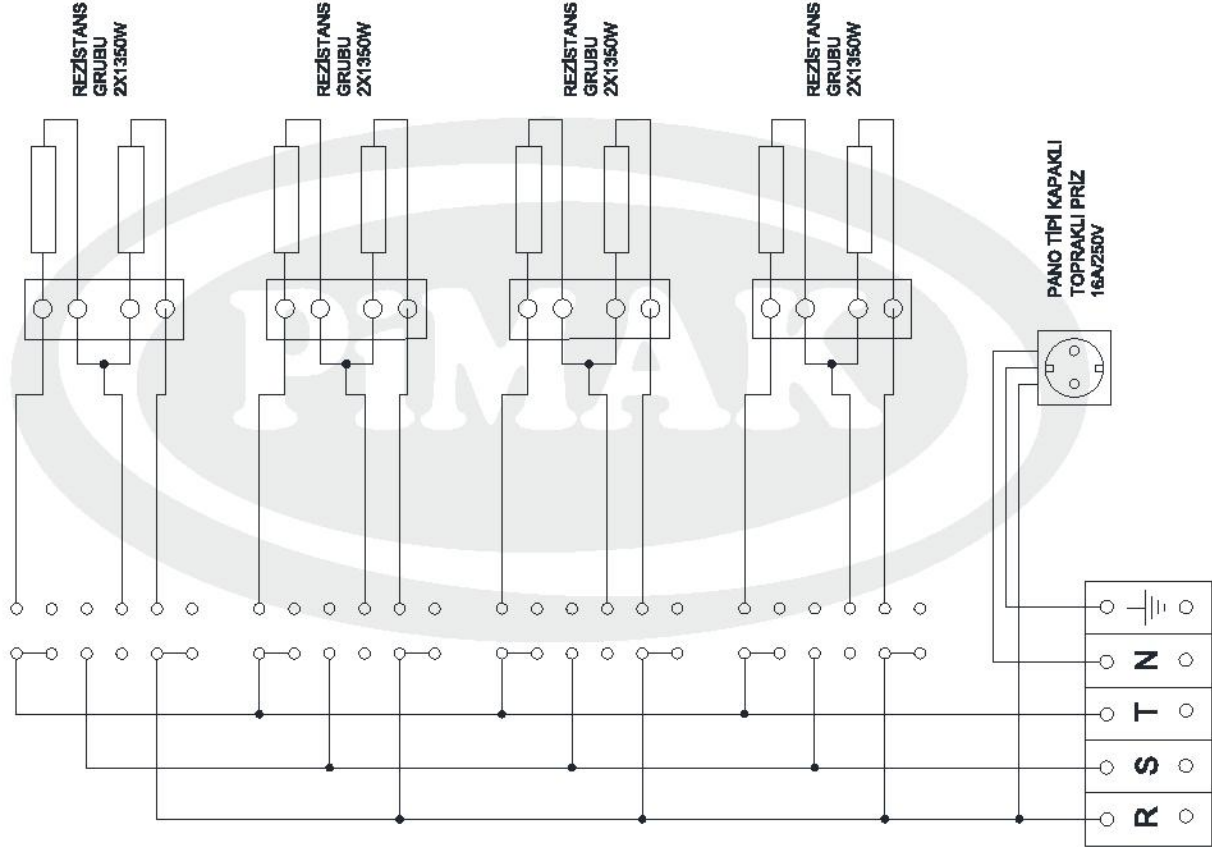




## 5' Lİ DÖKÜM DÖNER TRİFAZE ELEKTRİK ŞEMASI



## 4' LÜ DÖKÜM DÖNER TRİFAZE 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 Mutfaк 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 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 satıcısı, bayii veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik sebebiyle akmında 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 sapmalarını tamamen Profesyonel Mutfaк 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 kalması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
  - Tamir için gerekli zamanın aşılması,
  - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayii, imalatçısı veya imalatçısından birerinin düzenlediği raporta arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirtenmel durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından 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 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 olası bir arıza durumunda garanti kapsamında işlem görülebilmesi için yetkili servise veya bayimize bu garanti belgesinin ibraz edilmesini zorunludur.

**İMALATCI FİRMA:**

ÖN VANI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: İ.C.S.B. Atatürk Bulvarı Eil M. Tokatlı İş Merkezi No:112/4  
İktisadi-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

ÖN VANI

MERKEZ ADRESİ

TELEFON

FAKS

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü Ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak 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