



PİMAK PROFESYONEL Mutfak LTD. ŞTİ.



Elektrikli
Kumpir Fırınları

KULLANMA KLAVUZU

Electric
Potato Owens

USER'S GUIDE

M079-2E • M079-3E • M079-4E

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. 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 ürünler 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.

www.pimak.com

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 uygulatılmamasından 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 simbol, yüksek risk düzeyi için kullanıcıları uyarır. Kullanıcılar önemli konulara uymalı ve izlemeliidir.
	ELEKTRİK TEHLİKESİ: Bu simbol, insanların elektrik çarpmalarından dolayı yaralanabileceği veya ölebileceği yüksek risk düzeyini göstermektedir.
	İSİ TEHLİKESİ: Bu simbol, ısı vasıtıyla kullanıcıların yaralanma riskini belirtir.
	KORUYUCU ELDİVEN: Bu simbol, ısiya 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 to high temperature.

D. TEMEL ÖZELLİKLER

- ① Kumpirfirinlerde kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşan deformeler askeri düzeye indirilmiştir.
- ② Pişirme sistemi kuru tip elektrikli rezistanslıdır. Her çekmecenin altına monte edilmiştir.
- ③ Rezistans arızası nedeniyle değişim esnasında sökülüp takıldığından elektrik devresi mutlaka kesilmelidir.
- ④ Çekmeceler paslanmaz sac havuzdan oluşmaktadır.
- ⑤ Çekmecelerin çıkartılması ve temizliği pratiktir. Temizleme esnasından rezistansa zarar vermeden çekmecenin çıkarılarak temizlik yapılmalıdır.
- ⑥ Patateslerin pişirilmesi 20-30 dakikadır (patatesin rutubet ve cinsine göre değişiklik gösterebilir). Termostat ayarı 50-300°C arasındadır.
- ⑦ Kumpir Fırınında kullanılan kablolar ısıya dayanıklı silikon kablodur.
- ⑧ Kumpir firinları standart rutil ayaklıdır. İsteğe göre altına dolap veya raflı, uzun ayak yapılabilmektedir.

D. BASIC FEATURES

- ① Since heat-resistant materials are used in the products , deformations resulting from heat-related expansion have been reduced to minimum level.
- ② The cooking system has a dry type electric resistance. It is mounted under each drawer.
- ③ The electrical circuit must be disconnected when it is disassembled and replaced during the change due to resistance failure.
- ④ Drawers consist of stainless steel sheet pool.
- ⑤ The drawers are easy to remove and clean. Cleaning should be done by removing the drawer without damaging the resistance during cleaning.
- ⑥ Potatoes are cooked for 20-30 minutes (depending on the type of potatoes). The thermostat setting is between 50-300 ° C.
- ⑦ The cables used in the products are heat resistant silicon cable.
- ⑧ Products are standard rutile legs. Under the cabinet or shelf, long feet can be made upon request.

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

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Kapasite (Çekmecenin Capacity (Drawer)	Güç (Kwh) Power (Kw/h)	Elektrik (Volt) Electric (Volt)
M079-2E	Kumpir Fırını 2 Çekmeceli	47x57x90	2	3	230 - 400
M079-3E	Kumpir Fırını 3 Çekmeceli	47x57x108	3	4,5	230 - 400
M079-4E	Kumpir Fırını 4 Çekmeceli	47x57x125	4	6	400

F. GÜVENLİKLÉ İLGİLİ HUSUSLAR

- ① Cihaz pişirmeye amacı üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız!
- ② Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özlüslülerin kullanımı sakıncalıdır.
- ③ Cihazın montaj yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ④ Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ⑤ Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz türlerinde görülfirse geçerlidir. Görülmüyorsa ülkeydeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun!
- ⑥ Ürün yakınında mutlaka yanım söndürücü tüp bulunurken, yanım esnasında tazyiki su kullanmayın!
- ⑦ 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 taşınacaksız dengeli bir şekilde tutunuz. Araç ile taşımalarda halat ile cihazı araca sabitleyiniz.
- ② Cihaz, elektrik tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ③ Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmeli, taşıma tepsileri nemli bezle temizlenmelidir.
- ④ Ürünlü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz!
- ⑤ Ürünlü yanıcı / patlayıcı maddeler ve elektrik tesisatı yakınında kullanmayınız!
- ⑥ Ürünlü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz! Bunu yerine yağ sökücü ve bakım spreyi kullanınız!
- ⑦ Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalıdır.

F. ISSUES ABOUT SAFETY

- ① The product is produced for cooking.
- ② Do not use it for other aims. It should not be used by kids and disabled people.
- ③ Assembly processes should be made by a licensed montage staff or authorized technical service.
- ④ Do not change adjustments on product.
- ⑤ 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
- ⑥ Place a fire extinguisher near to the product! Do not interfere with pressurized water in case of fire! (Like spraying water from a hose)
- ⑦ The thermostat provides the temperature adjustment of the device.
- ⑧ The system is deactivated by the limit when there is heat overrun for safety.

G. TRANSPORTING & INSTALLATION

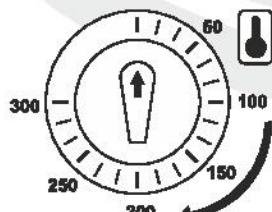
- ① Take necessary precautions against falling and rolling risks! If the product will be carried by hand, load balance should be maintained. While transporting with vehicle; Make your product fixed to the vehicle by a rope.
- ② Electric installation should not be damaged during transporting process!
- ③ Protective nylons of the product should be disassembled completely! Carrying trays should be cleaned with a wet cloth!
- ④ Place the product on smooth and solid floor!
- ⑤ Don't use the product near the electrical installation, explosive and flammable materials'
- ⑥ 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,
- ② Cihazın montaj edileceği yer, yanma sebebiyet vermeyecek şekilde yalıtılmış ve emis özelliği olan havalandırma sisteme sahip olmalıdır.
- ③ Cihaz ile duvar arasında en az 20cm, iki cihaz arasında 30cm aralık olmalıdır.
- ④ Cihaz düz bir zemin üzerinde gerektiğinde sabitlenmelidir. Taşıma esnasında elektrik bağlantısı kesilmelidir.

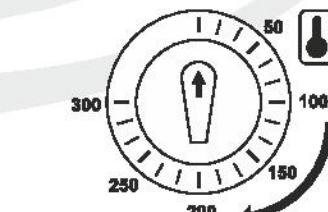
H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde açma-kapama anahtarı ve termostat bulunmaktadır.

Termostat: Cihazın ısısı istenilen seviyede ayarlanır.



Termostat



Thermostat

- ① Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff!
- ② Montage area should be isolated against fire! A ventilation system should exist over the product.
- ③ 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.
- ④ 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.

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

H. ÇALIŞTIRMA

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

J. TEMİZLİK & BAKIM

- 1. Tüm cihaz nemli bir bezle silinerek kurulmalıdır.
- 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. Çekmeceler tamamen soğuktan sonra temizlenir.
- b. **Haftalık Bakım:** Cihaz tamamen temizlenir.
- c. **Yıllık Bakım:** Gerekli diğer ayarlar yetkili servis veya üretici tarafından yapılmalıdır.

H 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. The drawers are cleaned after they have completely cooled down.

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 KUMPİR FIRINI****ENG****ELECTRIC POTATO OWEN**

K. GARANTİŞARTLARI

Garanti ürün satış tarihi itibarı 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

Yurtçi servis hizmetleri merkezi olarak yürütüllür. 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

www.pirnak.com

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 usage conditions. The spare parts will be provided during product life cycle.

Warranty does not cover user faults

L. AFTERSALES SERVICES

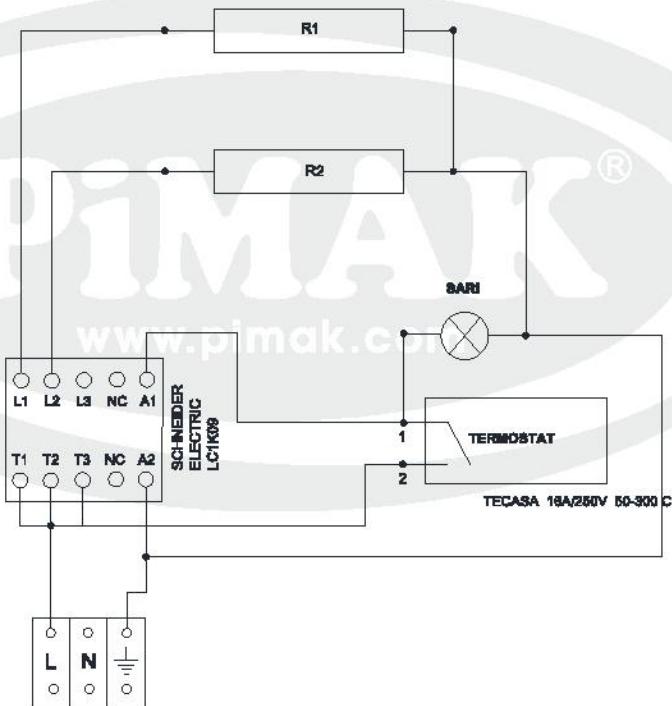
Aftersales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

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

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

M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS

2' LI MONOFAZE KUMPİR ELEKTRİK ŞEMASI



TR

ELEKTRİKLİ KUMPİR FIRINI

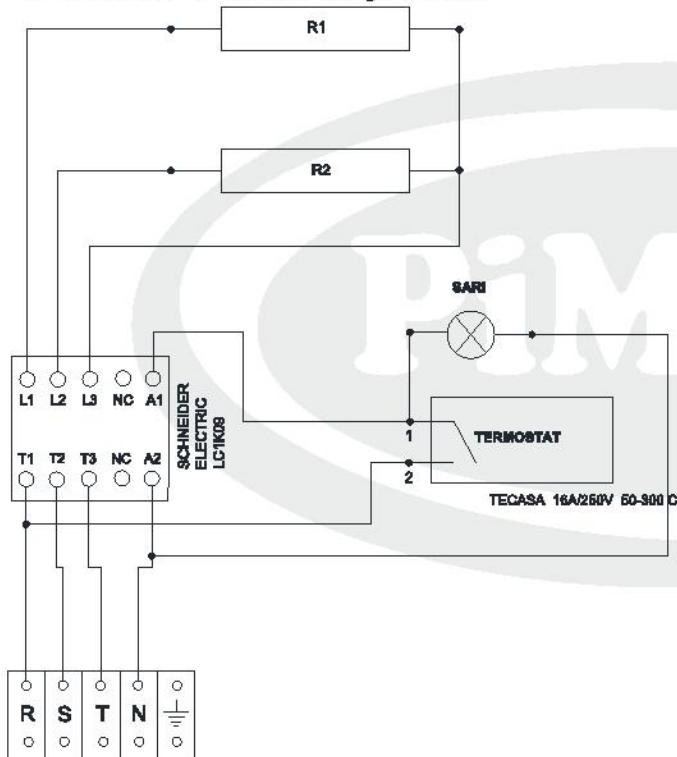


ENG

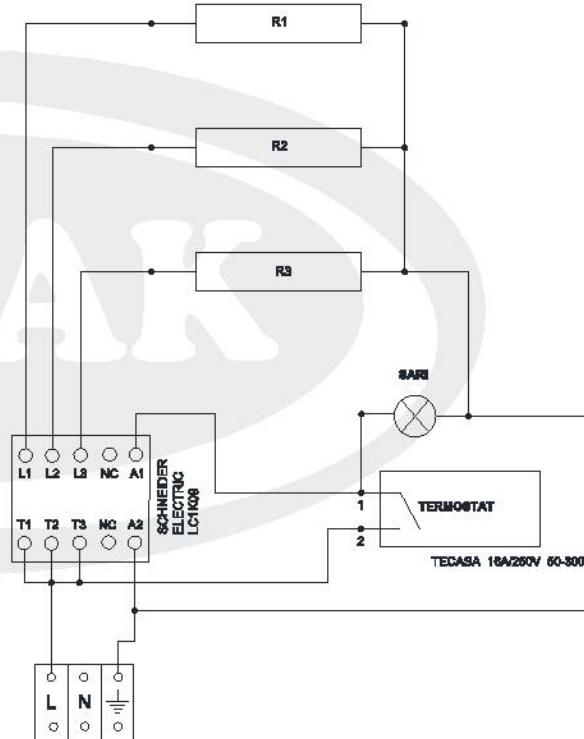
ELECTRIC POTATO OWEN



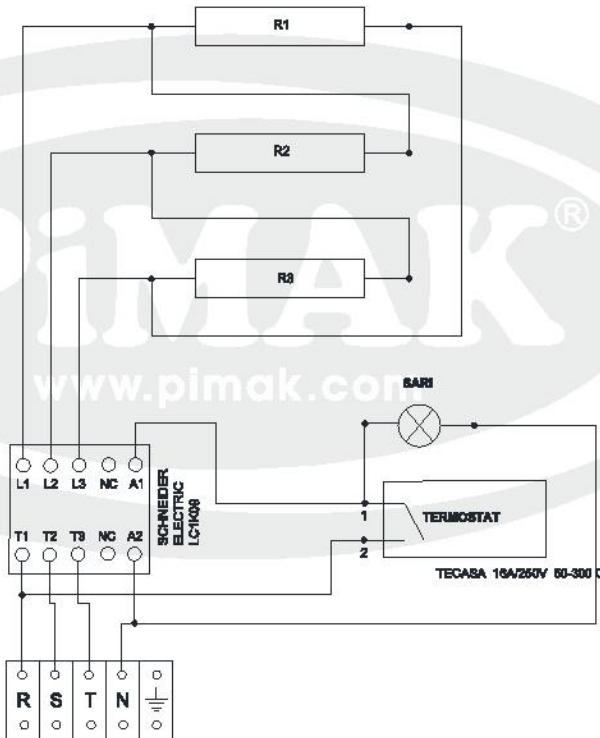
2'Lİ TRİFAZE KUMPİR ŞEMASI



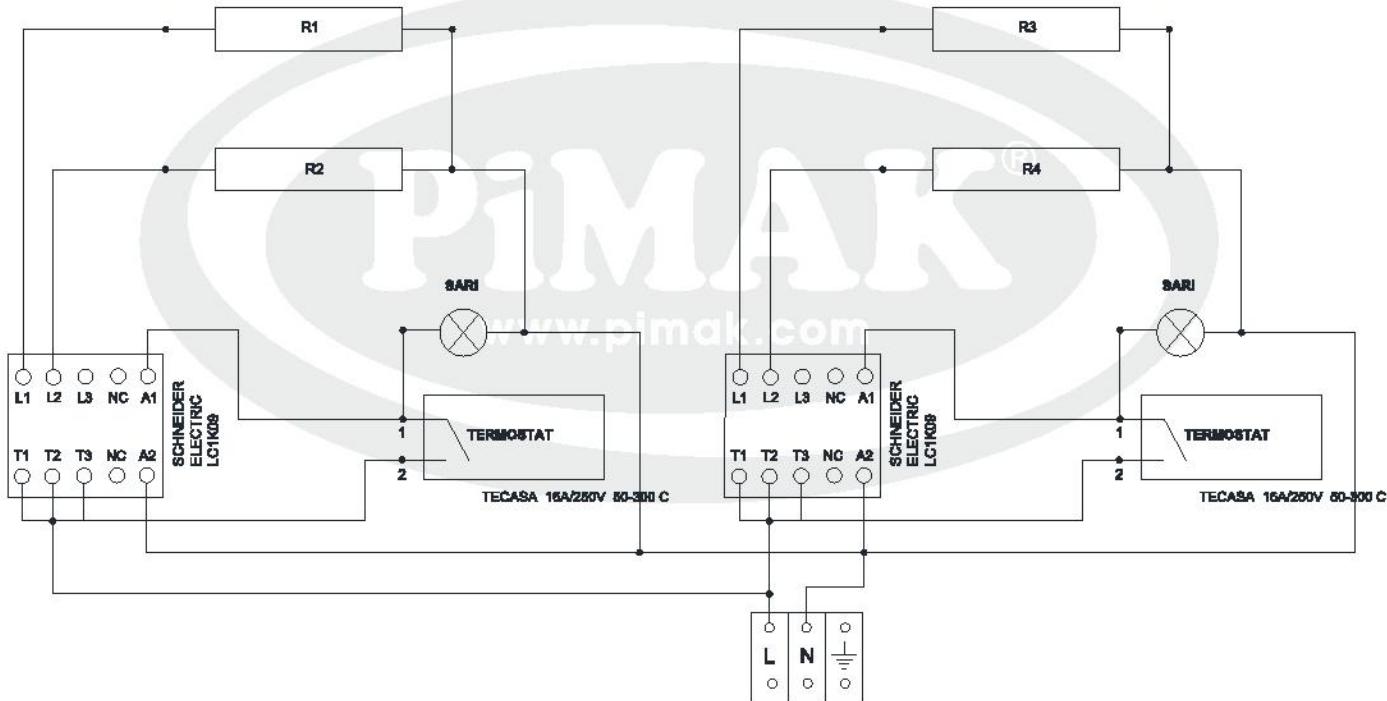
3'LÜ MONOFАЗE KUMPİR ŞEMASI



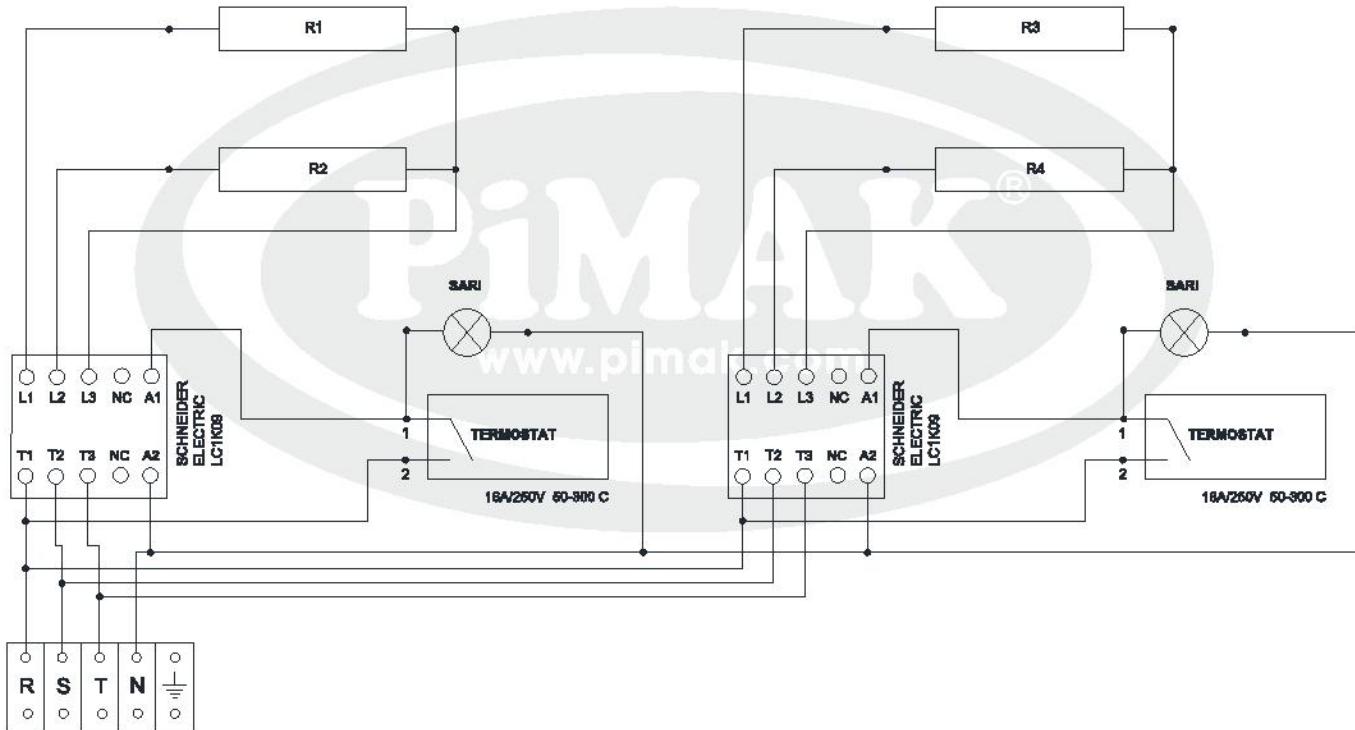
3' LÜ TRİFAZE KUMPİR ELEKTRİK ŞEMASI



4' LÜ MONOFAZE KUMPİR ELEKTRİK ŞEMASI



4' LÜ TRİFAZE KUMPİR ELEKTRİK ŞEMASI





GARANTİ SARTLARI

- Garanti süresi, Ürünün lastik tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pımak Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nın yetkili olduğu servis elemanlarıındaki şehisler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle mütadele edilmemiş olmasından sonra malin bütün parçalarını dahi olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalanına karşı Ürünün tesliminden itibaren başlar.
- Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Azami tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre içinde ilkden arızanın servise; servisin bulunmadığı yerde de Ürün satıcı, bayisel veya imalatçısına bildirilir tarihinden başlar.
- Elektrik şebekede aksalma veya yüksək gerilim sebebi ile olupabilecek motor ve kondansatör arızaları garanti kapsamı dışındadır.
- Malin garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gereklisə montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik mərafı, değişimli parça bedeli ya da başqa herhangi bir ad altında hiçbir Öcret tələb etmək sizin izminin yapılacaktır. (KARGO MASRAFLARI HARİC)
- Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların septanlanması tamamen Profesyonel Mutfak Ltd. Şti.'ne aittir. Arızanın giderilmesi Ürünün bulunduğu yerde veya yetdi servis Ürün atölyelerinde yapılabilir.
- Tətəklətinin tamir həkimi kullanmasına rağmen mali;
 - Tüketiciye təslim edildiğiləndən itibaren belirlərinin garanti süresi içinde kalmak kaydırla, bir yil ləçəndə aynı arızanın ikinci fazla təkrarlanması veya fərdi arızaların dördüncü fazla meydana gelmesi veya belirlərinin garanti süresi içerisinde arızaların toplamının ikinci fazla olması sonucu Ürünündə yarananamaması sureki kimişə durumlarında tüketici malin Öcretsiz değişimini, bedel iadesi veya ayp oranında bedel indirimini tələb edəbilir.
 - Tətəklənin gerekli azməti dərinin aşılması,
 - Firmanın servisinin servisi olmadığı həllerde sırasıyla satıcı, bayisel, İthalatçı veya imalatçısından birləşmədən dövzənlediği rəporat arızanın tamının mümkün olmadığını belirlərinin durumlarında tüketici, malin Öcretsiz değişimini, bedel iadesi veya ayp oranında indirim tələb edəbilir.
- Malin kullanımı kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Ürün sahibi bu kullanım kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işlətme kurallarını yerine getirmekde sorumludur.
- Cihazın təmiri zamanı peryodik təmir üçün.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çəkilebilecek surənlər üçün Sanayi və Ticaret Bakanlığı Tətəklənin və Reabilitətin Korunması: Genel Müdirlikləri霓ənən başvurulur. Bu belgenin kullanılmasına: 4077 sayılı Tətəklənin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Eassllarına Dair Yönetməlik uyanıncı T.C. Sanayi və Ticaret Bakanlığı İl Mədəniyyət tərəfindən izin verilmişdir.

Məlkinətindən olası bir anza durumunda garanti kapsamında işləri görebilməsi üçün yetdi servis veya bayimatze bu garanti belgenin ibraz edilməsi zorunludur.

İMALATÇI FİRMƏ:

ÜNVANI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: İ.O.S.B. Atatürk Bulvarı Ell M. Tokatlı İş Merkezi No:112/4
İkitelli-Başakşehir/İstanbul / Türkiye

TELEFON: +90 (212) 613 20 70

FAKS: +90 (212) 613 20 55

FİRMƏ KİŞESİ VE YETKİLİ İİZASI :

ÜRÜN :

CİNSİ :

MARKASI :

MODEL / SERİ / TİP :

FATURA TARİHİ VƏ NO. :

TESLİM TARİHİ VƏ YERİ :

SATICI FİRMƏ

ÜNVANI :

MERKEZ ADRESİ :

TELEFON :

FAKS :

FİRMƏ KİŞESİ VE YETKİLİ İİZASI :

Bu bölümü Üründə olduğunuz Yetkili Satıcı İmzalayıcak ve kaçışlayacaktır.



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

PİMAK FACTORY

İOSB Mah. Atatürk Blv. Eli M. Tokatlı İş Mer.
No 112/4
Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE
☎ +80 212 613 20 70
☎ +80 212 613 20 55
✉ info@pimak.com

PİMAK SHOWROOM

Davutpaşa cd. Tim2 İş Merkezi
No:269-278 PK:34240
Topkapı / İstanbul / Türkiye
☎ +80 212 256 51 98
☎ +80 212 256 36 77
✉ info@pimak.com

KASIMPAŞA SHOWROOM

Bahriye Cd. No:109 PK:34240
Kasımpaşa / İstanbul / Türkiye
☎ +80 212 258 51 98
☎ +80 212 256 36 77
✉ info@pimak.com