



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Gazlı Piliç Çevirme Makinaları

KULLANMA KLAVUZU



Gas Powered Chicken Grill Machines

USER'S GUIDE

PIM001 • PIM002 • M002-DG • M003 • PI1M003-DG • PI1M005 • PI1M007B • M004 • PI2M004-DG • PI2M006
PI2M008B • PI2M014B • PI3M009 • PI3M010B • PI3M012B • PI4M009B • PI4M011B
PI4M013B • PI5M004-K • PI5M015B • PI5M008-K • PI6M005-K • PI6M16KB • PI6M17KB

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.....	9
K. GARANTİ ŞARTLARI.....	9
L. SERVİS HİZMETLERİ.....	10
M. ÜRÜN DETAYI.....	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.....	9
K. WARRANTY.....	9
L. SERVICES.....	10
M. PRODUCT DETAILS.....	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





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 book.
	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 Üründe kullanılan malzemeler ısıya dayanıklı malzeme olduğundan, ısıya bağlı deformeler en aza indirilmiştir.
- ① Mekanik aksam olarak dişli rulmanlı yatak sistemi kullanılmıştır. Tamir ve bakımı çok kolaydır.
- ① İlk çalıştırma esnasında küçük dişlilerden tıkrırtı sesleri gelebilir. Daha sonra dişliler alışacağından bu sesler kesilir. Makine içerisinde şişlerin takıldığı kısımlarda V-sabit yatak ve rulmanlı yatak kullanılmıştır.
- ① Setüstü yatay tiplerde motor-dişli sistemi, dik tiplerde ise motor-dişli-zincir sistemi kullanılmıştır.
- ① Piliç kızartma makinesinin camı ısıya dayanıklı sekurit camdır. Sıcak iken su ile temas ettirmeyiniz! Aksi takdirde cam patlayabilir.
- ① Piliç makinelerinin içi lamba aydınlatmalıdır. Cihazda kullanılan kablolar ısıya dayanıklı silikon kablodur.

E. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

- ① Cihaz pişirme amaçlı üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız!
- ① Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özürülülerin kullanması sakıncalıdır.
- ① Cihazın montaj ve diğer gazlara dönüşümü yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ① Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ① Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülürse geçerlidir. Görülüyorsa 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 Herhangi bir gaz sızıntısı hissedildiğinde ana musluğu kapatınız! Yanıcı ve yakıcı herşeyi uzaklaştırınız! Gerektiğinde yetkili gaz firmasını arayınız!

D. BASIC FEATURES

- ① Chicken grill machines are made from resistant materials against to the heat. That provides to reduce lowest level for heat deformations.
- ① Slot system with bearing and sprocket are used in its mechanical component group. Maintenance and repairing are easy.
- ① Some rattling sounds may occur in small sprockets in first use. These sounds will stop after running. (The gear group will get used to loop after awhile) V-fixed beds and roller beds are used in its skewer inserting zones.
- ① In counter-top horizontal models, motor-gear system is used. In vertical type models, motor-gear-sprocket system is used.
- ① Glasses of the chicken grill machines are resistant against to the heat. The glasses should not contact with water while they are hot. Otherwise the glasses may explode.
- ① There is an inner lighting system in chicken grill machines. Refractory cables are used in the product.

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 and gas converting 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 In case a gas leak is occurred, turn main gas valve off! Flammable material should be taken away immediately!

F. TEKNİK ÖZELLİKLER

F. TECHNICAL FEATURES

KOD	ÜRÜN ADI	EBAT(mm)	GÜÇ Kw/Kcal	GAZ CİNSİ	BASINÇ NG/LPG (mbar)	GAZ GİRİŞ ÖLÇÜSÜ (inch)	KAPASİTE PİŞİRME ADETİ (\$is)
PIM001	PİLİÇ MAKİNESİ SET ÜSTÜ	75X50X65	5/4300	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	9
PIM002	PİLİÇ MAKİNESİ SET ÜSTÜ	80X50X70	5/4300	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	9
M002-DG	PİLİÇ MAKİNESİ DİK TİP	80X75X86	5/4300	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	9
M003	PİLİÇ MAKİNESİ SET ÜSTÜ	90X50X70	7,5/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	12
P11M003-DG	PİLİÇ MAKİNESİ DİK TİP	90X50X80	7,5/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	12
P11M005	PİLİÇ MAKİNESİ SET ÜSTÜ TAMBURLU	90X60X101	7,5/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	20
P11M007B	PİLİÇ MAKİNESİ TAMBURLU DİNLENDİRMELİ	90X60X175	7,5/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	20
M004	PİLİÇ MAKİNESİ SET ÜSTÜ	105X50X70	7,5/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	15
P12M004-DG	PİLİÇ MAKİNESİ DİK TİP	105X50X88	8/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	15
P12M006	PİLİÇ MAKİNESİ SET ÜSTÜ TAMBURLU	105X60X101	8/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	25
P12M008B	PİLİÇ MAKİNESİ TAMBURLU DİNLENDİRMELİ	105X60X175	8/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	25
P12M014B	PİLİÇ MAKİNESİ DÖKÜMLÜ	90X75X200	8/6450	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	36
P13M009	PİLİÇ MAKİNESİ ÇİFT KATLI TAMBURLU	90X60X190	16/13760	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	20+20
P13M010B	PİLİÇ MAKİNESİ ÇİFT VİTRİNLİ LAVTAŞLI	90X60X190	16/13760	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	48
P13M012B	PİLİÇ MAKİNESİ TEK VİTRİNLİ	90X58X19	16/13760	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	24
P14M009B	PİLİÇ MAKİNESİ ÇİFT KATLI TAMBURLU	105X63X190	16/13760	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	25+25
P14M011B	PİLİÇ MAKİNESİ ÇİFT VİTRİNLİ LAVTAŞLI	105X60X190	16/13760	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	60
P14M013B	PİLİÇ MAKİNESİ TEK VİTRİNLİ	115X61X190	16/13760	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	30
P15M004-K	PİLİÇ MAKİNESİ SÜ KOLLU MODEL	122X60X105	10/8600	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	15
P15M015B	PİLİÇ MAKİNESİ DÖKÜMLÜ	120X80X200	10/8600	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	54
P15M008-K	PİLİÇ MAKİNESİ SÜ KOLLU MODEL	105X60X175	10/8600	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	35
P16M005-K	PİLİÇ MAKİNESİ SÜ KOLLU MODEL	90X60X101	20/17200	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	20
P16M16KB	PİLİÇ MAKİNESİ KOLLU MODEL	125X60X185	20/17200	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	25
P16M17KB	PİLİÇ MAKİNESİ KOLLU MODEL	125X60X205	20/17200	NG/LPG	21-25 / 30-50	1/2	35

G. TAŞIMA & KURULUM

- ⓘ 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
- ⓘ Cihaz özellikle gaz tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ⓘ Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmeli, cihaz nemli bezle temizlenmelidir.
- ⓘ Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz!
- ⓘ Ürünü yanıcı / patlayıcı maddeler ve elektrik tesisatı yakınında kullanmayınız!
- ⓘ Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz! Bunun yerine yağ sökücü ve bakım spreyi kullanınız!
- ⓘ Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı, gaz basınçları kontrol edilmelidir.
- ⓘ Cihazın montaj edileceği yer, yangına sebebiyet vermeyecek şekilde yalıtılmış ve emiş özelliği olan havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- ⓘ Cihaz ile duvar arasında en az 20cm, iki cihaz arasında 30cm aralık olmalıdır. Cihaz gaz bağlantı hortum uzunluğu maksimum 150cm olmalıdır.
- ⓘ Cihaz düz bir zemin üzerinde gerektiğinde sabitlenmelidir. Taşıma esnasında gaz ve elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- ⓘ LPG'den doğalgaza enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur. (Gaz değişimi yetkili servis tarafından yapılmalıdır.)
- ⓘ Piliç kızartma makinesi sıcakken cam kısmını temizlemeyiniz! Aksi takdirde sekurit cam patlayabilir.
- ⓘ Yağ çekmecesini cihazı çalıştırmadan önce kontrol ediniz! Dolmuşsa boşaltarak temizleyiniz!

G. TRANSPORTING & INSTALLATION

- ⓘ 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.
- ⓘ Gas installation should not be damaged during transporting process!
- ⓘ Protective nylons of the product should be disassembled completely! The product should be cleaned with a wet cloth!
- ⓘ Place the product on smooth and solid floor!
- ⓘ Don't use the product near the electrical installation, explosive and flammable materials!
- ⓘ Don't clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care spray for cleaning!
- ⓘ Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff! Gas pressure should be checked!
- ⓘ Montage area should be isolated against fire! A ventilation system should exist over the product.
- ⓘ 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. Gas inlet flexible hose should be less than 150cm.
- ⓘ The device should be fixed on the floor! Please make water /gas connection disconnected during transportation.
- ⓘ Gas converting process is possible to other gas types by changing injector and gas intel nozzle. (Changing process is made by qualified personnel)
- ⓘ Do not clean the glasses of the grill machine with water while they're hot. Otherwise security glasses may explode.
- ⓘ Please check oil drawer before running the device! Clean the drawer by discharging dirty oil if it is full!

H. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- ① Ürün çalıştırılmadan önce , bir teknisyen veya yetkili servis tarafından gaz ve elektrik tesisatını kontrol edilerek cihaz bağlantısı yapılmalıdır.
- ① Yanmasını istediğiniz brülöre ait gaz musluğunu hafifçe saat yönüne doğru çevirerek brülöre gazın gelmesini sağlayınız!
- ① Brülördeki gaz herhangi bir ateşleyici sayesinde ateşlenir ve istenilen avara getirilir.
- ① Kumanda panelinde bulunan motor düğmesi açılarak şişlerin dönmesi sağlanır.
- ① İsteğe göre kumanda panelinde bulunan lamba düğmesi açılarak iç aydınlatma sağlanır.
- ① Cihazı bir süre boştaki çalıştırarak kötü kokuların tahliyesi sağlayınız!
- ① Piliç çevirme makinesi bir davlumbaz altında çalıştırılmalı, açık havada kullanıldığında yağmur ve rüzgara maruz kalmamalıdır.
- ① Eğer piliç çevirme makineleri yan yana kullanılacaksa, iki cihaz arasında en az 30 cm, tek kullanılacaksa duvarda 10 cm uzakta olmalıdır.
- ① Ürün kapatılırken açma-kapama düğmelerinin kapandığından emin olunuz!

I. KUMANDAPANELİ

Cihaz üzerinde gaz açma-kapama musluğu,termokupul, iç aydınlatma ve motor çalıştırma düğmesi bulunmaktadır.

Açma-Kapama musluğu; Gazın brülöre gitmesini ve kapanmasını sağlar.

Termokupul; gaz musluğuna bir iletkenle bağlıdır. Ucunun ısınmasıyla musluğun açılmasını, sıcak kaldığı sürece gazın musluktan gelmesini sağlar. Alev herhangi bir sebepten dolayı kesilirse termokupul ucu soğuyacağından dolayı musluktan gaz gelmesi kesilir.

Elektrik rezistans düğmesi: Elektrik rezistans dinlendirmeli tiplerde elektrik rezistansının çalıştırılmasını sağlar.

H. OPERATING

- ① Before running the appliance gas & electric connection must be checked by a technician or authorized technical service personnel.
- ① Gas flow is provided to the burner by turning gas faucet or targeted burner to clockwise while keeping press.
- ① The gas which are in the burner is ignited with any igniter. Needed flame adjustment is done by turning gas faucet.
- ① Motor button should be opened for beginning to turn the skewers! Motor button is on the control panel.
- ① If user wants to open the inner lighting system, an inner lighting button is exist on the control panel.
- ① Please provide to evacuate the bed smells by running the device without putting any food a while!
- ① The product should be operated under a paddle box. If the product will be in open air, it should not be exposed to rain or wind.
- ① If chicken grill machines will be used side by side, gap distance should be 30 cm, if it will be used by one, then gap distance should be 20 cm from the wall.
- ① Make sure all the buttons are in off positions after shutting the device!

I. CONTROL PANEL

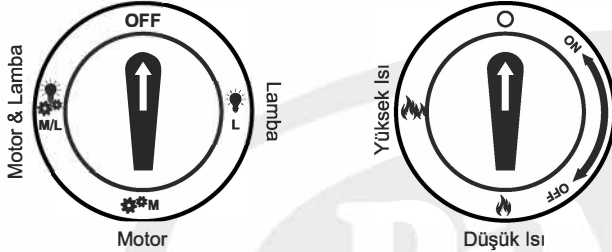
There are gas on-off faucet, inner lighting lamp and motor on-off buttons on the control panel.

On-Off: Gas "On-Off" faucet provides gas to reach up to burners and interrupting gas flow.

Thermocouple; The thermocouple has connected to gas faucet with a conductive material. When its nozzle becomes hot, it provides to gas flow. If flame interrupts because of any reason, its nozzle will be cold and its gas flow will stop.

Electric resistance button: Electric resistance button provides to turn on the warm showcase unit.

İç aydınlatma ve motor çalıştırma düğmesi: İç aydınlatma ve motor çalıştırma düğmesi ilk kademesi lambayı hem de motoru, üçüncü kademesi sadece motoru çalıştırır.



J. TEMİZLİK & BAKIM

- ① Cihazı çalıştırmadan önce üzerindeki pvc koruyucular çıkarılmalıdır.
- ① Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz. Yağ söktücü veya bakım spreyi kullanınız.
- ① Temizlik esnasında gaz valfleri kapalı konumda olmalıdır.
- ① Temizlik esnasında ayarlı parçalar zarar görmemelidir.

Ürünü çalıştırdıktan sonra;

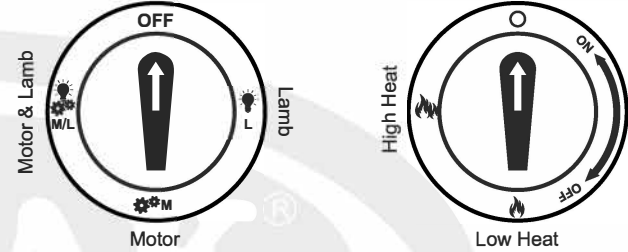
a. Günlük Bakım: İş bitiminde cihazın şişleri ve tüm iç-dış yüzeyleri temizlenmelidir. Yağ çekmecesi kontrol edilerek temizlenmelidir.

b. Haftalık Bakım: Cihaz tamamen temizlenmelidir.

c. Yıllık Bakım: Musluk ve tesisat gaz sızdırmazlığı, gerekli ayarlar ve elektrik bağlantıları gözden geçirilmelidir.

Bu talimatlar yalnızca ülke kodu üzerinde görülüyorsa geçerlidir. Ülke kodu üzerinde görülüyorsa, ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren, teknik talimatlara başvurun!

Inner lighting and motor button: Inner lighting and motor button's first level turns on the lamp. Second level turns on the motor and lamp. Third level turns on the motor only.



J. CLEANING & MAINTENANCE

- ① All protective film layers should be disassembled before running the appliance
- ① Do not clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care sprays!
- ① Main gas valves should be taken to off position during cleaning!
- ① Adjusted parts should not be damaged during cleaning!

After operating the product;

a. Daily Maintenance: All inner and outer surfaces should be cleaned. Oil drawer should be drained

b. Weekly Maintenance: The product should be cleaned completely

c. Annual Maintenance: Faucet impermeability and necessary adjustment should be made by manufacturer or authorized technical service

These instructions are valid, if country code is seen on the product. If not, please read technical instructions which are indicating necessary instruction to adapt the device according to existing conditions in your country.

TR

GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNALARI



ENG

GAZ POWERED CHICKEN GRILL MACHINES



K. GARANTİ ŞARTLARI

Garanti ürün satışı tarihi itibarıyla 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 usage conditions. The spare parts will be provided during product lifecycle.

Warranty does not cover user faults

L. AFTER SALES SERVICES

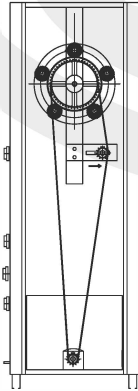
After sales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

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

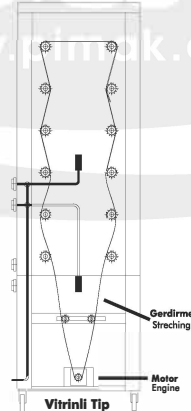
Phone: +90 212 613 20 70

Fax: +90 212 613 20 55

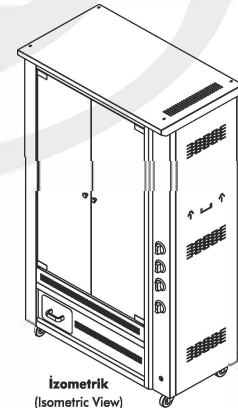
M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS



Tamburlu Tip
(Drum Type)



Vitrinli Tip
(Showcase Type)



İzometrik
(Isometric View)

PİMAK	RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU	MAKİNE / CİHAZ ADI
		GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR

TEHLİKE TİPİ VE KONUMU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DERECESESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA

1.0 Mekanik Tehlikeler									
1.1 Ezilme Tehlikesi		X							
1.2 Kesme veya Bölme Tehlikesi		X							
1.3 Takılma Tehlikesi		X							
1.4 Kapma veya Yakalanma		X							
1.5 Darbe Tehlikesi		X							
1.6 Delme veya Saplanma Tehlikesi		X							
1.7 Sürtünme veya Aşınma Tehlikesi		X							
1.8 Yüksek Basıncılı Sıvıların Fıskırma Tehlikesi		X							
2.0 Elektrik Tehlikeleri									
2.1 Personelin Elektrik Taşıyan Parçalarda Direk Teması		X							
2.2 Personelin Elektrik Taşıyan Parçalarla Dolaylı Teması		X							
2.3 Yüksek Gerilim Taşıyan Parçalara Yaklaşma		X							
2.4 Elektrostatik Olaylar		X							
2.5 Kısa Devre, Aşırı Yük vb Sebeplerle Kimyevi Etkilerin, Eriyen Parçaların Çıkması Gibi Termik Radyasyon veya Diğer Olaylar (Fenomen)		X							
3.0 Termik Tehlikeler									
3.1 Aşırı Sıcak Malzeme veya Nesne, Alev veya Isı Kaynaklarından Yayılan Radyasyon veya Patlama İle Temas Neticesinde Oluşan Yanıklar	X		N	2	Kullanma kılavuzunda sıcak yüzeylerle temas edilmemesi gerektiği vurgulanmış olup, cihaz üzerinde sıcak yüzey uyarı işareti konulmuştur.	X			
3.2 Sıcak ve Soğuk Ortamın Meydana Getirdiği Zararlı Etkiler	X		N	2	Cihazların yeterli havalandırmanın olduğu mekanlarda çalıştırılması gereği kullanma kılavuzunda ve cihaz üzerinde belirtilmiştir.	X			

PİMAK	RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU	MAKİNE / CİHAZ ADI
		GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR

TEHLİKE TİPİ VE KONUMU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DERECESESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA
4.0 Gürültünün Oluşturduğu Tehlikeler								
4.1 İşitme Kaybı, Diğer Psikolojik Rahatsızlıklar		X						
4.2 Konuşmada Akustik Sinyallerle vb. ile Girişim		X						
5.0 Titreşimin Sebebi Olduğu Tehlikeler								
5.1 Tespit Edilerek Kullanılan Cihazların Sinir Sistemi Ve Damarlara Ait Rahatsızlığa Yol Açması		X						
5.2 Bütün Vücudu Etkileyen Titreşim, Uygun Olmayan Vücut Duruşu Olduğunda		X						
6.0 Radyasyonun Sebebi Olduğu Tehlikeler								
6.1 Düşük Frekans, Radyo Frekans Radyasyonu, Mikro Dalgalar		X						
6.2 Kızıl Ötesi, Mor Ötesi ve Görünür Dalgalar		X						
6.3 X ve Gama Işınları		X						
6.4 Alfa Beta Işınları, Elektron veya İyon Işınları, Nötronlar		X						
6.5 Lazerler		X						
7.0 Cihazlarda İşlenen, Kullanılan Veya Tüketilen Malzeme Veya Cisimlerin Sebebi Olduğu Tehlikeler								
7.1 Zararlı, Zehirli, Korozif ve Tahrif Edici Sıvıların, Gazların Dumanının, Tütsünün ve Tozun Tenefüs veya Temas Edilmesi Yolıyla Oluşan Tehlikeler	X		N	2	Yanmış gazların atılması için havalandırma sisteminin mevcut olması gerektiği kullanma kılavuzunda ve cihaz üzerinde belirtilmiştir	X		
7.2 Yangın ve Patlama Tehlikesi		X						
7.3 Biyolojik Tehlike		X						
8.0 Cihaz Tasarımında Ergonomik Prensiplerin İhtimali İle Oluşan Tehlikeler								
8.1 Sağsızsız Vücut Duruşu Veya Aşın Efor Sarf Etme	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır	X		
8.2 İnsan El-Kol Veya Ayak-Bacak Anatomisinin Yeterince Göz Önüne Alınmaması	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır	X		
8.3 Şahsi Koruyucu Donanımın Kullanımının İhmal Edilmesi	X		N	2	Eldiven kullanılması için uyarı işareti cihaz üzerinde konmuştur	X		

PİMAK	RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU	MAKİNE / CİHAZ ADI	
		GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR	

TEHLİKE TİPİ VE KONUMU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DERECEŚİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA

8.4 Ortamın Yetersiz Aydınlatması		X						
8.5 Aşırı Zihin Yüğü veya Zihnin Yüğü Altında Bulunması		X						
8.5 Aşırı Zihin Yüğü veya Zihnin Yüğü Altında Bulunması		X						
8.6 İnsan Hatası İnsan Davranıőı		X						
8.7 El Kumandalarının Yetersiz Tasarımı, Yerleőtirilmesi veya Tanıtılması		X						
8.8 Görüntü Birimi Ekranının Yetersiz Tasarımı, Yerleőtirilmesi		X						
9.0 Tehlikelerin Kombinasyonu								
10.0 Beklenmeyen Çalıőma								
Beklenmeyen Hızda, Aşırı Hızda Çalıőma		X						
10.1 Kumanda Sisteminin Bozulması/Kesilmesi								
10.2 Enerji Kesildikten Sonra Tekrar Kurulması		X						
10.3 Elektrik Donanımı Üzerinde Harici Tesirler		X						
10.4 Diğer Harici Tesirler, Yerçekimi, Rüzgar Vb.		X						
10.5 Yazılımdaki Hatalar		X						
10.6 Operatör Tarafından Meydana Getirilen Hatalar (İnsan Karakteri ve Kabiliyeti İle Makine Arasındaki Uyumsuzluğun Sebebi Olduğu)		X						
11.0 Mümkün Olan En Uygun Şartlarda Cihazın Durdurulmasının İmkansızlığı		X						
12.0 Güç Beslemesindeki Arızalar		X						
13.0 Takımın Dönüş Hızındaki Değişmeler		X						
14.0 Kumanda Devresindeki Arızalar		X						
15.0 Bağlama Elemanlarındaki Hatalar		X						
16.0 Çalıőma Esnasındaki Parçalanmalar		X						
17.0 Cisimlerin veya Akıőkanların Fırlaması		X						
18.0 Makinenin Kararlılığının Kaybolması		X						

PİMAK	RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU	MAKİNE / CİHAZ ADI
		GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR

TEHLİKE TİPİ VE KONUMU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DERECESESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA

19.0 Kişilerin Tökezlemesi,Kayması, Düşmesi

X

Açıklama: Yukarıdaki risk analizi EN 12100-2010 standardında tanımlanan teknikler ve kavramlar kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Bütün riskler elimine edilmiştir veya kabul edilebilir seviyeye düşürülmüştür. Gelecekte bunların dışında bir risk görüldüğünde risk analizi tekrarlanacaktır.

Analiz edilen riskler;

1. Derece (Yüksek Risk)
2. Derece (Orta Risk)
3. Derece (Düşük Risk) olarak derecelendirilmiştir.

Ortaya çıkan risklerin önlenmesinde aşağıdaki metotlar kullanılmıştır.

1. Tasarımda değişiklikler
2. Uyarı etiket ve levhaları
3. Kullanım ve bakım talimatlarında uyarılar



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimak 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 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, bayisi veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik şebeke 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 malı;
 - Tüketicieye teslim edildiği andan itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikiden fazla tekrarlaması 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.
 - Tamiri için gerekli zamani sürenin aşılması,
 - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayisi, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenlediği raporla arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirlenmesi durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Ürün sahibi bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kurallarını yerine getirmekle 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 uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

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

İMALATÇI FİRMA:

ÜNVANI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

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

ÜNVANI

MERKEZ ADRESİ

TELEFON

FAKS

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürünün aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

PİMAK FACTORY

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

Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE

☎ +90 212 613 20 70

☎ +90 212 613 20 55

✉ info@pimak.com

PİMAK SHOWROOM

Davutpaşa cd. Tim2 İş Merkezi
No:269-278 PK:34219

Topkapı / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

KASIMPAŞA SHOWROOM

Bahriye Cd. No:109 PK:34240
Kasımpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com