



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Gazlı Yer Ocakları

Gas Powered Floor Type Cookers

KULLANMA KLAVUZU

USER'S GUIDE

M018 • M018-1 • M018-2

PiMAK®

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.....	9
K. GARANTİ ŞARTLARI.....	10
L. SERVİS HİZMETLERİ.....	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.....	5
F. SAFETY.....	6
G. TRANSPORTING & INSTALLATION.....	6-7
H. CONTROL PANEL.....	7
I. OPERATING.....	8
J. CLEANING & MAINTENANCE.....	9
K. WARRANTY.....	10
L. 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 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 Yer ocağında kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Yer ocağı brülörlerinde emniyet ventili kullanılmış olup, ateş söndüğü zaman otomatik olarak gaz kapanacaktır.
- ① Pişirilen gıdanın taşması sonucu yer ocağı içinde bakteri oluşturmaması için, her brülör altına pislik tepsisi konulmuştur.
- ① İki ayrı (Çift Kademeli) bek olması ile kuvvetli ve kısık ateşte pişirilme sağlanmıştır.
- ① Brülör kolu üzerinde yer alan hava ayar yüksüğü ile gerekli tam yanış sağlanmıştır.
- ① Üst dökümler değişik çaptaki kazan ve tencerenin iyi oturması için özel dizayn edilmiş dökümler kullanılmıştır.
- ① Yer ocakları zemine üzerinde ayarlı rotill ayaklarla teraziye getirilmesi sağlanmıştır.
- ① Gaz tesisatları bakır boru ile yapılmıştır. Gaz girişi standart 1/2" dişlidir.
- ① Gerekli parça değişikliği ile diğer gazlara dönüşümüne uygundur.

D. BASIC FEATURES

- ① Because of the materials used in the floor type cookers grids are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① Safety valves are used in the floor type cookers. The gas will shut off automatically when the fire goes out..
- ① As a result of the food overflowing, a trash tray is placed under each burner in order to prevent bacteria from forming in the ground.
- ① With two separate (Double Stage) burners, it is possible to cook on strong or low heat..
- ① Complete fire does provided by air setting ferrule which was located at the burner sleeve.
- ① Specially designed smelting metals are used for the good placement of different types of boilers and pans.
- ① Ground quarries are arranged on the ground by means of the ball-feet.
- ① Gas installations are made with copper pipes. The gas inlet is standard 1/2 ".
- ① It's suitable for conversion to other gases with required part change.

E. TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Ağırlık(Kg) Weight (Kg)	Toplam (Kw/Kcal) Total (Kw/Kcal)	Gaz Tüketimi (m ³ /h)-(kg/h) Gas Consumption (m ³ /h)-(kg-h)	Doğal Gaz / LPG (mbar) Natural Gas / LPG (mbar)
M018	Tek Yanışlı Single Flame	40*50*50	20	3 - 2580	0,317 - 0,237	21/25 - 50-60
M018-1	Çift Yanışlı Double Flame	60*70*50	49,5	12,5 - 10750	1,323 - 0,986	21/25 - 50-60
M018-2	Üç Yanışlı Triple Flame	70*80*50	48	25 - 21500	2,12 - 1,57	21/25 - 50-60

F. GÜVENLİK

- ⓘ Cihaz pişirme amaçlı üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız!
- ⓘ Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özürlülerin kullanması sakıncalıdır.
- ⓘ Cihazın montaj ve diğer gazlara dönüşümü yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ⓘ Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ⓘ Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülürse geçerlidir. Görülüyorsa ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun!
- ⓘ Ürün yakınında mutlaka yangın söndürücü tüp bulundurunuz, yangın esnasında tazyikli su kullanmayınız!
- ⓘ Herhangi bir gaz sızıntısı hissedildiğinde ana musluğu kapatınız! Yanıcı ve yakıcı her şeyi uzaklaştırınız! Gerektiğinde yetkili gaz firmasını arayınız!

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, döküm ocaklar 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!

F. SAFETY

- ⓘ The product is produced for cooking.
- ⓘ Do not use it for other aims. It should not be used by kids and disabled people.
- ⓘ Assembly and gas converting processes should be made by a licensed montage staff or authorized technical service.
- ⓘ Do not change adjustments on product.
- ⓘ 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
- ⓘ Place a fire extinguisher near to the product! Do not interfere with pressurized water in case of fire!(Like spraying water from a hose)
- ⓘ In case a gas leak is occurred, turn main gas valve off! Flammable material should be taken away immediately!

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! Cast cookers 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!

- ⓘ 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 bağlantısı kesilmelidir.
- ⓘ LPG'den doğalgaza enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur. (Gaz değişimi yetkili servis tarafından yapılmalıdır.)

H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde gaz açma-kapama musluk düğmesi ve termokopul bulunmaktadır.

Açma Kapama Musluğu; Gazın brülöre gitmesini ve kapanmasını sağlar.

Termokopul: Gaz musluğuna bir iletkenle bağlıdır. Ucunun ısınmasıyla musluğun açılmasını, sıcak kaldığı sürece gazın musluktan gelmesini sağlar. Alev herhangi bir sebepten dolayı sönerse termokopul ucu soğuyacağından musluktan gaz gelmesi kesilir.

- ⓘ 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 gas connection disconnected during transportation.
- ⓘ Gas converting process is possible to other gas types by changing injector and gas inlet nozzle. (Changing process is made by qualified personnel)

H. CONTROL PANEL

There are "ON-OFF" faucet with thermocouple on the product. First burning process realizes with its own igniter.

On-off Button: It provides gas to reach up to burner.

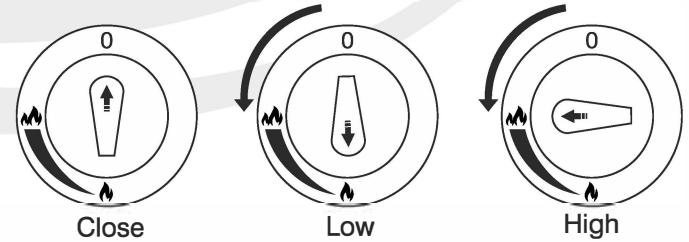
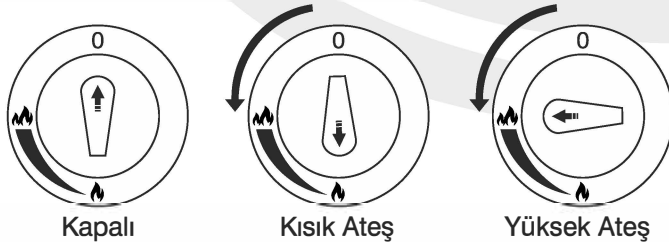
Thermocouple: It is connected to gas faucet with a conductive material. It provides faucet to open after heating the nozzle. Gas flows from the faucet while it is hot. If flame stops because of any reason, gas stream will be shut down.

I. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- ① Yanması istenen brülöre ait musluğa saat yönü tersine çevirerek brülöre gaz akışı sağlanır.
- ① Brülördeki gaz herhangi bir ateşleyici ile ateşlenir. Bu süre içinde kullanıcı termokupul devreye girene kadar düğmeye basılı tutmalıdır. Arzu edilen alev ayarı musluğun saat yönü tersine çevirmesiyle yapılır. Emniyet ventilli modellerde saat yönünün tersine çevirdikçe alev boyu kısalmır. Emniyet ventili olmayan modellerde ise alev boyu artar.
- ① Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
- ① Cihaz açık havada ve rüzgarlı ortamda çalıştırılmamalıdır. Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① İş bitiminde gaz musluğu kapatılmalıdır.

I. OPERATING

- ① Gas flow is provided to the burner by turning gas faucet of the burner counter-clockwise.
- ① The gas in the burner may ignited with any igniter. User should keep the knob pressed until thermocouple begins to work. Needed flame adjustment is made by turning faucet knob counterclockwise. Gas faucets with safety ventill will decrease flame on CCW turning of knob. Other models will increase flame height.
- ① The product should run first without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ① It should not be used in open and windy environment. It should be operated under a paddle box in closed area.
- ① Gas faucet should be closed after cooking process.



J. TEMİZLİK & BAKIM

- ① Cihazı çalıştırmadan önce üzerindeki pvc koruyucular çıkarılmalıdır.
- ① Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz. Yağ sökücü 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: Döküm ızgaralar nemli bir bez ile temizlenir.

b. Haftalık Bakım: Cihaz tamamen temizlenmelidir.

c. Yıllık Bakım: Musluk ve tesisat gaz sızdırmazlığı, gerekli ayarlar gözden geçirilmelidir. Bu bakım imalatçı firma veya yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

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

Cihazın Değişen Parçaları;

- 1- Brülör
- 2- Gaz musluğu
- 3- Termokopul
- 4- Üst Döküm
- 5- Alt Rotil Ayak

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: Iron grates should be cleaned with damp cloth.

b. Weekly Maintenance: The oven should be cleaned completely.

c. Annual Maintenance: Necessary adjustments should be completed like faucet tightness. That maintenance should be made by manufacturer company or authorized 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.

Changeable Parts;

- 1- Burner
- 2- Gas Faucet
- 3- Thermocouple
- 4- Top Smelted metal
- 5- Routil leg

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 spareparts will be provided during product life cycle.

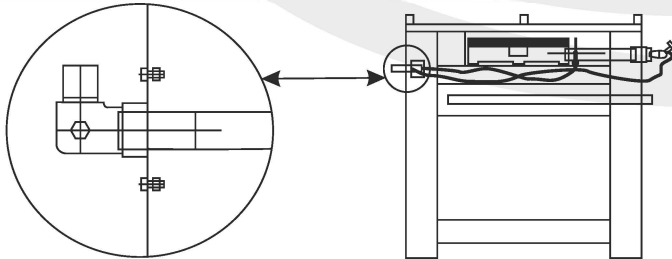
Warranty does not cover user faults

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

1. Alt Ayaklar ve Gövde / Legs & Body
2. Gaz Açma-Kapama Düğmeleri / Gas On-Off Switches
3. Alt Pislik Tepsisi / Alt Pislik Tepsisi
4. Brülörler / Burner
5. Üst Dökümler / Top Smelted Metal

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 DERECESİ	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 Tehlikesi									
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 Sebep 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 Sebep 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 Sebep Olduğu Tehlikeler								
7.1 Zararlı, Zehirli, Korozif ve Tahrif Edici Sıvıların, Gazların Dumanının, Tütsünün ve Tozun Teneffüs 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 Aşırı 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 üzerine 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 Yük Altında Bulunması		X						
8.5 Aşırı Zihin Yüğü veya Zihnin Yük Altında Bulunması		X						
8.6 İnsan Hatası İnsan Davranışı		X						
8.7 El Kumandalarının Yetersiz Tasarımı, Yerleřtirilmesi veya Tanıtılması		X						
8.8 Görüntü Birimi Ekranının Yetersiz Tasarımı, Yerleřtirilmesi		X						
9.0 Tehlikelerin Kombinasyonu								
10.0 Beklenmeyen Çalışma								
Beklenmeyen Hızda, Aşırı Hızda Çalışma		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 Çalışma Esnasındaki Parçalanmalar		X						
17.0 Cisimlerin veya Akışkanların Fırlaması		X						
18.0 Makinenin Kararlılığının Kaybolması		X						

PIMAK	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 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 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
Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com