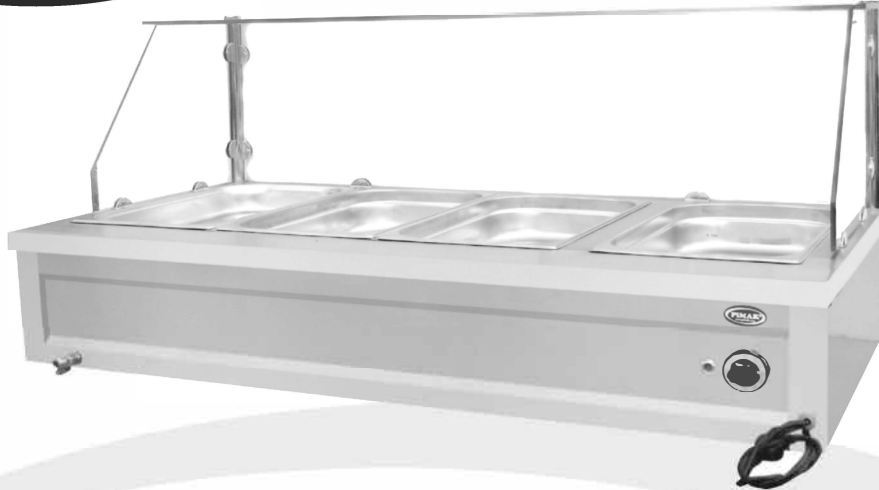




PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Gazlı Bain-Marieler

Gas Type Bain-Maries

KULLANMA KLAVUZU

USER'S GUIDE

BEM037-3S • BEM037-4S • BE1M037-5S • BE1M037-6S • BEM037-3K • BEM037-4K • BE1M037-5K
BE1M037-6K • M040-B • BE2MX037-3KSG • BE2MX037-4KSG • BE2MX037-5KSG • MX037-6KSG

TR**İÇİNDEKİLER****ENG****CONTENTS**

| | |
|--|------------|
| A. GİRİŞ..... | 3 |
| B. SORUMLULUKLAR..... | 4 |
| C. UYARI & İKAZ İŞARETLERİ..... | 4 |
| D. TEMEL ÖZELLİKLERİ..... | 5 |
| E. TEKNİK ÖZELLİKLER..... | 6 |
| F. GÜVENLİK..... | 7 |
| G. TAŞIMA & KURULUM..... | 7-8 |
| H. KUMANDA PANELİ..... | 8 |
| I. ÇALIŞTIRMA..... | 9 |
| J. TEMİZLİK VE BAKIM..... | 10 |
| K. GARANTİ ŞARTLARI..... | 11 |
| L. SERVİS HİZMETLERİ..... | 11 |
| M. ÜRÜN DETAYI..... | 12 |
| N. GARANTİ BELGESİ..... | 15 |

| | |
|--|------------|
| A. INTRODUCTION..... | 3 |
| B. RESPONSIBILITIES..... | 4 |
| C. WARNING & CAUTION SIGNS..... | 4 |
| D. FEATURES..... | 5 |
| E. TECHNICAL FEATURES..... | 6 |
| F. SAFETY..... | 7 |
| G. TRANSPORTING & INSTALLATION..... | 7-8 |
| H. CONTROL PANEL..... | 8 |
| I. OPERATING..... | 9 |
| J. CLEANING & MAINTENANCE..... | 10 |
| K. WARRANTY..... | 11 |
| L. SERVICES..... | 11 |
| M. PRODUCT DETAILS..... | 12 |
| 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 PIMAK, 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 Yemek Dağıtım Ünitesi (Bain-Marie) genelde; yemek konan nötr bölüm, sıcak sulu, veya kuru ısıtmalı bölüm, önünde tepsi kaydırma standı, üstünde servis rafı ve camlı öksürük perdesi kısımlarından oluşur.
- ① Yemek Dağıtım Ünitesinde kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Sıcak sulu tiplerde sıcaklığı havuz içindeki suyun ısıtılması ile yemeklerin sıcak tutulması sağlanır.
- ① Kuru tip sıcak tutucularda pleyt ısıtılarak sıcaklık sağlanır.
- ① Bazı tiplerde soğuk yiyecekler için ısıtılmayan nötr bölüm mevcuttur.
- ① Sıcak sulu havuz ve nötr bölümler standart Gastronom kaplara (GN) göre modüler olarak imal edilmiştir.
- ① Sıcak sulu tiplerde havuz altında su boşaltma musluğu yer almaktadır.
- ① İstenilen ısı doğalgaz veya LPG ile çalışan bir brülör ile sağlanır.
- ① Gaz sistemi bain-marie termokupul kontrollü olup çakmaklı veya çakmaksız olarak imal edilmektedir.
- ① Enjektör ve gaz girişi değiştirilerek doğal gaz veya LPG dönüşümüne uygundur.

D. BASIC FEATURES

- ① The Bain-Maries are consists of neutral parts that are included in the meal, hot-water or dry heated part, scrolling tray stand, service shelf and protective glass screen.
- ① Because of the materials used in the bain-maries are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① Some of bain-maries are keep meals hot by boiling the water which is in the pool
- ① Dry heating bain-maries are keep meals hot by burning the plates.
- ① Some of bain-maries have got neutral section for non-hot meals
- ① Sıcak sulu havuz ve nötr bölümler standart Gastronom kaplara (GN) göre modüler olarak imal edilmiştir.
- ① Sıcak sulu tiplerde havuz altında su boşaltma musluğu yer almaktadır.
- ① Needed heat is created by a gas burner.
- ① The Gas powered bain-maries are control by thermocouple. They can manufacturing with lighter or without lighter
- ① It is suitable for natural gas or LPG conversion by changing the injector and gas inlet.

E. TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES

| Kodu Code | Ebat (cm) Size (cm) | Güç (Kw/Kcal) Power (Kw/Kcal) | Ağırlık (Kg) Weight (Kg) | Özellik Feature | Doğal Gaz/LPG (mbar) Natural Gas/LPG (mbar) |
|---------------|------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|--|
| BEM037-3S | 120x70x85 | 4,4 / 3784 | 86 | 1/1 Gn - 3'lü Sulu Tip (Water Type) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BEM037-4S | 150x70x85 | 4,4 / 3784 | 100 | 1/1 Gn - 4'lü Sulu Tip (Water Type) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BE1M037-5S | 180x70x85 | 8,8 / 7568 | 115 | 1/1 Gn - 5'li Sulu Tip (Water Type) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BE1M037-6S | 220x70x85 | 8,8 / 7568 | 140 | 1/1 Gn - 6'lı Sulu Tip (Water Type) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BEM037-3K | 120x70x85 | 4,4 / 3784 | 86 | 2 + 4 Tepsi (Tray) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BEM037-4K | 150x70x85 | 4,4 / 3784 | 100 | 2 + 6 Tepsi (Tray) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BE1M037-5K | 180x70x85 | 8,8 / 7568 | 115 | 2 + 8 Tepsi (Tray) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BE1M037-6K | 220x70x85 | 8,8 / 7568 | 140 | 2 + 10 Tepsi (Tray) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| M040-B | 130x70x85 | 6,5 / 5590 | 65 | Börek Teşhir Ünitesi | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BE2MX037-3KSG | 120x70x85 / 130 | 7,5 / 6450 | - | 3'lü Kuru-Sulu Tip (Dry-Water Type) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BE2MX037-4KSG | 150x80x85 / 130 | 7,5 / 6450 | - | 4'lü Kuru-Sulu Tip (Dry-Water Type) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BE2MX037-5KSG | 180x80x85 / 130 | 7,5 / 6450 | - | 5'li Kuru-Sulu Tip (Dry-Water Type) | 21 - 25 / 30 - 50 |
| BE2MX037-6KSG | 220x80x85 / 130 | 19 / 16340 | - | 6'lı Kuru-Sulu Tip (Dry-Water Type) | 21 - 25 / 30 - 50 |

F. GÜVENLİK

- ① Cihaz montaj ve diğer gazlara dönüşüm için yetkili servis tarafında veya ehliyetli gaz tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ① Bu cihaz, yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde ve davlumbaz altında kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.
- ① Ünite yemekleri sıcak tutmak ve dağıtmak içindir. Amacı dışında kullanmayınız.
- ① Cihazı düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- ① Cihaz üzerindeki ayarlı parçaların ayarı ile oynamayınız.
- ① Ürünün yakınında mutlaka yangın söndürücü tüp bulundurunuz. Yangın esnasında tazyikli su kullanmayınız.
- ① Herhangi bir gaz sızıntısı hissedildiği takdirde ana musluğu kapatınız. Yanıcı ve yakıcı her şeyi uzaklaştırınız.
- ① Gerekğinde yetkili gaz firmasını arayınız.

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 özellikle gaz tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ① Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmelidir.
- 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!

F. SAFETY

- ① Assembly and gas converting processes should be made by a licensed montage staff or authorized technical service.
- ① The device should be used in a well-ventilated place. it should be installed according to current directives. Please read technical instructions before usage and assembly.
- ① The device is produced for keeping meal hot. Do not use it for other works!
- ① Place the product smooth and solid floor!
- ① Don't play with adjusted pieces on the device!
- ① Place a fire extinguisher near the product! Never interfere with compressed water to fire!
- ① If any gas leak is felt, bring the main gas valve to off position! Take flammable and explosive materials away.
- ① Call authorized gas company in urgent situations.

G. TRANSPORTING & INSTALLATION

- ① Take necessary precautions against falling and Rolling risks!
- ① 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 Gas installation should not be damaged during transporting process!
- ① Protective nylons of the product should be disassembled completely!
- 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!

- ❗ 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.)

H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde gaz açma-kapama musluk düğmesi, ateşleme çakmağı ve termokupul bulunabilmektedir.

Açma Kapama Musluğu; gazın brülöre gitmesini ve kapanmasını sağlar.

Piyezo Çakmak: Otomatik ateşlemeyi sağlar. Bazı tiplerde ateşleme direkt olarak çakmakla veya bir tutuşturucuyla yapılır.

Termokupul: gaz musluğuna bir iletkenle bağlıdır. Ucunun ısınmasıyla musluğun açılmasını, sıcak kaldığı surece gazın musluktan gelmesini sağlar. Alev herhangi bir sebepten dolayı sönerse termokupul 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 water /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 PANNEL

The product may consist of; gas on-off faucet button, igniter or ignition hole, pilot faucet, thermocouple on the device.

On-Off Button: It provides gas to reach up to pilot nozzle and burner.

Piezo Igniter: It provides automatic ignition. (In some models, ignition process is provided with a lighter or a burner directly)

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's hot. If the flame stops because of any reason, gas stream will be shutted down.

I. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- ① Ürün çalıştırılmadan önce, güvenlik ve teknik şartları bilen, kullanma ve bakım kılavuzunda belirtilen hususlara dikkat eden bir teknisyen tarafından gaz bağlantısı yapılır.
- ① Cihaz üzerindeki koruyucu naylon çıkartılmalıdır.
- ① Sulu tiplerde havuz GN kapların yarısını geçmeyecek şekilde su ile doldurulmalıdır. Aralıklarla kontrol edilerek su ilavesi yapılmalıdır.
- ① Havuz altındaki musluğun kapalı olmasına dikkat edilmelidir.
- ① Açma Kapama Musluk düğmesi: Kumanda panosunda -O - konumunda kapalıdır.
- ① Brülöre ait gaz musluğu basılı tutularak sola hafifçe çevrilerek brülöre gaz verilir.
- ① Brülördeki gaz, ateşleyici sayesinde ateşlenir ve termokupul devreye girene kadar bir süre gaz musluğu basılı tutulur, daha sonra musluk düğmesi sola çevrilerek istenilen ayara getirilir.
- ① Çakmaksız modellerde ateşleme manuel olarak yapılır.
- ① Cihaz bir süre boşta çalıştırılarak kokunun gitmesi sağlanmalıdır.
- ① Cihaz kapalı ortamlarda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① Açık havada çalıştırılırken gazın sönmemesi için gerekli önlemler alınmalı, rüzgara ve yağmura maruz bırakılmamalıdır.
- ① LPG den Doğalgaza, enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur.
- ① Ürün kapatılırken mutlaka gaz musluğun iyice kapandığına dikkat ediniz. İş bitiminde gazı ana musluktan kapatınız.

I. OPERATING

- ① Gas installation should be made by a technician who knows technical and safety condition according to usage and maintenance issues!
- ① Protective nylons of the product should be dissambled completely!
- ① Water type of bain-maries; the pool's GN containers should be filled with water, not exceeding half of it. Water should be controlled by intervals.
- ① It should be ensured that the faucet under the pool is closed.
- ① "-O-" position is turning-off position in control panel.
- ① Gas flow is provided to the burner by turning gas faucet of the targeted burner to anti clockwise while keeping press.
- ① The gas in the burner is ignited with igniter. User should keep the pressing until thermocouple begins to work in this duration. Needed flame adjustment is done by turning faucet button to anti clockwise.
- ① Ignition is made manually on the lighter models.
- ① The product should run without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ① The product must be operated under a paddle box while it's inside
- ① Product When operating in the open air, the necessary measures must be taken to prevent the gas from escaping and should not be exposed to wind and rain.
- ① It is transformed from LPG to natural gas by replacing the injector and gas inlet.
- ① When closing the product, make sure that the gas faucet is completely closed. Turn off the main gas faucet at the end of work.

J. TEMİZLİK & BAKIM

1. Tüm cihaz, ıslak ve nemli bir bezle silinerek kurutulmalıdır.
2. Temizleme esnasında gaz ana musluktan kapatılmalıdır.
3. Temizlik esnasında ayarlı kısımlara zarar gelmeyecek ve ayarı bozmayacak şekilde temizlik yapılmalıdır.
4. Temizlik esnasında ayarlı parçalar zarar görmemelidir.

Ürünü çalıştırdıktan sonra;

a. Günlük Bakım: Havuz suyunun kirlenme durumuna bağlı olarak su değiştirilmelidir. GN Kaplar ve tepsiler her servisten sonra iyice temizlenmelidir.

b. Haftalık Bakım: Havuz suyu boşaltılıp havuz içi iyice temizlenmeli.

c. Yıllık Bakım: Musluk sızdırmazlığı ve gerekli diğer ayarlar yetkili servis veya üretici tarafından yapılmalıdır

Değiştirilebilir Parçalar:

- 1-Brülör 2-Gaz Musluğu 3-Musluk Düğmesi 4-Manyetolu Çakmak
5-Termokupul 6-Üst Pleyt veya GN kap

J. CLEANING & MAINTENANCE

1. The product should be dried after wiping with a wet damp cloth.
2. The gas must be closed from the main faucet during cleaning.
3. During cleaning, cleaning must be done in such a way that there is no harm to the set parts and does not disturb the adjustment.
4. Adjusted parts should not be damaged during cleaning!

After operating the product;

a. Daily Maintenance: Pool water should be changed depending on water pollution. GN containers and trays should be cleaned after each service

b. Weekly Maintenance: Water storage should be cleaned after you drain it.

c. Annual Maintenance: Faucet sealing, necessary settings, etc. are checked. This maintenance must be carried out by the manufacturer or the authorized service agent.

Changeable Parts:

- 1-Burner 2-Gas Faucet 3-Faucet Button 4-Piezo Lighter
5-Thermocouple 6-Top Plate or GN Container

K. GARANTİ ŞARTLARI

Garanti ürün satış tarihi itibari ile başlar, imalat hatalarına karşı garanti 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 spare parts will be provided during product lifecycle.

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

www.pimak.com

TR

GAZLI BAIN-MARIELER



ENG

GAS TYPE BAIN-MARIES



M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS



| 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 YETERLİ Mİ | | |
| | E | H | | | | E | H | NA |
| 1.0 Mekanik Tehlikeler | | X | | | | | | |
| 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 Basınçlı Sıvıların Fıskırma Tehlikesi | | X | | | | | | |
| 2.0 Elektrik Tehlikesi | | X | | | | | | |
| 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 Elektrotatik 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 gerektiği kullanma kılavuzunda ve cihaz üzerinde belirtilmiştir. | 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 YETERLİ Mİ | | |
| | E | H | | | | E | H | NA |
| 4.0 Görülütünün Oluşturduğu Tehlikeler | | X | | | | | | |
| 4.1 İhtim Kaybı, Diğer Psikolojik Rahatsızlıklar | | X | | | | | | |
| 4.2 Konuşmada Akustik Sinyallerle vb. İle Girişimi | | X | | | | | | |
| 5.0 Titreşimin Sebebi Olduğu Tehlikeler | | X | | | | | | |
| 5.1 Tespit Edilerek Kullanılan Cihazların Sınır 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 | | X | | | | | | |
| 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, Korozyif ve Tahrış Edici Sıvıların, Gazların Dumanının, Tütsünün ve Tozun Teneffüs veya Temas Edilmesi Yoluyla 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 | | X | | | | | | |
| 8.1 Sağsık Vücut Duruşu veya Aşırı Efor Sarf Etme | | X | | | | | | |
| 8.2 İnsan El-Kol veya Ayak-Bacak Anotomisinin 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 DERECE | ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER | TEDBİRLER YETERLİ Mİ | | |
|------------------------|-------------------|---|--|-------------|----------------------------------|----------------------|---|----|
| | E | H | | | | E | H | NA |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 8.4 Ortamın Yetersiz Aydınlatması | | X | | | | | | |
| 8.5 Aşın Zihin Yükü veya Zihnin Yük Altında Bulunması | | X | | | | | | |
| 8.5 Aşın Zihin Yükü veya Zihnin Yük Altında Bulunması | | X | | | | | | |
| 8.6 İnsan Hatası İnsan Davranış | | X | | | | | | |
| 8.7 El Kumandalarının Yetersiz Tasarım, Yerleştirilmesi veya Tanıtılması | | X | | | | | | |
| 8.8 Görüntü Birimi Ekranının Yetersiz Tasarım, Yerleştirilmesi | | X | | | | | | |
| 9.0 Tehlikelerin Kombinasyonu | | | | | | | | |
| 10.0 Beklenmeyen Çalışma Beklenmeyen Hızda, Aşın 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 ile 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 | | | | | | |

| 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 DERECE | ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER | TEDBİRLER YETERLİ Mİ | | |
|------------------------|-------------------|---|--|-------------|----------------------------------|----------------------|---|----|
| | E | H | | | | E | H | NA |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 19.0 Kişilerin Tökezemesi,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 metodlar 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 edilmemiş 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 tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının altıdan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya ayp oranında bedel indirimi talep edebilir.
 - * Tamiri için gerekli azami 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 ayp 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 görebilmesi 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 Etiler 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 ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.



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