



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



**Gazlı
Konveksiyonlu Fırın**

KULLANMA KLAVUZU

**Gas Powered
Convectional Ovens**

USER'S GUIDE ®

DFKG10 • DFKG20 • DFKG40

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. SATIŞ SONRASI HİZMETLER	9
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	8
K. WARRANTY	9
L. AFTER SALE SERVICES	9
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

- ⓘ Bu üründe ısıya dayanıklı malzeme kullanılarak, ısıya bağlı genleşmeler ve bunun sonucunda oluşacak deformasyonlar asgari düzeye indirilmiştir.
- ⓘ Fırın temizliğini kolaylaştırmak amacıyla altına tepsi yerleştirilmiştir.
- ⓘ Fırın içi bloklarda tepsiler kızakları olup, opsiyonel olarak ufak tepsi ve kaplar için kızağa ızgara konulabilir.
- ⓘ Yalıtımda camyünü ve taş yünü kullanılmaktadır. Bu uygulama ile enerji israfı engellenmektedir.
- ⓘ Cihaz yüksekliği rotül ayaklarla ayarlanabilir.
- ⓘ Fırının ısı ayarı termostat ile ayarlanır.

D. BASIC FEATURES

- ⓘ Because of heat resistant material are used in this product, deformations resulted by overheat is decreased into minimum level.
- ⓘ Carrying tray is placed under the burners to enable cleaning easily.
- ⓘ Trays in the interior of the oven trays, optional for small trays and containers can be placed on the sled with a grid.
- ⓘ Oven isolated with glasswool and stonewool .With this application, waste of energy is prevented.
- ⓘ The product height is adjustable through feet.
- ⓘ Heat setting of the oven is adjusted by thermostat.

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

MODEL	ÜRÜN ADI	EBAT (mm)	GÜÇ (Kw/Kcal)	BASINÇ NG/LPG (mbar)	ENJEKTÖR ÇAPI NG/LPG (ØD mm)	GAZ GİRİŞ ÖLÇÜSÜ (inch)	KAPASİTE
DKFG10	KONVEKSİYONEL FIRIN	97,5X79X105	14	21-25 / 30-50	0.65/0.5	1/2	10 TEPŞİ
DKFG20	KONVEKSİYONEL FIRIN	112X103X100,5	18	21-25 / 30-50	0.65/0.5	1/2	20 TEPŞİ
DKFG40	KONVEKSİYONEL FIRIN	112,5X103,5	34	21-25 / 30-50	0.65/0.5	1/2	40 TEPŞİ



F. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

- ⓘ Cihaz pişirmek için üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız! Kalifiye eleman tarafından kullanılmalıdır. Çocuklar ve özürli kişilerin kullanması sakıncalıdır.
- ⓘ Cihaz bir stand üzerinde kullanılacaksa, standın üst tablasına cihaz sabitlenmelidir. (Doğalgaz dönüşüm işlemleri yetkili bir teknik servis tarafından yapılmalıdır.)
- ⓘ Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız!
- ⓘ Cihaz iyi havalandırılmış yerlerde çalıştırılmalı yürürlükteki yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmalıdır. Lütfen kullanmadan ve kurulumdan önce teknik talimatları okuyunuz!
- ⓘ Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülürse geçerlidir. Ülke kodu cihaz üzerinde görülüyorsa, ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için, gerekli talimatları veren, teknik talimatlara başvurun.
- ⓘ Ürün yakınında yangın söndürücü tüp bulundurunuz! Yangın esnasında tazyikli su kullanmayınız!

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, elektrik tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ⓘ Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmeli, döküm ocaklar ve taşıma tepsileri 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.

F. ISSUESABOUT SAFETY

- ⓘ The device is produced for cooking potato e.t.c. Don't use it for other works! it should be used by a master staff. it should not be used by kids and disabled persons.
- ⓘ If the device will be used on a stand, it should be fixed to top table of the stand safely. (Converting process to other gas types should be made by an authorized technical service.)
- ⓘ Don't play with adjusted piece on the device!
- ⓘ 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.
- ⓘ 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 the product! Never interfere with compressed water to fire!

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 ofthe product shouldbe disassembled completely! Cast cookers and carryingtrays 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!

- ⓘ 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 Ana kumanda şalteri, buhar düğmesi, zaman ayarı düğmesi ve termostat bulunmaktadır.

Ana kumanda şalteri; Cihazın elektrik akımı aktif edilir.

Buhar ayarı düğmesi; Buhar derecesi ayarlanır.

Zaman ayarı düğmesi; Pişirme süresi ayarlanır.

Termostat; Cihazın ısısı istenilen seviyede ayarlanır.

Gaz Valfi; Brülörün ateşlenmesini sağlar.



- ⓘ 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 intel nozzle. (Changing process is made by qualified personnel)

H. CONTROL PANEL

There are main control switch, steam switch, timer setting switch and thermostat on the device.

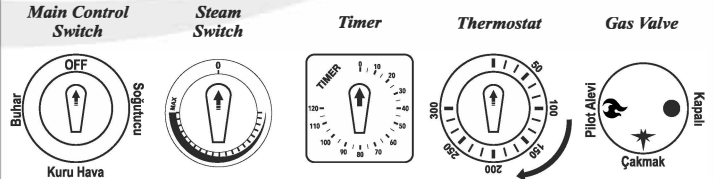
Main control switch; Activates the power of the device.

Steam switch; Adjust the steam level.

Timer setting switch; Set the timer.

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

Gas Valve; It allows the burner to be ignited.



I. ÇALIŞTIRMA

- ① Zaman ayarı gerekli dakikaya ayarlanır.
- ① Gaz valfi üzerinde bulunan çakmak ile pilot alevi yakılır. 10 saniye beklendikten sonra pilot alevi sabitlenir.
- ① Çalıştırılması istenen pişirme türü veya soğutma, ana kumanda şalterinin saat yönüne çevrilmesiyle seçilir
- ① Arzu edilen ısı ayarı musluğun saat yönüne çevirmesiyle yapılır.
- ① Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
- ① Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① Termostat düğmesi istenilen ısı ayarına gelecek şekilde açılarak, istenilen pişirme sıcaklığı ayarlanır.
- ① Cihazın kapısı açıldığında, fan ve ısıtıcı devreden çıkar.
- ① Cihaz kapatırken mutlaka gaz valfi kapalı konuma getirilir

J. TEMİZLİK & BAKIM

1. Tüm cihaz nemli bir bezle silinerek kurutulmalıdır.
2. Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz. Yağ sökücü veya bakım spreyi kullanınız.
3. Temizlik esnasında gazın kapalı konumda olmalıdır.
4. Temizlik esnasında ayarlı parçalar zarar görmemelidir.

Ürünü çalıştırdıktan sonra;

a. Günlük Bakım: Cihaz yeterince soğuduktan sonra tamamen temizlenmelidir.

b. Haftalık Bakım: Fırının alt bölümündeki süzgeç temizlenmelidir.

c. Yıllık Bakım: Gerekli diğer ayarlar yetkili servis veya üretici tarafından yapılmalıdır.

I OPERATING

- ① The time setting is set to the required minute.
- ① The pilot flame is burned with the lighter on the gas valve. After waiting 10 seconds, the pilot flame is fixed.
- ① The needed type of cooking or cooling is selected by turning the main control switch, clockwise
- ① The needed temperature setting is made by turning the tap clockwise.
- ① The product should run first without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ① It should be operated under a paddle box in closed area.
- ① The thermostat button is setting to the needed temperature.
- ① When the door is opened, the fan and heater are switched off automatically.
- ① The gas valve is turned off when the product is switched off.

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. Gas should be taken to off position during cleaning!
4. Adjusted parts should not be damaged during cleaning!

After operating the product;

a. Daily Maintenance: The product should be cleaned completely after it has cool down

b. Weekly Maintenance: The filter at the bottom of the oven must be cleaned completely

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

TR

GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN



ENG

GAS POWERED CONVECTIONAL OVEN

**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 spare parts will be provided during product life cycle.

Warranty does not cover user faults

L. AFTERSALES SERVICES

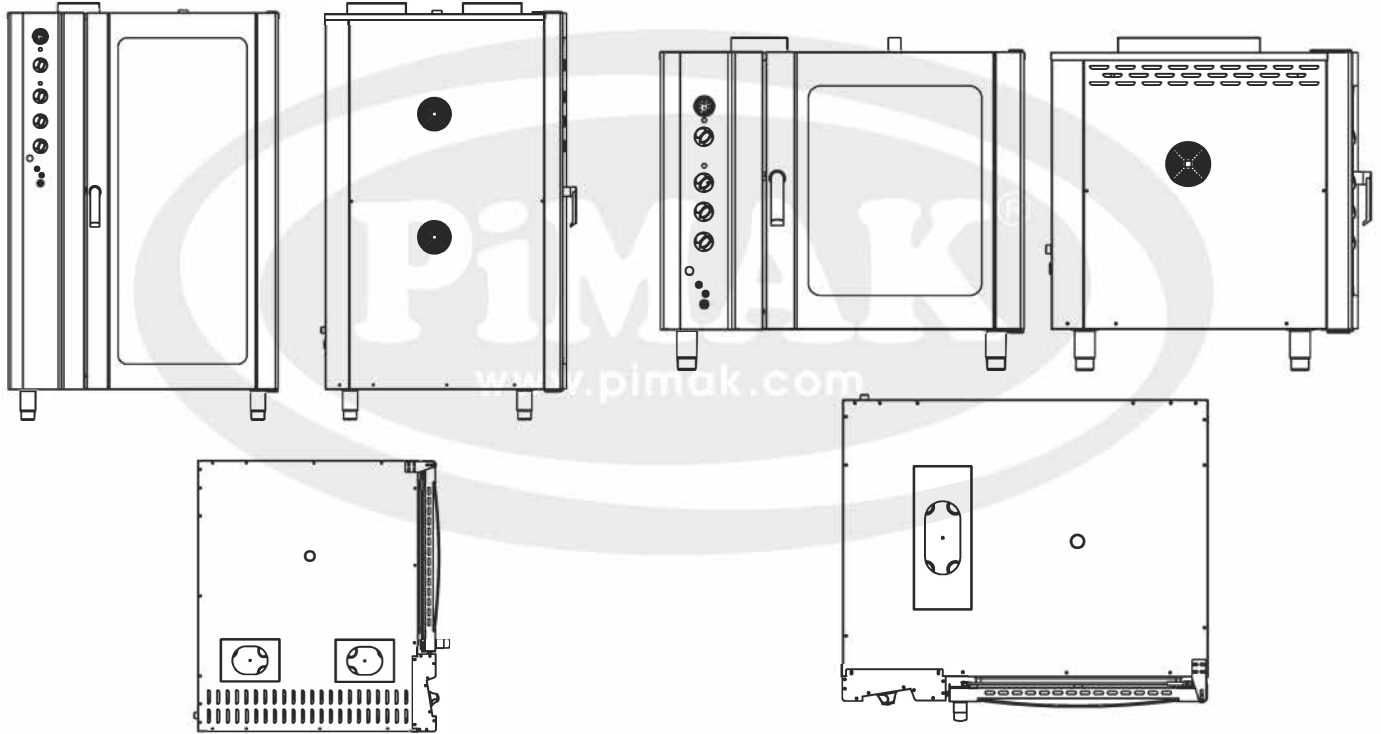
Aftersales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

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

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

www.pimak.com

M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS



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	RISK 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		X						
4.1 İşitme Kaybı, Diğer Psikolojik Rahatsızlıklar		X						
4.2 Konuşmada Akustik Sinyallerle vb. ile Girişimi		X						
5.0 Titreşimin Sebep Olduğu Tehlikeler								
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 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 Tahriş Edici Sıvıların, Gazların Dumanının, Tütsünün ve Tozun Tenefüs 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								
8.1 Sağlıksız 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 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 Yüğü Altında Bulunması		X							
8.5 Aşırı Zihin Yüğü veya Zihnin Yüğü 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							

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 Pimак 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 motorve 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;
 - Tüketickiye 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 indirimi talep edebilir.
 - Tamiri için gerekli azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayisi, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenlediği raporda arızanın tamininin mümkün olmadığını belirlenmesi durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi 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 Eli 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 / TIP :

FATURA TARİHİ VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FİRMA

ÜNVANI :

MERKEZ ADRESİ :

TELEFON :

FAKS :

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürünü aldığımız 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