



**PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.**



**Gazlı Izgaralar**

**KULLANMA KLAVUZU**



**Grills with Gas**

**USER'S GUIDE**

IZ70SD-M171 • IZ70S-M171 • IZ170SD-M171-2 • IZ170S-M171-2 • IZ170S-M190/60 • 70S-M190/90  
IZ290SD-M171 • IZ290S-M171 • IZ390SD-M171-1 • IZ390S-M171-1 • M097-G • M098-G • IZ4M171/40 • IZ4M171/40D  
IZ4M171/50 • IZ4M171/50D • IZ4M171/60 • IZ4M171/60D • IZ5M171/70 • IZ5M171/70D • IZ5M171/80 • IZ5M171/80D

**TR****İÇİNDEKİLER****ENG****CONTENTS**

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

<b>A. INTRODUCTION</b> .....	3
<b>B. RESPONSIBILITIES</b> .....	4
<b>C. WARNING &amp; CAUTION SIGNS</b> .....	4
<b>D. FEATURES</b> .....	5
<b>E. SAFETY</b> .....	5
<b>F. TECHNICAL FEATURES</b> .....	6
<b>G. TRANSPORTING &amp; INSTALLATION</b> .....	7
<b>H. CONTROL PANEL</b> .....	7-8
<b>I. OPERATING</b> .....	8-9
<b>J. CLEANING &amp; MAINTENANCE</b> .....	9
<b>K. WARRANTY</b> .....	10
<b>L. SERVICES</b> .....	10
<b>M. PRODUCT DETAILS</b> .....	10
<b>N. WARRANTY CERTIFICATE</b> .....	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**

	<b>TEHLİKE:</b> Bu sembol, yüksek risk düzeyi için kullanıcıları uyarır. Kullanıcılar önemli konulara uymalı ve izlemelidirler.
	<b>ELEKTRİK TEHLİKESİ:</b> Bu sembol, kişilerin elektrik çarpmalarından dolayı yaralanabileceği veya ölebileceği yüksek risk düzeyini göstermektedir.
	<b>ISI TEHLİKESİ:</b> Bu sembol, ısı vasıtasıyla kullanıcıların yaralanma riskini belirtir.
	<b>KORUYUCU ELDİVEN:</b> 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**

	<b>DANGER:</b> This symbol alerts the user for high risk level. User must comply and follow necessary and important rules.
	<b>ELECTRICAL DANGER:</b> This symbol specifies high risk level for injury and death risks in consequence of electric book.
	<b>THERMAL DANGER:</b> This symbol specifies injury risks because of high temperature.
	<b>PROTECTIVE GLOVES:</b> This symbol specifies that; Protective gloves should be used against high temperature.

**D. TEMEL ÖZELLİKLER**

- ① Gazlı ızgarada kullanılan malzeme ısıya dayanıklı olduğundan, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Gazlı ızgarada, HRP sac kullanılmıştır.
- ① Üst pleyt sac ısının homojen yayılmasını, dolayısıyla daha yavaş ve iyi pişmeyi sağlar
- ① Yanma havuzu oluşturulmuş, ısının verimli kullanılması sağlanmıştır.
- ① İsteğe bağlı olarak üst döküm oluklu, yan oluklu yan düz veya düz olarak üretilmektedir.
- ① Cihazın altında yağ biriktirme çekmecesini mevcuttur.
- ① Iızgarada enjektör ve gaz girişi değiştirilerek doğal gaz veya LPG ye dönüşümüne uygundur.

**E. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR**

- ① Cihaz pişirme amaçlı üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız!
- ① Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özürlülerin 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! Gerekğinde yetkili gaz firmasını arayınız!

**D. BASIC FEATURES**

- ① Because of the materials used in the gas grill are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① HRP sheet is used in gas grill.
- ① Top plate ensures homogeneous spread of sheet heat, thus making it slower and better cooking.
- ① By creating a burning area, efficient use of heat is ensured.
- ① Optionally, top plates can be produced in various ways.
- ① The oil saving chamber is located under the device.
- ① It is suitable for natural gas or LPG conversion by changing the injector and gas inlet.

**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

MODEL	KOD	ÜRÜN ADI	EBAT (mm)	GÜÇ (Kw/Kcal)	GAZ CİNSİ	BASINÇ NG/LPG (mba)
IZ	70SD-M171	IZGARA DOLAPLI	400*700*850	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
	70S-M171	IZGARA SETÜSTÜ	400*700*300	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
IZ1	70SD-M171-2	IZGARA DOLAPLI	800*700*850	6,5/6586	NG/LPG	21-25 / 30-50
	70S-M171-2	IZGARA DOLAPLI	800*700*300	6,5/6586	NG/LPG	21-25 / 30-50
	70S-M190/60	IZGARA GAZLI SULU TİP	610*700*350	6,5/6586	NG/LPG	21-25 / 30-50
70S-M190/90		IZGARA GAZLI SULU TİP	910*700*350	6,5/6586	NG/LPG	21-25 / 30-50
IZ2	90SD-M171	IZGARA DOLAPLI	400*900*850	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
	90S-M171	IZGARA SETÜSTÜ	400*900*300	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
IZ3	90SD-M171-1	IZGARA DOLAPLI	800*900*850	6,5/6586	NG/LPG	21-25 / 30-50
	90S-M171-1	IZGARA DOLAPLI	800*900*300	6,5/6586	NG/LPG	21-25 / 30-50
M097-G		KREP MAKİNESİ TEKLİ	380*460*200	4	NG/LPG	21-25 / 30-50
M098-G		KREP MAKİNESİ ÇİFTLİ	760*460*200	8	NG/LPG	21-25 / 30-50
IZ4	M171/40	IZGARA SETÜSTÜ	400*600*300	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
	M171/40D	IZGARA DOLAPLI	400*600*850	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
	M171/50	IZGARA SETÜSTÜ	500*600*300	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
	M171/50D	IZGARA DOLAPLI	500*600*850	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
	M171/60	IZGARA SETÜSTÜ	600*600*300	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
	M171/60D	IZGARA DOLAPLI	600*600*850	3,25/2795	NG/LPG	21-25 / 30-50
IZ5	M171/70	IZGARA SETÜSTÜ	700*600*300	6,5/5590	NG/LPG	21-25 / 30-50
	M171/70D	IZGARA DOLAPLI	700*600*850	6,5/5590	NG/LPG	21-25 / 30-50
	M171/80	IZGARA SETÜSTÜ	800*600*300	6,5/5590	NG/LPG	21-25 / 30-50
	M171/80D	IZGARA DOLAPLI	800*600*850	6,5/5590	NG/LPG	21-25 / 30-50

**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!
- ① Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı, gaz basınçları kontrol edilmelidir.
- ① Cihazın montaj edileceği yer, yangına sebebiyet vermeyecek şekilde yalıtılmış ve emiş özelliği olan havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- ① Cihaz ile duvar arasında en az 20cm, iki cihaz arasında 30cm aralık olmalıdır. Cihaz gaz bağlantı hortum uzunluğu maksimum 150cm olmalıdır.
- ① Cihaz düz bir zemin üzerinde gerektiğinde sabitlenmelidir. Taşıma esnasında gaz ve elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- ① 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 veya ateşlemedeliği bulunmaktadır.

**Açma Kapama Musluğu:** gazın pilot ucuna ve brülöre gitmesini ve kapanmasını sağlar.

**G. TRANSPORTING & INSTALLATION**

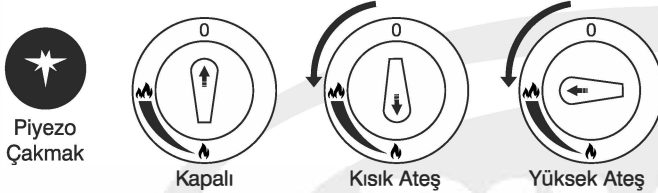
- ① Take necessary precautions against falling and Rolling risks!
- ① If the product will be carried by hand, load balance should be maintained. While transporting with vehicle; Make your product fixed to the vehicle by a rope.
- ① Gas installation should not be damaged during transporting process!
- 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!
- ① Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff! Gas pressure should be checked!
- ① Montage area should be isolated against fire! A ventilation system should exist over the product.
- ① 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.
- ① The device should be fixed on the floor! Please make water /gas connection disconnected during transportation.
- ① 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**

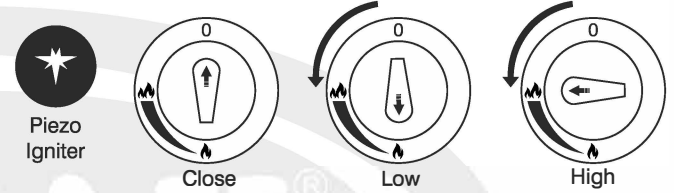
The product may consist of; gas on-off faucet button, igniter or ignition hole, pilot faucet, thermocouple, thermometer and smokestack valve on the device.

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

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



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



## 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 Brülöre ait gaz musluğu basılı tutularak sola hafifçe çevrilerek brülöre gaz verilir.
- ① Brülördeki gaz, çakmak 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 Izgaralarda brülörü yakmak için musluk düğmesi yanında bulunan ateşleme deliğinde brülör ateşleme yapılır.
- ① Cihaz bir süre boştta çalıştırılarak kokunun gitmesi sağlanır.

## I. OPERATING

- ① Before the product is started, a technician who knows the safety and technical conditions, and pays attention to the requirements in the operating and maintenance manual.
- ① Remove protective nylon from the device.
- ① The gas tap of the burner is held down and the gas is fed to the burner by turning it slightly to the left.
- ① The gas in the burner is ignited by the lighter igniter and the gas faucet is held for a while until the thermocouple is activated. Then the tap button is turned to the left to the needed level.
- ① In the non-lighter grills, the burner is burned in the firing hole next to the tap button to burn the burner.
- ① By running the device in idle for a period of time, the odor is removed.



- ⓘ Pleyt yüzeyi hafifçe yağlanarak malzemenin yapışması önlenmelidir.
- ⓘ Verimli ve ekonomik kullanım için bir süre boşa çalıştırılarak pleytin ısınması sağlanır.
- ⓘ Cihaz kapalı ortamlarda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ⓘ Açık havada çalıştırılırken gazın sönmemesi için gerekli önlemler alınmalı, rüzgara ve yağmura maruz bırakılmamalıdır.
- ⓘ LPG den Doğalgaza, enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur.
- ⓘ İş bitiminde pleyt yüzeyi iyice temizlenmelidir. Temizlik esnasında yüzeye zarar verilmeyecek şekilde temizlenmelidir.
- ⓘ Ürün kapatılırken mutlaka gaz musluğun iyice kapandığına dikkat ediniz.
- ⓘ İş bitiminde gazı ana musluktan kapatınız.

#### J. TEMİZLİK & BAKIM

- ⓘ Tüm cihaz ve pleyt ıslak nemli bezle silinerek kurutulmalıdır. Pleyt üzerinde kızartma artıkları, yağ birikimi olmamalıdır.
- ⓘ Temizleme esnasında gaz ana musluktan kapatılmalıdır.
- ⓘ Temizlik esnasında ayarlı kısımlara zarar gelmeyecek ve ayarı bozmayacak şekilde temizlik yapılmalıdır.

#### **Çalıştırıldıktan sonra;**

**Günlük Bakım:** Pleyt yüzeyleri temizlenir. Alt yağ çekmecesindeki yağ boşaltılarak temizlenir.

**Haftalık Bakım :** Cihazın tamamı temizlenir.

**Yıllık Bakım:** Musluk sızdırmazlığı, gerekli ayarlar vs yapılır. Bu bakım imalatçı firma veya yetkili servis tarafında yapılmalıdır.

- ⓘ The plate should be lightly oiled and prevented from sticking to the meals.
- ⓘ For efficient and economical use, the plate is heated for a while and the plate is heated.
- ⓘ The appliance must be operated under a paddle box.
- ⓘ 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.
- ⓘ It is transformed from LPG to natural gas by replacing the injector and gas inlet.
- ⓘ At the end of work, the surface of the plate must be completely cleaned. It should be cleaned in such a way that it does not damage the surface during cleaning.
- ⓘ 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. CLEANING & MAINTENANCE

- ⓘ The entire device and plate should be dried after wiping with a wet damp cloth. Roast leftovers on plates should not be fat accumulation.
- ⓘ The gas must be closed from the main faucet during cleaning.
- ⓘ 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.

#### **After the operating;**

**Daily maintenance:** The plate surfaces are cleaned. The oil in the lower oil drawer must be drained and cleaned.

Weekly maintenance: The product should be cleaned completely.

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

**K. GARANTİ ŞARTLARI**

Garanti ürün satış tarihi itibarı ile başlar, imalathatalarınakarşı 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 hatalarıgarantikapsamınagirmez.**

**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.

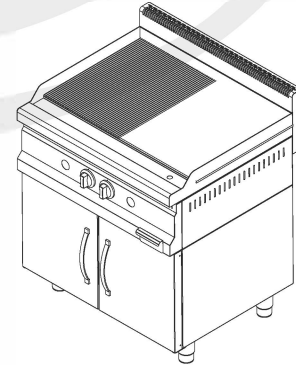
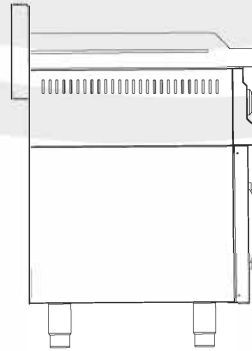
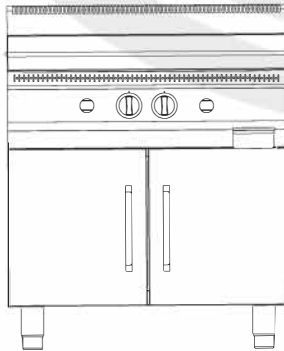
**Warranty does not cover user faults**

**L. AFTER SALES SERVICES**

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**

PİMAK	<b>RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU</b>	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

<b>1.0 Mekanik Tehlikeler</b>									
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							
<b>2.0 Elektrik Tehlikesi</b>									
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							
<b>3.0 Termik Tehlikeler</b>									
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
<b>4.0 Gürültünün Oluşturduğu Tehlikeler</b>		X						
4.1 İşitme Kaybı, Diğer Psikolojik Rahatsızlıklar		X						
4.2 Konuşmada Akustik Sinyallerle vb. ile Girişimi		X						
<b>5.0 Titreşimin Sebep Olduğu Tehlikeler</b>								
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						
<b>6.0 Radyasyonun Sebep Olduğu Tehlikeler</b>								
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						
<b>7.0 Cihazlarda İşlenen, Kullanılan Veya Tüketilen Malzeme Veya Cisimlerin Sebep Olduğu Tehlikeler</b>								
7.1 Zararlı, Zehirli, Korozif ve Tahrif 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						
<b>8.0 Cihaz Tasarımında Ergonomik Prensiplerin İhtimali İle Oluşan Tehlikeler</b>								
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 Yükü veya Zihnin Yük Altında Bulunması		X							
8.5 Aşırı Zihin Yükü veya Zihnin Yük Altında Bulunması		X							
8.6 İnsan Hatası İnsan Davranışı		X							
8.7 El Kumandalarının Yetersiz Tasarımı, Yerleştirilmesi veya Tanıtılması		X							
8.8 Görüntü Birimi Ekranının Yetersiz Tasarımı, Yerleştirilmesi		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	<b>RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU</b>	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 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;
  - 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 indirimini talep edebilir.
  - Tamiri için gerekli azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayisi, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenlediği raporda 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 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 / TİP :

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 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