



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Gazlı Kumpir Fırınları

Gas Type Potato Ovens

KULLANMA KLAVUZU

USER'S GUIDE ®

KFM079-2G • KFM079-3G • KFM079-4G

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	7-8
I. ÇALIŞTIRMA	9
J. TEMİZLİK VE BAKIM	9
K. GARANTİ ŞARTLARI	10
L. SATIŞ SONRASI HİZMETLER	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	7-8
I. OPERATING	9
J. CLEANING & MAINTENANCE	9
K. WARRANTY	10
L. AFTER SALE 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.

TR

GAZLI KUMPIR FIRINLARI



ENG

GAS TYPE POTATO OVENS



D. TEMEL ÖZELLİKLER

- ① Fırında kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genişmeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Fırın için bloklarda çekmece kızakları olup, çekmecelerin kolayca hareketleri sağlanmıştır.
- ① Fırının içi taş yünüyle izole edilmiştir.
- ① Atık gazlar ve buhar için fırının arka kısmına baca konulmuştur.
- ① Cihaz Lpg ile çalıştırılacaksa, bağlantı sisteminde 50 Mbar sabit gaz dedantörü kullanılmalıdır.
- ① Cihaz 2,3 veya 4 çekmece kapasitelidir. Ve çekmeceler paslanmaz sacdan yapılmıştır.
- ① Pişirme süresi yaklaşık olarak 25 - 30 dakika arasındadır.

D. BASIC FEATURES

- ① The materials which are resistant to heat are used in cooker, and oven blocks. This feature reduces expansions about heat deformations to lowest level.
- ① Drawer sliding systems are exist in the blocks of the oven to provide easy opening and closing processes.
- ① The oven is insulated with rockwool.
- ① There is a smokestack behind the oven for gas and steam waste.
- ① If the device will be worked with LPG, 50 mbar fixed gas regulator should be used in its connection system.
- ① The oven's drawer capacity 2,3 or 4 (Optional). And Drawer are made from stainless steel sheet metal.
- ① Cooking duration is between 25-30 minutes approximately.

www.pimak.com

E. TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES

KOD	EBAT (mm)	GÜÇ Kw/Kcal	GAZ CİNSİ	BASINÇ NG/LPG (mbar)	ENJEKTÖR ÇAPI NG/LPG (ØD mm)	GAZ GİRİŞ ÖLÇÜSÜ (inch)
KFM079-2G	465*540*920	4/3440	NG/LPG	21-25 / 30-50	1,7/1,5	1/2
KFM079-3G	465*540*1100	4/3440	NG/LPG	21-25 / 30-50	1,7/1,5	1/2
KFM079-4G	465*540*1200	4/3440	NG/LPG	21-25 / 30-50	1,7/1,5	1/2

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

H. KUMANDA PANELİ

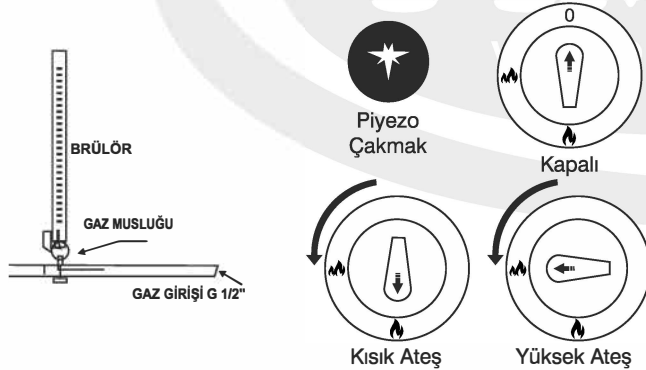
- ⓘ Ürün çalıştırılmadan önce, güvenlik ve teknik şartlarını bilen,kullanma ve bakım kılavuzunda belirtilen hususlara dikkat eden bir teknisyen tarafından gaz bağlantısı yapılır.
- ⓘ Çekmeceler ve iç kısım ıslak nemli bezle silinmelidir.
- ⓘ Açma kapama musluk düğmesi kumanda panosunda -0-konumunda kapalıdır.
- ⓘ Yanmasını istediğiniz brülöre ait gaz musluğu basılı tutularak sola hafifçe çevrilerek brülöre ve pilot ucuna gaz verilir.
- ⓘ Çakmaksız brülörü için musluk düğmesi üstünde bulunan brülör kapağı deliğinde ateşleme yapılır.
- ⓘ Brülördeki gaz, çakmak sayesinde ateşlenir ve termokupul devreye girene kadar bir süre gaz musluğuna basılı tutulur, daha sonra musluk düğmesi sola çevrilerek istenilen ayara getirilir.

- ⓘ Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff! Gas pressure should be checked!
- ⓘ Montage area should be isolated against fire! A ventilation system should exist over the product.
- ⓘ The gap distance should be at least 20cm between product and the wall. If two products will be used side by side; then distance should be 30cm between each other. Gas inlet flexible hose should be less than 150cm.
- ⓘ The device should be fixed on the floor! Please make water /gas connection disconnected during transportation.
- ⓘ Gas converting process is possible to other gas types by changing injector and gas intel nozzle .(Changing process is made by qualified personnel).

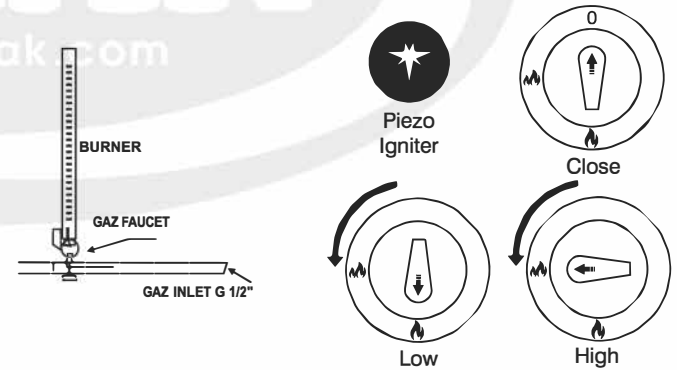
H. CONTROL PANEL

- ⓘ Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff! Gas pressure should be checked before operating the device.
- ⓘ Drawers and inner of the device should be cleaned with a wet cloth.
- ⓘ “-0- Position” is turning-off position in control panel.
- ⓘ Gas flow is provided to the burner by turning gas faucet of the targeted burner to anti clockwise while keeping press.
- ⓘ For oven burners without igniter; Ignition process is made in cap hole of the burner. The cap hole is on the faucet button
- ⓘ 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

- ⓘ Duman ve kötü kokuyu tahliye etmek için cihaz, içersine gıda konulmadan bir süre çalıştırılmalıdır.
- ⓘ Cihaz açık havada çalıştırılmamalıdır. Kapalı ortamda bir davlumbaz altında çalıştırınız.
- ⓘ Verimli ve ekonomik kullanım için çekmeceler sık sık açılmamalı, en alt çekmece erken pişeceğinden dikkat edilmelidir.
- ⓘ LPG den Doğalgaza, enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur. Bu işlem yetkili servislerimizce yapılmaktadır.
- ⓘ Ürün kapatılırken mutlaka gaz musluğunun iyice kapandığına dikkat ediniz.
- ⓘ İş bitiminde gazı ana musluktan kapatınız!



- ⓘ The product should run without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ⓘ The device should not run in open air. It should be operated under a absorber kitchen hood.
- ⓘ For efficient and economic usage; Don't open the drawers frequently The foods which are in lowest drawer is cooked earlier. (Important)
- ⓘ It's suitable to convert gas types from LPG to Natural gas by changing gas nozzle of the device. This process is made by our authorized technical services.
- ⓘ Make sure gas faucet was turned off completely after taking the device to off position.
- ⓘ Please bring main gas valve to off-position after finishing your work.



I. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- ⓘ Gaz tesisatı, teknik ve güvenlik şartlarını bilen kullanım ve bakım hususlarına göre uygulayan bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- ⓘ Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmelidir.
- ⓘ Yanması istenen brülöre ait musluğa basılı tutarak ve saat yönü terinse çevirerek brülöre gaz akışı sağlanır.
- ⓘ 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.
- ⓘ Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
- ⓘ Ekonomik ve uzun ömürlü kullanım için; çekmeceler sıkça açılmamalıdır.
- ⓘ Cihaz açık havada ve rüzgarlı ortamda çalıştırılmamalıdır.

J. TEMİZLİK & BAKIM

- ⓘ Tüm cihaz ve çekmeceler ıslak nemli bezle silinerek kurutulmalıdır.
- ⓘ Gaz akışı, temizlik esnasında ana musluktan kesilmelidir.
- ⓘ Temizlik esnasında ayarlı kısımlara zarar gelmeyecek ve ayarı bozmayacak şekilde temizlik yapılmalıdır.

ÇALIŞTIRILDIKTAN SONRA;

Günlük Bakım : Çekmeceler temizlenmelidir.

Haftalık Bakım : Fırın tamamen temizlenmelidir.

Yıllık Bakım : Musluk sızdırmazlığı, gerekli ayarlar vb. (Bu bakımlar üretici firma yada yetkili servis tarafından

I. OPERATING

- ⓘ Gas installation should be made by a technician who knows technical and safety condition according to usage and maintenance issues!
- ⓘ Protective nylons of the product should be disassembled completely!
- ⓘ Gas flow is provided to the burner by turning gas faucet of the targeted burner to anti-clockwise while keeping press.
- ⓘ The gas in the burner is ignited with any ignited. 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
- ⓘ The product should run without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ⓘ For economic and efficient usage; the drawers should not open frequently.
- ⓘ It should not be used in open and windy environment. It should be operated under a paddle box in closed area

J. CLEANING & MAINTENANCE

- ⓘ All the device, other parts and drawers should be made dry after cleaning with a wet cloth.
- ⓘ The gas flow should be cut from main gas valve during cleaning.
- ⓘ The adjusted parts of the device should not be damaged during cleaning

AFTER RUNNING;

Daily maintenance: The drawers should be cleaned.

Weekly maintenance: The oven should be cleaned completely.

Annual maintenance: Faucet impermeability, necessary settings e.t.c. (This maintenance must be done by manufacturer or authorized service)

TR

GAZLI KUMPIR FIRINLARI



ENG

GAS TYPE POTATO OVENS



K. GARANTİ ŞARTLARI

Garanti ürün satış tarihi itibari ile başlar, imalathatalarınakarşıgaranti 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 hatalarigarantikapsamınagirmez.

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

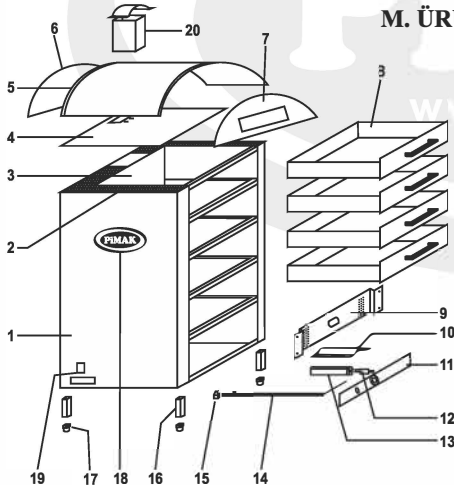
Aftersales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

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



NO	PARÇA ADI	MALZEMESİ
1	DIŞ GÖVDE SACI	DKP - (Firm Boya)
2	İZOLASYON	TAŞ YÜNU
3	İÇ BLOK SACI	DKP
4	DAVLUMBAZ ALT SACI	DKP
5	DAVLUMBAZ SACI	DKP - (Firm Boya)
6	ÜST ARKA KAPAK	DKP - (Firm Boya)
7	ÜST ÖN KAPAK	DKP - (Firm Boya)
8	ÇEKMECE	PASLANMAZ SAC
9	ALT ÖN BANT	PASLANMAZ SAC
10	BRÜLÖR ÜST SACI	DKP
11	ÖN PANO SACI	DKP
12	GAZ MÜSLÜĞÜ	ECA (TİP -112)
13	GAZ BRÜLÖRÜ	PASLANMAZ
14	GAZ BORUSU	Ø21,3*2 BORU
15	GAZ GİRİŞ UCU	R1/2" DİRSEK
16	RÜTİL AYAK	PASLANMAZ
17	AYAK AYAR PARÇASI	PLASTİK
18	PIMAK ETİKETİ	ALÜMİNYUM
19	TEKNİK & UYARI ETİKETİ	
20	ÜST BACA	DKP - (Firm Boya)

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

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

PIMAK	RISK 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 DERECEŚİ	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 Girişimi		X						
5.0 Titreşimin Sebebi Olduğu Tehlikeler								
5.1 Tespit Edilerek Kullanılan Cihazların Sinir Sistemi Ve Damarlara Ait Rahatsızlığa Yol Açması		X						
5.2 Bütün Vücudu Etkileyen Titreşim, Uygun Olmayan Vücut Duruşu Olduğunda		X						
6.0 Radyasyonun Sebebi Olduğu Tehlikeler								
6.1 Düşük Frekans, Radyo Frekans Radyasyonu, Mikro Dalgalar		X						
6.2 Kızıl Ötesi, Mor Ötesi ve Görünür Dalgalar		X						
6.3 X ve Gama Işınları		X						
6.4 Alfa Beta Işınları, Elektron veya İyon Işınları, Nötronlar		X						
6.5 Lazerler		X						
7.0 Cihazlarda İşlenen, Kullanılan Veya Tüketilen Malzeme Veya Cisimlerin Sebebi Olduğu Tehlikeler								
7.1 Zararlı, Zehirli, Korozif ve Tahriş 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								
8.1 Sağsızsız Vücut Duruşu Veya Aşın Efor Sarf Etme	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır	X		
8.2 İnsan El-Kol Veya Ayak-Bacak Anatomisinin Yeterince Göz Önüne Alınmaması	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır	X		
8.3 Şahsi Koruyucu Donanımın Kullanımının İhmal Edilmesi	X		N	2	Eldiven kullanılması için uyarı işareti cihaz üzerinde konmuştur	X		

PIMAK	RISK 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 DEREJESİ	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 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							

PIMAK	RISK 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 DERECEŚİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA
19.0 Kişilerin Tökezlemesi,Kayması, Düşmesi		X						

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

Analiz edilen riskler;

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

Ortaya çıkan risklerin önlenmesinde aşağıdaki metotlar kullanılmıştır.

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

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimak Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün tesliminden itibaren başlar.
3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Azami tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre ürüne ilişkin arızanın servise; servisin bulunmadığı yerlerde ürün satıcısı, bayisi veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik şebeke akımında azalma veya yüksek gerilim sebebi ile oluşabilecek motor ve kondansatör arızaları garanti kapsamı dışındadır.
5. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.(KARGO MASRAFLARI HARİÇ)
6. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen Profesyonel Mutfak Ltd.Şti' ne aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis ürün atölyelerinde yapılabilir.
7. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malı;
 - Tüketicieye teslim edildiği andan itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının altından 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 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 ürünün aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

PİMAK FACTORY

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

Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE

☎ +90 212 613 20 70

☎ +90 212 613 20 55

✉ info@pimak.com

PİMAK SHOWROOM

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

Topkapı / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

KASIMPAŞA SHOWROOM

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

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com