



**PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.**



**Elektrikli Piliç  
Çevirme Makinaları**

**KULLANMA KILAVUZU**

**M001-E • M002-E • M003-E • M004-E • M003-DE • M004-DE • M005-E • M006-E  
M007-E • M008-E • M009-E • M009B-E • M010-DE • M011-DE**



**Electrical Chicken  
Grill Machines**

**USER'S GUIDE**



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

<b>A. GİRİŞ.....</b>	<b>3</b>
<b>B. SORUMLULUKLAR.....</b>	<b>4</b>
<b>C. UYARI &amp; İKAZ İŞARETLERİ.....</b>	<b>4</b>
<b>D. TEMEL ÖZELLİKLERİ.....</b>	<b>5</b>
<b>E. TEKNİK ÖZELLİKLER.....</b>	<b>6</b>
<b>F. GÜVENLİK.....</b>	<b>7</b>
<b>G. TAŞIMA &amp; KURULUM.....</b>	<b>7-8</b>
<b>H. KUMANDA PANELİ.....</b>	<b>8</b>
<b>I. ÇALIŞTIRMA.....</b>	<b>9</b>
<b>J. TEMİZLİK VE BAKIM.....</b>	<b>10</b>
<b>K. GARANTİ ŞARTLARI.....</b>	<b>10</b>
<b>L. SATIŞ SONRASI HİZMETLER.....</b>	<b>10</b>
<b>M. ÜRÜN DETAYI.....</b>	<b>11</b>
<b>N. GARANTİ BELGESİ.....</b>	<b>15</b>

<b>A. INTRODUCTION.....</b>	<b>3</b>
<b>B. RESPONSIBILITIES.....</b>	<b>4</b>
<b>C. WARNING &amp; CAUTION SIGNS.....</b>	<b>4</b>
<b>D. FEATURES.....</b>	<b>5</b>
<b>E. TECHNICAL FEATURES.....</b>	<b>6</b>
<b>F. SAFETY.....</b>	<b>7</b>
<b>G. TRANSPORTING &amp; INSTALLATION.....</b>	<b>7-8</b>
<b>H. CONTROL PANEL.....</b>	<b>8</b>
<b>I. OPERATING.....</b>	<b>9</b>
<b>J. CLEANING &amp; MAINTENANCE.....</b>	<b>10</b>
<b>K. WARRANTY.....</b>	<b>10</b>
<b>L. AFTER SALE SERVICES.....</b>	<b>10</b>
<b>M. PRODUCT DETAILS.....</b>	<b>11</b>
<b>N. WARRANTY CERTIFICATE.....</b>	<b>15</b>

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 shock.
	<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 Piliç kızartma makinesinde kullanılan malzemeler ısıya dayanıklı malzeme olduğundan, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler en asgariye indirilmiştir.
- ① Mekanik aksam olarak dişli rulmanlı yatak sistemi kullanılmıştır. Tamir ve bakımı çok kolaydır.
- ① İlk çalıştırma esnasında küçük dişlilerden tıkrtı sesleri gelebilir. Daha sonra dişliler alışacağından bu sesler kesilir. Makine içersinde şişlerin takıldığı kısımlarda V-sabit yatak ve rulmanlı yatak kullanılmıştır.
- ① Setüstü yatay tiplerde motor-dişli sistemi, dik tiplerde ise motor-dişli-zincir sistemi kullanılmıştır.
- ① Piliç kızartma makinesinin camı ısıya dayanıklı sekurit camdır. Sıcak iken su ile temas ettirmeyiniz! Aksi takdirde cam patlayabilir.
- ① Setüstü piliç makinelerinde 6'lı tipler her şiş bir motor ile diğer modellerde ise dişli sistemi ile bir motorla çalışmaktadır.
- ① Piliç makinelerinin içi lamba aydınlatmalıdır.
- ① Cihazda kullanılan kablolar ısıya dayanıklı silikon kablodur.
- ① Cihaz imalatında ve taşıma esnasında çizilmeye karşı naylon korumalı paslanmaz sac kullanılmıştır. Kullanmadan önce tüm pvc bantları cihaz üzerinden soyarak temizleyiniz.

**D. BASIC FEATURES**

- ① Chicken grill machines are made from resistant materials against to the heat. That provides to reduce lowest level for heat deformations.
- ① Slot system with bearing and sprocket are used in its mechanical component group. Maintenance and repairing are easy.
- ① Some rattling sounds may occur in small sprockets in first use. These sounds will stop after running. (The gear group will get used to loop after awhile) V-fixed beds and roller beds are used in its skewer inserting zones.
- ① In counter-top horizontal models, motor-gear system is used. In vertical type models, motor-gear-sprocket system is used.
- ① Glasses of the chicken grill machines are resistant against to the heat. The glasses should not contact with water while they are hot. Otherwise the glasses may explode.
- ① For 6 chickens counter-top chicken grill machines, every skewer works with single motor. In other types, sprocket system works with single motor.
- ① There is an inner lighting system in chicken grill machines.
- ① Refractory cables are used in the product.
- ① The device is preserved against to be drawn . Please disassemble nylon film layers from surface after installation!

## E. TEKNİK ÖZELLİKLER

## E. TECHNICAL FEATURES

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Kapasite (Şiş/Pilic) Capacity (Skewer/Chicken)	Güç (Kw/h) Power (Kw/h)	Elektrik (Volt) Electric (Volt)
M001-E	Pilic Makinesi Set Üstü	73,5x45x65	2/6	3,5	230 - 400
M002-E	Pilic Makinesi Set Üstü	78,5x45x65	3/9	4	230 - 400
M003-E	Pilic Makinesi Set Üstü	87,5x45x65	3/12	4	230 - 400
M004-E	Pilic Makinesi Set Üstü	102,5x45x65	3/15	4,5	230 - 400
M003-DE	Pilic Makinesi Dik Tip	90x45x76,5	3/12	4,5	230 - 400
M004-DE	Pilic Makinesi Dik Tip	103,5x45x76,5	3/15	5	230 - 400
M005-E	Pilic Makinesi Set Üstü Tamburlu	90x58x105	5/20	6	230 - 400
M006-E	Pilic Makinesi Set Üstü Tamburlu	105x58x105	6/25	7	230 - 400
M007-E	Pilic Makinesi Tamburlu Dinlendirmeli	90x58x175	5/20	6 + 2,5	230 - 400
M008-E	Pilic Makinesi Tamburlu Dinlendirmeli	105x58x175	5/25	7 + 2,5	230 - 400
M009-E	Pilic Makinesi Çift Katlı Tamburlu	90x58x170	5+5 / 20+20	2 x 6	230 - 400
M009B-E	Pilic Makinesi Çift Katlı Tamburlu	105x58x170	5+5 / 25+25	2 x 7	230 - 400
M010-DE	Pilic Makinesi Tek Vitrinli	90x58x190	6/24	9	230 - 400
M011-DE	Pilic Makinesi Tek Vitrinli	105x58x190	6/30	10,5	230 - 400

## F. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

- ① Cihaz pişirme amaçlı üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız!
- ① Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özürhüklerin kullanması sakıncalıdır.
- ① Cihazın montaj yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ① Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ① Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülmüşse geçerlidir. görülmüyorsa 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 Cihazda, 1s1 ayarlı şalter ile kademeli olarak sağlanır.

## 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, elektrik tesisatına zarar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.
- ① Koruyucu naylonlar cihaz üzerinden tamamen sökülmeli, döküm ocaklar ve taşıma tepsileri nemli bezle temizlenmelidir.
- 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 yapılmalıdır.

## F. 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 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 the device, the heat setting is provided gradually by the switch.

## 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 Electric installation should not be damaged during transporting process!
- ① Protective nylons of the product should be disassembled completely!
- ① Cast cookers and carrying trays should be cleaned with a wet cloth!
- 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 Cihazın montajı yetkili serviste veya kalifiye elemanlar tarafından yapılmalı,
- 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.
- ① Cihaz düz bir zemin üzerinde gerektiğinde sabitlenmelidir. Taşıma esnasında elektrik bağlantısı kesilmelidir.

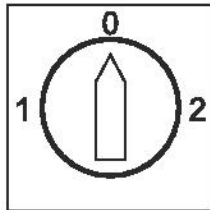
## H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde Pako şalter, motor - lamba anahtarı ayrıca belirli modellerde ise pako şalter yerine termostat bulunur.

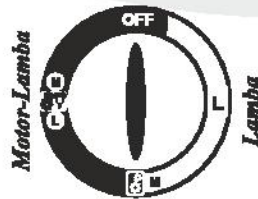
**Pako şalter;** Cihazın rezistanslarına elektrik akımı verir.

**İç aydınlatma ve motor çalıştırma düğmesi:** İç aydınlatma ve motor çalıştırma düğmesi ilk kademesi lambayı hem de motoru, üçüncü kademesi sadece motoru çalıştırır.

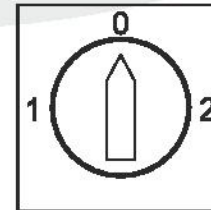
**Elektrik rezistans düğmesi:** Elektrik rezistans dinlendirmeli tiplerde elektrik rezistansının çalıştırılmasını sağlar.



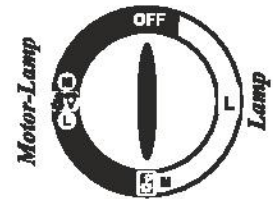
**Pako şalter**



**Motor**



**Cam Switch**



**Motor**

- ① Montage of the product should be made by an authorized technical service or a licensed montage staff!
- 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.
- ① The device should be fixed on the floor! Please make electric connection disconnected during transportation.

## H. CONTROL PANEL

Pako switch, motor - lamp switch on the device and some models have thermostat instead of pako switch.

**Pako Switch:** It's turn on the product.

**Inner lighting and motor button:** Inner lighting and motor button's first level turns on the lamp. Second level turns on the motor and lamp. Third level turns on the motor only.

**Electric resistance button:** Electric resistance button provides to turn on the warm showcase unit.



## I. ÇALIŞTIRMA

- ① Ürün çalıştırılmadan önce , bir teknisyen veya yetkili servis tarafından elektrik tesisatını kontrol ederek cihaz bağlantısını yapınız!
- ① Elektrikli cihazlarda kumanda panelinde bulunan pako şalter açılarak ısı verilir.
- ① Kumanda panelinde bulunan motor düğmesi açılarak şişlerin dönmesi sağlanır.
- ① İsteğe göre kumanda panelinde bulunan lamba düğmesi açılarak iç aydınlatma sağlanır.
- ① Cihazı bir süre boşta çalıştırarak kötü kokuların tahliyesi sağlayınız!
- ① Piliç çevirme makinesi bir davlumbaz altında çalıştırılmalı, açık havada kullanıldığında yağmur ve rüzgara maruz kalmamalıdır.
- ① Eğer piliç çevirme makineleri yan yana kullanılacaksa, iki cihaz arasında en az 30 cm, tek kullanılacaksa duvardan 10 cm uzakta olmalıdır.
- ① Ürün kapatılırken tüm düğmelerin kapalı konumunda olduğundan emin olunuz!

## I OPERATING

- ① Before running the device, electric connection must be checked by a technician or authorized technical service!
- ① Electrical devices; the pako switch on the control panel is turned on and heat is supplied.
- ① Motor button is opened for beginning to turn the skewers! Motor button is on the control panel.
- ① If user wants to open the inner lighting system, An inner lighting button is exist on the control panel.
- ① Please provide to evacuate the bad smells by running the device without putting any food awhile!
- ① The product should be operated under a paddle box. If the product will be used in open air, it should not be exposed to rain or wind.
- ① If chicken grill machines will be used side by side, gap distance should be 30 cm, if it will be used by one, then gap distance should be 10 cm from the wall.
- ① Make sure all buttons are in off positions after shutting the device!



### J. TEMİZLİK & BAKIM

- ① Cihazı çalıştırmadan önce üzerindeki pvc koruyucular çıkarılmalıdır.
- ② Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz. Yağ sökücü veya bakım spreyi kullanınız.
- ③ Temizlik esnasında cihazın elektrik akımını kesiniz.
- ④ Temizlik esnasında ayarlı parçalar zarar görmemelidir.

#### Ürünü çalıştırdıktan sonra;

**a. Günlük Bakım:** İş bitiminde cihazın şişleri ve tüm iç-dış yüzeyleri temizlenmelidir. Yağ çekmecesi kontrol edilerek temizlenmelidir.

**b. Haftalık Bakım:** Cihaz tamamen temizlenmelidir.

**c. Yıllık Bakım:** Gerekli mekanik ayarlar ve elektrik bağlantıları gözden geçirilmelidir.

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

### 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

Servisler merkez tarafından yönlendirilir.

**Fabrika:** Rami Kışla Cd. Tikveşli Çık. No:6/A Topçular/İstanbul

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

**Satıcı Firma:** Pimak Profesyonel Mutfak

### J. CLEANING & MAINTENANCE

- ① All protective film layers should be disassembled before running the appliance
- ② Do not clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care sprays!
- ③ Cut off the electric of the device before cleaning.
- ④ Adjusted parts should not be damaged during cleaning!

#### After operating the product;

**a. Daily Maintenance:** All inner and outer surfaces should be cleaned. Oil drawer should be drained

**b. Weekly Maintenance:** The product should be cleaned completely

**c. Annual Maintenance:** Necessary mechanical adjustment should be made by manufacturer or authorized technical service

These instructions are valid, if country code is seen on the product. If not, please read technical instructions which are indicating necessary instruction to adapt the device according to existing conditions in your country.

### 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. AFTER SALES SERVICES

Our services are managed by factory.

**Factory:** Rami Kışla Cd. Tikveşli Çık. No:6/A Topçular/İstanbul

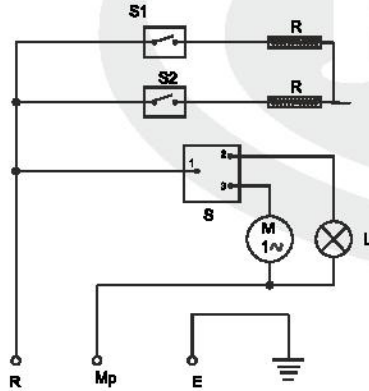
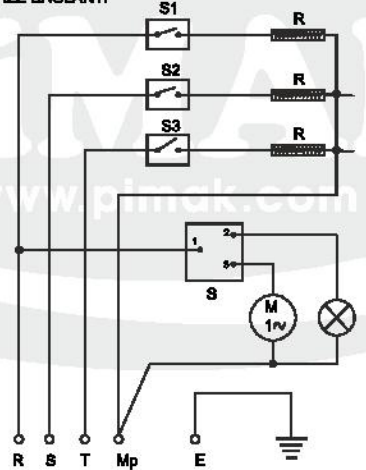
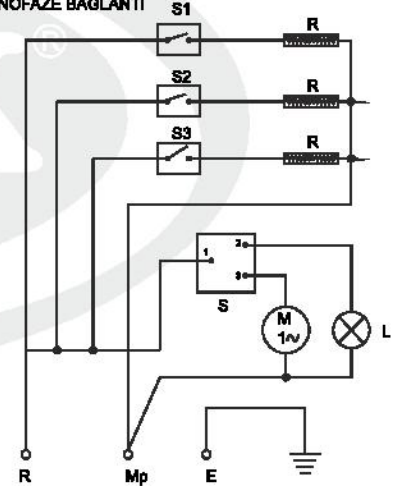
**Phone:** +90 212 613 20 70 **Fax:** +90 212 613 20 55

**Seller:** Pimak Profesyonel Mutfak

## M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS

## BAĞLANTI ŞEMASI / WIRING DIAGRAM

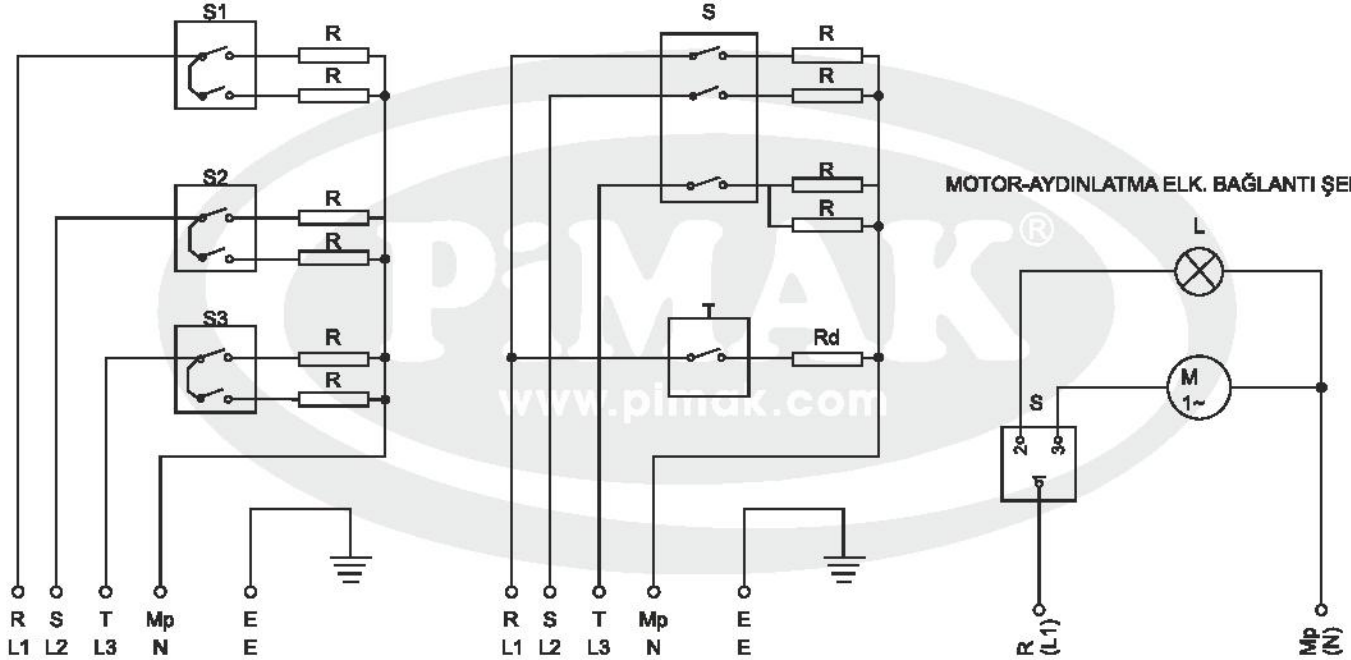
SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ PİLİÇ MAK. MONOFAZE ELK. ŞEMASI

SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ DİK TİP PİLİÇ MAK. ELK. ŞEMASI  
TRIFAZE BAĞLANTISETÜSTÜ ELEKTRİKLİ DİK TİP PİLİÇ MAK. ELK. ŞEMASI  
MONOFAZE BAĞLANTI

30 LU PİLİÇ MAK. ELK. BAĞLANTI ŞEMASI

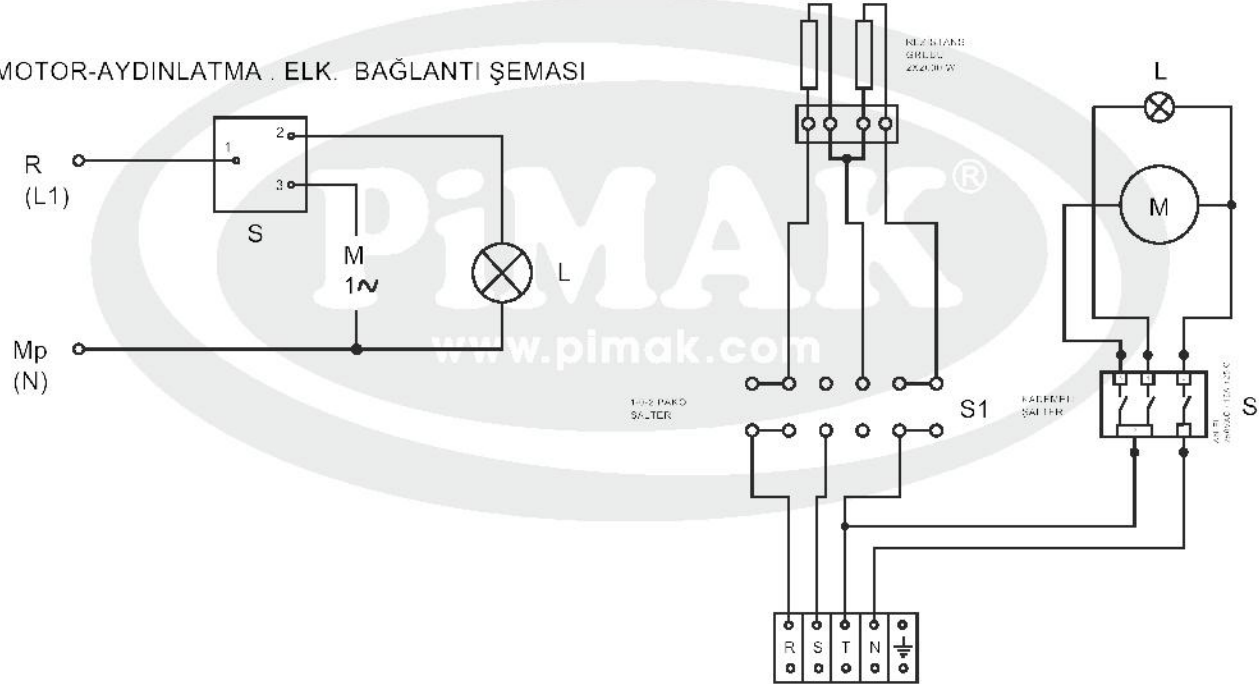
TAMBURLU PİLİÇ MAK. ELK. BAĞLANTI ŞEMASI

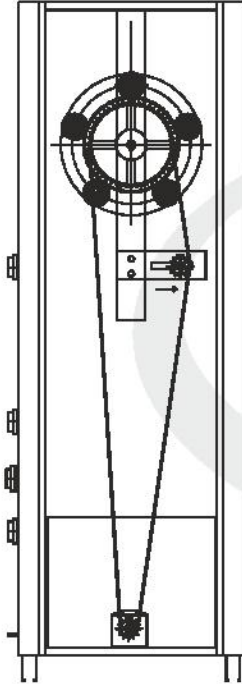
MOTOR-AYDINLATMA ELK. BAĞLANTI ŞEMASI



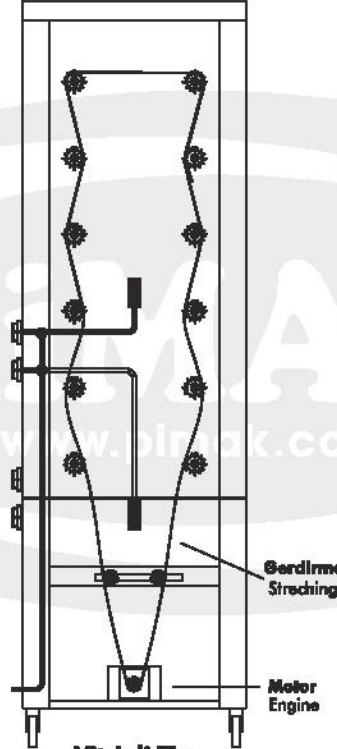
SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ PİLİÇ MAK. TRİFAZE PAKO  
ŞALTERLİ ELK. ŞEMASI

MOTOR-AYDINLATMA . ELK. BAĞLANTI ŞEMASI

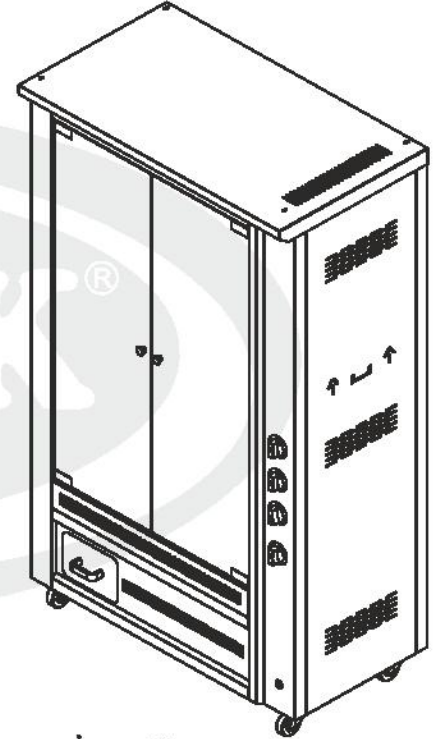




**Tamburlu Tip**  
(Drum Type)



**Vitrinli Tip**  
(Showcase Type)



**İzometrik**  
(Isometric View)



### GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimак Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatısalanna 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, bayii veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik şebekesi bakımında azzalma veya yüksek gerilim sebebi ile oluşabilecek motor ve kondensatör arızaları garanti kapsamı dışındadır.
5. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse monte] 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 sepaılanması tamamen Profesyonel Mutfak Ltd. Şti' ne aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis ürün atöyelerinde yapılabilir.
7. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malı;
  - Tüketiciye teslim edildiği andan itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikiden fazla tekrarılaması 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.
  - Tamir için gerekli azaamı sürenin aşılması,
  - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayii, imalatçısı veya imalatçısından birerinin düzenlediği raporta arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirtenmesel durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Ürün sahibi bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kuralları yerine getirmekte sorumludur.
10. Çihazın 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 uyanınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Makinenin olması bir anza durumunda garanti kapsamında işlem görülebilmesi için yetkili servise veya bayimize bu garanti belgesinin ibraz edilmesi zorunludur.

### İMALATCI FİRMA:

ÖN VANI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: İ.C.S.B. Atatürk Bulvarı Eil M. Tokadı İş Merkezi No:112/4  
İktelli-Başakşehir/ İstanbul / Türkiye

TELEFON: +90 (212) 613 20 70

FAKS: +90 (212) 613 20 55

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI :

ÜRÜN

CİNSİ

MARKAŞI

MODEL /SERİ / TIP

FATURA TARİHİ VE NO

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FİRMA

ÖN VANI

MERKEZ ADRESİ

TELEFON

FAKS

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürün aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve keşeyecektir.



## PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

### PİMAK FACTORY

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

Beşikşehir / İstanbul / TÜRKİYE

☎ +90 212 613 20 70

☎ +90 212 613 20 55

✉ info@pimak.com

### PİMAK SHOWROOM

Devutpaşa cd. Tim2 İş Merkezi

No:269-278 PK:34219

Topkapı / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 61 88

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

### KASIMPAŞA SHOWROOM

Bahriye Cd. No:109 PK:34240

Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com