



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Gazlı Lavtaşlı Izgaralar

KULLANMA KILAVUZU



Gas Type Lavastone Grills

USER'S GUIDE

LTI70SD-M170-1 • LTI70SD-M170-2 • LTI70S-M170-1 • LTI70S-M170-2 • LTI170SD-M170-3 • LTI170SD-M170-4
LTI170S-M170-3 • LTI170S-M170-4 • LTI290SD-M170-1 • LTI290SD-M170-2 • LTI290S-M170-1 • LTI290S-M170-2
LTI390SD-M170-3 • LTI390SD-M170-4 • LTI390S-M170-3 • LTI390S-M170-4 • LTI4M170-1 • LTI4M170-1D
LTI5M170-2 • LTI5M170-2D • LTI6M170-3 • LTI6M170-3D • LTI7M170-4 • LTI7M170-4D

TR**İÇİNDEKİLER****ENG****CONTENTS**

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

A. INTRODUCTION	3
B. RESPONSIBILITIES	4
C. WARNING & CAUTION SIGNS	4
D. FEATURES	5
E. SAFETY	5
F. TECHNICAL FEATURES	6
G. TRANSPORTING & INSTALLATION	7
H. CONTROL PANEL	8
I. OPERATING	9
J. CLEANING & MAINTENANCE	10
K. WARRANTY	10
L. AFTER SALES SERVICE	10
M. PRODUCT DETAILS	11
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

- ① Lavtaşlı gazlı ızgaralarda kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Lavtaşlı gazlı ızgaralarda, lavtaşı ve özel üst döküm kullanılmıştır.
- ① Lavtaşı ısının homojen yayılmasını ve dolayısıyla daha iyi pişmeyi sağlar.
- ① Özel dizayn edilmiş üst döküm pleyt vasıtasıyla alevin direkt gıdaya teması önlenmiştir.
- ① Döküm üzerindeki yağ olukları, yağın ön haznede birikmesini, dolayısıyla yanmaması sağlanmıştır.
- ① Cihazın altında kül biriktirme tepsi mevcuttur.
- ① Iızgarada enjektör ve gaz girişi değiştirilerek doğal gaz veya LPG ye dönüşümüne uygundur.

E. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

- ① Cihaz pişirmek için üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız! Kalifiye eleman tarafından kullanılmalıdır. Çocuklar ve özürülü kişilerin kullanması sakıncalıdır.
- ① Cihaz bir stand üzerinde kullanılacaksa, standın üst tablasına cihaz sabitlenmelidir. (Doğalgaz dönüşüm işlemleri yetkili bir teknik servis tarafından yapılmalıdır.)
- ① Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız!
- ① Cihaz iyi havalandırılmış yerlerde çalıştırılmalı yürürlükteki yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmalıdır. Lütfen kullanmadan ve kurulumdan önce teknik talimatları okuyunuz!
- ① 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.
- ① Ürün yakınında yangın söndürücü tüp bulundurunuz! Yangın esnasında tazyikli su kullanmayınız!

D. BASIC FEATURES

- ① Because of the materials used in the lava stone grids are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① There is using lava stone and custom smelting metal in the lava stone grills.
- ① Lava stone ensures homogeneous spread of sheet heat, thus making it slower and better cooking.
- ① Fire can not contact the meals directly because of the custom design of top plate.
- ① Oil grooves on the smelting metal are prevented from accumulating in the front chamber and thus not burning too much.
- 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 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.
- ① 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.)
- ① Don't play with adjusted piece on the device!
- ① The device should be used in a well-ventilated place. it should be installed according to current directives. Please read technical instructions before usage and assembly.
- ① 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 the product! Never interfere with compressed water to fire!

F. TEKNİK ÖZELLİKLER

F. TECHNICAL FEATURES

KOD	ÜRÜN ADI	EBAT (mm)	GÜÇ (Kw/Kcal)	BASINÇ NG/LPG (mbar)	ENJEKTÖR ÇAPI NG/LPG (ØD mm)	GAZ GİRİŞ ÖLÇÜSÜ (inch)
LTI70SD-M170-1	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	470*700*850	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI70SD-M170-2	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	630*700*850	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI70S-M170-1	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	470*700*350	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI70S-M170-2	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	630*700*350	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI170SD-M170-3	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	780*700*850	8 / 6880	21-25 / 30-50	2,5-3 / 2-1,5	1/2
LTI170SD-M170-4	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	930*700*850	8 / 6880	21-25 / 30-50	3-3 / 1,5-1,5	1/2
LTI170S-M170-3	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	780*700*350	8 / 6880	21-25 / 30-50	2,5-3 / 2-1,5	1/2
LTI170S-M170-4	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	930*700*350	8 / 6880	21-25 / 30-50	3-3 / 1,5-1,5	1/2
LTI290SD-M170-1	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	470*900*850	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI290SD-M170-2	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	630*900*850	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI290S-M170-1	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	470*900*350	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI290S-M170-2	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	630*900*350	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI390SD-M170-3	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	780*900*850	8 / 6880	21-25 / 30-50	2,5-3/2-1,5	1/2
LTI390SD-M170-4	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	930*900*850	8 / 6880	21-25 / 30-50	3-3/1,5-1,5	1/2
LTI390S-M170-3	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	780*900*350	8 / 6880	21-25 / 30-50	2,5-3 / 2-1,5	1/2
LTI390S-M170-4	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	930*900*350	8 / 6880	21-25 / 30-50	3-3 / 1,5-1,5	1/2
LTI4M170-1	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	470*600*300	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI4M170-1D	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	470*600*800	4 / 3440	21-25 / 30-50	3 / 1,5	1/2
LTI5M170-2	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	630*600*300	8 / 6880	21-25 / 30-50	3,5 / 1,5	1/2
LTI5M170-2D	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	630*600*800	8 / 6880	21-25 / 30-50	3,5 / 1,5	1/2
LTI6M170-3	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	780*600*300	12 / 10320	21-25 / 30-50	2,5-3,5/1,5-1	1/2
LTI6M170-3D	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	780*600*800	12 / 10320	21-25 / 30-50	2,5-3,5/1,5-1	1/2
LTI7M170-4	IZGARA LAVTAŞLI SETÜSTÜ	930*600*300	16/13760	21-25 / 30-50	3,5-2,5/2-1,5	1/2
LTI7M170-4D	IZGARA LAVTAŞLI DOLAPLI	930*600*800	16/13760	21-25 / 30-50	3,5-2,5/2-1,5	1/2

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 sökülmeli, cihaz 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.
- ⓘ 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 girişi ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur. (Gaz değişimi yetkili servis tarafından yapılmalıdır.)
- ⓘ Yağ çekmecesini cihazı çalıştırmadan önce kontrol ediniz! Dolmuşsa boşaltarak temizleyiniz!

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! The product 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!
- ⓘ 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 inlet nozzle. (Changing process is made by qualified personnel)
- ⓘ Please check oil drawer before running the device! Clean the drawer by discharging dirty oil if it is full!

H. KUMANDA PANELİ

① Cihaz üzerinde gaz açma-kapama musluk düğmesi, ateşleme çakmağı veya ateşleme deliği, pilot, termokupul, ventilli gaz musluğu bulunmaktadır.

Açma Kapama Musluğu: Gazın pilot ucuna ve brülöre gitmesini veya kapanmasını sağlar.

Pilot Musluğu: Gaz musluğunun bağlı olup, iki veya üç gaz çıkışıdır. Birinci gaz çıkışı termokupul ucunu ısıtmakta, ikinci çıkış ucu brülörü ateşlemekte ve üçüncü ucu işe pilot alev olarak yanmaktadır.

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

Termokupul: Gaz musluğuna bir iletkenle bağlıdır. Ucunun ısınmasıyla musluğun açılmasını, sıcak kaldığı sürece gazın musluktan gelmesini sağlar. Pilot alev herhangi bir sebepten dolayı sönerse termokupul ucu soğuyacağından musluktan gaz gelmesi kesilir.

H. CONTROL PANEL

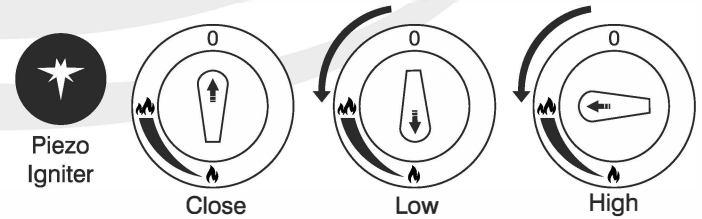
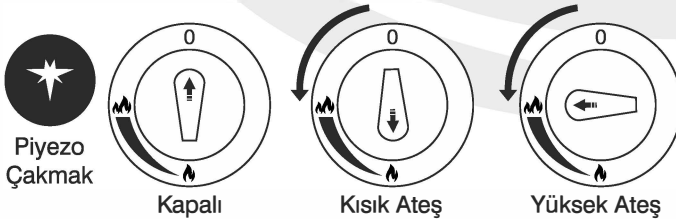
① There are gas on-off faucet button, igniter or ignition hole, pilot faucet, thermocouple, thermometer and smokestack valve on the device.

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

Pilot Faucet: It is connected to gas faucet. It has 2 or 3 gas outputs. First gas output heats thermocouple nozzle, second gas output ignites the burner, third gas output burns as pilot flame.

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

Thermocouple: It is connected to gas faucet with a conductive material. It provides faucet to open after heating the nozzle. Gas flows from the faucet while it's hot. If the pilot flame stops because of any reason, gas stream will be cutted.



I. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- ① Ürün çalıştırılmadan önce, bir teknisyen tarafından gaz bağlantısı yapılır.
- ① Ürün çalıştırılmadan önce, gaz tesisatı ve ülkenin yürürlükte olan montaj kurallarına uygunluğu kontrol edilmelidir.
- ① Cihaz üzerindeki koruyucu naylon çıkartılmalıdır.
- ① Brülördeki gaz, piyezo çakmak sayesinde ateşlenir. Bir süre gaz düğmesi basılı tutularak termokupulun devreye girmesi sağlanır!Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
- ① Cihaz açık havada ve rüzgarlı ortamda çalıştırılmamalıdır. Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① Çakmaksız ızgaralarda brülörü yakmak için musluk düğmesi yanında bulunan ateşleme deliğinde brülör ateşleme yapılır.
- ① Döküm Pleyt yüzeyine hafifçe yağ sürülerek malzemenin yapışması önlenmelidir.
- ① Verimli ve ekonomik kullanım için bir süre boşta çalıştırılarak lav taşlarının kızarması ve döküm pleytin ısınması sağlanır.
- ① Cihaz kapalı ortamlarda emişi olan davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① Açık havada çalıştırılırken gazın sönmemesi için gerekli önlemler alınmalı, rüzgara ve yağmura maruz bırakılmamalıdır.
- ① LPG den Doğalgaza, enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur.
- ① Ürün kapatılırken mutlaka gaz musluğun iyice kapandığına dikkat ediniz.
- ① İş bitiminde gazı ana musluktan kapatınız.

I. OPERATING

- ① Gas installation should be made by a technician before operating the product!
- ① Gas installation and montage suitability which are valid in the country should be checked before operating of product!
- ① Protective nylons on the product should be disassembled completely
- ① The gas in the burner is ignited with any igniter. In this duration;
- ① User should keep the pressing until thermocouple begins to work.
- ① The product should run without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- ① It should not be used in open and windy environment. It should be operated under a paddle box in closed area
- ① To burn the burner on the non-lighter grills, burner is fired in the firing hole next to the tap button.
- ① The plate should be lightly oiled and prevented from sticking to the meals.
- ① For efficient and economical use, the plate is heated for a while and the plate is heated.
- ① The product must be operated under a paddle box while it's inside.
- ① Product When operating in the open air, the necessary measures must be taken to prevent the gas from escaping and should not be exposed to wind and rain.
- ① It is transformed from LPG to natural gas by replacing the injector and gas inlet.
- ① When closing the product, make sure that the gas faucet is completely closed.
- ① Turn off the main gas faucet at the end of work.

TR

GAZLI LAVTAŞLI IZGARALAR



ENG

GAS TYPE LAVASTONE GRILLS



J. TEMİZLİK & BAKIM

- ① Tüm cihaz ve döküm pleyt nemli bezle silinerek kurutulmalıdır. Üzerinde kızartma artıkları, yağ birikimi olmamalıdır.
- ① Temizleme esnasında gaz ana musluktan kapatılmalıdır.
- ① Temizlik esnasında ayarlı kısımlara zarar gelmeyecek ve ayarı bozmayacak şekilde temizlik yapılmalıdır.

Çalıştırıldıktan sonra:

Günlük Bakım: Döküm pleyt yerinden çıkartılarak yüzeyleri temizlenir. Alt toz tepsi temizlenir

Haftalık Bakım : Lav taşları yerinden çıkartılarak tazyikli su altında tutularak tozlardan arındırılarak gözeneklerin açılması sağlanır.

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

Değiştirilebilir Parçalar:

- 1- Brülör 2- Gaz Musluğu 3- Musluk Düğmesi 4- Termokupul
5- Manyetolu Çakmak 6- Üstdöküm Pleyt
7-Lav Taşı (6ayda bir değiştirilmelidir.)

K. GARANTİ ŞARTLARI

Bu cihaz imalat hatalarına karşı 2 yıl garantilidir. Kullanıcı hatalarından kaynaklanan arızalar garanti kapsamına girmez. Değişen parçalar cihaz ömrü süresince temin edilecektir. Garanti süresi cihaz alımından kesilen fatura tarihi itibarıyla başlar. Uygun kullanım ve gerekli parça değişikliği yapıldığı takdirde cihaz ömrü 10 yıldır.

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

J. CLEANING & MAINTENANCE

- ① The entire device and plate should be dried after wiping with a damp cloth. Roast leftovers on plates should not be fat accumulation.
- ① The gas must be closed from the main faucet during cleaning.
- ① 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 smelting plates should cleaned after take off. Bottom dust drawer should be cleaned, too

Haftalık Bakım : Lava stones should be cleaned from dust by pressure water. Soo pores should be clearly empty.

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

Replaceable Parts:

- 1- Burner 2- Gas Faucet 3- Faucet Button 4- Thermocouple
5- Magnetite Lighter 6- Top Plate
7- Lava Stone (should be changed every 6 months.)

K. WARRANTY CONDITIONS

Warranty period begins with invoice date and it includes manufacturing faults for 2 years. Body of product is made from stainless steel materials. Product life cycle is 10 years with specified maintenance recommendation and useage conditions. The spare parts will be provided during product lifecycle.

Warranty does not cover user faults

L. AFTER SALES SERVICES

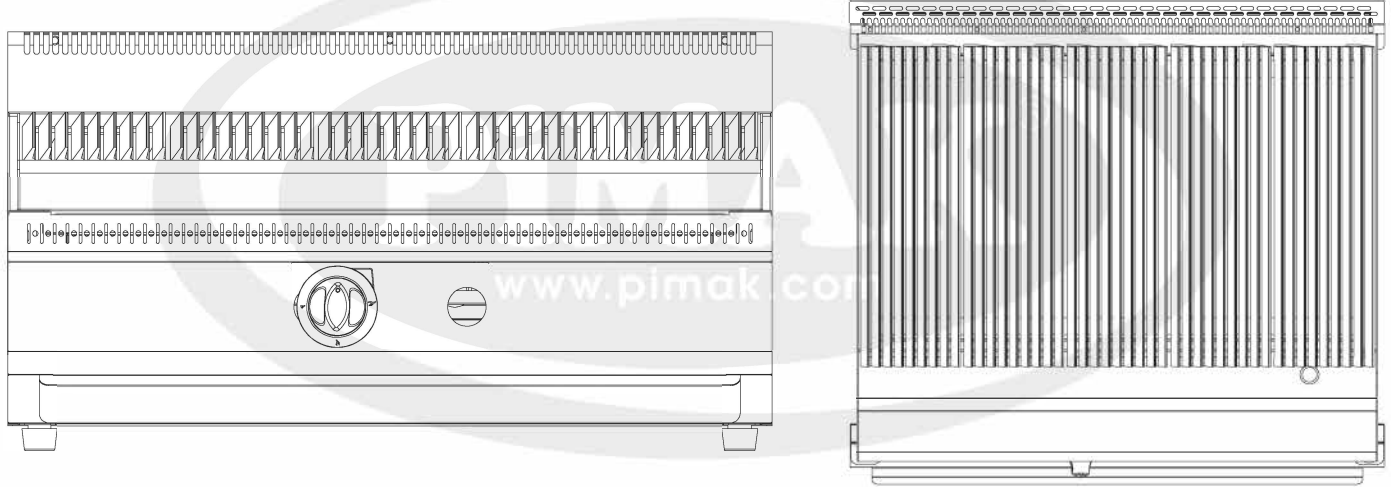
Aftersales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

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



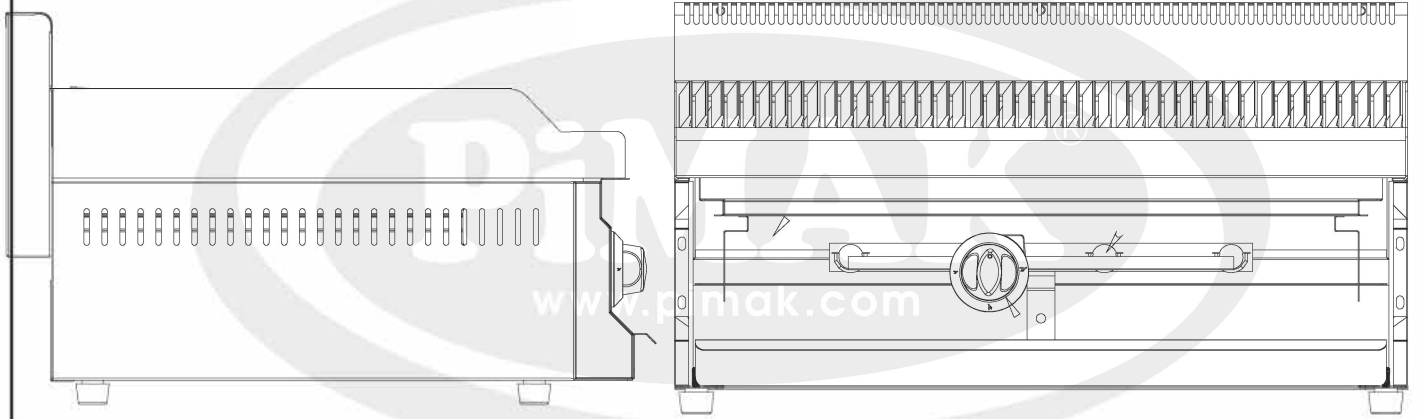
TR

GAZLI LAVTAŞLI IZGARALAR



ENG

GAS TYPE LAVASTONE GRILLS



PİMAK	RISK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU						MAKİNE / CİHAZ ADI GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR		
	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşınma K : kurulum N : normal kullanım B : bakım A: ayarlama	risk DERECE	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİ Mİ	E	H	NA
	E	H							
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 Fışkırma 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	RISK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU						MAKİNE / CİHAZ ADI GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR		
	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşınma K : kurulum N : normal kullanım B : bakım A: ayarlama	risk DERECE	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİ Mİ	E	H	NA
	E	H							
4.0 Görültüğünden Oluşturduğu Tehlikeler									
4.1 İşitme Kaybı, Diğer Psikolojik Rahatsızlıklar		X							
4.2 Konuşmada Akustik Sinyallerle vb. İle Girişimi		X							
5.0 Titreşimin Sebep Olduğu Tehlikeler									
5.1 Tespit Edilerek Kullanılan Cihazların Sinir Sistemi Ve Damarlara Ait Rahatsızlığa Yol Açması		X							
5.2 Bütün Vücutu Etkileyen Titreşim, Uygun Olmayan Vücut Duruşu Oluşunda		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 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							
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 Anotomisinin Yeterince Göz Önüne Alınmaması	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır	X			
8.3 Şahsi Koruyucu Donanımın Kullanımının İhtimal Edilmesi	X		N	2	Eldiven kullanılması için uyarı işareti cihaz üzerine konmuştur	X			

PİMAK	RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU					MAKİNE / CİHAZ ADI GAZLI KÜZİNE VE OCAKLAR	
	TEHLİKE TİPİ VE KONUMU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B : bakım A: ayarlama	risk derecesi	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ	
		E	H		E	H	NA
8.4 Ortamin Yetersiz Aydınlatması		X					
8.5 Aşırı Zihnin Yükü veya Zihnin Yük Altında Bulunması		X					
8.5 Aşırı Zihnin 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 Sebep 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 KÜZİNE VE OCAKLAR	
	TEHLİKE TİPİ VE KONUMU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B : bakım A: ayarlama	risk derecesi	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 metodlar kullanılmıştır.

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



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimak Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale 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 tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının altıdan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya 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 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
Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com