



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



**Gazlı Model Ocaklar
&
Gazlı Model Kuzineler
KULLANMA KLAVUZU**



**Gas Powered Cooking Units
&
Gas Powered Cookstoves
USER'S GUIDE**

**OC60MX-2D • OC60MX-2S • OC60MX-4D • OC60MX-4S • OC70MX-2D • OC70MX-2S • OC70MX-4D
OC70MX-4S • OC70MX-6D • OC70MX-6S • OC90MX-2D • OC90MX-2S • OC90MX-4 • OC90MX-4D • 90MX-6D
OCMX22 • Mx23 • MX-2A • MX-3A • OCMX-4A • MX-6A • MX-8A**

**60S-M015-4F • 70S-M015-4F • 70S-M015-6F • 90S-M015-4F • 90S-M015-6F • M015-2
KUM015-2.6 • KUM015-2.8 • M015-3 • M015-4 • M015-4X • M015-6 • M015-6X**

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.....	7-8
I. ÇALIŞTIRMA.....	8
J. TEMİZLİK VE BAKIM.....	9
K. GARANTİ ŞARTLARI.....	9
L. SERVİS HİZMETLERİ.....	10
M. ÜRÜN DETAYI.....	10
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.....	7-8
I. OPERATING.....	8
J. CLEANING & MAINTENANCE.....	9
K. WARRANTY.....	9
L. SERVICES.....	10
M. PRODUCT DETAILS.....	10
N. WARRANTY CERTIFICATE.....	15

TR**GİRİŞ****ENG****INTRODUCTION**

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

www.pimak.com

TR

- GAZLI OCAKLAR
- GAZLI KUZINELER



ENG

- GAS POWERED COOKING UNITS
- GAS POWERED COOKSTOVES



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 shock.
	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 Bu üründe ısıya dayanıklı malzeme kullanılarak, ısıya bağlı genişlemeler ve bunun sonucunda oluşacak deformasyonlar asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Ocaklarda ve kuzinelerde emniyet ventilli gaz valfleri kullanılmış olup, alevin herhangi bir sebeple sönmesi durumunda gaz otomatik olarak kesilir.
- ① Ocakların temizliğini kolaylaştırmak amacıyla döktürlerin altına çıkarılabilir tepşiler yerleştirilmiştir.
- ① Fırın içi bloklarda tepsi kızakları konulmuştur. Ayrıca küçük ebatlı tepşiler için kızığa ızgara konmuştur.
- ① Kuzine fırın etrafı taş yönlü ile izole edilmiştir. Fırın kapağında ısıya dayanıklı conta kullanılmıştır.
- ① Cihaz yüksekliği rotel ayaklarla ayarlanabilir.
- ① Gaz tesisatları bakır boru ve esnek hortum ile yapılmıştır. Gaz girişi standart 1/2" (inç) dişlidir.

E. GÜVENLİK

- 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 dönüştürme yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ① Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ② 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 Herhangi bir gaz sızıntısı hissedildiğinde ana musluğu kapatınız! Yanıcı ve yakıcı herşeyi uzaklaştırınız! Gerektiğinde yetkili gaz firmasını arayınız!

D. BASIC FEATURES

- ① Since heat resistant material are used in this product, deformations resulted by overheat is decreased into minimum level.
- ① Since gas valves with safety ventils are used in cookers and cookstoves, gas flow will be automatically cut in case fire ceased off for any reason. (when safety ventils available)
- ① Removable carrying trays are placed under the bumers to enable cleaning easily.
- ① The trays are placed to the oven by sliding on the bars. For small sized trays, there are grids in the oven.
- ① Oven is isolated with heat resistant rockwool. Heat resistant seal is used on oven lid.
- ① The product height is adjustable through feet.
- ① Inner gas installation is made with copper pipes and flexible hoses. Gas inlet is 1/2" (inch) standard threaded.

E. 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.
- ② 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

Kodu Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Size (cm)	Pisiriçi (Adet*Kw) Cooker (Pcs*Kw)	Fırın (Adet*Kw) Oven (Pcs*Kw)	Toplam Kw Total Kw	Gaz Tüketimi (m ³ /h)-(kg/h) Gas Consumption (m ³ /h)-(kg-h)	Doğal Gaz / LPG (mber) Natural Gas / LPG (mber)
OC60MX-2D	Ocak Dolaplı	40x60x80	2 x 3,25	-	7,5	0,793 / 0,589	21-25 / 30-50
OC60MX-2S	Ocak Setüstü	40x60x35	2 x 3,25	-	7,5	0,793 / 0,589	21-25 / 30-50
OC60MX-4D	Ocak Dolaplı	80x60x85	4 x 3,25	-	13	1,375 / 1,022	21-25 / 30-50
OC60MX-4S	Ocak Setüstü	80x60x35	4 x 3,25	-	13	1,375 / 1,022	21-25 / 30-50
OC70MX-2D	Ocak Dolaplı	40x70x85	2 x 7	-	14	1,481 / 1,101	21-25 / 30-50
OC70MX-2S	Ocak Setüstü	40x70x35	2 x 7	-	14	1,481 / 1,101	21-25 / 30-50
OC70MX-4D	Ocak Dolaplı	80x70x85	4 x 7	-	28	2,962 / 2,203	21-25 / 30-50
OC70MX-4S	Ocak Setüstü	80x70x35	4 x 7	-	28	2,962 / 2,203	21-25 / 30-50
OC70MX-6D	Ocak Dolaplı	120x70x85	6 x 7	-	42	4,443 / 3,213	21-25 / 30-50
OC70MX-6S	Ocak Setüstü	120x70x35	6 x 7	-	42	4,443 / 3,213	21-25 / 30-50
OC90SMX-2D	Ocak Dolaplı	40x90x85	2 x 7	-	14	1,481 / 1,101	21-25 / 30-50
OC90SMX-2S	Ocak Setüstü	40x90x35	2 x 7	-	14	1,481 / 1,101	21-25 / 30-50
OC90SMX-4	Ocak	80x90x30	4 x 7	-	28	2,962 / 2,203	21-25 / 30-50
OC90SMX-4D	Ocak Dolaplı	80x90x85	4 x 7	-	28	2,962 / 2,203	21-25 / 30-50
90SMX-6D	Ocak Dolaplı	120x90x85	6 x 7	-	42	4,443 / 3,213	21-25 / 30-50
OCMX22	Ocak Setüstü	75x75x30	4 x 7	-	28	2,962 / 2,203	21-25 / 30-50
MX23	Ocak Setüstü	105x75x30	6 x 7	-	42	4,443 / 3,213	21-25 / 30-50
MX-2A	Ocak Taban Rafı	100x65x85	2 x 7	-	17	1,481 / 1,104	21-25 / 30-50
MX-3A	Ocak Taban Rafı	150x65x85	3 x 7	-	21	2,222 / 1,656	21-25 / 30-50
OCMX-4A	Ocak Taban Rafı	100x100x85	4 x 7	-	28	2,962 / 2,203	21-25 / 30-50
MX-6A	Ocak Taban Rafı	150x100x85	6 x 7	-	42	4,443 / 3,213	21-25 / 30-50
MX-8A	Ocak Taban Rafı	200x100x85	8 x 7	-	56	5,924 / 4,416	21-25 / 30-50
60S-M015-4F	Kuzine Fınlı	80x60x85	4 x 7	1 x 11,2	39,2	4,180 / 3,115	21-25 / 30-50
70S-M015-4F	Kuzine Fınlı	80x70x85	4 x 7	1 x 11,2	39,2	4,180 / 3,115	21-25 / 30-50
70S-M015-6F	Kuzine Fınlı	120x70x85	6 x 7,93	1 x 11,2	58,8	6,133 / 3,729	21-25 / 30-50
90S-M015-4F	Kuzine Fınlı	80x90x85	4 x 7	1 x 11,2	39,2	4,180 / 3,115	21-25 / 30-50
90S-M015-6F	Kuzine Fınlı	120x90x85	6 x 7	1 x 11,2	53,2	5,498 / 3,343	21-25 / 30-50
M015-2	Kuzine Fınlı	100x80x85	2 x 7	1 x 11,2	25,2	2,686 / 1,987	21-25 / 30-50
KUM015-2.6	Kuzine Fınlı	200x100x85	6 x 7,83	1 x 11,2	58,2	6,133 / 3,729	21-25 / 30-50
KUM015-2.8	Kuzine Fınlı	200x100x85	8 x 5,85	1 x 11,2	58	6,133 / 3,728	21-25 / 30-50
M015-3	Kuzine Fınlı	150x65x85	3 x 7	1 x 11,2	32,2	3,406 / 2,541	21-25 / 30-50
M015-4	Kuzine Fınlı	100x100x85	4 x 7	1 x 11,2	39,2	4,147 / 3,092	21-25 / 30-50
M015-4X	Kuzine Fınlı	80x75x85	4 x 8,7	1 x 11,2	46	4,868 / 3,628	21-25 / 30-50
M015-6	Kuzine Fınlı	150x100x85	6 x 7,8	1 x 11,2	58	5,628 / 4,196	21-25 / 30-50
M015-8X	Kuzine Fınlı	105x75x85	6 x 8,7	1 x 11,2	63,4	6,707 / 5,005	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 söktülmeli, 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 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 termokupul gaz açma-kapama muslukları bulunmaktadır. İlk yakış üzerindeki çakmakla veya harici bir yakıcı ile olur.

Açma-Kapama musluğu; Gazın 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! 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 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 inlet nozzle. (Changing process is made by qualified personnel)

H. CONTROL PANEL

There are "ON-OFF" faucet with thermocouple on the product. First burning process realizes with its own igniter or an external writer.

ON-OFF: Gas "ON-OFF" faucet provides gas to reach up to burners and interrupting gas flow.

Termokupul: Gaz musluğuna bir iletkenle bağlıdır. Termokupul ucunun ısınmasıyla musluğun açılmasını ve sıcak kaldığı sürece gazın musluktan gelmesini sağlar. Alev herhangi bir sebepten ötürü sönerse termokupul ucu soğuyacağından gaz akışı kesilir.

Pilot - Alev: Mevcut olan modellerde fırın musluğuna bağlı olarak çalışır. İlk ateşleme esnasında pilot alevi tutuşturur. Pilot alevi hem termokupul ucunu ısıtarak brülöre gaz gelmesini hem de brülörün ateşlenmesini sağlar.



I. ÇALIŞTIRMA

- 1 Yanması istenen brülöre ait musluğa basılı tutarak ve saat yönü tersine çevirerek brülöre gaz akışı sağlanır.
- 2 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. Emniyet ventilli modellerde saat yönünün tersine çevirdikçe alev boyu kısalmır. Emniyet ventilli olmayan modellerde ise alev boyu artar.
- 3 Çakmaksız kuzinelerde; fırın brülörünü ateşlemek için, ateşleme kapağı kenara kaydırılarak görünen brülör ateşlenir. (Ateşleme kapağı sac kapağın üzerindedir.)
- 4 Ürün, kötü koku ve dumanı tahliye etmek amacıyla bir süre için gıda konulmadan çalıştırılmalıdır.
- 5 Ekonomik ve uzun ömürlü kullanım için; kuzinenin kapıları sıkça açılmamalıdır. Brülöre yakın olan tepsilerin yerlerini değiştirmelidir.
- 6 Cihaz açık havada ve rüzgarlı ortamda çalıştırılmamalıdır. Kapalı ortamda davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- 7 İş bitiminde gaz musluğu kapatılmalıdır.

Thermocouple: The component is connected to gas faucet with a conductive material. While its nozzle is hot, the component provides gas flow by opening the gas faucet. If the flame is goes off for any reason, the gas stream stops.

Pilot - Flame: The component works as connected to oven faucet when available. As long as pilot-flame heats thermocouple, gas flow is available on burner pipeline.



I. OPERATING

- 1 Gas flow is provided to the burner by turning gas faucet of the burner counter-clockwise while keeping pressed.
- 2 The gas in the burner may ignited with any igniter. User should keep the knob pressed until thermocouple begins to work. Needed flame adjustment is made by turning faucet knob counterclockwise. Gas faucets with safety ventil will decrease flame on CCW turning of knob. Other models will increase flame height.
- 3 In the cookstoves without igniter; the oven burner is ignited by sliding ignition cap to the side direction to ignite oven burner. (The ignition cap is on the bottom plate)
- 4 The product should run first without putting any food to evacuate the smoke and bad smell.
- 5 For economic and efficient usage; the cookstove should not be opened frequently. The food in trays close to burner cooks earlier. So, the trays should be replaced if necessary.
- 6 It should not be used in open and windy environment. It should be operated under a paddle box in closed area.
- 7 Gas faucet should be closed after cooking process.

J. TEMİZLİK & BAKIM

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

Ürünü çalıştırdıktan sonra;

a. Günlük Bakım: Üst dökümler ve taşıma tepsileri temizlenmelidir.

b. Haftalık Bakım: Cihaz tamamen temizlenmelidir.

c. Yıllık Bakım: Gaz valfi sızdırmazlığı ve gerekli diğer ayarlar yetkili servis veya üretici tarafından yapılmalıdır.

Değiştirilebilir Parçalar:

1-Brülör 2-Gaz Musluğu 3-Termokupul 4-Gaz Musluk Kapağı
5-Kapı Kolu 6-Alt Rotil Ayak

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.

J CLEANING & MAINTENANCE

1. The product, pan and its grids should be made dry after erasing with wet cloth.
2. Do not clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care sprays!
3. Main gas valves should be taken to off position during cleaning!
4. Adjusted parts should not be damaged during cleaning!

After operating the product;

a. Daily Maintenance: Top cast and carrying trays should be cleaned.

b. Weekly Maintenance: The product should be cleaned completely

c. Annual Maintenance: Faucet tightness and required adjustment should be made by manufacturer or authorized technical service

Changeable Parts:

1-Burner 2-Gas Faucet 3-Thermocouple 4-Gas Faucet Cap
5-Handle 6-Feet

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

TR

- GAZLI OCAKLAR
- GAZLI KUZİNELER

**ENG**

- GAS POWERED COOKING UNITS
- GAS POWERED COOKSTOVES

**L. SATIŞ SONRASI HİZMETLER**

Yurtiçi servis hizmetleri merkezi olarak yürütülmüştür. 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

L. AFTERSALES SERVICES

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

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

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

M.ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS

1. Fırın Bloğu
2. Fırın Kapısı
3. Kapı Contası
4. Tepsi Rafi

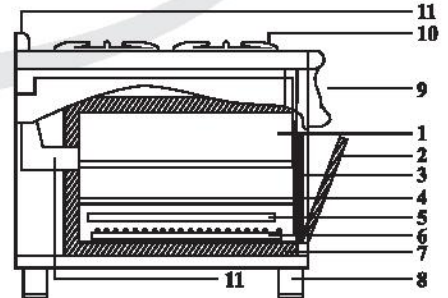
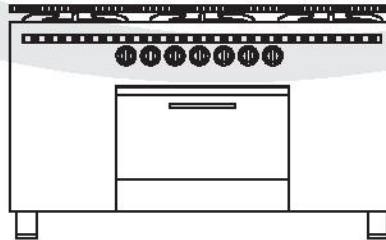
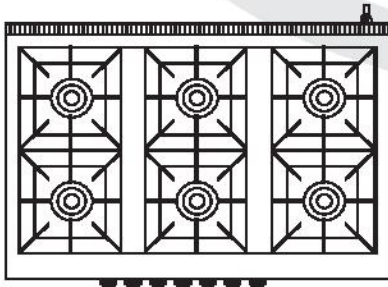
5. Brülör Üst Sacı
6. Fırın Brülörü
7. Fırın İzolasyonu
8. Rutil Ayak

9. Ön Pano
10. Üst Dökümler
11. Baca

1. Owen Bloks
2. Owen Door
3. Door Gasket
4. Tray Shelf

5. Top Sheet Metal of Burner
6. Owen Burner
7. Owen Insulation
8. Routil Feet

9. Front Panel
10. Top Cast
11. Smokestack



RISK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU

MAKİNE / ÇHAZADI
GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR

PİMAK

TEHLİKE TİPİ VE KONUSU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : İşgemi K : Kurulum N : normal kullanım B : bakım A : ayarlanma	Risk seviyesi	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER		TEDBİRLER YETERLİ Mİ						
	E	H			B	H	NA	B		H	NA		
1.0 Mekanik Tehlikeler													
1.1 Edime Tehlikesi		X											
1.2 Kesme veya Bğime Tehlikesi		X											
1.3 Takılma Tehlikesi		X											
1.4 Kapma veya Yalalanma		X											
1.5 Darbe Tehlikesi		X											
1.6 Delme veya Saplanma Tehlikesi		X											
1.7 Sörtürme veya Ağırma Tehlikesi		X											
1.8 Yüksek Basınçlı Sıvıların Fışırma Tehlikesi		X											
2.0 Elektrik Tehlikeleri													
2.1 Personelin Elektrik Taşıyan Parçalarında Direk Temas		X											
2.2 Personelin Elektrik Taşıyan Parçalarında Dolaylı Temas		X											
2.3 Yüksek Gerilim Taşıyan Parçalara Yalğama		X											
2.4 Elektrotatik Olaylar		X											
2.5 Kısa Devre, Ağır Yük vb. Sebeplerle Kimyevi Eddilerin, Eriyen Parçaların Çıkması Gibi Termik Radyasyon veya Diğer Olaylar (Fenomen)		X											
3.0 Termik Tehlikeler													
3.1 Ağır Sıcak Malzeme veya Nisne, Alev veya Isı Kaynaklarından Yayılan Radyasyon veya Patlama ile Temas Neticesinde Olunan Yanıklar	X		N		2		Kullanma kılavuzunda sıcak yüzeylerle temas edilmesini gerektği vurgulanmış olup, dihez üzerinde sıcak yüzey üzeri işaretleri konulmuştur.		X				
3.2 Sıcak ve Soğuk Ortamın Meydana Getireliç Zararı Etkiler	X		N		2		Çihazın yeterli havalandırmanın olduğu mekanlarda çalıştırılması gereği kılavuzunda ve dihez üzerinde belirtilmiştir.		X				

PIMAK	RISK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU						MAKİNE / CİHAZ ADI GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR			
	TEHLİKE TİPİ VE KONUSU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : tezgah K : kumulu N : normal kullanım B : bakım A : ayarlanma	risk potansiyeli	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİ Mİ			
		E	H				E	H	NA	
	4.0 Gürültünün Oluşturduğu Tehlikeler									
	4.1 İşitme Kaybı, Diğer Psikolojik Rahatsızlıklar		X							
	4.2 Konuşmada Akustik Sinyallerde vb. İle Gırtlama		X							
	5.0 Titreşimin Sebep Olduğu Tehlikeler									
	5.1 Teşvik Edilerek Kullanılan Cihazların Sınırlarını Aşarak Kullanılması		X							
	5.2 Bütün Vücudu Etkileyen Titreşim, Uygun Olmayan Vibrasyon Duruşu Oluşturduğu		X							
	6.0 Radyasyonun Sebep Olduğu Tehlikeler									
	6.1 Düşük Frekans, Radyo Frekans Radyasyonu, Milliro Dalgalı		X							
	6.2 Kızıl Ötesi, Mor Ötesi ve Görünür Dalgalı		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 Madde veya Cisimlerin Sebep Olduğu Tehlikeler									
	7.1 Zararlı, Zehirli, Korozif ve Tehlikeli Edil Sıvıların, Gazların Durumlarının, Tükenen ve Toksik Temasıyla veya Temas Edilmesi Yoluyla Oluşan Tehlikeler	X		N	2	Yararlı gazların atılması için havalandırma sisteminin mevcut olması gerektiği kullanma kılavuzunda ve cihaz üzerinde belirtilmiştir			X	
	7.2 Yangın ve Patlama Tehlikesi		X							
	7.3 Bilyoçelik Tehlike		X							
	8.0 Cihaz Tasarımında Ergonomik Prensiplerin İhmal ile Oluşan Tehlikeler									
	8.1 Sağlıkla Uyumlu Duruşu veya Ağın Efor Sarf Etme	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır			X	
	8.2 İnsan El-Kol veya Ayak-Bacak Anatomisinin Yararına Göz Önüne Alınmaması	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır			X	
	8.3 Sağlık Konusuyla Donanımın Kullanımının İhmal Edilmesi	X		N	2	Edilgen kullanılması için uygun işaret cihaz üzerine konmaktadır			X	

RISK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU

PİMAK	TEHLİKE TİPİ VE KONUSU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ		RISK DERESESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER		TARİH / CİHAZ ADI		
		E	H	T : başlangıç K : Kurulum H : normal kullanım B : bakım A : ayarlar	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER		GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR				
							E	H	INA		
	8.4 Ortamın Yetersiz Aydınlatması		X								
	8.5 Ağır Zihin Yüklü veya Zihnin Yüksek Altmada Bulunması		X								
	8.5 Ağır Zihin Yüklü veya Zihnin Yüksek Altmada Bulunması		X								
	8.6 İnsan Hatası İnsan Davranışı		X								
	8.7 El Kumandalarının Yetersiz Tasarımı, Yeterleştirilmesi veya Tanımlanması		X								
	8.8 Görünür Birim Ekranının Yetersiz Tasarımı, Yeterleştirilmesi		X								
	9.0 Tehlikelerin Kombinasyonu										
	10.0 Beklenmeyen Çalışma Beklenmeyen Hızda, Açık Hızda Çalışma		X								
	10.1 Kumanda Sisteminin Bozulması/Kesilmesi										
	10.2 Enerji Kısıtlıktan Sonra Teker Kurulumu		X								
	10.3 Enerji Kısıtlıktan Sonra Teker Tesirler		X								
	10.4 Diğer Harici Tesirler, Yereklimi, Rüzgar Vb.		X								
	10.5 Yazılımdaki Hatalar		X								
	10.6 Operatör Tarafından Meydana Getirilen Hatalar (İnsan Karakteri ve Kabiliyeti ile Makine Arasındaki Uyumsuzluğun Sebep Olduğu)		X								
	11.0 Mümkün Olduğu En Uygun Şartlarda Cihazın Durdurulmasının İmlenmesi		X								
	12.0 GÜÇ Beslemesindeki Arızalar		X								
	13.0 Tutarım Dönüş Hızındaki Değişimler		X								
	14.0 Kumanda Devresindeki Arızalar		X								
	15.0 Bağlama Elemanlarındaki Hatalar		X								
	16.0 Çalışma Esnasındaki Parçalanmalar		X								
	17.0 Cisimlerin veya Akışkanların Fırınması		X								
	18.0 Makinenin Kuruluşunun Kaybolması		X								

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

TEHLİKE TİPİ VE KONUMU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : Tasarım K : Kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlanma	risk seviyesi	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	MA

19.0 Kışın 19.0 Kışın 19.0 Kışın 19.0 Kışın 19.0 Kışın									
19.0 Kışın 19.0 Kışın 19.0 Kışın 19.0 Kışın 19.0 Kışın									

Açıklama: Yukarıdaki risk analizi EN 12100:2010 standardında tanımlanan tehlikeler 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. Uygun etiket ve levhaların
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 Pınar 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 hatısalına 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 hatısalardan 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 sepaılaması tamamen Profesyonel Mutfak Ltd. Şti' ne aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis ürün atöyelerinde yapılabılır.
7. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malı;
 - Tüketicisy teslim edildiği andan itibaren belirlenen garanti süresinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikiden fazla tekrarlması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının atıdan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
 - Tamir için gerekli azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayii, imalatçısı veya imalatçısından birerinin düzenlediği raporta arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirtenmel durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımdan 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 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.

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

İMALATÇI FİRMA:

ÖNVAHI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

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

TELEFON: +90 (212) 613 20 70

FAKS: +90 (212) 613 20 55

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI :

ÜRÜN

CİNSİ

MARKASI

MODEL /SERİ / TIP

FATURA TARİHİ VE NO

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FİRMA

ÖNVAHI

MERKEZ ADRESİ

TELEFON

FAKS

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürün aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve keşelenecektir.



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:108 PK:34240

Kasimpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com