



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Gazlı Kaynatma Kazanı

Gas Boiling Pan

KULLANMA KLAVUZU

USER'S GUIDE

70S-KKG-80 • KK90S-KKG-100 • KK90S-KKG-120 • 90S-KKG-150 • 90S-KKG-80

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.....	8
I. ÇALIŞTIRMA.....	9
J. TEMİZLİK VE BAKIM.....	10
K. GARANTİ ŞARTLARI.....	11
L. SERVİS HİZMETLERİ.....	11
M. ÜRÜN DETAYI.....	12
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
H. CONTROL PANEL.....	7
I. OPERATING.....	7
J. CLEANING & MAINTENANCE.....	8
K. WARRANTY.....	8
L. SERVICES.....	8
M. PRODUCT DETAILS.....	9
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

TR

GAZLI KAYNATMA KAZANI



ENG

GAS POWERED BOILING PAN



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 KAYNATMA KAZANI



ENG

GAS POWERED BOILING PAN



D. TEMEL ÖZELLİKLER

- ① Kaynatma Kazanında kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgari düzeye indirilmiştir.
- ① Kaynatma Kazanı çift cidarlı kızgın ısı transfer yağlı olup yağın endirekt ısıtılması ile kaynatma ve pişirme sağlanmaktadır.
- ① Kazan etrafı taş yünü ile izole edilmiştir.
- ① Atık gazlar ve buhar için kazanın arka kısmına baca konulmuştur.
- ① Cihaz emişi olan bir davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① LPG ile çalıştırmada 50 mbar sabit dedantör kullanılmalıdır.
- ① Kaynatma kazanını paslanmaz sacdan imal edilmiş, birleşim yerleri argon kaynaklı kaynatılmış ve gerekli temizlemeler yapılarak hijyen sağlanmıştır.
- ① Ayarlanabilir ayaklar ile teraziye getirilmesi sağlanmıştır.
- ① Gerekli parça değişikliği ile diğer gazlara dönüşümüne uygundur.

D. BASIC FEATURES

- ① Because of the materials used in the boiling pans are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① Boiling pan is double walled heat transfer oil. Boiling and cooking are provided by indirect heating of the oil.
- ① The boiler is surrounded by stony wool.
- ① On the back of the boiler, the flue gas for waste gases and steam has been placed.
- ① The appliance must be operated under a hood with suction.
- ① 50 mbar fixed decanters should be used for LPG operation.
- ① The boiler is made of stainless steel. The joints were welded by argon welding and the necessary cleaning was done and hygiene was provided.
- ① The balance of the device is ensured by adjustable feet.
- ① It's suitable for conversion to other gases with required part change.

E. TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES

Kodu Code	Ürün Adı Prduct Name	Ebat (cm) Size (cm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Güç (Kw) Power (Kw)	Ağırlık (Kg) Wheight (Kg)	Doğal Gaz / LPG (mbar) Natural Gas / LPG (mbar)
70S-KKG-80	Kaynatma Kazanı Boiling Pan	80x70x85	80	22,5	70	21/25 - 30/50
90S-KKG-80	Kaynatma Kazanı Boiling Pan	80x90x85	80	22,5	90	21/25 - 30/50
KK90S-KKG-100	Kaynatma Kazanı Boiling Pan	80x90x85	100	28,5	113	21/25 - 30/50
KK90S-KKG-120	Kaynatma Kazanı Boiling Pan	80x90x85	120	28,5	136	21/25 - 30/50
90S-KKG-150	Kaynatma Kazanı Boiling Pan	80x90x85	150	33,5	170	21/25 - 30/50



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 talimatlara 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!

TR

GAZLI KAYNATMA KAZANI



ENG

GAS POWERED BOILING PAN



- ⓘ 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.)

Su Bağlantısı:

- Soğuk-sıcak su girişine uygun boru ve bağlantılarla bağlantı yapınız. Su girişi 1,5-2,5 bar arasında olmalıdır.
- Cihaz su girişine filtre montajı yapılarak temiz suyun girişi sağlanmalıdır.
- Bağlantıdan sonra su akıtılarak kaçak kontrolü ve montaj esnasındaki pisliklerden cihaz arıtılmalıdır.

- ⓘ 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)as.

Water Connection:

- Connect the piping and connections to the cold-hot water inlet. The water inlet should be between 1,5 and 2,5 bar.
- Clean water must be provided by means of filter installation of the device water inlet.
- After connection, leakage check should be done by water and the device should be cleaned from impurities during installation.

H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde açma-kapama anahtarı, gaz valfi düğmesi, termostat su ventili bulunmaktadır.

Açma-Kapama Anahtarı: Cihaza elektrik akımı gelmesini sağlar.

Termostat: Gazın pilot ucuna ve brülöre gitmesini ve kapanmasını sağlar.

Gaz Valfi; Gaz akışını ve ateşlemeyi kontrol eder. üzerine basıldığında, ateşleme yapar. Pilot alevi oluşur. Sola çevirdiğimizde brülöre gaz akışı sağlar ve yanış sağlar. Sağa çevirdiğimizde ise gazı keser.

Su ventili: Su akışını sağlar.

Termokupul: gaz musluğuna bir iletkenle bağlıdır. Ucunun ısınmasıyla musluğun açılmasını, sıcak kaldığı surece gazın musluktan gelmesini sağlar. Pilot alev herhangi bir sebepten dolayı sönerse termokupul ucu soğuyacağından musluktan gaz gelmesi kesilir.azın pilot ucuna ve brülöre gitmesini ve kapanmasını sağlar.

Limit: Cihaz içindeki aşırı ısınmayı ölçerek, cihazı yüksek ısıda bloke eden parçadır.

H. CONTROL PANEL

There are gas on-off switch, gas valve switch, thermostat and water valve on the device.

On-Off Switch: It provides electrical current to the device.

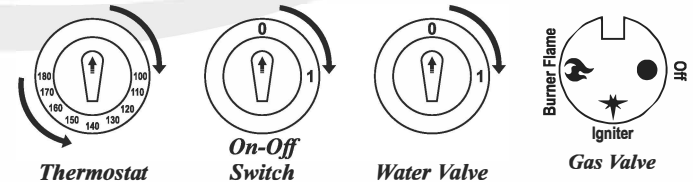
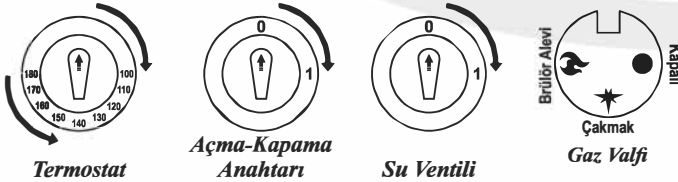
Thermostat: It provides gas to reach up to pilot nozzle and burner.

Gas Valve: Controls the gas flow and ignition. pressing on it, firing and then the pilot flame occurs. When we turn left, it provides gas flow to the burner and provides combustion. When we turn right, it cuts the gas.

Water valve: water flow to the device

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.

Limit: It is the component that blocks overheating of the device by measuring overheating in the device.



I. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- ⓘ Ürün çalıştırılmadan önce, güvenlik, tesisat ve gazın cihaza uygunluğu kontrol edilmelidir.
- ⓘ Cihaz üzerindeki koruyucu naylon tamamen sökülmelidir.
- ⓘ Açma kapama düğmesi kumanda panosunda -1- konumuna getirilerek cihaza elektrik verilir.
- ⓘ Gaz valfi düğmesinin üzerine basıldığında, ateşleme ile pilot alevi oluşturulur. siviçi sola çevirdiğimizde brülöre gaz akışı sağlayarak, termostat aracılığı ile ısı ayarı yapılır.
- ⓘ Gazı kapatmak için termostatı "0" konumuna getirdikten sonra gaz valfi düğmesi sağa çevrilerek gaz kapatılır.
- ⓘ Cihaz bir süre boşta çalıştırılarak kokunun gitmesi sağlanır.
- ⓘ Cihaz açık havada çalıştırılmamalı, kapalı ortamda bir davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ⓘ LPG'den Doğalgaza, enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur.
- ⓘ Ürün kapatılırken mutlaka gaz musluğun iyice kapandığına dikkat ediniz. İş bitiminde gazı ana musluktan kapatınız.

I. OPERATING

- ⓘ Safety, installa on and gas suitability should be checked before operating the device!
- ⓘ Protection layers should be disassembled completely!
- ⓘ Switch the power switch to the -1- position on the control panel and power up the device.
- ⓘ When the gas valve button is pressed, the pilot flame is generated by firing. When we turn the switch to the burner, the gas is supplied to the burner by means of a thermostat. When we turn right, it cuts the gas.
- ⓘ To close the gas, turn the thermostat to position 0, then turn the gas valve switch to the right to close the gas.
- ⓘ Operate the device without putting any food for a while for evacuation of bad smell!
- ⓘ The device should not be operated in open air. It should be operated under an absorber hood in a closed environment.
- ⓘ Gas types may be converted from LPG to otherone by changing gas inlet nozzle.
- ⓘ Turn off main gas valves while turning off the product.

J. TEMİZLİK & BAKIM

Cihazı çalıştırmadan önce üzerindeki pvc koruyucular çıkarılmalıdır.

Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz. Yağ sökücü veya bakım spreyi kullanınız.

Temizlik esnasında gaz valfleri kapalı konumda olmalıdır.

Temizlik esnasında ayarlı parçalar zarar görmemelidir.

Ürünü çalıştırdıktan sonra;

a. Günlük Bakım: Kazan temizlenir.

b. Haftalık Bakım: Cihaz tamamen temizlenmelidir.

c. Yıllık Bakım: Musluk ve tesisat gaz sızdırmazlığı, gerekli ayarlar ve elektrik bağlantıları gözden geçirilmelidir. Bu bakım imalatçı firma veya yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

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

Cihazın Değişen Parçaları;

1- Brülör 2- Gaz musluğu 3- Musluk düğmesi 4- Termostat

5- Gaz Valfi 6- İkaz Işığı 7- Su Musluğu

8- Boşaltma Musluğu

J. CLEANING & MAINTENANCE

All protective film layers should be disassembled before running the appliance

Do not clean the product with hard surface cleaners! Use oil degreaser or care sprays!

Main gas valves should be taken to off position during cleaning!

Adjusted parts should not be damaged during cleaning!

After operating the product;

a. Daily Maintenance: The boiling pan should be cleaned.

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

c. Annual Maintenance: Necessary adjustments should be completed like faucet tightness. That maintenance should be made by manufacturer company or authorized 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.

Changeable Parts;

1- Burner 2- Gas Faucet 3- Gas Faucet Button 4- Thermostat

5- Gas Valve 6- Warning Lamp 7- Water Faucet

8- Drain Faucet

TR

GAZLI KAYNATMA KAZANI



ENG

GAS POWERED BOILING PAN

**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

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 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

PIMAK
www.pimak.com

TR

GAZLI KAYNATMA KAZANI

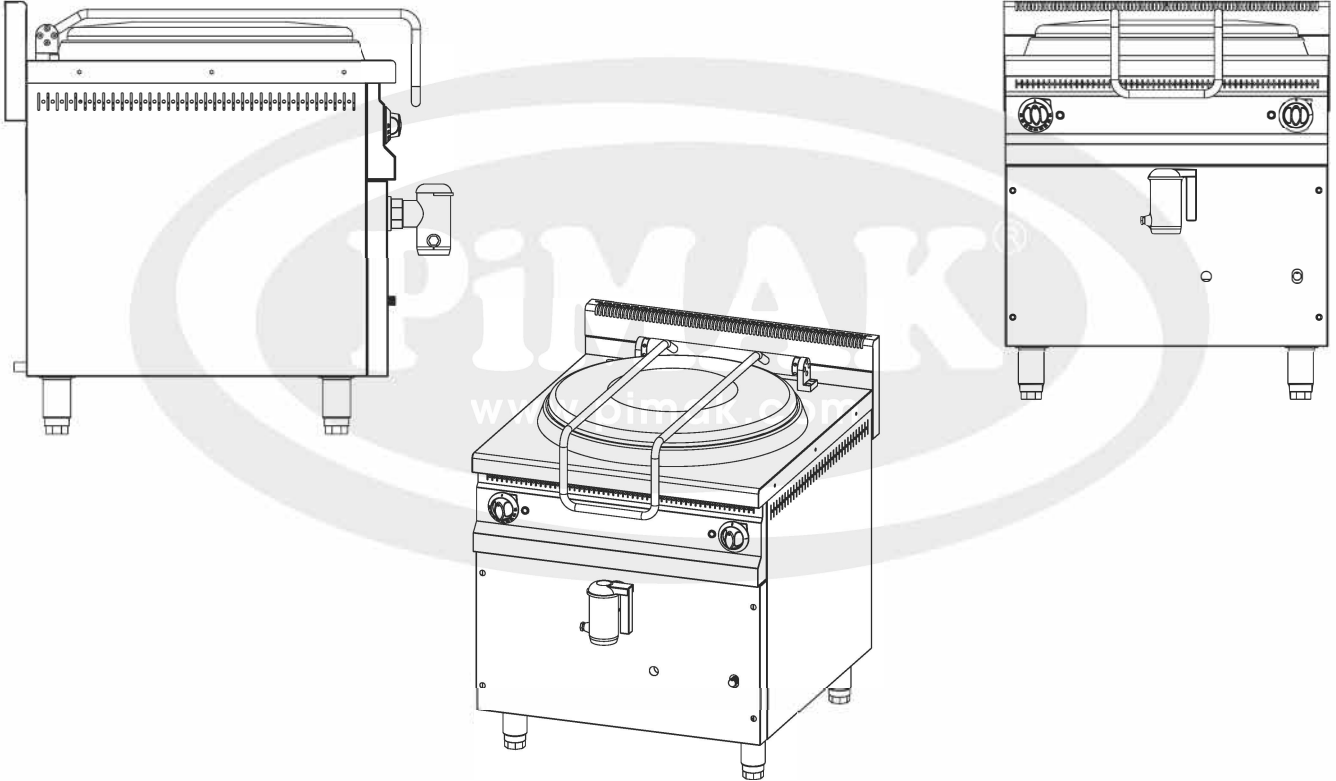
CE

ENG

GAS POWERED BOILING PAN

CE

M. ÜRÜN DETAYI / PRODUCT DETAILS





PİMAK	RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU						MAKİNE / CİHAZ ADI GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR	
	TEHLİKE TİPİ VE KONUMU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DEREJESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	4.0 Görülmenin 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 Sınır Sistemi Ve Damarlara Ait Rahatsızlığa Yol Açması		X					
	5.2 Bütün Vücudu Etkileyen Titreşim, Uygun Olmayan Vücut Duruşu Olduğunda		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 Tahrış Edici Sıvıların, Gazların Dumanının, Tütsünün ve Tozun Teneffüs veya Temas Edilmesi Yoluya Oluşan Tehlikeler		X	N	2			Yanmış gazların atılması için havalandırma sisteminin mevcut olması gerektiği kullanma kılavuzunda ve cihaz üzerinde belirtilmiştir
	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
	8.2 İnsan El-Kol veya Ayak-Bacak Anotomisinin Yeterince Göz Önüne Alınmaması		X	N	2			Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır
	8.3 Şahsi Koruyucu Donanımın Kullanımının İhmal Edilmesi		X	N	2			Eldiven kullanılması için uyarı işareti cihaz üzerine konmuştur

PİMAK	RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU						MAKİNE / CİHAZ ADI GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR	
	TEHLİKE TİPİ VE KONUMU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DEREJESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	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.
	3.2 Sıcak ve Soğuk Ortamın Meydana Getirdiği Zararlı Etkiler		X	N	2			Cihazların yeterli havalandırmanın olduğu mekanlarda çalıştırılması gerektiği kullanma kılavuzunda ve cihaz üzerinde belirtilmiştir.

PIMAK	RISK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU						MAKİNE / CİHAZ ADI GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR	
	TEHLİKE TİPİ VE KONUMU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RISK DERECEŚİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİLİMİ		
						E	H	NA
	8.4 Ortamın 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 Kurulumu	X						
	10.3 Elektrik Harici 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						

PIMAK	RISK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU						MAKİNE / CİHAZ ADI GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR	
	TEHLİKE TİPİ VE KONUMU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RISK DERECEŚİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİLİMİ		
						E	H	NA
	19.0 Kişilerin Tökez emesi, 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. Tasarım değişiklikler
2. Uyarı etiket ve levhaları
3. Kullanım ve bakım talimatlarında uyarılar



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve Pimак Profesyonel Mutfak Ltd.Şti.'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün tesliminden itibaren başlar.
3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Azami tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre ürüne ilişkin arızanın servise; servisin bulunmadığı yerlerde ürün satıcısı, bayisi veya imalatçısına bildirim tarihinden başlar.
4. Elektrik şebeke akımında azalma veya yüksek gerilim sebebi ile oluşabilecek motor ve kondansatör arızaları garanti kapsamı dışındadır.
5. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.(KARGO MASRAFLARI HARİÇ)
6. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen Profesyonel Mutfak Ltd. Şti' ne aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis ürün atölyelerinde yapılabilir.
7. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malı;
 - Tüketickiye teslim edildiği andan itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde aynı arızanın ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde arızaların toplamının altıdan fazla olması sonucu üründen yararlanamamayı sürekli kılması durumlarında tüketici malın ücretsiz değişmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
 - Tamiri için gerekli azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servisinin servisin olmadığı hallerde sırasıyla satıcısı, bayisi, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenlediği raporda arızanın tamirinin mümkün olmadığını belirlenmesi durumlarında tüketici, malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.
8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Ürün sahibi bu kullanma kılavuzunda belirtilen güvenlik ve işletme kurallarını yerine getirmekle sorumludur.
10. Cihazın temizliği ve periyodik bakımları kullanıcı sorumluluğundadır.
11. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu belgenin kullanılmasına: 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İl Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Makinenizin olası bir arıza durumunda garanti kapsamında işlem görebilmesi için yetkili servis veya bayimize bu garanti belgesinin ibraz edilmesi zorunludur.

İMALATÇI FİRMA:

ÜNVANI: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

MERKEZ ADRESİ: İ.O.S.B. Atatürk Bulvarı Eli M. Tokatlı İş Merkezi No:112/4
İkitelli-Başakşehir/ İstanbul / Türkiye

TELEFON: +90 (212) 613 20 70

FAKS: +90 (212) 613 20 55

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI :

ÜRÜN

CİNSİ

MARKASI

MODEL /SERİ / TİP

FATURA TARİHİ VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

SATICI FİRMA

ÜNVANI

MERKEZ ADRESİ :

TELEFON

FAKS

FİRMA KAŞESİ VE YETKİLİ İMZASI:

Bu bölümü ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

PİMAK FACTORY

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

Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE

☎ +90 212 613 20 70

☎ +90 212 613 20 55

✉ info@pimak.com

PİMAK SHOWROOM

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

Topkapı / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com

KASIMPAŞA SHOWROOM

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

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com