



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Gazlı Pizza,
Pasta & Börek Fırını

KULLANMA KLAVUZU



Gas Pizza,
Cake & Pastry Owens

USER'S GUIDE

M013-4G • M013-6G • M016

PiMAK®

TR**İÇİNDEKİLER****ENG****CONTENTS**

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

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

Değerli Müşterimiz,

Dünyanın birçok noktasına ürünleri ile ulaşan PİMAK markasını tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Kullanmakta olduğunuz ürün tüm dünyada kabul görmüş standartlara uygun olarak üretilmiş olup, AB standartlarına göre belgelendirilmiştir.

Ürünün kurulum ve kullanım aşamalarında bu kılavuzda yer alan hususlara uyulması gerekmektedir. Kullanım kılavuzuna uygun olmayan kullanım ve kurulumlar ürünün garanti kapsamı dışında kalmasına neden olabilir.

PİMAK Profesyonel Mutfak Ekipmanları

Dear Customer,

We kindly thank you for your preference our trade mark PİMAK, which distribute its products to many points worldwide.

This product has been produced according to the standards accepted worldwide and compliance to respective EU standards is documented.

User should obey the directives included in this document through the processes of installation and usage, otherwise product may be out of warranty responsibilities.

PİMAK Professional Kitchen Equipments

TR

GAZLI PİZZA, PASTA-BÖREK FIRINI



ENG

GAS PIZZA, CAKE-PASTRY OVEN



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 PİZZA, PASTA-BÖREK FIRINI



ENG

GAS PIZZA, CAKE-PASTRY OVEN



D. TEMEL ÖZELLİKLER

- ① Fırında kullanılan malzeme ısıya dayanıklı malzeme kullanıldığından, ısıya bağlı genişlemeler sonucu oluşacak deformeler askeri düzeye indirilmiştir.
- ① Fırınında ısıya dayanıklı sekurit cam kullanılmıştır. Kapılar menteşe ve kilit sistemlidir.
- ① Fırının içi bloklarda tepsi kızakları olup, ayrıca küçük ebatlı tepsiler için kızığa ızgara konmuştur.
- ① Fırın içi taş yünü ile izole edilmiştir. Ayrıca kapı ve cam olan bölgelerde ısıya dayanıklı silikon conta kullanılmıştır.
- ① Fırın zemini kalın sac levha ile ısı kontrolü sağlanmıştır.
- ① Atık gazlar ve buhar için fırının arka kısmına baca konulmuştur. Baca mekanik bir sistemle kapatılıp açılarak fırın iç ısı kontrol edilebilmektedir.
- ① LPG ile çalışan fırınlarda 50 mbar sabit dedantör kullanılmalıdır. Doğal Gaz girişi 1/2" dişli uç , LPG gaz girişi hortum ucu ile yapılmaktadır. Kelepçe ile sabitlenmelidir.
- ① Fırın; 4-5-6 tepsi kapasiteli, ızgaralar, ızgara yuvaları ve fırın içi komple paslanmazdır.

D. BASIC FEATURES

- ① Because of the materials used in the gas type industrial are heat-resistant, the deformations resulting from the heat-dependent expansion are minimized.
- ① The trays are placed to the oven by sliding on the bars. For small sized trays, there are grids in the oven.
- ① Inside of the oven is insulated with rockwool. Additionally silicone gaskets are used in door and glass zones.
- ① Thick sheet metal which has placed to bottom side provides heat insulation.
- ① There is a smokestack in back side of the oven. The smokestack is openable/closable with a mechanic system by user. Inner heat of the oven is controllable with that feature.
- ① 50 Mbar fixed gas regulator should be used for the oven which are running with LPG. Natural gas inlet is connected to 1/2" gear nozzle. LPG gas inlet is connected to pipe nozzle. It should be made fixed with a buckle.
- ① The oven's capacity is 4-5-6 trays. Oven, grids, grid slots, inner covering is made from stainless steel completely.

E. TEKNİK ÖZELLİKLER

E. TECHNICAL FEATURES

MODEL	ÜRÜN ADI	EBAT(cm)	GÜÇ (Kw/Kcal)	BASINÇ NG/LPG (mbar)	ENJEKTÖR ÇAPI NG/LPG (ØD mm)	GAZ GİRİŞ ÖLÇÜSÜ (inch)	KAPASİTE (TEPSİ)
M013-4G	PİZZA FIRINI	53X82,5X107	7,4	21-25 / 30-50	2,5/1,5	1/2	4
M013-6G	PİZZA FIRINI	53X82,5X138	9,6	21-25 / 30-50	2,5/1,5	1/2	6
M016	PASTA BÖREK FIRINI	91X100X160	13/11180	21-25 / 30-50	2,5/1,5	1/2	5

TR

GAZLI PİZZA, PASTA-BÖREK FIRINI



ENG

GAS PIZZA, CAKE-PASTRY OVEN



F. GÜVENLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR

- ⓘ Cihaz pişirme amaçlı üretilmiştir. Amacı dışında kullanmayınız!
- ⓘ Cihaz kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır. Çocuk ve özürhünerin 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 herşeyi 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 sökülmeli, taşıma tepsi ızgaraları 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.

F. ISSUES ABOUT 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! Carrying tray grill 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!

TR

GAZLI PİZZA, PASTA-BÖREK FIRINI



ENG

GAS PIZZA, CAKE-PASTRY OVEN



- ⓘ 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, gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur. (Gaz değişimi yetkili servis tarafından yapılmalıdır.)

H. KUMANDA PANELİ

Pizza fırınının üzerinde dijital termostat, gaz valfi, açma-kapama ve ışıklandırma anahtarı vardır. Pasta-Börek fırınında ise açma-kapama musluğu, termometre (300°C) vardır.

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

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

Pilot Musluğu: Gaz musluğun 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.

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

Termometre: Termometreden fırın içi sıcaklık takip edilir.

Termostat; Cihazın ısısı istenilen seviyede ayarlanır.

Işık Düğmesi; Cihazın içinde bulunan lambayı açar.

- ⓘ 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 intel nozzle. (Changing process is made by qualified personnel)

H. CONTROL PANEL

There are digital thermostat, gas valve, on-off and lighting switch on the pizza oven. In the pastry oven, there is a thermometer on-off tap.

On-off Button: 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.

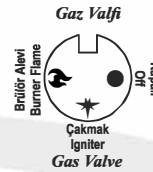
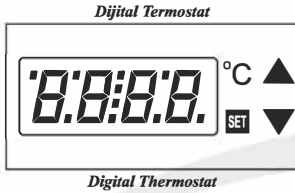
Pilot Faucet: It is connected to gas faucet. It has 2 or 3 gas outputs. First gas output heats thermocouple nozzle, second gas output ignites the burner, third gas output burns as pilot flame.

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

Thermometer: Shows the tempreture inside oven

Thermostat: Adjusts the temperature of the device at the needed level.

Lamp Swicth: Turn on the light, which is inside the product.



I. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- ① Ürün çalıştırılmadan önce, güvenlik, tesisat ve gazın cihaza uygunluğu kontrol edilmelidir.
- ① Cihaz üzerindeki koruyucu naylon tamamen sökülmeli, iç kısım ve tel ızgaralar nemli bezle silinmelidir.
- ① Açma kapama gaz düğmesi kumanda panosunda -0- konumunda kapalıdır.
- ① Yanmasını istediğimiz brülöre ait gaz musluğu basılı tutularak sola hafifçe çevrilerek brülöre gaz verilir.
- ① Brülördeki gaz, çakmak ateşleyici sayesinde ateşlenir ve termokopul devreye girene kadar bir süre gaz musluğu basılı tutulur, daha sonra musluk düğmesi sola çevrilerek istenilen ayara getirilir.
- ① Çakmaksız fırınlarda ateşleme için brülör üstünde bulunan brülör kapağı kaldırıldıktan sonra brülör görünür ve ateşlenir.
- ① Cihaz bir süre boşa çalıştırılarak kokunun gitmesi sağlanır.
- ① Verimli ve ekonomik kullanım için kapılar sık sık açılmamalı, en alt tepsi erken pişeceği için dikkat edilmelidir. Gerektiğinde tepsiler yer değiştirilmelidir.
- ① Cihaz açık havada çalıştırılmamalı, kapalı ortamda bir davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- ① LPG'den Doğalgaza, enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur.
- ① Ürün kapatılırken mutlaka gaz musluğun iyice kapandığına dikkat ediniz. İş bitiminde gazı ana musluktan kapatınız.

I. OPERATING

- ① Safety, installa on and gas suitability should be checked before operating the device!
- ① Protec ve film layers should be disassembled completely! Inner parts and wire grids should be cleaned with a damp cloth!
- ① On-Off Gas bu on: It is closed in (0) position
- ① The gas is given by turning the gas faucets of burner which are needed to burn. It should be turning to left.
- ① Gas ignites with lighter. User has to keep his holding to gas faucet until thermocouple begins to run. Temperature is brought to needed level by turning faucet button.
- ① In the ovens without igniter, there is a burner cap. The burner appears and ignites after removing it.
- ① Operate the device without putting any food for a while for evacuation of bad smell!
- ① Do not open cover of the product consistently for efficient and economic use!The food which are in lowest tray will be cooked earlier than other trays. Change places of the trays in necessary durations!
- ① The device should not be operated in open air. It should be operated under an absorber hood in a closed environment.
- ① Gas types may be converted from LPG to natural gas by changing gas inlet nozzle.
- ① 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: Fırının içi ve tepsiler tamamen temizlenmelidir.

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- Termokopul
- 4- Gaz ateşleme çakmağı
- 5- Gaz musluk kapağı
- 6- Kapı tutma kolu
- 7- Kapı kilidi
- 8- Isı göstergesi

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 inside of the oven and the trays should be completely cleaned.

b. Weekly Maintenance: The oven 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- Thermocouple
- 4- Gas Igniter
- 5- Cap Of Gas Faucet
- 6- Door Handle
- 7- Door Lock
- 8- Temperature display screen

TR

GAZLI PİZZA, PASTA-BÖREK FIRINI



ENG

GAS PIZZA, CAKE-PASTRY OVEN



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 usage conditions. The spare parts will be provided during product life cycle.

Warranty does not cover user faults

L. AFTER SALES SERVICES

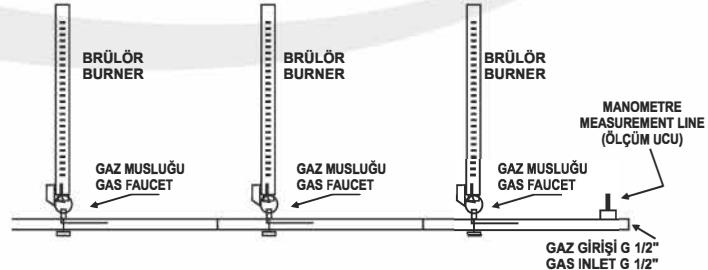
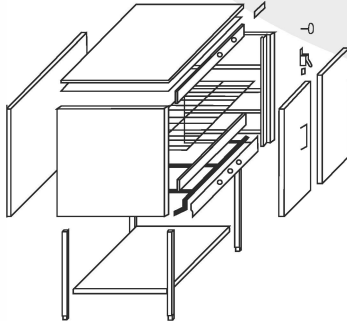
Aftersales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

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



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

TEHLİKE TİPİ VE KONUMU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DERECESESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA

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 Fıskırma Tehlikesi		X							
2.0 Elektrik Tehlikeleri									
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	RİSK ANALİZİ İNCELEME TABLOSU	MAKİNE / CİHAZ ADI		
		GAZLI KUZİNE VE OCAKLAR		

TEHLİKE TİPİ VE KONUMU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DERECESESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA
4.0 Gürültünün Oluşturduğu Tehlikeler								
4.1 İşitme Kaybı, Diğer Psikolojik Rahatsızlıklar		X						
4.2 Konuşmada Akustik Sinyallerle vb. ile Girişim		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 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 Tenefüs veya Temas Edilmesi Yolıyla 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 Sağsıksız Vücut Duruşu Veya Aşın Efor Sarf Etme	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır	X		
8.2 İnsan El-Kol Veya Ayak-Bacak Anatomisinin Yeterince Göz Önüne Alınmaması	X		N	2	Cihazlar standartlara uygun olarak tasarlanmıştır	X		
8.3 Şahsi Koruyucu Donanımın Kullanımının İhmal Edilmesi	X		N	2	Eldiven kullanılması için uyarı işareti cihaz üzerine konmuştur	X		

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

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

8.4 Ortamın Yetersiz Aydınlatması		X						
8.5 Aşırı Zihin Yükü veya Zihnin Yük Altında Bulunması		X						
8.5 Aşırı Zihin Yükü veya Zihnin Yük Altında Bulunması		X						
8.6 İnsan Hatası İnsan Davranışı		X						
8.7 El Kumandalarının Yetersiz Tasarımı, Yerleştirilmesi veya Tanıtılması		X						
8.8 Görüntü Birimi Ekranının Yetersiz Tasarımı, Yerleştirilmesi		X						
9.0 Tehlikelerin Kombinasyonu								
10.0 Beklenmeyen Çalışma								
Beklenmeyen Hızda, Aşırı Hızda Çalışma		X						
10.1 Kumanda Sisteminin Bozulması/Kesilmesi								
10.2 Enerji Kesildikten Sonra Tekrar Kurulması		X						
10.3 Elektrik Donanımı Üzerinde Harici Tesirler		X						
10.4 Diğer Harici Tesirler, Yerçekimi, Rüzgar Vb.		X						
10.5 Yazılımdaki Hatalar		X						
10.6 Operatör Tarafından Meydana Getirilen Hatalar (İnsan Karakteri ve Kabiliyeti İle Makine Arasındaki Uyumsuzluğun Sebebi Olduğu)		X						
11.0 Mümkün Olan En Uygun Şartlarda Cihazın Durdurulmasının İmkansızlığı		X						
12.0 Güç Beslemesindeki Arızalar		X						
13.0 Takımın Dönüş Hızındaki Değişmeler		X						
14.0 Kumanda Devresindeki Arızalar		X						
15.0 Bağlama Elemanlarındaki Hatalar		X						
16.0 Çalışma Esnasındaki Parçalanmalar		X						
17.0 Cisimlerin veya Akışkanların Fırlaması		X						
18.0 Makinenin Kararlılığının Kaybolması		X						

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

TEHLİKE TİPİ VE KONUMU	TEHLİKE MEVCUT MU		TEHLİKENİN SEBEBİ T : taşıma K : kurulum N : normal kullanım B: bakım A: ayarlama	RİSK DERECESESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA

19.0 Kişilerin Tökezlemesi,Kayması, Düşmesi		X							
---	--	---	--	--	--	--	--	--	--

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

Analiz edilen riskler;

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

Ortaya çıkan risklerin önlenmesinde aşağıdaki metotlar kullanılmıştır.

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



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Garanti süresi, kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara uyulması ve 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 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 indirimi 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 Eil 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 ürün 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