

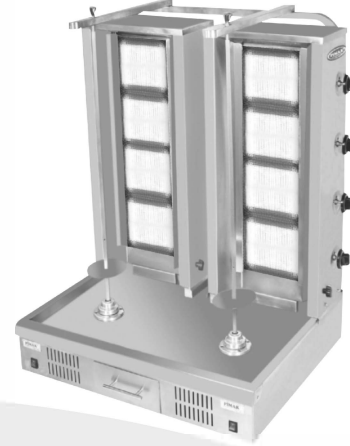


PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.



Gazlı Döner Ocakları

KULLANMA KLAVUZU



Gas Type Shawarma Machines

USER'S GUIDE

DOM077-3V • DOM077-3VT • DOM077-4V • DOM077-5V • DOM077-6V • DOM72 • DOM73 • DOM75
DOM75 YATIK • DOM76 • DOM77-(3A) • DOM77-(3AR) • DOM77-(4A) • DOM77-(4AR) • DOM77-(5A)
DOM77-(5AR) • DOM77-(6A) • DOM77-1(1P) • DOM77-1(2P) • DOM77-1(3P) • DOM77-1(4P) • DOM77-1(5P)
DOM77-3+3 • DOM77-4+4 • DOM77-5+5 • DOM77-6+6 • DOM78 • DOM78-6

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	7-8
I. ÇALIŞTIRMA	8
J. TEMİZLİK VE BAKIM	9
K. GARANTİ ŞARTLARI	9
L. SERVİS HİZMETLERİ	9
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	9
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





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 Döner makinesinde kullanılan malzemeler ısıya dayanıklı malzeme olduğundan, ısıya bağlı genleşmeler sonucu oluşacak deformeler asgariye indirilmiştir.
- ① Baca tipi A1'dir. A1 Baca: Doğrudan bacaya bağlanması gerekmeyen fakat davlumbaz veya havalandırma altında çalıştırılması zorunlu olan ürünlerdeki baca tipini ifade etmektedir.
- ① Döner makineleri eşit ve sağlıklı pişirme işlemi için motorlu veya motorsuz olup, gıdanın döndürülerek eşit ve sağlık pişmesini sağlar.
- ① Döner makinelerinin şişleri kare ve kılıç olarak iki tip olup, dönme esnasında etin kayması engellenmiştir.
- ① Kesilen et parçalarının toplanmasında ve boşaltılmasında kolaylık sağlanması için pres baskı tepsi kullanılmıştır
- ① Motorlu tip döner makinalarında yağ biriktirme çekmecesi mevcuttur. Taşmaması için sıklıkla kontrol edilmelidir.
- ① Gaz tesisatı bakır boru ile yapılmıştır ve gerektiğinde diğer gazlara dönüşümü uygundur.

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 dönüşümü yetkili servis tarafından veya ehliyetli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- ① Cihaz üzerindeki ayarlı parçalarla oynamayınız.
- ① Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülürse geçerlidir. görülüyorsa 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 Shawarma machines are made from resistant materials against to the heat. That provides to reduce lowest level for heat deformations.
- ① The chimney type is A1. **A1 Chimney:** It expresses the products which are not use by connecting to a chimney directly. But certainly, those kinds of products should be used under an absorber ventilating system.
- ① Shawarma machines provide to cook the meat equally and healthy by rotating it. It is manufactured with motor or without motor.
- ① Skewers of the shawarma machines are two types. (Square and sword type) It avoids to slide the meat.
- ① The product has a pressed tray to provide easiness of collecting and discharging the cutted meats
- ① There is an oil draining drawer in motor type shawarma machines. It should be checked frequently to avoid the overflows.
- ① Gas installation is made by using copper pipes. And It is suitable to converting to other gas type.

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.
- ① Do not change adjustments on product.
- ① These instructions are valid, if country code is seen on the product. If not, please read technical instructions which are indicating necessary instructions to adapt the device according to existing conditions in your country
- ① Place a fire extinguisher near to the product! Do not interfere with pressurized water in case of fire!(Like spraying water from a hose)
- ① In 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	Ağırlık (Kg) Weight (Kg)	Ebat (cm) Size (cm)	Güç (Kw/Kcal) Power (Kw/Kcal)	Isıtıcı (Adet) Heater (Quantity)	Motor (Volt/Watt) Motor (Volt/Watt)	Doğal Gaz / LPG (mbar) Natural Gas / LPG (mbar)
DOM077-3V	64	72x90x95	19,5 - 16770	3+3	-	21/25 - 30/50
DOM077-3VT	64	72x90x95	19,5 - 16770	3+3	-	21/25 - 30/50
DOM77-3+3	68	86x72x95	6x3,25 - 16770	3+3	230 - 26	21/25 - 30/50
DO1M77-4+4	72	86x72x110	8x3,25 - 22360	4+4	230 - 26	21/25 - 30/50
DO1M077-4V	68	72x90x110	8x3,25 - 22360	4+4	230 - 26	21/25 - 30/50
DO2M77-5+5	78	86x72x125	10x3,25 - 27950	5+5	230 - 26	21/25 - 30/50
DO2M077-5V	72	72x90x125	10x3,25 - 27950	5+5	230 - 26	21/25 - 30/50
DO3M77-6+6	82	86x72x150	2x19,5 - 33540	6+6	230 - 16	21/25 - 30/50
DO3M077-6V	110	80x80x200	2x19,5 - 33540	6+6	230 - 16	21/25 - 30/50
DO4M72	13	40x45x45	3,25 - 2795	1	-	21/25 - 30/50
DO4M77-1(1P)	32	52x72x115	3,25 - 2795	1	230 - 45	21/25 - 30/50
DO5M73	12	47x52x67	2x3,25 - 5590	2	-	21/25 - 30/50
DO5M77-1(2P)	32	52x72x115	2x3,25 - 5590	2	230 - 45	21/25 - 30/50
DO6M75	19	47x50x95	3x3,25 - 8385	3	-	21/25 - 30/50
DO6M75 YATIK	19	45x51x85	3x3,25 - 8385	3	-	21/25 - 30/50
DO6M77-(3A)	36	71x50x80	3x3,25 - 8385	3	230 - 26	21/25 - 30/50
DO6M77-(3AR)	36	55x72x108	3x3,25 - 8385	3	230 - 16	21/25 - 30/50
DO6M77-1(3P)	32	52x72x115	3x3,25 - 8385	3	230 - 45	21/25 - 30/50
DO7M76	21	47x52x105	4x3,25 - 11180	4	-	21/25 - 30/50
DO7M77-(4A)	41	71x50x95	4x3,25 - 11180	4	230 - 26	21/25 - 30/50
DO7M77-(4AR)	36	55x50x110	4x3,25 - 11180	4	230 - 26	21/25 - 30/50
DO7M77-1(4P)	36	47x75x117	4x3,25 - 11180	4	230 - 14	21/25 - 30/50
DO8M77-(5A)	46	71x50x110	5x3,25 - 13975	5	230 - 26	21/25 - 30/50
DO8M77-(5AR)	40	55x50x125	5x3,25 - 13975	5	230 - 26	21/25 - 30/50
DO8M77-1(5P)	40	47x75x135	5x3,25 - 13975	5	230 - 14	21/25 - 30/50
DO8M78	28	47x52x120	5x3,25 - 13975	5	-	21/25 - 30/50
DO9M77-(6A)	36	55x72x108	6x3,25 - 16770	6	230 - 16	21/25 - 30/50
DO9M78-6	35	47x52x135	19,5 - 16770	6	230 - 16	21/25 - 30/50

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, döküm ocaklar ve taşıma tepsileri 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 ve elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- ⓘ LPG'den doğalgaza enjektör ve gaz giriş ucu değiştirilerek dönüşümü uygundur. (Gaz değişimi yetkili servis tarafından yapılmalıdır.)

H. KUMANDA PANELİ

Cihaz üzerinde motor açma-kapama düğmesi ve gaz vana düğmesi bulunmaktadır.

Motor Açma-Kapama Düğmesi; Motora elektrik verir.

Gaz Vanası düğmesi; Cihaza gaz verir.

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! Cast cookers and carrying trays 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 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)

H. CONTROL PANEL

There are on-off switch and gas valve switch on the product.

On-Off Switch; activate the motor.

Gas Valve Switch; Turn on the gas valve



Motor



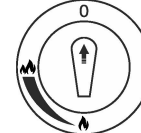
Gaz Musuluğu

I. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- ⓘ Ürün çalıştırılmadan önce, bir teknisyen tarafından gaz bağlantısı yapılır.
- ⓘ Ürün çalıştırılmadan önce, gaz tesisatı ve tükenin yürülükte olan montaj kurallarına uygunluğu kontrol edilmelidir.
- ⓘ LPG'li cihazlarda 50 Mbar sabit dedantör kullanınız! Doğalgazla çalışan cihazlarda bağlantı noktasındaki basıncı 21 mbar olmalıdır.
- ⓘ Brülördeki gaz, herhangi bir ateşleyici sayesinde ateşlenir. Bir süre gaz düğmesi basılı tutularak termokupulun devreye girmesi sağlanır!
- ⓘ Döner makinesi üzerinde bulunan gıdanın eşit miktarda pişmesi için gıda sürekli ve yavaş bir şekilde döndürülür.
- ⓘ Motorlu dönerlerde motor çalıştırılarak dönerin dönmesi sağlanır.
- ⓘ Döner makinesi açık havada kullanıldığında yağmura ve rüzgara maruz bırakılmamalıdır.
- ⓘ Döner makinesi yan yana yerleştirilecekse iki makine arasında en az 30 cm olmalıdır.
- ⓘ Ürün kapatılırken mutlaka musluğun iyice kapandığına dikkat ediniz!
- ⓘ Temizlik esnasında gazı ana bağlantı musluğundan kapatınız.
- ⓘ Yangın ve gaz kaçağı durumunda ana bağlantı vanası kapatılmalıdır.
- ⓘ Yetkili gaz kuruluşuna haber verilmelidir. Gaz kaçağı tespitinde ortam havalandırılmalı ve arıza giderilip kontrol edildikten sonra cihaz çalıştırılmalıdır.



Motor



Gas Faucet

I. OPERATING

- ⓘ Gas installation should be made by a technician before operating the product!
- ⓘ Gas installation and montage suitability which are valid in the country should be checked before operating of product!
- ⓘ Use 50 Mbar fixed gas regulator! Gas pressure which are in connection point should be 21 Mbar!
- ⓘ Gas flow is provided to the burner by turning gas faucet of the targeted burner to anti clockwise while keeping press.
- ⓘ The gas in the burner is ignited with any igniter. In this duration;
- ⓘ User should keep the pressing until thermocouple begins to work.
- ⓘ Needed flame adjustment is done by turning faucet button to anti clockwise!
- ⓘ The meat rotates continuously and slowly to cook the meat equally.
- ⓘ In motor type machines; the engine provides to rotate the meat.
- ⓘ The product should not be exposed to wind and rain while operating if it will be used in open air!
- ⓘ Gap distance should be 30 cm if two products will run side by side
- ⓘ Please make sure the faucet is shutted down completely while shutting the product.
- ⓘ Please shut the gas faucets from main valves!
- ⓘ If any fire or gas leak occur; main gas valve should be turned off!
- ⓘ In this situation authorized gas company should be informed. If any gas leak is felt, The product should be runned after ventailating the environment and solving the breakdown!

J. TEMİZLİK&BAKIM

1. Cihaz nemli bir bezle silinerek kurutulmalıdır.
2. Ürünü sert yüzey temizleyicilerle temizlemeyiniz. Yağ sökücü veya bakım spreyi kullanınız.
3. Temizlik esnasında gaz valfleri kapalı konumda olmalıdır.
4. Temizlik esnasında ayarlı parçalar zarar görmemelidir.

Kontrol edilecek ve gerektiğinde değiştirilecek parçalar:

Radyan: Yanması kontrol edilmeli, yanmasında herhangi bir arıza tespitinde değiştirilmelidir.

Gaz Musluğu: Fonksiyonel olarak kabul edilmeli, gaz kaçağı, kapanmama gibi durumlarda değiştirilmelidir.

Termokupul: Isı değişimlerinde fonksiyonu kontrol edilmeli, arızalı durumlarda değiştirilmelidir.

Motor: Dönme işlemi gerçekleştirilmeyen arızalanmış motorlar yenisi ile değiştirilmelidir.

Musluk Kapağı: Herhangi bir nedenle kırılmış olan kapaklar değiştirilmelidir

K. GARANTİ ŞARTLARI

Garanti ürünsatış tarihi itibari ile başlar, imalathatalarınakarşıgaranti 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 hatalarigarantikapsamınagirmez.

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 products 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. Maingas valves should be taken to off position during cleaning!
4. Adjusted parts should not any damaged during cleaning!

The parts which 'll be checked and changed when it's necessary:

Burner Radiant: User should check the burning process. It should be changed in a breakdown detection.

Gas Faucet: It should be accepted as a functional component. The component should be changed if gas leak occurs in spite of it is closed.

Thermocouple: Its working performance and function should be checked in temperature changes. The components should be changed in defect detection

Engine: The broken and damaged engines which can not make rotating process should be changed with a new one.

Facuet Button: Broken and damaged buttons should be changed

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

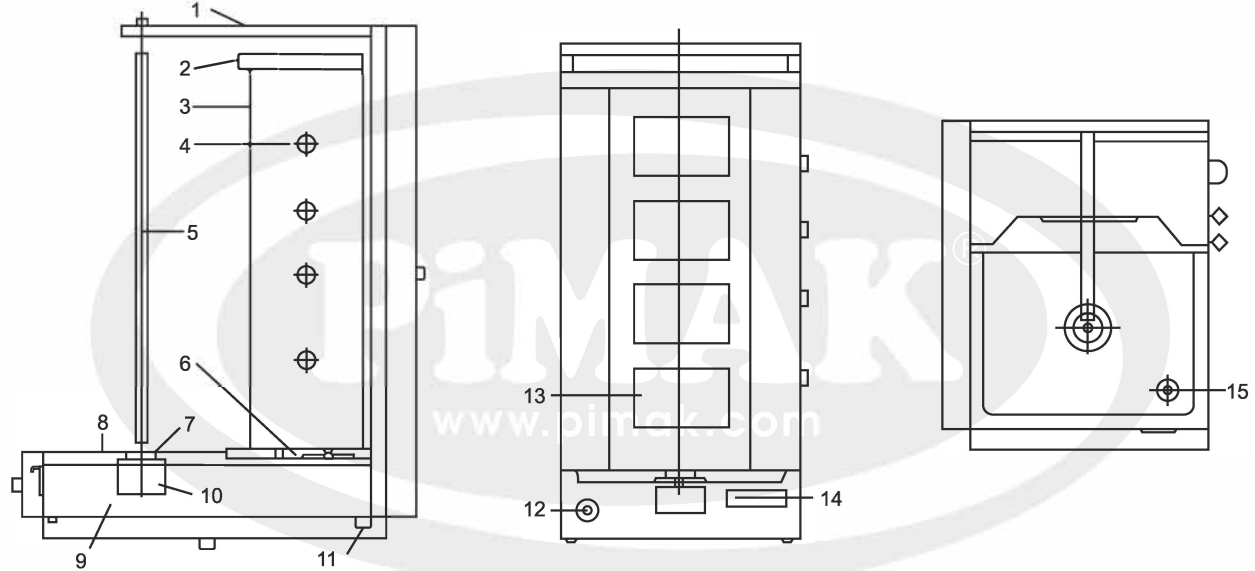
Aftersales service is managed by factory in TURKEY. Ask service availability in your country to seller.

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

**PARÇA LİSTESİ**

- | | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------------|
| 1-) Üst kılıç profili | 6-) Ayarlanabilir Kızak | 11-) Alt Gövde Ayağı |
| 2-) Üst Kapak Sacı | 7-) Şiş Alt Yatağı | 12-) Motor Şalteri |
| 3-) Ara Gövde | 8-) Alt Tepsi | 13-) Radyan |
| 4-) Gaz Anahtarı | 9-) Alt Gövde | 14-) Yağdanlık |
| 5-) Şiş | 10-) Motor | 15-) Yağ Deliği |

PART LIST

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1-) Top Sword Profile | 6-) Adjustable Table | 11-) Feet of bottom body |
| 2-) S. Metal of Top Lid | 7-) Skewer Bottom Bed | 12-) Motor Switch |
| 3-) Mid Body | 8-) Bottom Tray | 13-) Burner |
| 4-) Gas Switch | 9-) Bottom Body | 14-) Oil Drawer |
| 5-) Skewer | 10-) Motor | 15-) Oil Hole |

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		X							
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 Tehlikesi		X							
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		X	N	2	Kullanma kılavuzunda sıcak yüzeylerle temas edilmemesi gerektiği vurgulanmış olup, cihaz üzerinde sıcak yüzey uyarı işareti konulmuştur.	X			
3.1 Aşırı Sıcak Malzeme veya Nesne, Alev veya Isı Kaynaklarından Yayılan Radyasyon veya Patlama İle Temas Neticesinde Oluşan Yanıklar		X	N	2	Cihazların yeterli havalandırmanın olduğu mekanlarda çalıştırılması gereği kullanma kılavuzunda ve cihaz üzerinde belirtilmiştir.	X			
3.2 Sıcak ve Soğuk Ortamın Meydana Getirdiği Zararlı Etkiler		X	N	2					

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 DEREJESİ	ALINMASI GEREKLİ VE EK TEDBİRLER	TEDBİRLER YETERLİMİ		
	E	H				E	H	NA
4.0 Gurütünün Oluşturduğu Tehlikeler								
4.1 İşitme Kaybı, Diğer Psikolojik Rahatsızlıklar		X						
4.2 Konuşmada Akustik Sinyallerle vb. ile 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 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 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 Ole 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 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 DERECESESİ	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 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 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 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
Kasımpaşa / İstanbul / Türkiye

☎ +90 212 256 51 98

☎ +90 212 256 36 77

✉ info@pimak.com