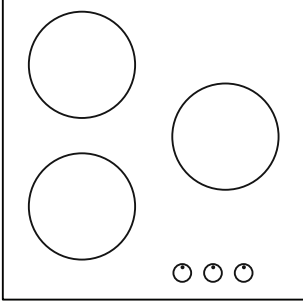
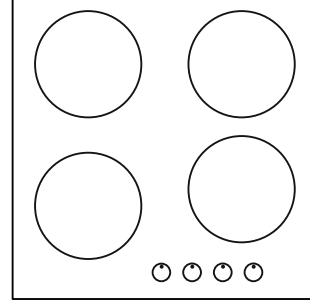
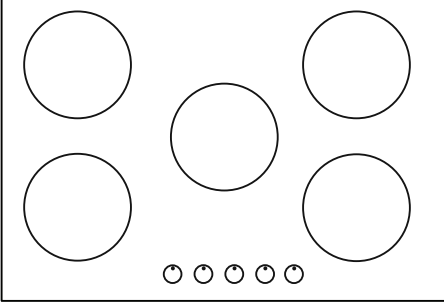


Ankastre ocak

Gaz ve elektrikli

Kullanım kılavuzu

tecna

Değerli müşterimiz,

Bu ürüne göstermiş olduğunuz güvenden dolayı teşekkür ederiz.

Amacımız, toplam kalite anlayışına uygun olarak, modern tesislerimizde, titiz bir çalışma ortamında, doğaya zarar vermeden üretilmiş olan bu ürünü en iyi verimle kullanmanızı sağlamaktır.

Almış olduğunuz ocağınızın ilk günkü özelliklerini uzun süre koruyabilmesi için ocağınızı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okumanızı ve daimi olarak muhafaza etmenizi tavsiye ederiz.

UYARI: Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Kılavuzda belirtilen bazı özellikler sizin cihazınızda bulunmayabilir.

Cihazlarımız ev tipi kullanım amaçlıdır. Ticari kullanım amaçlı değildir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilirler.

Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

* işareti olan özellikler opsiyondur.

“AEEE Yönetmeliğine Uygundur.”

İçindekiler

Önemli uyarılar	4
Elektrik bağlantısı	16
Gaz bağlantısı	18
Cihaz tanıtımı	25
Teknik özellikler	27
Cihaz kurulumu	29
Kontrol paneli	36
Cihaz kullanımı	39
Pişirme ile ilgili uyarılar	46
Bakım ve temizlik	48
Sorunlar ve çözüm önerileri	50
Taşıma kuralları	52
Enerji tasarrufu için ipuçları	53
Aeee yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması	54
Ambalaj bilgisi	54

ÖNEMLİ UYARILAR

1. Bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.

2. Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman **“YETKİLİ SERVİSE”** yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle üretici firma sorumlu tutulamaz.

3. Bu cihazın ayar şartları tip etiketinde veya veri plakasında belirtilmiştir.

4. Bu cihaz ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır.

5. UYARI: Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.

6. UYARI: Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.

7. UYARI: Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.

8. UYARI: Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.

9. DİKKAT: Pişirme süreci denetlenmelidir. Pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.

10. DİKKAT: Cihaz camının kırılması durumunda; herhangi bir ısıtıcı elemanını derhal kapatın ve cihazı güç kaynağından ayırın cihazı kullanmayın.

11. Cihaz, bir dış saat tarafından ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilir olarak tasarlanmamıştır.

12. Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.

13. Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

14. Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya akllî yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

15. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

16. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

17. Cihaza ve cihazın kablosuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşamamasını sağlayınız.

18. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.

19. Cihazın üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayınız.

20. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.

21. Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül kağıt ya da yanıcı (alev alabilir) maddeleri cihazdan uzak tutunuz. Kolay tutuşabilen ya da yanıcı maddeleri cihazın içine veya üzerine koymayınız.

22. İlaç alımı ve / veya alkol kullanımı gibi, muhakkeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayınız.

23. Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol ediniz.

24. Cihaz bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, cihazı çalıştırmayınız.

25. Evdeki herhangi bir inşaat işi sırasında ocak bağlantısı kesilebilir. İş bittikten sonra ocağın bağlantısı tekrar yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

26. Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.

27. Bıçak, çatal, kaşık gibi metal nesneler ısınabileceğinden cihaz yüzeyine yerleştirilmemelidir.

Seramik Cam Pişirme Yüzeyini Hasardan Korumanın Yolları

Seramik cam yüzey belli bir dereceye kadar kırılmaz ve çizilmez özelliklidir. Bununla birlikte, herhangi bir hasarı önlemek için lütfen aşağıda belirtilenleri uygulayınız:

1. Sıcak ocakların üzerine hiçbir zaman soğuk su dökmeyiniz.

2. Seramik cam plaka üzerine çıkmayınız.

3. Ani baskılar, örneğin bir tuzluğun düşmesinin yaratacağı etki kritik olabilir. Bu gibi nesneleri ocakların üzerinde bir yere yerleştirmeyiniz.

4. Her kullanımdan sonra, pişirme kabı tabanının ve ayrıca pişirme bölümleri yüzeylerinin temiz ve kuru olduğundan emin olunuz.

5. Ocak gözü yüzeylerinin üzerinde sebze soymayınız. Sebzelerden düşen kum tanecikleri seramik cam plakayı çizebilir.

6. Karton veya plastik gibi yanıcı maddeleri ocağın üzerine sermeyiniz. Kalay, çinko ya da alüminyum gibi nesneler (ayrıca, alüminyum folyolar veya boş kahve cezveleri) sıcak pişirme yüzeyleri üzerinde eriyebilir ve hasara yol açabilirler.

7. Sıcak pişirme bölümlerine şekerli gıdaların ya da meyve sularının temas etmemesine özen gösteriniz. Seramik cam yüzeyi bunlardan lekelenebilir.

Elektrik Güvenliği

1. UYARI: Bağlantı uçlarına erişmeden, bütün besleme devresi bağlantıları kesilmelidir.

2. UYARI: Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazı kapatın.

3. Cihazı, teknik özellikler tablosundaki değırlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlayınız.

4. Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Cihazın, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

5. Cihaz devre kesici anahtarları ocak yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.

6. Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayınız. Fişi çekmek için kablосundan tutmayınız, her zaman fişi tutarak çekiniz.

7. Cihazı, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır.

8. Cihaz yakınında elektrikli bir aleti, örneğin bir el mikserini kullanırken, bağlantı kablosunun sıcak tablaya değmemesine dikkat ediniz. Kablonun izolasyonu bozulabilir.

9. Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayınız.

10. Cihaz fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmasına dikkat ediniz.

11. Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekiniz.

12. Kıvılcım oluşturmaması için, cihaz fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olunuz.

13. Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, cihazı buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.

14. Cihaz, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.

15. Cihazda **tip “Y”** kordon kablo kullanılmaktadır.

16. Sabit bağlantılar, tüm kutuplarda tam ayırma sağlayan bir tesisata bağlanmalıdır. Aşırı gerilim kategorisi III altında, bağlantı kesme kuralları, kablolama kurallarına uygun olarak sabit tesisata bağlanmalıdır.

17. Kablonun sabitlendiği yer korunmalıdır.

Gaz Güvenliği

1. Bu cihaz bir yanma ürünleri tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmelikle rine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özen gösterilmelidir.

2. Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem ve ısı yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırılmış olduğundan emin olunuz ve doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya mekanik bir havalandırma tertibatı taktırınız.

3. Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir. Örneğın; bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.

4. Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere göre ve sadece iyi havalandırılmış yerlerde tesis edilmelidir. Bu cihazı tesis etmeden veya kullanmadan önce talimatları okuyunuz.

5. Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarının uygun olduğundan emin olunuz.

6. Cihaz 15 saniyeden fazla çalıştırılmaz. Bek 15 saniye sonra, yanmamışsa, tertibat çalıştırması durdurulur ve bekin tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az bir dakika beklenir.

7. Evin gaz tesisatı üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

8. Ürününüzü fabrika çıkışından farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

9. Düzgün çalışabilmeleri için, dedantör, gaz hortumu ve kelepçe imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.

10. Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gazın iyi yanması, alevlerin mavi olmasından ve kesiksiz bir şekilde yanmasından anlaşılabılır. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.

11. Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyiniz.

GAZ KOKUSU ALINDIĞINDA YAPILMASI GEREKENLER

- 1.** Ateş kullanmayınız ve sigara içmeyiniz.
- 2.** Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayınız. (örneğin; lamba düğmesi veya kapı zili)
- 3.** Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayınız.
- 4.** Kapıları ve pencereleri açınız.
- 5.** Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatınız.
- 6.** İtfaiyeyi evin dışındaki bir telefonu kullanarak arayınız.
- 7.** Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol ediniz. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkınız ve komşuları uyarınız.
- 8.** Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyiniz.

KULLANIM AMACI

- 1.** Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- 2.** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- 3.** Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- 4.** Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

Bu ocak, üreticinin talimatlarına göre ve yetkili servis tarafından doğru bir biçimde kurulmalı ve yerine bağlanmalıdır.

UYARI: Cihazın elektrik bağlantıları sadece kurallara uygun şekilde döşenen topraklama sistemine sahip (topraklı) prizlerle yapılmalıdır.

Eğer cihazınızın yerleştirileceği yerde topraklı sisteme uygun priz yoksa yetkili bir elektrikçiyle irtibata geçiniz. Üretici firma, cihaza bağlanan topraklaması yapılmamış prizlerin sebebiyet vereceği hasarlardan kesinlikle sorumlu değildir.

Ocağınız koruma sınıfı I'e uygundur. Ocağınızın fişi topraklamalıdır; fişi takacağınız prizin topraklamalı olduğundan emin olunuz. Fiş, kurulumdan sonra ulaşılabilir bir yere yerleştirilmelidir.

Ocağınız 220V-240 V ~ 50-60 Hz. elektrik beslemesine uygun olarak üretilmiştir ve 16 A'lık bir sigorta gerektirir. Eğer elektrik şebekeniz, bu belirtilen değerlerden farklı ise, bir elektrikçiye ya da yetkili servisimize başvurun.

UYARI: Bağlantı yapılması esnasında şebekeyi, yeniden cereyan gelmesine karşı emniyete alınız.

UYARI: Elektrik besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır.

UYARI: Besleme kordonu hasar görürse, bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

Elektrik Bağlantı Şeması

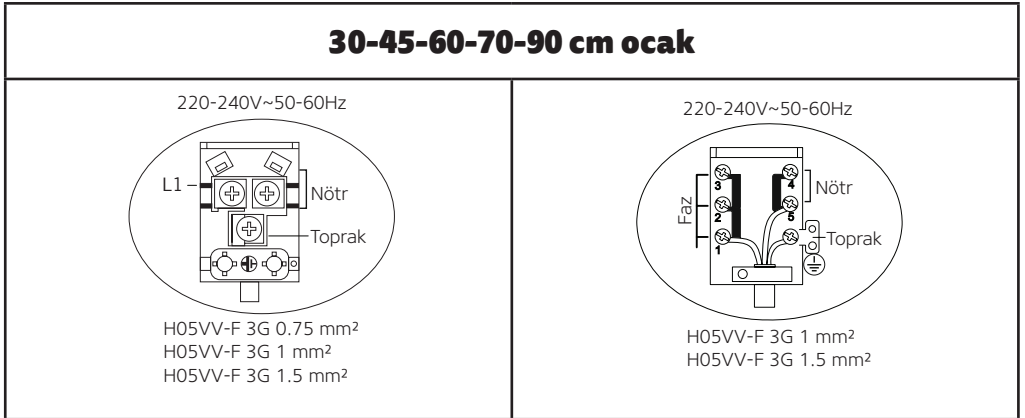
UYARI: Ürünün elektrik bağlantısı yetkili ve ehliyetli personel tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI: Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan üretici firma sorumlu olmayacaktır.

ELEKTRİK ÇARPMA TEHLİKESİ: Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesiniz.

Elektrik Bağlantı Şemaları

Ocağınızın elektrik bağlantısını, aşağıdaki şemaya uygun olarak, yetkili bir kişiye yaptırınız.



Besleme kordonları, cihazın çektiği elektrik gücüne göre değişkenlik gösterir. Besleme kordonu değişikliğinde aşağıdaki tablo dikkate alınmalıdır.

0-690 W	H05VV-F 3G 0.75 mm ²
690-2300 W	H05VV-F 3G 1 mm ²
2300-3680 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²

GAZ BAĞLANTISI

PATLAMA TEHLİKESİ: Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, gaz beslemesini kesiniz. Patlama tehlikesi vardır.

UYARI: Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI: Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartları ile (gaz cinsi ve gaz basıncı) cihaz ayarlarının uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.

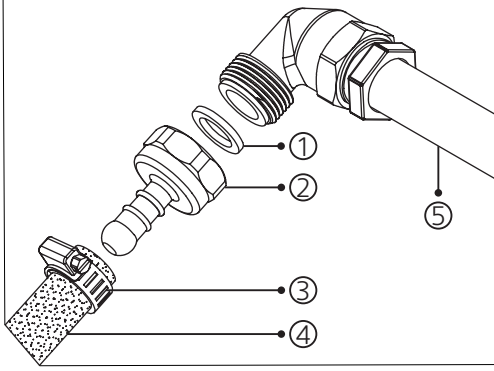
UYARI: Emniyet için; kullanılan hortum, en az 40 cm en fazla 125 cm olmalıdır.

Bu ürün geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özen gösterilmelidir.

Cihazı düz bir zeminde ve iyi havalandırılan bir ortamda kullanınız.

LPG Bağlantısı

Metal kelepçeyi LPG tüpünden gelen hortuma takınız. Kaynar suda ısıtmak suretiyle hortumun bir ucunu, cihazın arkasındaki hortum giriş rakoru sonuna kadar iterek takınız. Kelepçeyi hortumun uç kısmına doğru getirerek, tornavida ile sıkınız. Gaz kaçak kontrolünü yapıp, bağlantıyı tamamlayınız. Bağlantı için gerekli hortum ve conta giriş rakoru aşağıdaki şekilde olduğu gibidir.



1. Conta

2. Hortum giriş rakoru

3. Metal kelepçe

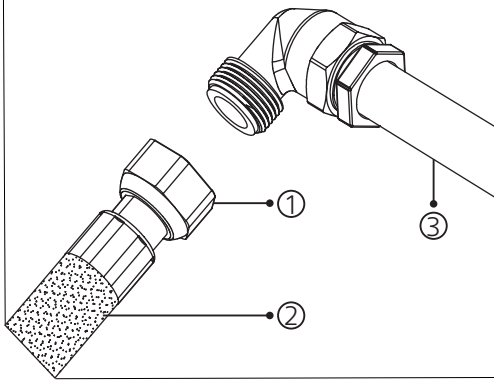
4. LPG bağlantı hortumu

5. Ana gaz borusu

UYARI: Gaz bağlantısı yapılmış olan bir ürünü hareket ettirmeyiniz. Herhangi bir zorlama hortumu gevşetebileceğinden gaz kaçağına sebep olabilir.

Doğal Gaz Bağlantısı

Hortumu, anagaz borusuna takmak için somunu çeviriniz. Gaz kaçak kontrolünü yapıp, bağlantıyı tamamlayınız. Bağlantı için gerekli hortum ve bağlantı rakoru aşağıdaki şekilde olduğu gibidir.



1. Somun

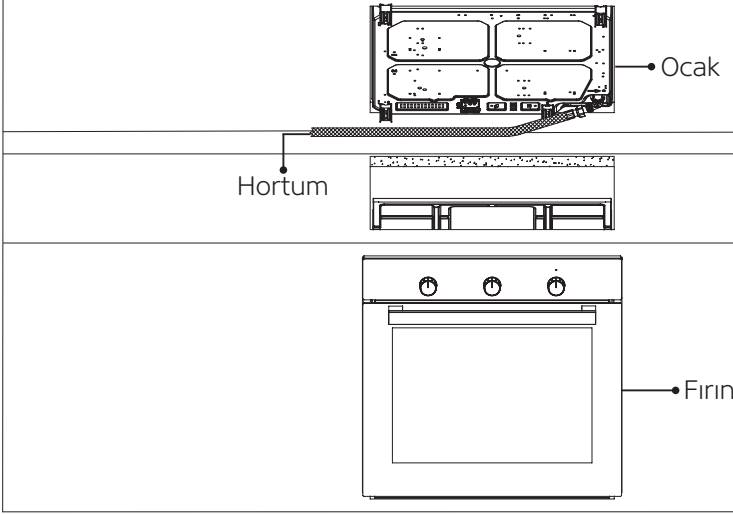
2. Doğal gaz bağlantı hortumu

3. Ana gaz borusu

UYARI: Gaz bağlantısı yapılmış olan bir ürünü hareket ettirmeyiniz. Herhangi bir zorlama hortumu gevşetebileceğinden gaz kaçağına sebep olabilir.

Ocağın Altına Ankastre Fırın Yerleştirilmişse

Gaz hortumu; altta bulunan fırına, keskin kenar ve köşelere değmeyecek şekilde yerleştirilmeli, bükülüp burkulacak şekilde çekilmemelidir. Gaz bağlantısını ocağın sağ tarafından yapıp, kelepçe kullanarak hortumu sabitleyiniz.



UYARI: Gaz bağlantısı yapılmış olan bir ürünü hareket ettirmeyiniz. Herhangi bir zorlama hortumu gevşetebileceğinden gaz kaçağına sebep olabilir.

Sızdırmazlık Kontrolü

Sızdırmazlık ve conta güvenliği kontrolü için kontrol panelindeki düğmelerin kapalı, dedantörün açık olmasını sağlayınız.

Bağlantı noktalarına sabun köpüğü uygulayınız. Eğer bir sızıntı/kaçak var ise burada köpüklenme olacaktır.

UYARI: Gaz kaçak kontrolü yaparken asla herhangi bir çakmak, kibrit, sigara ateşi ya da benzeri yakıcı kullanmayınız.

Odanın Havalandırılması

Yanma için gereken oksijen, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.

Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırılması şarttır.

Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa ilave bir havalandırma kurulmalıdır. Ancak odanın doğrudan dışarıya açılan bir kapısı mevcut ise havalandırma deliklerine gerek yoktur.

Oda büyüklüğü	Havalandırma açıklığı
5 m ³ 'den küçük	min. 100 cm ²
5 m ³ ile 10 m ³ arası	min. 50 cm ²
10 m ³ 'den büyük	gerekmez
Bodrum veya kilerde	min. 65 cm ²

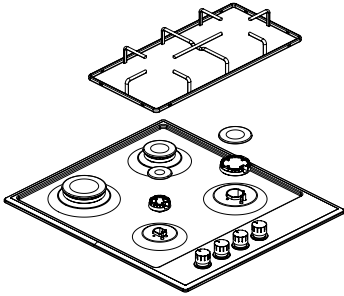
Doğalgazdan LPG'ye Veya LPG'den Doğalgaza Dönüşüm

UYARI: Ürünün gaz ve elektrik bağlantısını kesiniz.

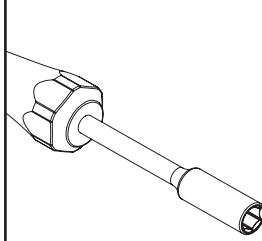
YANMA TEHLİKESİ: Ürün sıcak ise soğumasını bekleyiniz.

Enjektör Değişikliği İçin;

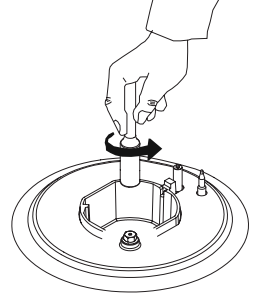
1. Ürünün ızgarasını, bek kapağını ve bekini kaldırıp enjektörün görülebilir olmasını sağlayınız. (bkz. şekil 1)
2. Ucu şekil 2'deki gibi olan tornavida (7 mm) yardımı ile, enjektörü çevirerek çıkarınız. (bkz. şekil 3)
3. Enjektörleri, enjektör tablosundaki değerlere ve cihazda kullanılacak gaz tipine göre uygun olanlar ile değiştiriniz.



Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3

UYARI: Enjektör değişikliğini yetkili servis yapmalıdır.

Alev Çıkış Hızı Ayarı

Enjektörleri değiştirdikten sonra gaz musluklarını da yeni gaz tipine göre ayarlamak gerekir.

İşleme başlamadan önce cihaz fişinin takılı olduğundan, gaz beslemesinin açık olduğundan ve ocak beklerinin yerine tam olarak yerleştirildiğinden emin olunuz.

Not: Kısık alev konumu için gaz ayarı vidası, LPG'den doğalgaz'a geçişte gevşetilmelidir. Doğalgaz'dan LPG'ye geçişte ise sıkılmalıdır.

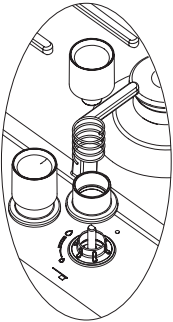
1. Ocak beklerini kısık konuma alınız ve kontrol panelindeki ocak kontrol düğmelerini çekerek, yerinden çıkartınız. (bkz. şekil 4)

2. Şekil 5'de gösterilen gaz ayar vidasını uygun boyuttaki tornavida yardımı ile sıkıp/gevşetiniz. (bkz. şekil 6) Bu, kısık konumdaki alevin artmasını ya da azalmasını sağlar. Alev uzunluğu en az 4 mm olacak şekilde uygun gaz ayarını yapınız.

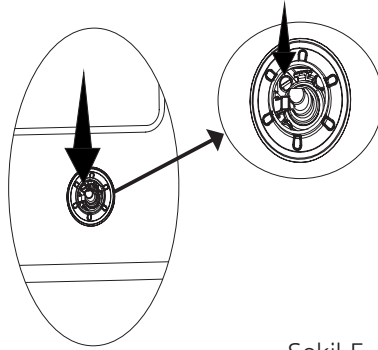
3. Son kontrol için ocak beklerinin alevlerini en yüksek ve en düşük konuma getiriniz. Her iki durumda da alevin yanıyor olması gerekir.

4. Bu işlemleri her ocak beki için tekrarlayınız.

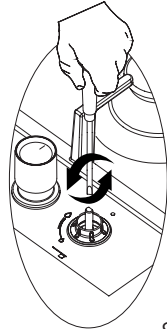
5. Uygun gaz ayarını yaptıktan sonra ürünü kullanabilmek için kontrol düğmelerini tekrar yerine takınız.



Şekil 4



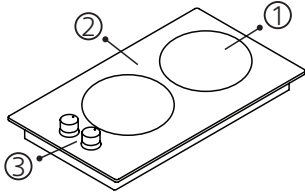
Şekil 5



Şekil 6

UYARI: Ürününüzde kullanılan gaz musluğunun tipine göre gaz ayar vidasının konumu değişebilir.

CİHAZ TANITIMI

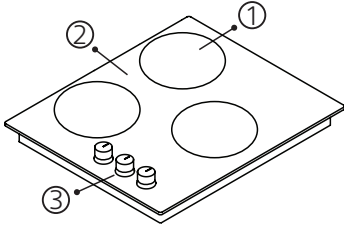


30 cm ocak

1. Pişirme bölgesi

2. Cam ya da metal yüzey

3. Kontrol düğmeleri

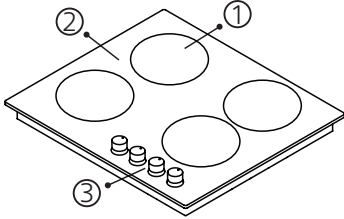


45 cm ocak

1. Pişirme bölgesi

2. Cam ya da metal yüzey

3. Kontrol düğmeleri

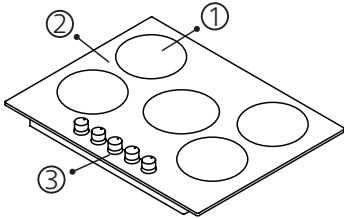


60 / 65 cm ocak

1. Pişirme bölgesi

2. Cam ya da metal yüzey

3. Kontrol düğmeleri

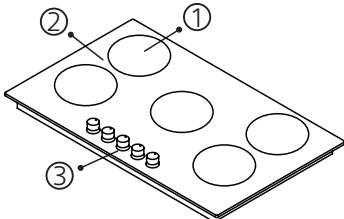


70 cm ocak

1. Pişirme bölgesi

2. Cam ya da metal yüzey

3. Kontrol düğmeleri



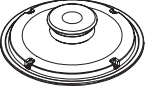
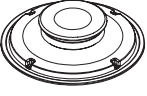
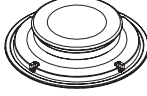
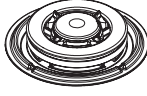
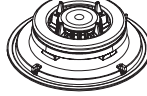
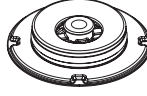
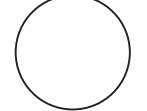
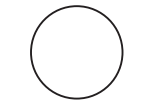
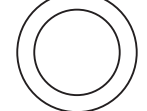
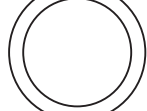
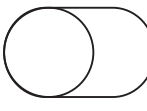
90 cm ocak

1. Pişirme bölgesi

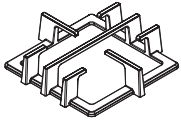
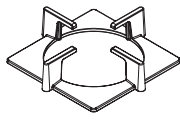
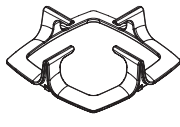
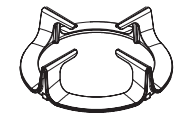
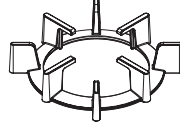
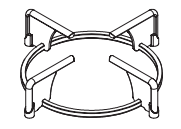
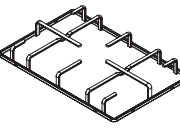
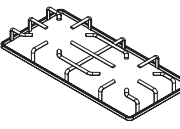
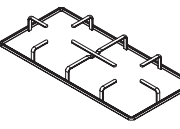
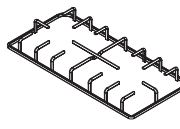
2. Cam ya da metal yüzey

3. Kontrol düğmeleri

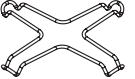
* Pişirme Bölgeleri (Opsiyoneldir)

					
Küçük bek	Orta bek	Büyük bek	Vok bekler		
					
Elektrikli ısıtıcı (Hot plate)	180 mm vitrokeramik elektrikli ısıtıcı	140 mm vitrokeramik elektrikli ısıtıcı	120 / 180 mm vitrokeramik elektrikli ısıtıcı	220 / 300 mm vitrokeramik elektrikli ısıtıcı	140 / 250 mm vitrokeramik elektrikli ısıtıcı

* Izgaralar (Opsiyoneldir)

* Aksesuarlar (Opsiyoneldir)

		Kahve adaptörü (cezvelik) Kahve cezvesi için kullanılabilir. Kahve adaptörünün ayaklarının ocak ızgarasına tam oturduğundan ve ocak gözü üzerinde merkezli olarak durduğundan emin olunuz.
		Vok bek adaptörü Vok tavaları için kullanılabilir. Vok bekte düz tabanlı kaplar kullanıldığında, vok bek adaptörü kullanılmamalıdır. Vok bek adaptörü, dış bükey kaplar için uygundur.

TEKNİK ÖZELLİKLER

* 140 mm vitroseramik elektrikli ısıtıcı	1200 W
* 180 mm vitroseramik elektrikli ısıtıcı	1700 / 1800 W
* 120 / 180 mm vitroseramik elektrikli ısıtıcı	1700 W
* 140 / 250 mm vitroseramik elektrikli ısıtıcı	1800 W
* 220 / 300 mm vitroseramik elektrikli ısıtıcı	2400 W
* 80 mm elektrikli ısıtıcı (Hot plate)	450 W
* 145 mm elektrikli ısıtıcı (Hot plate)	1000 W
* 145 mm hızlı elektrikli ısıtıcı (Hot plate)	1500 W
* 180 mm elektrikli ısıtıcı (Hot plate)	1500 W
* 180 mm hızlı elektrikli ısıtıcı (Hot plate)	2000 W
Besleme Voltajı	220-240 V ~ 50-60 Hz.

UYARI: Yetkili servis tarafından yapılacak değişiklikte teknik özellikler ve enjektör tablosu dikkate alınmalıdır. Yapılacak hatalı değişim sonucu oluşacak sorunlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI: Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

UYARI: Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Enjektör Tablosu

Gaz Tipine Göre Bek Özellikleri	G20,20 mbar			G30,28-30 mbar	
	Doğalgaz			LPG	
Vok Bek (4,5)	Enjektör	1,60	mm	1,07	mm
	Gaz Akışı	0,421	m ³ /h	259	g/h
	Güç	4,50	kW	4,50	kW
Vok Bek (3,5)	Enjektör	1,40	mm	0,96	mm
	Gaz Akışı	0,327	m ³ /h	203	g/h
	Güç	3,50	kW	3,50	kW
Vok Bek (2,5)	Enjektör	1,15	mm	0,82	mm
	Gaz Akışı	0,234	m ³ /h	145	g/h
	Güç	2,50	kW	2,50	kW
Vok Bek (2,4)	Enjektör	1,15	mm	-	-
	Gaz Akışı	0,224	m ³ /h	-	-
	Güç	2,40	kW	-	-
Vok Bek (1,9)	Enjektör	1,05	mm	0,68	mm
	Gaz Akışı	0,178	m ³ /h	110	g/h
	Güç	1,90	kW	1,90	kW
Büyük Bek	Enjektör	1,15	mm	0,85	mm
	Gaz Akışı	0,271	m ³ /h	168	g/h
	Güç	2,90	kW	2,90	kW
Orta Bek	Enjektör	0,97	mm	0,65	mm
	Gaz Akışı	0,159	m ³ /h	98	g/h
	Güç	1,70	kW	1,70	kW
Küçük Bek	Enjektör	0,72	mm	0,50	mm
	Gaz Akışı	0,096	m ³ /h	55	g/h
	Güç	0,95	kW	0,95	kW

Not: Enjektör üzerinde yazan çap değerleri virgülsüz belirtilmiştir. Örneğin; 1,70 mm olan çap, enjektör üzerinde 170 olarak belirtilmiştir.

CİHAZ KURULUMU

Cihazı kullanıma hazır duruma getirmek için elektrik ve gaz tesisatının uygun olduğundan emin olunuz. Elektrik ve gaz tesisatı uygun değilse, ehliyetli bir tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırınız.

UYARI: Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulmaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

UYARI: Ürünün yerleştirileceği yerin ve elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

UYARI: Ürünün kurulumunda, elektrik ve gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

UYARI: Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayınız. Hasarlı ürünler güvenliğiniz için tehlike oluşturur.

UYARI: Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.

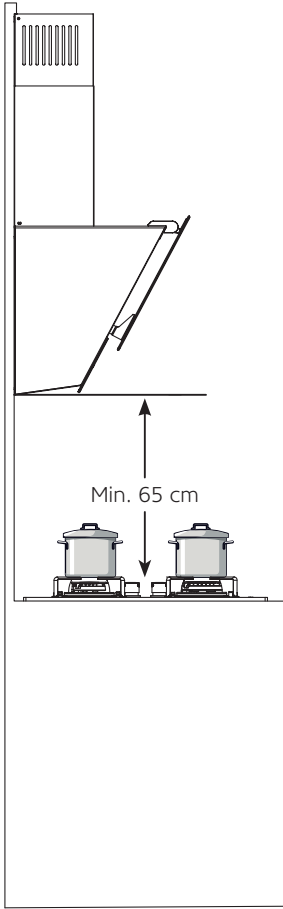
UYARI: Kurulum sırasında doğru kişisel koruyucu ekipmanı giyilmeli ve geçerli güvenlik düzenlemelerine uyulmalıdır.

UYARI: Ürün, yanmayı etkileyebilecek hava akımı olmayacak ve yanmamış gazın birikmesini önleyecek şekilde yerleştirilmelidir.

UYARI: Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası, kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar mutlaka ısıya dayanıklı olmalıdır. (En az 100 °C)

UYARI: Ürün soğutucu cihazların, bulaşık, çamaşır ve kurutma makinelerinin üzerine monte edilmemelidir.

Kurulum İçin Doğru Yer



Ürün piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına uygun olarak tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır.

Ürünün üzerine davlumbaz ya da aspiratör kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz ya da aspiratör üreticisinin tavsiyesine uyunuz. (En az 65 cm)

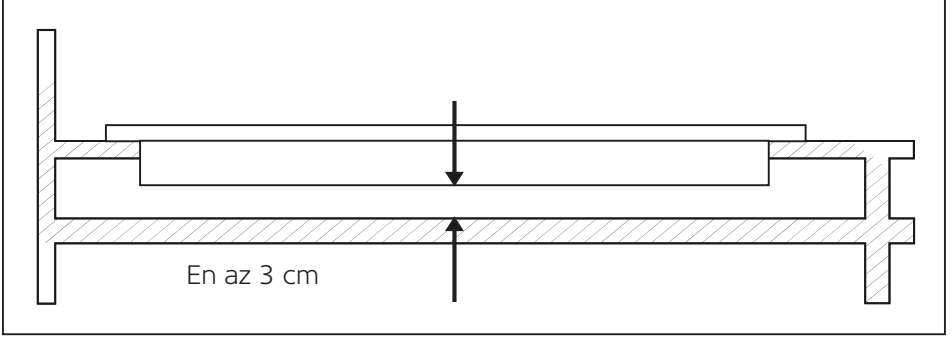
Tezgah yatay olarak düz olmalı ve sabitlenmelidir.

Ocağın tezgahın üzerine yerleştireleceği boşluk, ocak kurulum boyutlarına göre kesilmelidir. Ürünün kurulumunda, elektrik ve gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

Ürünün çekmeceli bir tezgahın üzerine monte edilmesi halinde; ürünün alt tarafına dokunulabiliyor ise, bu kısmın ahşap bir raf ile ayrılması gerekir.

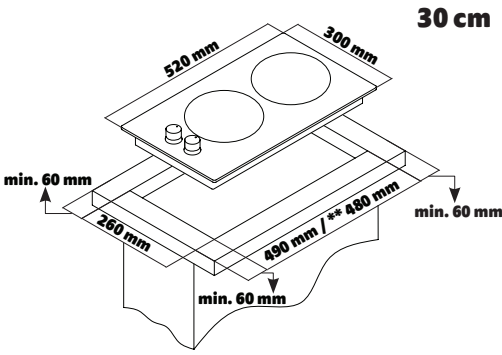
Eğer ocağınız sol ya da sağ duvara yakın montaj edilecek ise; duvar ile ocak arası en düşük mesafe 60 mm olmalıdır.

Ürünü dolaplı bir tezgahın üzerine monte ederken, dolap ile ürünün arasını ayırmak için aşağıdaki resimde görüldüğü gibi bir raf monte edilmelidir (en az 3 cm). Ürün bir ankastre fırının üzerine monte ediliyorsa buna gerek yoktur.

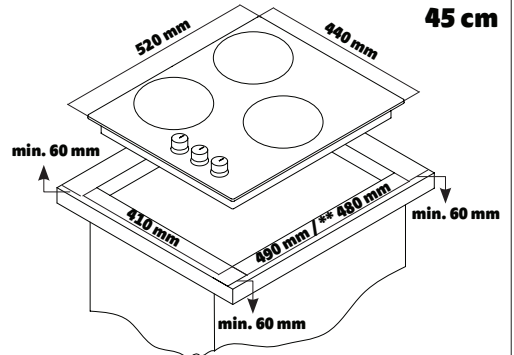


Tezgah Kesim Ölçüleri

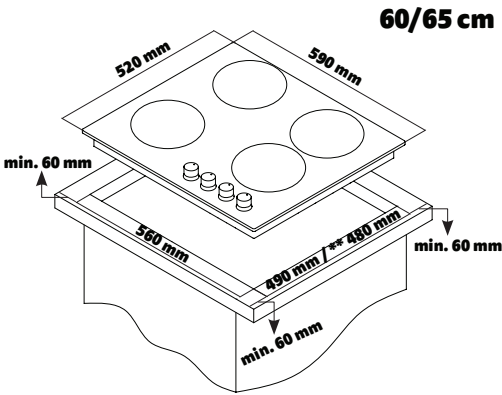
Ocağınızın kurulumu ve tezgah kesim ölçülerini yaparken aşağıdaki çizimlere ve verilen ölçülere dikkat ediniz.



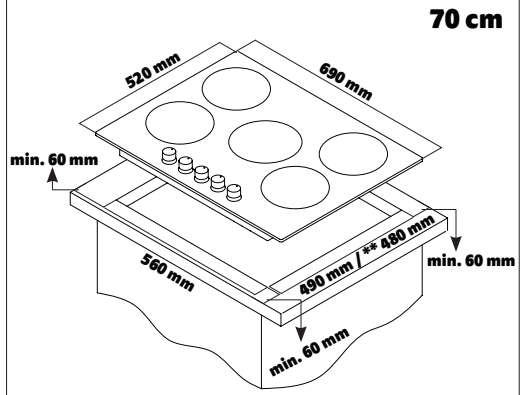
** sadece İtalya için geçerlidir.



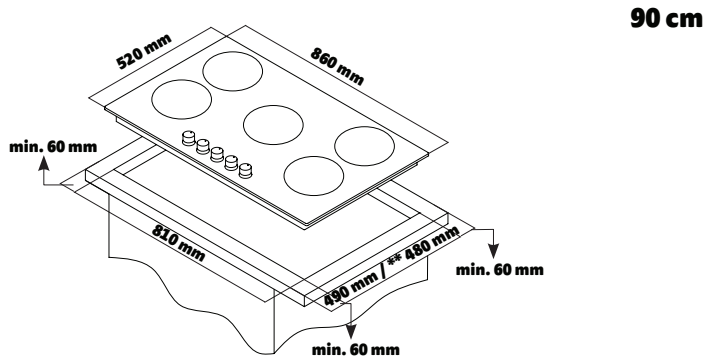
** sadece İtalya için geçerlidir.



** sadece İtalya için geçerlidir.



** sadece İtalya için geçerlidir.



** sadece İtalya için geçerlidir.

Metal Ankastre Ocak İçin Doğru Kurulum

Kurulumu başlamadan önce ocağın üzerindeki bek, bek kapakları ve ızgaraları ocaktan ayırınız. Kurulum tamamlandıktan sonra ayırdığınız parçaları ocağın üzerine yerleştiriniz.

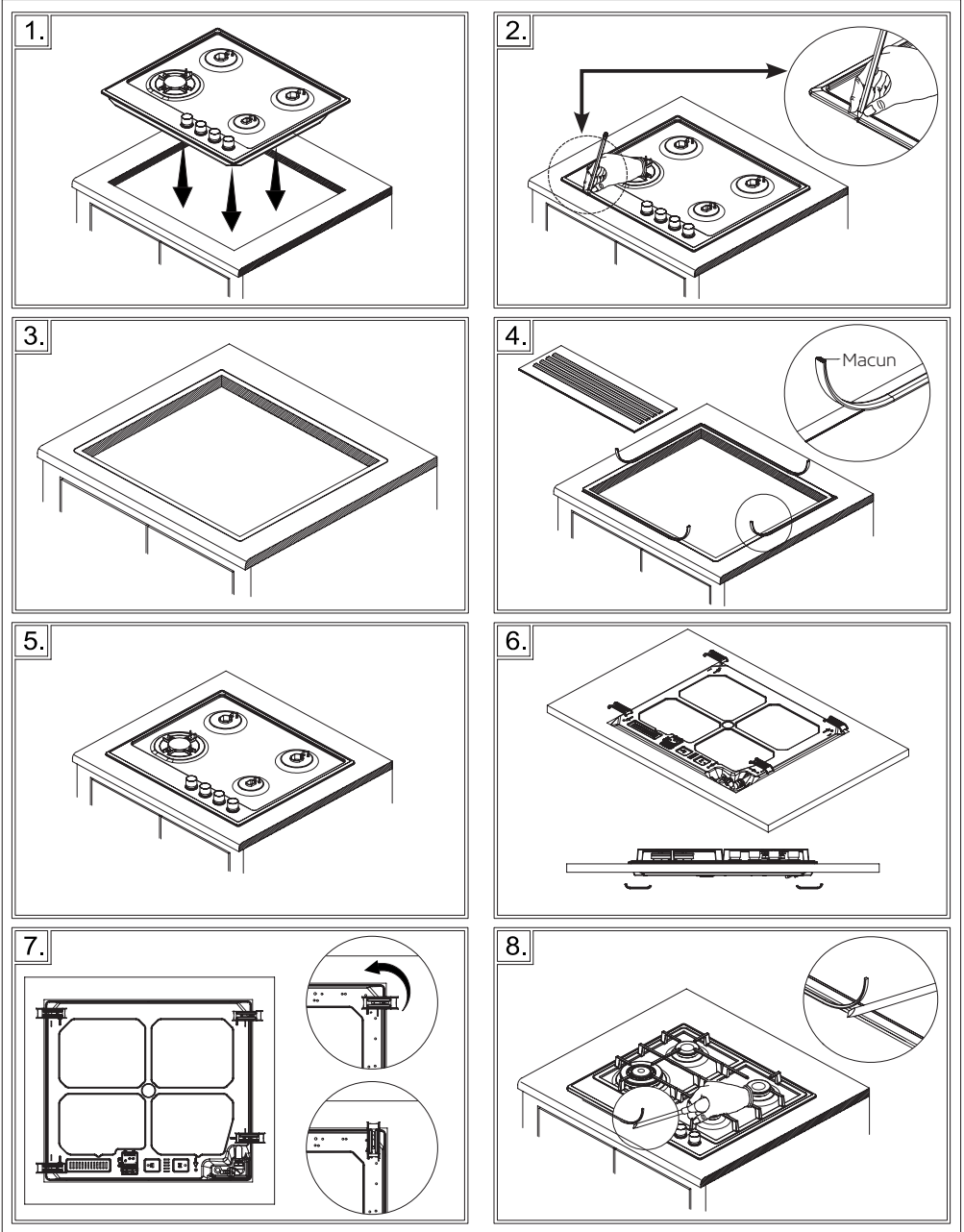
1. Ocağı tezgaha yerleştiriniz.
2. Ocağın etrafını kalem ile çiziniz.
3. Çizimi tamamladıktan sonra ocağı tezgahdan kaldırınız.
4. Yabancı maddelerin ve sıvıların ocak ile tezgah arasına girmesini engellemek için paket içerisinde verilen macun çizdiğiniz çizginin tam ortasına gelecek şekilde yapıştırınız. Köşelerde macunu kıvrıarak, köşe boşlukları doluncaya kadar kıvrımları çoğaltınız.
5. Ocağı tekrardan macunun üzerine gelecek şekilde tezgaha yerleştiriniz.
6. Ocağı paket içerisinde verilen kelepçe ve vidaları kullanarak, tezgaha sabitleyiniz.

Cam Ankastre Ocak İçin Doğru Kurulum

Kurulumu başlamadan önce ocağın üzerindeki bek, bek kapakları ve ızgaraları ocaktan ayırınız. Kurulum tamamlandıktan sonra ayırdığınız parçaları ocağın üzerine yerleştiriniz.

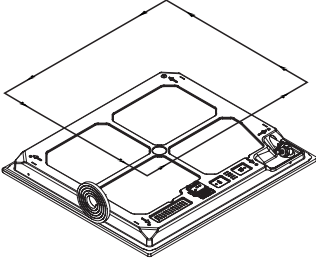
1. Ocağı ters çevirerek, düz bir zemine koyunuz.
2. Yabancı maddelerin ve sıvıların ocak ile tezgah arasına girmesini engellemek için paket içerisinde verilen fitili, ocağın görünen cam yüzeylerine yapıştırınız.
3. Ocağı tezgaha yerleştiriniz.
4. Ocağı paket içerisinde verilen kelepçe ve vidaları kullanarak, tezgaha sabitleyiniz.

Metal Ankastre Ocak İçin Montaj Şeması

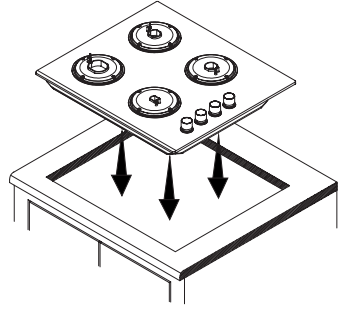


Cam Ankastre Ocak İçin Montaj Şeması

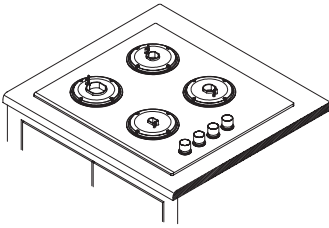
1.



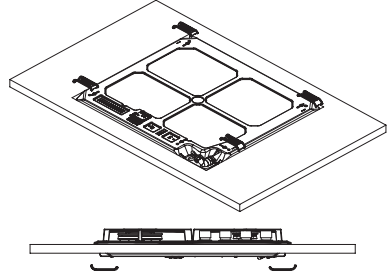
2.



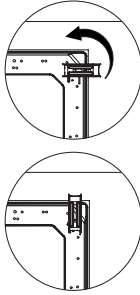
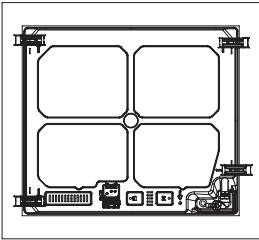
3.



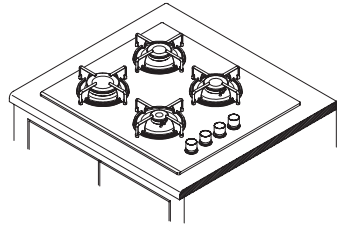
4.



5.

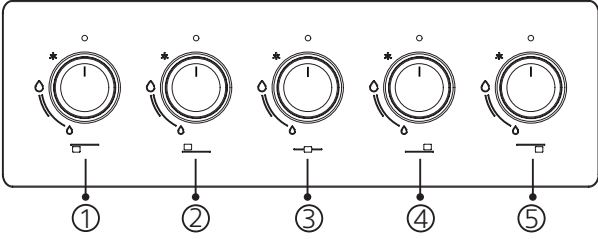
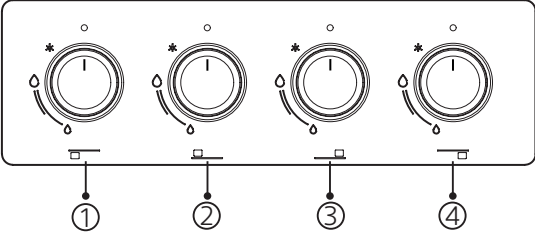
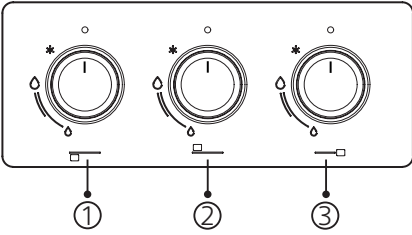
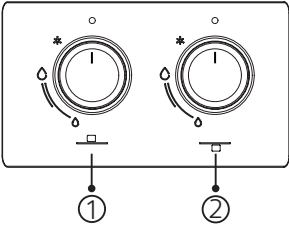


6.



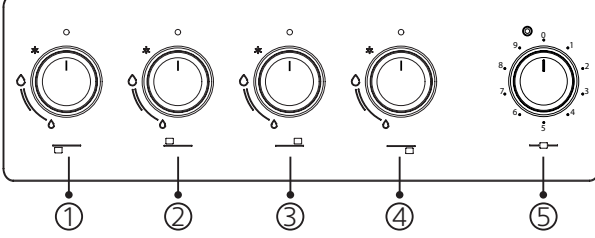
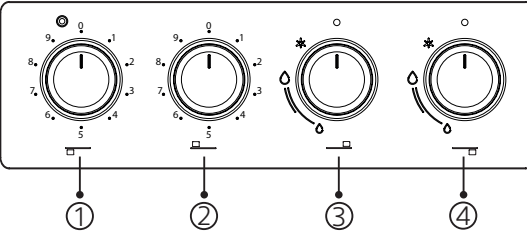
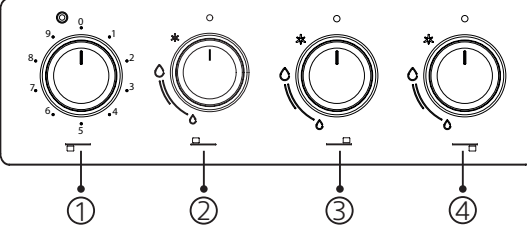
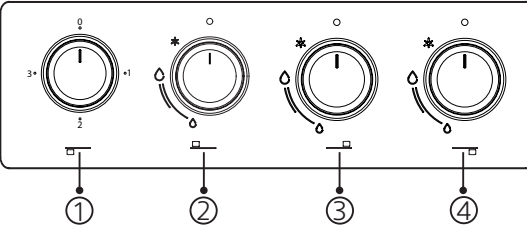
KONTROL PANELİ

Gazlı Ocaklar İçin;

	90-70 cm ocak 1. Sol ön bek 2. Sol arka bek 3. Merkez bek 4. Sağ arka bek 5. Sağ ön bek
	60/65 cm ocak 1. Sol ön bek 2. Sol arka bek 3. Sağ arka bek 4. Sağ ön bek
	45 cm ocak 1. Sol ön bek 2. Sol arka bek 3. Sağ bek
	30 cm ocak 1. Arka bek 2. Ön bek

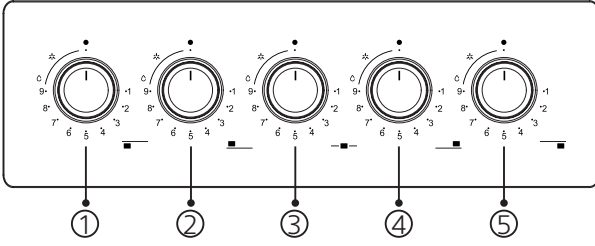
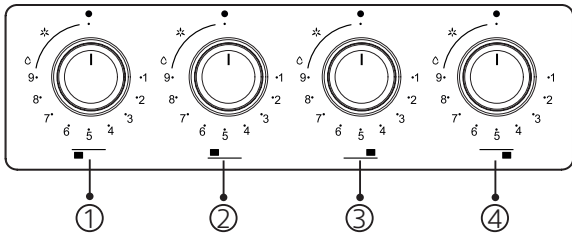
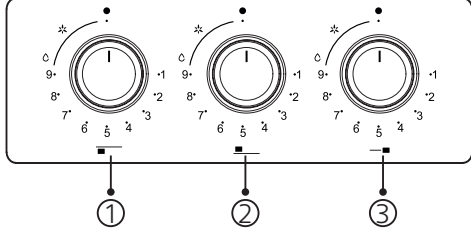
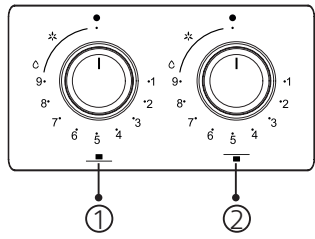
UYARI: Yukarda verilen kontrol paneli görselleri örnek olarak verilmiştir. Sadece cihazınızdaki kontrol panelini dikkate alınız.

Gaz-Elektrikli Ocaklar İçin;

	90 cm ocak 1. Sol ön bek 2. Sol arka bek 3. Sağ arka bek 4. Sağ ön bek 5. Elektrikli ısıtıcı
	60 cm ocak 1. Sol ön elektrikli ısıtıcı 2. Sol arka elektrikli ısıtıcı 3. Sağ arka bek 4. Sağ ön bek
	60 cm ocak 1. Sol ön elektrikli ısıtıcı 2. Sol arka bek 3. Sağ arka bek 4. Sağ ön bek
	60 cm ocak 1. Sol ön elektrikli ısıtıcı 2. Sol arka bek 3. Sağ arka bek 4. Sağ ön bek

UYARI: Yukarda verilen kontrol paneli görselleri örnek olarak verilmiştir. Sadece cihazınızdaki kontrol panelini dikkate alınız.

Gaz-Elektrikli Multi Step (Kademeli) Ocaklar İçin

	70-90 cm ocak 1. Sol ön bek 2. Sol arka bek 3. Merkez bek 4. Sağ arka bek 5. Sağ ön bek
	60 cm ocak 1. Sol ön bek 2. Sol arka bek 3. Sağ arka bek 4. Sağ ön bek
	45 cm ocak 1. Sol ön bek 2. Sol arka bek 3. Sağ bek
	30 cm ocak 1. Arka bek 2. Ön bek

UYARI: Yukarda verilen kontrol paneli görselleri örnek olarak verilmiştir. Sadece cihazınızdaki kontrol panelini dikkate alınız.

CİHAZ KULLANIMI

Cihazın İlk Kullanımı

Cihazın üstünde bulunması muhtemel koruyucu folyoları ve etiketleri çıkarınız.

İlk kullanımdan önce cihazı nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.

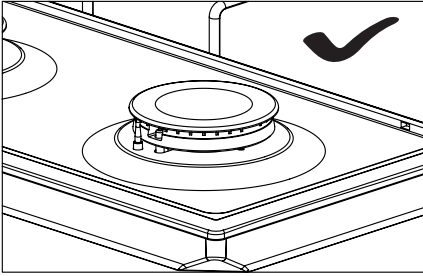
Ocak beklerinin çıkarılabilen parçalarını sünger, bir miktar bulaşık deterjanı ve sıcak su ile elde yıkayınız. Ardından parçaları durulayıp, kuruladıktan sonra bekleri tekrar bir araya getiriniz. (bkz. ocak beki parçalarının birleştirilmesi)

Cihazın gaz ve elektrik bağlantısını yapınız. Metal parçalar bir bakım ürünü ile korunmuştur. Cihaz ilk kez çalıştırıldığında bundan dolayı kokular ve muhtemelen duman çıkar.

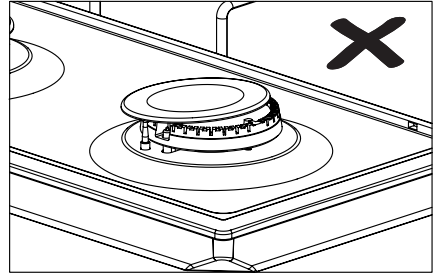
Duyulan bu koku ve görülen duman cihazın bozuk olduğunu veya yanlış bağlandığını göstermez ve sağlık açısından zararlı değildir.

Gazlı Ocak Bölümünün Kullanımı

1. Ocak beklerini kullanmaya başlamadan önce bek kapaklarının düzgün pozisyonda olduğundan emin olunuz. Bek kapaklarının doğru yerleşimi aşağıdaki şekilde gösterilmiştir.



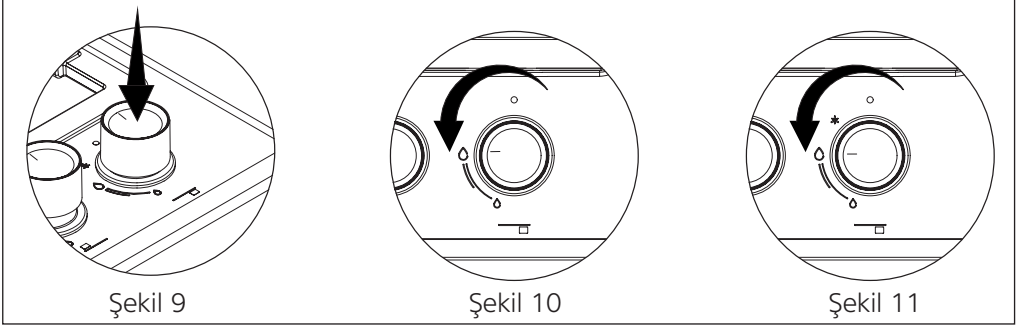
Şekil 7



Şekil 8

2. Ocak bekini çalıştırmadan önce bek gövdesi, bek kanalları, bek havuzu ve enjektör deliğinin, kuru ve temiz olduğundan emin olunuz.

3. Seçtiğiniz ocak bekini kullanmak için öncelikle düğmeye ok yönünde basıp, borulardan havanın çıkması için 5 saniye bekleyiniz (bkz. şekil 9).



Manuel ateşlemeli modellerde; düğmeyi ok yönünde döndürerek (bkz. şekil 10), seçtiğiniz ocak bekini bir ateşleyici (kibrit, çakmak) ile ateşleyebilirsiniz.

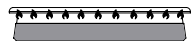
*** Düğmeden (otomatik) ateşlemeli modellerde;** düğmeye ok yönünde basıp (bkz. şekil 9), düğmeyi ok yönünde döndürerek (bkz. şekil 11), seçtiğiniz ocak bekini ateşleyebilirsiniz.

UYARI: Düğmeden (otomatik) ateşlemeli modellerde, ateşleme elektrik vasıtasıyla gerçekleşir. Bu nedenle ürünü kullanmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısının olduğundan emin olunuz.

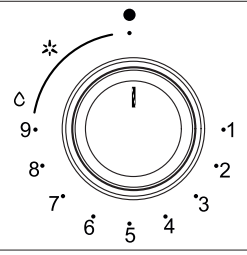
PATLAMA VE YANIK RİSKİ: Ocak beki yandığında alev denetleme sisteminin çalışması için düğmeye en çok 15 saniye basılı tutunuz. Düğmeye daha fazla sürede basılı tutmalar, gaz birikmesine yol açacağından patlama ve yanık riski oluşturur. Eğer ateşleme olmamış ise en az bir dakika bekleyiniz. Daha sonra tekrar ateşleme yapmayı deneyiniz.

Pişirme Beklerinin Konumları

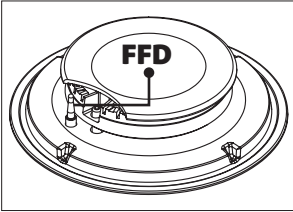
Ocak pişirme beklerini, cihazın kontrol panelinde yer alan düğmeler yardımı ile kontrol edebilirsiniz.

Kapalı konum		
Tam alev		
Kısık alev		

Multi Step (Kademeli) Ocaklar İçin;

	Kapalı konum		
	Tam alev	9	
	Kısık alev	1	

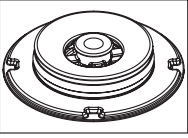
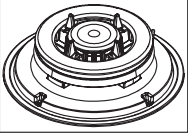
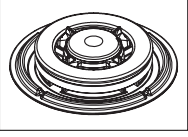
* Gaz Kesici Emniyet Tertibatı (FFD)



Gaz kesici emniyet tertibatı olan modellerde, ateşleme işlemini yönergeye uygun olarak yaptıktan sonra düğmeye basılı şekilde 5-10 saniye bekleyiniz. Emniyet mekanizması bu süre içinde devreye girerek, ocağın çalışır durumda olmasını sağlayacaktır.

Gaz kesici emniyet tertibatı, ocak ateşinin istenmeyen herhangi bir sebeple sönmesi durumunda, otomatik olarak ocak bekine giden gazı kesmektedir.

* Vok Bek



Vok bekin özelliği hızlı pişirmesidir. Çift halkalı alev sistemine sahip olduğu için yüksek sıcaklıkta tencere tabanına homojen ısı dağılımı sağlar. Kısa süreli ve yüksek sıcaklıkta pişirmeler için idealdir. Vok bekte düz tabanlı tencere kullanmak istediğinizde, vok bek tencere taşıyıcısını (vok bek adaptörünü) ocak üzerinden almanız gerekmektedir.

Ocak Beklerinde Kullanılacak Tencere Çapları

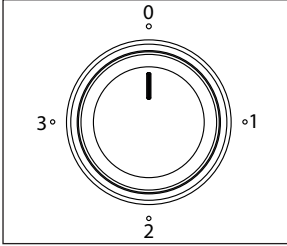
Bek cinsi	Cam Tablalı Ocaklar					
	30 cm ocak	45 cm ocak	60 cm yandan kontrol	60 cm önden kontrol	70 cm önden kontrol	90 cm önden kontrol
Küçük bek	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Orta bek	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Büyük bek	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Vok bek	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Bek cinsi	Metal Tablalı Ocaklar					
	30 cm ocak	45 cm ocak	60 cm yandan kontrol	60 cm önden kontrol	70 cm önden kontrol	90 cm önden kontrol
Küçük bek	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Orta bek	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Büyük bek	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Vok bek	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

UYARI: Ürünlerde kullanılacak tencere çapı minimum 12 cm olmalıdır.

Elektrikli Ocak Bölümünün Kullanımı

* Elektrikli (Hot plate) Pişirme Bölgesi



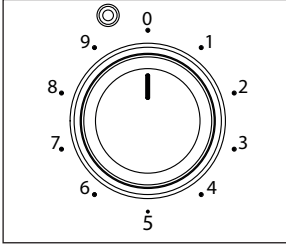
Elektrikli pişirme bölgesinin kontrol panelindeki düğmesini, istediğiniz seviyeye çevirerek, çalıştırabilirsiniz. Elektrikli pişirme bölgesinin kontrol panelindeki düğmesini kapalı konuma (0) getirerek, çalışmayı durdurabilirsiniz.

Seviyeye göre elektrikli pişirme bölgelerinin (hot plate) güçleri, tabloda verilmiştir.

Elektrikli pişirme bölgesi (hot plate)	Seviye 1	Seviye 2	Seviye 3
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W
Ø145 mm hızlı	500 W	1000 W	1500 W
Ø180 mm hızlı	850 W	1150 W	2000 W

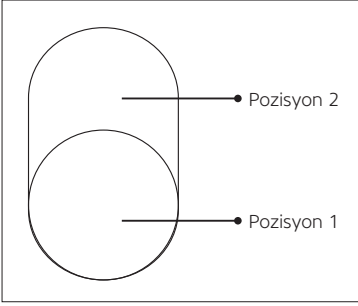
Elektrikli pişirme bölgelerini (hot plate) ilk kullanımda, en yüksek seviyede 5 dakika süreyle boşta çalıştırınız. Bu işlem, üretim kalıntılarının yok olmasını sağlayacaktır. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir. Bu normal bir durumdur, üretim hatası değildir.

* Elektrikli (Vitreseramik) Pişirme Bölgesi



Elektrikli pişirme bölgesinin kontrol panelindeki düğmesini, istediğiniz seviyeye çevirerek, çalıştırabilirsiniz. Elektrikli pişirme bölgesinin kontrol panelindeki düğmesini kapalı konuma (0) getirerek, çalışmayı durdurabilirsiniz.

* Çok Bölümlü Vitreseramik Pişirme Bölgelerinin Kullanımı

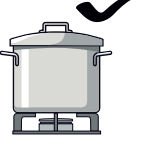
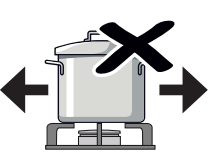
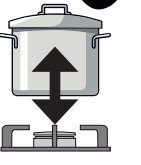
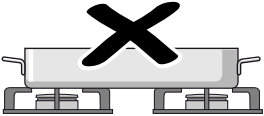


Çok bölümlü pişirme bölgeleri, aynı pişirme bölgesinde farklı boyutlardaki tencere-ler ile pişirme yapılmasına imkan verir. Bu pişirme bölgeleri çalıştırıldığında, önce iç pişirme bölümü çalışır.

Çoklu vitreseramik pişirme bölgesinin aktif olan çapını değiştirmek için düğmeyi saat yönünde çeviriniz. Pişirme bölümü alanı değişir değişmez bir 'tık' sesi duyulacaktır.

Not: Çok bölümlü vitreseramik pişirme bölgelerinin iki farklı pişirme bölgesi bağımsız olarak çalışmaz.

Doğru Tencere Kullanımı

 	Her pişirme bölgesi için uygun ebatta kaplar kullanınız. Büyük pişirme bölgesinde küçük kaplar kullanmayınız. Alev kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.
 	İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayınız. Bu şekilde olan kaplar devrilebilir. Yalnızca tabanı düz olan kapları kullanınız. Eğer pişirme yapmak için vok bek adaptörünü kullanıyorsanız dış bükey kapları kullanabilirsiniz.
 	Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirme yapmayınız. Enerjiyi boşa harcarsınız. Sıcramalar ve taşmalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yangına neden olabilir.
 	Kabı tam olarak pişirme bölgesi üzerinde ortalayınız. Aksi durumda devrilebilir.
 	Kapları asla doğrudan pişirme bölgelerinin üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz. Ürünü çalıştırmadan önce, ızgaraların doğru yerde olduğundan emin olunuz.
 	Tencereyi başka bir pişirme bölgesine koymak istediğinizde, kaydırmak yerine, kaldırarak istediğiniz pişirme bölgesinin üzerine koyunuz.
	Bir tavayı ısıtmak için iki beki veya ısı kaynağını aynı anda asla kullanmayınız. Uzun süreli pişirmelerde maksimum ısıda, kavurma sacı ve toprak kap kullanmaktan kaçınınız.

PIŞIRME İLE İLGİLİ UYARILAR

UYARI: Cihazda katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz pişirme yapmak tehlikelidir, yangına neden olabilir.

YANIK TEHLİKESİ: Kullanımı sırasında, cihazın ısıtıcı elemanları sıcaktır. Isıtıcı elemanlarına dokunmaktan kaçının! Yanma riski olabilir.

UYARI: Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olunuz. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

UYARI: Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayınız. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.

UYARI: Plastik kaplar, yüksek ısı derecelerinde erir ve cihaza zarar verebilir. Plastik kap kullanmayınız.

UYARI: Ocak ızgaralarının ocak tablasına tam oturmuş olmasına dikkat ediniz. Izgaranın, yerine tam oturmaması, üzerine konulacak malzemelerin dökülmesine sebep olabilir.

UYARI: Açık olan pişirme bölgelerine, kap ve tencereleri boş halde koymayınız.

UYARI: Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramik yüzeyi çizerek. Sadece pürüzsüz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

UYARI: Asla doğrudan cam yüzey üzerinde yiyecek hazırlamayınız. Daima uygun bir pişirme kabı kullanınız.

UYARI: Her kullanımınızdan sonra pişirme bölgelerini, mutlaka kapatınız.

UYARI: Üzerinde herhangi bir tencere veya kap olmadan pişirme bölgelerini çalıştırmayınız.

UYARI: Tencere veya tava kapaklarını pişirme bölgelerinin üzerine koymayınız.

UYARI: Tencereyi başka bir pişirme bölgesine koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz pişirme bölgesinin üzerine koyunuz.

UYARI: Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayınız. Yağları kızdırırken başından ayrılmayınız. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır.

UYARI: Alevler bir davlumbazın yağ filtresini tutuşturabilir. Bir davlumbaz altında asla alevli yemekler hazırlamayınız.

BAKIM VE TEMİZLİK

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve karşılaşılan sorunlar azalır.

UYARI: Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

UYARI: Cihazı temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyiniz. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir.

UYARI: Ocak beki parçalarının ve ızgaranın yüzeyleri zaman içinde biraz matlaşır. Bu çok normaldir ve malzemenin bozulduğu anlamına gelmez.

UYARI: Bir buharlı temizlik aletinin buharı, elektrik ileten parçalara sızabilir ve kısa devreye sebep olabilir. Ocak temizliği için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

UYARI: Cihazın herhangi bir parçasını asla bulaşık makinesinde yıkamayınız! (aksesuarlar hariç)

UYARI: Cihazın üstü örtüldüğünde cihazın yanlışıyla açılması veya kalan ısı nedeniyle; cihazın üzerine örtülen malzeme tutuşabilir, çatlayabilir veya eriyebilir. Cihazı asla bir kapakla, bir bezle veya koruyucu bir folyo ile kapatmayınız.

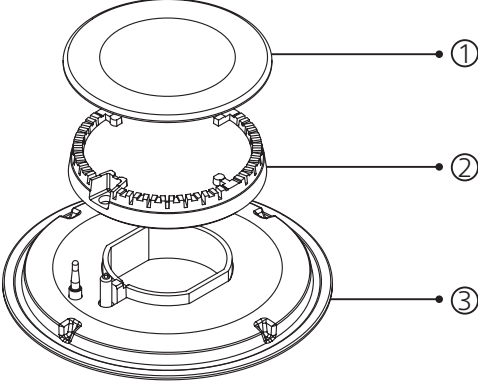
1. Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz. Cam yüzeylerin çizilmesi, kırılmalara sebep olacağı için cam yüzeyleri temizlerken aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.

2. Alifatik veya hidrokarbonlu deterjanlar kullanmayınız.

3. Cihazınızı temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.

- 4.** Kir ve lekeler için potasyum stearat (arap sabunu) kullanınız.
- 5.** Cihaz, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- 6.** Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olunuz.
- 7.** Cihazı sert fırça, bulaşık teli ya da bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici maddeler ya da deterjan kullanmayınız.
- 8.** Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayınız.
- 9.** Kontrol panelini ve düğmelerini nemli bir bez ile temizleyip kuru bir bez ile kurulayınız.
- 10.** Zamanla ocak düğmelerinin zor döndürülmesi veya hiç döndürülememesi durumu ortaya çıkabilir, böyle bir durumda düğmelerin değiştirilmesi gerekir. Değişim sadece yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- 11.** Cihazın üzerine dökülen sirke, limon, tuz, kola ve benzeri asit ve alkalın içeren maddeleri çabucak temizleyiniz.
- 12.** Her kullanımdan sonra cihazı ve aksesuarlarını temizleyiniz ve kurulayınız.
- 13.** Ocak pişirme bölgelerini ve çıkarılabilen bütün parçalarını sadece elde süngerli bez, biraz deterjan ve sıcak suyla temizleyiniz.
- 14.** Ocak pişirme bölgelerinin çıkarılamayan parçalarını ıslak bir bezle siliniz.
- 15.** Ateşleme elemanlarını çok iyi sıkılmış bir bezle siliniz. Daha sonra temiz bir bezle kurulayınız. Alev deliklerinin ve ateşleme bujisinin tamamen kuru olmasına dikkat ediniz. Aksi takdirde ateşleme işleminin sonunda kıvılcım çıkmaz.
- 16.** Cihazın olağandan daha uzun bir süre kullanılmaması halinde, tekrar çalıştırılmadan önce iyice temizlenmesi ve yetkili bir teknisyen tarafından düzgün çalışıp çalışmadığına yönelik kontrol edilmesi gerekir.

Ocak Beki Parçalarının Birleştirilmesi



1. Bek kapağı

2. Bek gövdesi

3. Bek havuzu

Ocak bek gövdesini, bek havuzuna oturtunuz. Ocak bek gövdesini, sağa sola çevirerek, bek gövdesinin, bek havuzuna oturduğundan emin olunuz. Bu işlemten sonra bek kapağını, ocak bek gövdesinin tam üzerine oturtunuz.

UYARI: Ocak bek parçaları temizlendikten sonra düzgün birleştirilmediğinde yanma performansı olumsuz etkilenir.

SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Ürününüzde karşılaşılabileceğiniz sorunları teknik servisi aramadan önce aşağıdaki noktaları kontrol ederek çözebilirsiniz. Ürün ile ilgili bir sorun yaşamanız durumunda, öncelikle aşağıdaki tabloyu kontrol ediniz ve burada sunulan önerileri deneyiniz. Sorun devam ederse, yetkili servis ile iletişime geçiniz.

Problem	Olası Neden	Çözüm
Ateşlemiyor.	Kıvılcım yok.	Elektrik beslemesini kontrol ediniz.
	Ocak kapağı kötü biçimde takılmış.	Kapağı doğru biçimde takınız.
	Gaz beslemesi kapalı.	Gaz beslemesini tamamen açınız.
Kötü biçimde ateşliyor.	Gaz beslemesi tamamen açık değil.	Gaz beslemesini tamamen açınız.
	Ocak kapağı kötü biçimde takılmış.	Kapağı doğru biçimde takınız.
	Ateşleme bujisi yabancı maddeyle kirlenmiş.	Kuru bir bezle yabancı maddeyi siliniz.
	Ocaklar ıslak.	Ocak kapaklarını dikkatlice kurulayınız.
	Alev yayıcıdaki delikler tıkalı.	Alev yayıcıyı temizleyiniz.
Yanarken ve ateşlerken gürültü yapıyor.	Ocak kapağı kötü biçimde takılmış.	Kapağı doğru biçimde takınız.
Kullanırken alev sönmüyor.	Alev yayıcıdaki delikler yabancı maddeyle kirlenmiş.	Alev yayıcıdaki delikleri temizleyiniz.
	Piştirilen yemek taşıp alevi söndürmüştür	Ocağın düğmesini kapatınız. Bir dakika bekleyip tekrar ateşleyiniz.
	Güçlü bir hava akımı söndürmüştür olabilir.	Lütfen ilgili ocağı kapatın ve pişirme alanını, açık pencereler gibi hava akımlarına karşı kontrol ediniz. Bir dakika bekleyip tekrar ateşleyiniz.
Sarı alev.	Alev yayıcıdaki delikler tıkalı.	Alev yayıcıyı temizleyiniz.
	Farklı gaz kullanılıyor	Kullanılan gazı kontrol ediniz.
Tutarsız alev.	Bek kapağı kötü biçimde takılmış.	Kapağı doğru biçimde takınız.
	Alev yayıcıdaki delikler yabancı maddeyle kirlenmiş.	Alev yayıcıdaki delikleri temizleyiniz.
Gaz kokusu.	Bir gaz musluğu açık bırakılmış.	Herhangi bir gaz musluğunun açık olup olmadığını kontrol ediniz.
	Bağlantıyla tüp arasında sızıntı olabilir.	Bağlantıların sızdırmaz olduğundan emin olunuz.
Çakmak çalışmıyor.	Beklerde bulunan ateşleme bujilerinin uç ve gövde kısımları kirlenmiş olabilir.	Beklerde bulunan ateşleme bujilerinin uç ve gövde kısımlarını kir sökücü bir malzeme ile temizleyiniz.
	Bekler ıslak olabilir.	Bekleri kurulayınız.

TAŞIMA KURALLARI

1. Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.
2. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösteriniz.
3. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.
4. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs) etkenlere karşı koruyunuz.
5. Ürünün kullanım esnasında kırılması, deforme ve zarar görmemesine, taşıma esnasında hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.

Gelecekteki Taşıma İşlemleri

Ürünün orijinal kutusu saklanmalı ve ürün bu kutunun içinde taşınmalıdır. Orijinal kutu yok ise; ürün, balon kabarcıklı ambalaj malzemesi ile veya kalın bir mukavva ile sarılmalı ve sıkıca bantlanmalıdır.

Ürünün üzerine başka eşya konulmamalı ve ürün dik olarak taşınmalıdır.

Ürün, taşıma sırasında düşürülmemeli ve darbelere karşı korunmalıdır.

Ürün, taşıma sırasında normal konumda tutulmalıdır.

Taşıma sırasında ürüne ait aksesuarlar, ürüne zarar vermemek için bant ile sabitlenmelidir.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

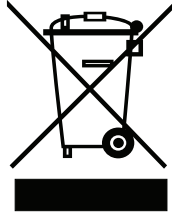
- 1.** Pişirme işlemi esnasında olabildiğince az su kullanınız.
- 2.** Gıdaların miktarına yeterli olacak türdeki tava ve tencereleri kullanınız.
- 3.** Küçük miktarlar için, besinlerin miktarına uygun türdeki tava ve tencereleri kullanınız.
- 4.** Isı iletimi iyi olan materyallerden imal edilmiş olan tencere ve tavaları kullanınız. Mesela, dökme demir, çelik ya da emayeden imal edilmiş tencere ve tavalar cam ya da seramik pişirme eşyalarından daha çabuk ısınarak daha az enerji tüketir.
- 5.** Suyun kaynayabileceği en düşük enerji ayarını seçiniz. Gerekli olan sıcaklığı korumak için geçerli olan enerji ayarını olabildiğince düşüğe getirerek azaltınız.
- 6.** Pişirme eşyasının pişiricinin üzerine ortalanarak koyulduğundan emin olunuz.
- 7.** Mümkünse sadece kapaklı tencere ve tavalarda yemek pişiriniz. Böylelikle gereksiz ısı kaybını önlemiş olursunuz.

AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI

Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.

AMBALAJ BİLGİSİ

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürünüz. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorunuz. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olunuz Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesiniz çalışmaz duruma getiriniz. Ürünün ambalajı, ulusal mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.



■ garanti belgesi

Bu garanti belgesi sadece Türkiye için geçerlidir.
This warranty certificate is only valid for Turkey.
Ce certificat de garanti n'est valable que pour la Turquie.

اضمان ساري فقط داخل تركيا

tecna

Garanti Şartları

Firmamız nitelikleri belirtilmiş bu cihazı, fabrikasyon hataları nedeniyle oluşabilecek arızalara karşı belirtilen koşul ve süreler için garanti eder. Cihazı alan kişi bu sözleşme şartlarını kabul etmiş sayılır.

1. Garanti süresi cihazın teslim tarihinden itibaren başlar ve **3 yıl'** dir.
2. Cihazınızın, bütün parçaları dahil olmak üzere, tamamı garanti süresince firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın tamir süresi **20** iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10** iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketiciye tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. **Tüketici Korunması Hakkındaki 6502 sayılı Kanun'un 11. maddesi** çerçevesinde malın ayıplı olmasının anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan;
 - **satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,**
 - **satılanı alıkoyma ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,**
 - **aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme seçimli haklarına sahiptir.**
5. Ücretsiz onarım hakkının seçilmesi durumunda işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımı yapılacak veya yaptırılacaktır.
6. **Ücretsiz onarım hakkının kullanılması** halinde malın, garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir. Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, **malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir.** Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami **30** iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.
7. Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını **Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine** yapabilirler.

Garanti yükümlülüğü aşağıda belirtilen genel ve özel durumlar dikkate alınmak kaydıyla geçerlidir.

1. Genel şartlar

- Garanti, ancak cihazlarla birlikte verilen kullanma kılavuzu ile garanti belgesinde belirtilen tavsiye ve koşullara uymanız halinde geçerlidir.
- Üzerinde tahrifat yapıldığı görülen garanti belgeleri geçersizdir.
- Garanti yükümlülüğünün geçerli olması için **firmamız yetkili servislerinden** başka hiç kimsenin, hiçbir şekilde, cihazın onarımı ve tadilatına kalkışmaması gerekir.
- Onarım yerini (cihazın kullanıldığı yer ve atölye) ve şeklini **yetkili servis** belirler.

2. Özel şartlar

- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- Malın tüketiciye tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu doğabilecek (düşme, aşırı sarsılma, darbe v.b.) arızalar,
- Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı; cihazın etiketinde belirtilen farklı bir gerileme bağlanması nedeniyle oluşan hasar ve arızalar,
- Cihaza bağlanan dış donanım (su tesisatı v.b.) yol açacağı arızalar. Bu gibi durumlarda, cihazınız **firmamız yetkili servisleri** tarafından onarılacak ve **standart onarım bedeli** alınacaktır.

■ garanti belgesi

tecna

müşterinin

adı soyadı :.....

adresi :.....

.....

.....

telefonu :.....

e-posta :.....

ürünün

cinsi :.....

markası :.....

modeli :.....

seri no. :.....

teslim tarihi ve yeri :.....

fatura tarihi :.....

fatura no. :.....

ÜRÜN SERİ NO

yetkili satıcı
unvanı - adresi -eposta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

Üretici firmanın

Unvanı: SERSİM DAY. TÜK. MAL. SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAOĞLU MEHMET USTAOĞLU KOLL. ŞTİ.

Merkez adresi: ANBAR SERBEST BÖLGE MAH. KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD. NO:18 MELİKGAZİ-KAYSERİ

Tel: 0 352 666 03 13

İthalatçı firmanın

Unvanı: SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.

Merkez Adresi: Orucreis Mah. Tekstilcent Cad. B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63 Esenler / İSTANBUL

Tel: 0212 438 26 38

E mail: info.export@sersim.com.tr

Firma Yetkilisinin

İmzası-Kaşesi


SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.
Orucreis Mah. Tekstilcent Cad. B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63
Tel: 0212 438 26 38 Esenler / İSTANBUL
Tic Sic No: 27077
M. Kayaalp 1/1 771 041 7143

GARANTİ KUPONU -1

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi:

.....

Telefonu:

.....

Ürünün

Cinsi:

Markası:

Modeli:

Seri No:

Teslim tarihi ve yeri:

Fatura tarihi:

Fatura No:

YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

Üretici Firmanın

Unvanı: SERSİM DAY. TÖK. MAL.

SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAĞLU

MEHMET USTAĞLU KOLL. ŞTİ.

Merkez adresi: ANBAR SERBEST BÖLGE MAH.

KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD.

NO:18 MELİKGAZİ-KAYSERİ

Tel: 0 352 666 03 13

İthalatçı firmanın

Unvanı: SERSİM İÇ VE DİŞ TİC.A.Ş.

Merkez Adresi: Orucreis Mah. Tekstilkent Cad.

B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63

Esenler / İSTANBUL

Tel: 0212 438 26 38

E mail: info.export@sersim.com.tr

Firma Yetkilisinin

İmzası-Kaşesi

SERSİM İÇ VE DİŞ TİC.A.Ş.
Orucreis Mah. Tekstilkent Cad.
B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63
Esenler / İstanbul
Tic. Sic. No: 271161 Tug

GARANTİ KUPONU -2

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi:

.....

Telefonu:

.....

Ürünün

Cinsi:

Markası:

Modeli:

Seri No:

Teslim tarihi ve yeri:

Fatura tarihi:

Fatura No:

YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

Üretici Firmanın

Unvanı: SERSİM DAY. TÖK. MAL.

SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAĞLU

MEHMET USTAĞLU KOLL. ŞTİ.

Merkez adresi: ANBAR SERBEST BÖLGE MAH.

KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD.

NO:18 MELİKGAZİ-KAYSERİ

Tel: 0 352 666 03 13

İthalatçı firmanın

Unvanı: SERSİM İÇ VE DİŞ TİC.A.Ş.

Merkez Adresi: Orucreis Mah. Tekstilkent Cad.

B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63

Esenler / İSTANBUL

Tel: 0212 438 26 38

E mail: info.export@sersim.com.tr

Firma Yetkilisinin

İmzası-Kaşesi

SERSİM İÇ VE DİŞ TİC.A.Ş.
Orucreis Mah. Tekstilkent Cad.
B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63
Esenler / İstanbul
Tic. Sic. No: 271161 Tug

GARANTİ KUPONU -3

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi:

.....

Telefonu:

.....

Ürünün

Cinsi:

Markası:

Modeli:

Seri No:

Teslim tarihi ve yeri:

Fatura tarihi:

Fatura No:

YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

Üretici Firmanın

Unvanı: SERSİM DAY. TÖK. MAL.

SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAĞLU

MEHMET USTAĞLU KOLL. ŞTİ.

Merkez adresi: ANBAR SERBEST BÖLGE MAH.

KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD.

NO:18 MELİKGAZİ-KAYSERİ

Tel: 0 352 666 03 13

İthalatçı firmanın

Unvanı: SERSİM İÇ VE DİŞ TİC.A.Ş.

Merkez Adresi: Orucreis Mah. Tekstilkent Cad.

B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63

Esenler / İSTANBUL

Tel: 0212 438 26 38

E mail: info.export@sersim.com.tr

Firma Yetkilisinin

İmzası-Kaşesi

SERSİM İÇ VE DİŞ TİC.A.Ş.
Orucreis Mah. Tekstilkent Cad.
B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63
Esenler / İstanbul
Tic. Sic. No: 271161 Tug

tecna

Merkez

Oruç Reis Mah. Tekstilkent Caddesi B Blok No:12/A İç
Kapı No: 63 Esenler – İstanbul / Türkiye

Tel: 0212 438 26 38

SERVİS NUMARASI

0850 225 0352

infoexport@sersim.com.tr / servis@tecna.com.tr

