



KULLANMA KILAVUZU

Brio Ankastre Ocakları

Armonia Ankastre Ocakları

•İçindekiler

• EKİPMANIN TEKNİK AYRINTILARI	Sayfa 2
• KURULMASI	Sayfa 2
_ EKİPMANIN MONTAJI	Sayfa 2
_ GAZ BAĞLANTISI	Sayfa 3
_ HAVALANDIRMA	Sayfa 3
_ OCAĞA ERİŞİM	Sayfa 3
_ ENJEKTÖR DEĞİŞTİRME VE HAVA AYARI	Sayfa 3
_ MİNİMUM AYARLAMALAR	Sayfa 4
_ ELEKTRİK BAĞLANTISI	Sayfa 4
• KULLANIM TALİMATLARI	Sayfa 4
_ OCAKLARI ATEŞLEME	Sayfa 4
_ OTOMATİK EMNİYET VENTİLİ	Sayfa 4
_ UYARILAR	Sayfa 5
• BAKIM VE TEMİZLİK	Sayfa 5
• YEMEK PİŞİRME OCAĞI AKSESUARLARI	Sayfa 5
• SERVİS LİSTESİ	Sayfa 6
• GARANTİ BELGESİ	Sayfa 7-8

•Cihazın teknik ayrıntıları

II 2H3 +

GAZ TÜRÜ	OCAK	ENJEKTÖR (MEME) İŞARETİ	DERECELİ TERMAL GÜÇ (W)	DERECELİ TÜKETİM
Likid gaz (metan) G20 20 mbar	Küçük	80	1050	100 l/h
	Orta	110	2100	200 l/h
	Büyük	130	3100	295 l/h
	Çok büyük	145	3600	343 l/h
	Oval ocak kafası	145	3800	362 l/h
	Çift kafalı brülör	145	3800	362 l/h
Likid gaz G30 28 mbar	Küçük	50	1050	76 g/h
	Orta	70	2100	153 g/h
	Büyük	85	3100	225 g/h
	Çok büyük	93	3600	261 g/h
	G31 Oval ocak kafası	93	3800	276 g/h
	G31 Çift kafalı brülör	93	3800	276 g/h

Toplam termal kapasite: (veri plakasına bakınız)
Yanma havası gereksinimleri: her kurul kW gücü için 2 m³/saat - (veri plakasına bakınız)
Besleme voltajı: 220-230 V 50 Hz

•Montaj

DİKKAT!

Aşağıdaki işlevler hem gaz ve hem de elektrik ekipmanı parçalarının montajı için gereklidir. Montaj halen geçerli olan standartlara uygun olarak özellikle kalifiye bir personel tarafından yapılmalıdır. Kalifiye olmayan şahıslar tarafından yapılan her türlü iş bir tehlike oluşturur. İmalatçı bu talimatlara uyulmaması nedeni ile sebep oluşu ekipman hasarından veya fiziksel yaralanmalardan doğacak hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

GAZ KISMI REFERANSI
STANDARTLAR : UNI-CIG 7129-7131.

•Cihazın montajı

Setüstü ocaklar

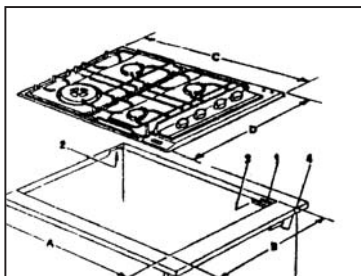
Cihazın hazırlanması

Şekil 1 için tabloda gösterilen ölçülere göre cihazın üst çalışma yerinde bir delik açınız.

Gaz hortumu ve elektrik besleme kablosunu ekipmanın bağlayabilmek için ekipmanın üst çalışma yerinde bir delik açınız.

1 ve 2 numaralı pozisyonlar (şekil 1) öteki ev ekipmanlarının montajı için geçirlidir (örneğin, Fırın) 3 v 4 numaralı pozisyonlar (şekil 1) tüm ötekilerin montajı ile ilgilidir. Franke yemek pişirme ocakları üst çalışma yerinde 3 cm derinliğe monte edilebilir.

Deliğin uygun büyüklükte olmasından ve gaz hortumunda meydana gelebilecek her türlü ezilme, tıkanma veya keskin bir şekilde bükülmelerin önleniğinden emin olunuz. Eğer ocak altına bir fırın monte edilecekse, gaz borusunun fırın panellerine dokunmadığından emin olunuz.



Set üstü/gömme

Set üstü/gömme ekipmanlar için üst çalışma yerinde deliklere gerek yoktur. Bu ekipmanla birlikte özel montaj talimatları temin edilmektedir.

• Gaz ve elektrik bağlantıları

Aşağıdaki paragraflara bakınız: gaz ve elektrik bağlantıları.

Ölçüler

OCAK KAFALARI

	4	5
Üst delik		
A	mm 560	840
B	mm 480	480
Ocak ölçüleri		
C	mm 580	860
D	mm 500	500

Sembollerini okuma

- P I = Ankastr Ocak (inox saten)
- P L = Ankastr Ocak (inox dekorlu)
- P C = Ankastr Ocak (renkli)
- G = Gaz
- A = Elektronik ateşleme
- V = Emniyet ventili
- E = Elektrik
- UR = Çok büyük ocak

• Cihazın montajı

İlgili bağlantıları yaptıktan sonra, delik çevresinde bir dolgu maddesi bandı tatbik ediniz ve setüstü pişirme ocağını ekipman üzerine yerleştiriniz. Çok fazla kuvvet tatbik etmemeye dikkat ederek kelepçeleri sıkınız. Her türlü dolgu maddesini temizleyip çıkarınız.

• Set içi üst derinlikleri

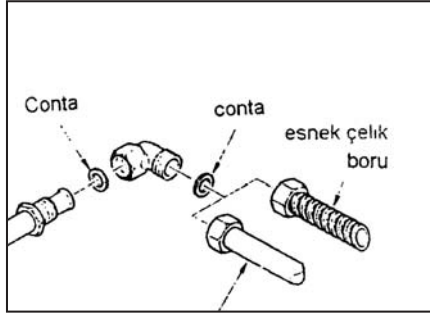
Modeller için derinlik 30 mm'dir. Bu cihazlar yangın tehlikelerinin karşı koruma kategorilerine göre "Y" modelleridir. Bu nedenle ilgili ocak modellerine kıyasla daha yüksek olan ağaç panellere bitişik olarak da monte edilebilirler, ancak bu paneller kenarlardan en az 50 mm ve arka ekipmandan ve ekipman üstünde bulunan her türlü duvar kabininden 30 mm uzakta kalacak şekilde yemek pişirme

ocajından en az 700 mm uzağa monte edilmelidir.

• Gaz bağlantısı

Cihazın gaz tesisatına bağlarken, aşağıdaki prosedürü takip ediniz:

A Gaz tesisatını şekil 2'de görüldüğü gibi 12 mm kesitindeki sert bir bakır boru ile yemek pişirme ocağına bağlayınız. Sızdırmazlık etkisini güvence altına almak için, ekipmanla birlikte verilen contaı takınız. Daima yukarda bahsedilen UNI-CIG standartlarına özel bir dikkat göstererek yürürlükteki gaz tesisatını montajını düzenleyen standartlara uyunuz.



• Havalandırma

Bu cihaz sadece halen geçerli olan UNI-CIG 7129 ve 7131 standartlarına göre sürekli olarak havalandırılan ortamlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Montaj yeri özelliklerinin kalıcı olduğundan ve dışarıya veya UNI-CIG 7129 standardına göre yeterli hava dolaşımına olanak sağlayan havalandırma deliklerine doğrudan geçişlerin mevcut olduğundan emin olunuz. Bütün havalandırma kanalları aşağıdaki şartnamelere göre monte edilmelidir:

- 1) kanallar minimum 100 c2 çapında olmalıdır.
- 2) kanallar iç ve dış engellerden arınmış olmalıdır
- 3) kanallar havalandırma geçiş çaplarında muhtemel daralmayı önlemek için koruma aygıtları ile donatılmalıdır.
- 4) Kanallar yanma egzoz sisteminin çalışmasının bozulmamasını güvenlik altına almak için yer seviyesinden belirli bir yüksekliğe yerleştirilmelidir. Bu emniyet supabı olmayan setüstü pişirme ocakları için kanal ölçüleri ilgili ulusal standartlara uygun olarak yükseltilmelidir.

• DİKKAT

Kanallar bitişik alanların birleşen duvarları içinde olduğu zaman, havalandırma direkt olarak yapılmalı ve bitişik alanlar aşağıdakilerden biri olmamalıdır.

- 1) yatak odası olmamalıdır.
- 2) Binanın müşterek bir alanı olmamalıdır.
- 3) yangın tehlikesine açık bir alan olmamalıdır.

• ÖNEMLİDİR

Cihazı test etmeden önce, havalandırma deliklerine bağlanan bitişik alanın ikinci bir cihazın çalıştırması nedeni ile olumsuz bir basınca tabi olmadığını kontrol ediniz ve her iki alan arasında havalandırmanın serbest kalıcı kanallarla güvence altında olduğundan, örneğin kapı ve döşeme arasındaki boşluğu artırmak suretiyle, emin olunuz. Yanan gazın tahliyesi bir davlumbaz vasıtasıyla bir bacaya veya doğrudan doğruya dışarıya bağlanmalıdır.

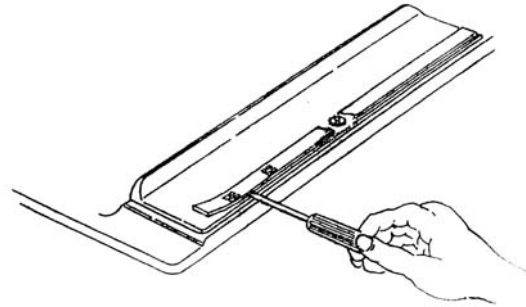
• Setüstü pişirme ocağına erişim

Ocağın kısımlarına erişmek için, aşağıdaki prosedürü uygulayınız.

- _ Izgaraları ve brülör kapaklarını çıkarınız;

- _ Düğmeyi tutucu pimlerinden çıkarınız,
 - _ Bir tarafından hafifçe kaldırarak düğme tutucusundan sembol ekini çıkarınız (bkz. şekil 3)
 - _ Eklenti altına yerleştirilmiş olan tutucu vidaları gevşettikten sonra düğmeyi çıkarınız.
 - _ Çift ocak sabitleme vidalarını sökünüz.
- Eğer setüstü pişirme ocağı bir güvenlik supabı ile donatılmışsa, sıcaklık pilindeki tutucu somunları sökünüz.
- _ Yemek pişirme ocağını çıkarınız.

Bu ürün 60 veya 90 cm yüksekliğindeki fırın üzerine monte edilebilir. Bu durumda setüstü pişirme ocağı ile fırın arasında bölücü bir panel takılmalıdır.



• Enjektör değiştirme ve hava ayarı

Kuzey İngiltere: Bütün ekipmanlar metan gazı ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Eğer bir başka türde gaz kullanılırsa, enjektörleri aşağıdaki gibi değiştiriniz:

• Ocaklar: Küçük, orta, büyük, çok büyük

1. Izgaraları ve ocakları çıkarınız;
2. Enjektörleri çıkarmak ve gaz tesisatına uygun versiyonda olanlarla değiştirmek için sökünüz ve işaretlerin ilgili tabloda gösterildiği gibi olduğundan emin olunuz (sayfa (4));
3. Değiştirme işleminden sonra, bir miktar sabunlu su eriyiği kullanarak sızdırmazlık etkinliği kontrol ediniz (ocakları tekrar takmadan önce iyice kurunuz);
4. Ocakları ve izgaraları yeniden takınız;
5. Bu ocaklar hava ayarını gerektirmez.

• Çift Kafalı ve Oval Ocak Kafasında Enjektör Değiştirme ve Hava Ayarı

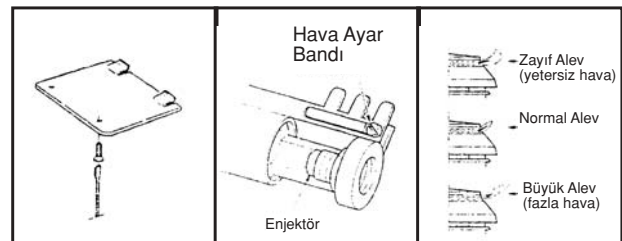
_ Ocak kelepçelerine aşağıdan erişmek için (şekil 4) kutunun tabanındaki vidaları sökünüz;

_ Hava ayar bandının tutucu vidalarını gevşetiniz. Enjektöre ulaşabilme için onu itiniz (şekil 5):

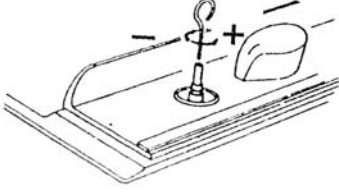
_ Enjektörü gaz tesisatına uygun olanlarla değiştiriniz (bkz. enjektör - tablo 4).

• Hava ayarı

Bandın yerini uygun bir ocak yanma durumu elde edinceye kadar yavaşça hareket ettirerek ayarlayınız. Eğer alevler çok fazla ise, kafadan ayırmak suretiyle hava miktarını azaltınız; eğer alevler çok az ve zayıf ise, hava tedarikini arttırınız. (şekil 6)



- **Düşük alev ayarları**
- **Düşük alev ayarları (şekil)**



- 1) Düğmeleri çıkarınız,
- 2) Ocakları döndürünüz
- 3) Vana gövdelerinde bulunan tornavidayı sokarak düşük alev ayarını yapınız.

Düşük alev ayarını yükseltmek için saat yönü tersine çeviriniz.

Ocak alevi minimum ve maksimum ayarlar arasındaki ani ayar durumunda bile düzenli olmalıdır.

Eğer cihaz bir başka gaz türüne ayarlanmışsa, veri plakası üzerine ilgili yapışkan etiket (enjektör kafaları ile birlikte verilen) takınız.

LPG çalışması için (G30 ve G31) ayar vidasını aşağıya doğru sonuna kadar sıkıştırınız.

•Elektrik bağlantıları

- Elektrik bağlantıları mevcut standartlara uygun olarak kalifiye personel tarafından profesyonelce yapılmalıdır.
- Şebeke voltajının veri plakasındaki (taban plakasına yerleştirilmiş olan) şartnameye uygun olduğundan emin olunuz. Elektrik tesisatının sayaca, sigortalara, anahtara, prize ve fişe ocağın emdiği güç tüketimine uygun olduğundan emin olunuz.
- Kabloya onaylanmış türde bir fiş yakınız ve ona uygun bir şebeke prizine bağlayınız. Cihazı topraklamak için sarı/yeşil kablo kullanılmalıdır. İşlemin bitiminde prizin kolaylıkla ulaşılabilir bir konumda olması bakım ve temizlik işleri sırasında elektrik fişini çekmek gerekeceğinden yararlıdır.

Sabit bağlantı yapılması durumunda cihazla elektrik hattı arasına mevcut standartlara uygun temas açıklığı en az 3 mm'lik çok kutuplu bir elektrik düğmesi monte ediniz.

- Yasaya göre yemek pişirme ocağı etkili bir topraklama sistemine bağlı olmalıdır. Besleme kablosundaki topraklama teli sarı yeşildir ve hiçbir şekilde sökülmemelidir. Güç besleme kablosunu bağlamadan önce topraklama sistemini kontrol ediniz.

•Franke mevcut talimatlara uymamanın sebep olduğu hasar veya fiziksel yaralanmadan hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Tablo: elektrik ısıtma plakası besleme şartnamesi

Ø K145 seri	1500 W
Ø 180 seri	2000 W
Biftek pişirme plakası	2500 W

Ø 145 ile Ø 180 seri arası ısıtma plakaları maksimum sıcaklık derecesine ulaşılır ulaşılmaz plakayı otomatik olarak devre dışı bırakan dahili bir güvenlik termostatı ile donatılmıştır. Bu aygıt sadece bir güvenlik termostatıdır ve bir ısı derecesi kontrolü olarak kullanılmamalıdır.

•Kullanıcı Talimatlar

1) Ocak ateşlemesi

A)Elektronik ateşlemesi olmayan modeller:
İlgili düğmeyi istenen seviyede döndürünüz ocağı çıplak bir alev ile yakınız. Aşağıdaki sembollerinin anlamı şöyledir:
Daire: vana kapalı
Büyük alev: maksimum
Küçük alev: minimum

B) Elektrik ateşlemeli modeller:

Ocağı yakmak için ilgili düğmeyi maksimum ayar konumuna çeviriniz ve ateşleme düğmesine basınız. Eğer düğmenin maksimuma ayarlı olduğu konumda ateşleme olmazsa, aynı işlemi minimum ayar ile deneyiniz.

C) Bu modellerde:

Kontrol düğmenin içinde bulunmaktadır. Bu ocaklarda ateşleme düğmesine basınız. İstenen ocak düğmesini yıldız ve büyük alev sembolü ile gösterilen maksimum ayara çeviriniz. Ocak ateşleninceye kadar düğmeye sürekli olarak basınız.

D) Vana kontrollü ocak ateşlemesi.

Bazı modeller kontrol düğmesi içine monte edilmiş ateşleme kontrolü ve güvenlik aygıtı özelliğine sahiptir. Bu modellerde ocakları ateşlemek için aşağıdaki işlemi takip ediniz:

- 1) Düğmeyi yıldız ve büyük alev sembolü ile gösterilen maksimum ayara çeviriniz.
- 2) Kıvılcım çıkarmasını sağlamak ve sıcaklık pilinin uygun ısı derecesine erişmesini sağlamak ve ocak kafasına gelen gazın ateşlenmesi için düğmeye yaklaşık 6 ile 8 saniye arasında sürekli olarak basınız.
- 3) Yaklaşık 6 veya 8 saniye sonra, düğmeyi bırakınız ve düğmeyi saat yönü tersine çevirmek suretiyle alevi ihtiyacınıza göre ayarlayınız. Eğer alev sönerse, işlemi 1. Maddeden itibaren tekrarlayınız.

Kuzey İngiltere

Güvenlik subaplı öteki modellerde ateşleme kontrolü ayırdır. Bu nedenle, ocakları ateşlemek için, düğmeyi yaklaşık 6 ile 8 saniye arası basılı tutmaya dikkat ederek 1B maddesinde açıklandığı gibi işlem yapınız.

2) Ocak kafası için ipuçları

Gaz tüketimini azaltmak ve ekipman performansını artırmak için ocak kafalarına uygun çapta tencereler kullanınız, böylece alev tencerenin kenarlarını yalamaz (aşağıya bakınız).

TAVSİYE EDİLEN TENCERE TÜRLERİ

Ocak kafaları	Øcm olarak tencere
Küçük	Ø 8 ile Ø 14 arası
Orta	Ø 14 ile Ø 20 arası
Büyük	Ø 20 ile Ø 28 arası
Çok büyük	Ø 26 üzeri
Çift ocak kafası	Ø 26 üzeri
Oval ocak kafası	Balık tencereleri

• Otomatik emniyet ventil sistemi

Bu emniyet aygıtı kaza ile ortaya çıkan bir hava akımı, su dökülmesi veya gaz şebekesindeki kısa süreli bir kesinti nedeniyle alevin sönmeye başlaması durumunda gaz vanasını otomatik olarak kapatır. Bu aygıt alevin sönmeye başlamasından yaklaşık 30 saniye sonra devreye girer.

•Uyarılar

_ Montaj halen geçerli olan standartlara uygun olarak

- özellikle kalifiye bir personel tarafından yapılmalıdır.
- _ Bakım hakkındaki sorularınız için yetkili bir servis merkezine başvurunuz.
- _ Dengesiz veya hatalı şekilli tencereleri asla kullanmayınız. Dökülme ve devrilmeden kaynaklanan kazalara sebep olabilirler.
- _ Eğer cihaz bir örtü ile örtülürse, örtülmeden önce brülörlerine soğuk olduğundan emin olunuz.
- _ Cihazı kullanmadığınız zaman gaz vanasını kapatınız.

• Elektrikli ısıtma plakası ile ilgili ipuçları

İlk defa kullanıldığında, ısıtma plakalarına hasar vermektan kaçınınız, tencereleri bu plakaların üzerine yerleştirmeden bir kaç dakika önce plakaların minimum sıcaklıkla ısıtınız; aynı uygulama uzun bir süre kullanılmamış olan ısıtma plakalarını kullanıldığında zaman da yapılır. Isıtma plakasını hasar vermektan kaçınmak ve optimum performansını garanti etmek için aşağıdaki işlemleri uygulayınız:

- _ Isıtma plakası ile aynı çapta veya ondan daha büyük çaplı düz tabanlı tencereler kullanınız;
- _ Tencereyi ısıtma plakası üstüne koymadan önce tencere tabanını iyice kurulanmış olduğundan emin olunuz;
- _ Tencereyi ocaktan aldıktan sonra ısıtma plakalarını açık durumda bırakmayınız.

• Elektrikli ısıtma plakasının ateşlenmesi

Bu işlem farklı sıcaklık derecelerine isabet eden çeşitli çentiklerle işaretli bir düğme ile ayarlanır. Minimumdan maksimuma geçme için düğmeyi saat yönü tersine çeviriniz. Elektrikli ısıtma plakasının çalıştığı yemek pişirme ocağı üstünde bulunan kırmızı lamba ile gösterilir. Isıtma plakasını kapatmak için düğmeyi sıfır konumuna çeviriniz.

UYARILAR

Bu cihaz sadece UNI 7129'a uygun olarak sürekli bir şekilde havalandırılan yerlerde çalıştırılabilir. Franke yukarıdaki standarda uymamanın sebep olduğu hasar veya fiziksel yaralanmadan hiç bir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz sadece yemek pişirme amacı için kullanılmalıdır. Cihaz üzerinde yapılacak herhangi bir kurcalama veya değişiklik bir tehlike oluşturabilir. Cihazı kurmadan önce, gaz şebekesinin cihazın veri plakasındaki şartnameye uygun olduğundan emin olunuz. Bu gaz türleri parça kutusunun altına yerleştirilmiş olan veri plakasında gösterilmektedir.

Bu cihaz yanıcı gazların tahliyesini sağlayıcı aygıtla verilmemektedir ve bu nedenle mevcut standartlara uygun havalandırma cihazı kullanınız. Havalandırma şartnamesine özel bir dikkat gösteriniz. Çalışma esnasında, parçalar yüksek sıcaklık derecelerine ulaşır. Bu nedenle çalışma esnasında çocuk ve özürülleri cihazdan güvenli bir uzaklık mesafesinde tutunuz.

• Bakım ve Temizlik

•Setüstü pişirme ocağının temizlenmesi ve basımı

- _ Temizlik yapmadan önce, cihazın fişini çekiniz veya şebeke voltajının kapatınız.
- _ 18/10 paslanmaz çelik parçaların mükemmel durumunu güvence altına almak için, düzenli aralıklarla su ile yıkayınız ve iyici kurulayınız.
- _ Cihaza orijinal parlaklığını tekrar kazandırmak için, "Franke Çelik Kremi" maddesini periyodik olarak kullanınız.
- _ Asla kazıyıcı maddeler, bulaşık teli, hidro klorik asit, veya öteki aşındırıcı/kazıyıcı maddeleri kullanmayınız.
- _ Yemek pişirme ocağı üzerinde asla asit veya alkali eriyikler paslı demir parçaları bırakmayınız.
- **Ocak ve ocak kafaları:** setüstü pişirme ocağından

çıkarınız ve su ve deterjanla temizleyiniz. İyice kurulayınız ve alev deliklerinin bloke olmadığından emin olunuz.

• **Tencere ızgaraları:** ızgaralar sıcaklık nedeni ile renk bozulmasına yatkındır. Temizlemek için brülörün temizlendiği yöntemi uygulayınız veya bir bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Eğer vananın çalışma sertleşirse en yakındaki servis merkezine başvurunuz. Yağlama ve/veya değiştirme işlemi ilgili servis merkezi personeli tarafından yapılmalıdır.

•Elektrikli ısıtma plakasının temizlenmesi ve bakımı

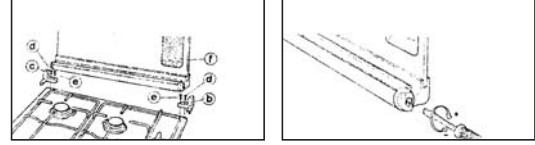
Muhtelif olanaklarla her türlü yemek kalıntısını plaka üzerinden alınız. Yanık yemekleri çıkarmak için soğutulmuş plaka üzerine birkaç dakika süre ile nemli bir bez yerleştiriniz ve sonrada temizleyiniz ve plakaları temizledikten sonra ince bir film tabakası halinde ticari olarak piyasada bulunan özel bir yağ tatbik ediniz veya buna alternatif olarak yağa doyurulmuş bir bulaşık teli kullanınız.

•Kontrol panelinin temizlenmesi

Paneli nemli bir sünger ve az miktarda bir deterjan ile temizleyiniz. İyice kurulayınız. Kontrol panelini temizlerken sıvının kontrol düğmelerindeki deliklerin iç kısmına aşırı derecede içeri sızmasını önlemek için dikkatli olunuz (özellikle paslandırıcı deterjanlar kullanıldığında).

Sıvı sızıntısı zamanla metal vana parçaların aşınmasına sebep olabilir doğru çalışmasını bozar.

• Franke setüsü pişirme kapağının montajı (set için modeller)



Kapak yeni serilerden olan bütün yemek pişirme ocaklarına takılabilir.

Bu sistemin avantajlarından bir kapağın çabuk montajı için yapılmış bir tasarım olmasıdır.

• Montaj talimatları

- 1.4 fişi çıkarınız (a) (şekil 1);
2. Yan destekleri (b) ve (c) takınız ve vidalarla (e) (şekil 2) aşağıya doğru iyice sıkıştırınız;
- 3.Kapağı (f) yan destekler içindeki yuvalarına takınız (B) (şekil 2).

Kapak temizleme amacı için kolayca çıkarılabilir yapıdadır. 4. Eğer kapağın seviye ayarının yapılması gerekiyorsa, onu yan desteklerden (b) çıkarınız ve şekilde görüldüğü gibi delikli bir tornavida yardımı ile ilgili vidaları ayarlayınız; sıkıştırmak için saat yönüne (+) ve ihtiyaca göre gevşetme için saat yönü tersine (-) çeviriniz.

• Faydalı notlar:

Kapağı sadece ocak kafaları ve ısıtma plakası kapalı olduğu ve tamamen soğuduğu zaman kapayınız. Yemek pişirirken, alevlerin cam kapağı temas etmediğinden ve tencere tabanı altında kaldığından emin olarak enerjiden tasarruf ediniz.

İmalatçı baskı veya kopyalama hataları nedeni ile bu kitapçıktaki muhtemel yanlışlıklar için hiçbir sorumluluk kabul etmez. Üreticinin, ürünlerinde teknolojik açıdan uygun bulunduğu değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

FRANKE SERVİS LİSTESİ

ŞEHİR	BAYI ADI	ADRES	TELEFON	FAKS
ADANA	AKDENİZ KLİMA	TURGUT ÖZAL BULV.GÜZEL YALI MAH. 52. SOK TAYFUN APT. NO:3/B	0 322 233 56 07 / 233 31 16	0 32 232 11 33
ADANA	ADANA MERKEZ SERVİS	TURGUT ÖZAL BULVARI BULVAR APT. NO:38/33	0 322 235 58 13 / 235 70 78	0 322 248 11 12
ADİYAMAN	BÜYÜKEL SOĞUTMA	EMNİYET SARAYI LARSISI UFUK APT. ALTI NO:3	0 416 216 21 14	0 416 216 81 62
AFYON	KRISTAL SOĞUTMA	DUMLUPINAR MAH. MENDERES CAD. GENCER APT. NO:37/3	0 272 215 29 99	0 272 212 35 81
AMASYA	ERGÜVEN BOBİNAJ SOĞUTMA	YENİ MÜZE YANI DEĞİRMEN SOK. NO:7	0 358 212 52 61	0 358 218 56 26
ANKARA	BAY TEKNİK	1. CAD. 9. SOK. NO:35/B DEMETEVLER	0 312 336 35 36	0 312 336 35 36
ANKARA	ANKARA MERKEZ SERVİS	72. SIK. 36 / 3 EMEK	0 312 223 78 23	0 312 213 80 95
ANKARA	M.B. ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ TİC.	OSMANLI CAD. NO:42/D BALGAT	0 312 285 68 68	0 312 222 22 77
ANTALYA	ARI SOĞUTMA	YESİLTEPE MAH. ZİYE GÖKALP CAD. NO:46/B	0 242 345 29 73	0242 346 44 91
ANTALYA	KARAVELİ TİC.	GÜVENLİK MAH. 276 SOK. 2 ZANCO APT. NO:3/E	0 242 345 01 51	0 242 346 48 67
ALANYA	ARIKAN SOĞUTMA	ŞEKERHAN MAH. YALI YOLU CAD. NO:72	0 242 519 51 70-71	
AYDIN	HİZEL ELEKTRONİK	KURTULUŞ MH.CUMHURİYET CD.21.SK.NO:2/B	0256 225 32 69	0256 214 0635
BALIKESİR	TUNALI TEKNİK	ATALAR CAD. SERENLİKUYU SOK. NO:17	0 266 239 17 31	0 266 244 67 93
BANDIRMA	KARDEŞLER TEKNİK	İHASNİYA MAH. ÇEŞME SOK. NO:3 BANDIRMA	0 266 714 12 50	0 266 715 27 56
BİTLİS	KERVAN SOĞUTMA	ŞEREFİYE CAD. NO:49	0 434 223 58 77	0 434 226 88 41
BOLU	DENİZ ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ	TABAKLAR MAH. CUMHURİYET CAD. NO:22	0 374 217 18 17	0 374 215 36 58
DÜZCE	GÜHA	İLHAN ŞURGUN İŞ MERKEZİ NO:3/C DÜZCE	0 380 514 88 01	0 374 524 54 94
BURSA	BUZUL TİCARET	BAŞAK CAD. ECELER SOK. YAPTAS İŞ HANI NO:19	0 224 222 97 97 / 220 40 10	0 224 223 08 25
BURSA	ELŞİS ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SERVİS TİC. SAN. LTD.	KIRCAALİ MAH. KIRCAALİ SOK. NO:24/1	0 224 250 86 85 / 253 22 92	0 224 271 20 60
GEMLİK	PAŞA TEKNİK	ORHANGAZİ CAD.NO:107/C GEMLİK /BURSA	0224 513 68 40	0224 513 68 40
ÇANAKKALE	CAN TEKNİK	CEVAPPAŞA MAH.İNÖNÜ CAD.NO:64/2	0 286 217 61 08	0286 217 59 68
ÇORUM	ERÇELİK ELEKTRİK	KARAKEÇİLİ MH.ALBAYRAK 5.SK NO:3/5	0364 213 95 40	0364 224 96 23
DENİZLİ	DENİZLİ MERKEZ SERVİS	ATATÜRK CD.NO: 34/1	0258 263 18 88	0258 263 18 88
DIYARBAKIR	TEKİN BUZ TEKNİK	YUNUS EMRE MH.KARDEŞLİK CD.MURAT AP.NO.18	0412 235 62 16	0412 232 37 19
DENİZLİ	ÖZKAR SOĞUTMA	H.KAPLANLAR MAH.BARIS CAD. BARIS APT. NO:3	0 258 263 33 10	0258 263 33 10
ERZİNCAN	AKAR ELEKTRİK	SANAYİ ÇARŞISI 770 SOK NO:81	0 446 214 2464	0 446 214 24 64
ERZURUM	ERZURUM MERKEZ SERVİS	EMİRŞEYH MAH. PALANDÖKEN CAD. NO:27/A	0 442 213 24 04 (3HAT)	0 442 213 24 06
ERZURUM	KAPTAN ELEKTRONİK	ADNAN MENDERES CAD. TASHAN KARSISI NO:11	0 442 234 31 14 / 234 45 23	0 442 234 31 14
ESKİŞEHİR	GÜRERKA ELEKTROMEKANİK	VİŞNELİK MAH.SAVAŞ CAD.81/ 1A	0 222 226 24 56	0 222 226 1365
GAZİANTEP	MİKRO ELEKTROTEKNİK	GAZİ MAH. ZÜBEYDE HANIM BULV. NO:72/B	0 342 336 6162	0 342 336 72 90
GAZİANTEP	GAZİANTEP MERKEZ SERVİS	BAHÇELİEVLER MAH.FERİT ARSAN SK.NO:19	0342 231 19 94/231 88 80	0342 231 88 81
GİRESUN	GÜNEŞ BOBİNAJ	HACI SİYAM MAH. FATİH CAD. NO:113	0454 216 60 96	0454 216 31 01
HATAY	ŞARK SOĞUTMA	SÜMERLER MAH. ŞÜRÜ GÜÇLÜ CAD. 11. SOK. NO:13/7 ANTAKYA	0 326 223 87 07	0 326 2238707
İSTANBUL	GÖRAY SERVİS	GÜLBAG CAD.KARANFI SOK. NO:3/5 MECİDİYEKÖY	0 212 211 19 84 / 217 10 12	0 212 211 84 93
İSTANBUL	GÜRFAZ SERVİS	CUMHURİYET CAD.KIRIŞCI SOK.ŞULE APT. ÜSKÜDAR	0 216 391 69 31	0 216 334 14 95
İSTANBUL	İLKSER TEKNİK	EMİRHAN CAD. MERGEN APT. NO:2/3 DİKİLİTAŞ	0 212 259 20 36	0 212 259 06 89
İSTANBUL	İSTANBUL MERKEZ SERVİS	ANKARA ASFALTI (E-5) NO:98 KARTAL	0 216 387 85 70	0 216 387 07 37
İSTANBUL	MURAT TEKNİK	YANIKSES SOK. NO:3/D YENİMAHALLE BAKIRKÖY	0 212 571 77 49	0 212 571 77 49
İSTANBUL	ÖRNEK SERVİS	35. CAD. NO:114/A ÖRNEK MAHALLESİ GÖZTEPE	0 216 315 48 32	0 216 324 93 99
İZMİR	BUZMAK SERVİS	347 SOK.NO:67 B SİRİNYER	0 232 487 19 07	0 232 452 84 89
İZMİR	ÖZGÜL SERVİS	501 SOK. NO:7/C BAHÇELİEVLER	0 232 261 96 97	0 232 250 41 17
İZMİR	TERMO TEKNİK	İNÖNÜ CAD. NO:392 A/B	0 232 243 55 08 / 244 53 55	0 232 244 53 56
K.MARAS	ARZU SOĞUTMA	DUMLUPINAR MAH. ANDIRIN CAD.54/A	0344 229 96 54	0344 229 96 54
KASTAMONU	GÜRTEKNİK ELEKTRİK	CEBRAİL MAH. SİMSAR SOK. TUNUSOĞLU NO:2	0 366 212 73 87	0 366 212 73 87
İZMİR	KARYA SOĞUTMA	1673. SK.NO:62/A KARŞIYAKA	0232 381 11 75	0232 323 32 11
KAYSERİ	NET SOĞUTMA	SAHABİYE MAH. YILDIRIM CADDESİ NO:39 /A	0352 222 27 71/222 34 13	0352 222 27 81
KOCAELİ	CANER ELEKTRİK	ALEMDAR CAD. ALEMDAR ÇIKMAZI NO:2	0 262 32545 28	
KOCAELİ	ISI TEKNİK	M.ALİPAŞA MH.BAĞDAT CD.NO: 157/A	0262 322 74 62	0262 322 74 62
KONYA	SEZGİN TİCARET	FERHUNİYE MAH. HASTANE CAD. ARZUM APT. NO:2/A	0 332 351 31 47	0 332 352 40 86
KÜTAHYA	ÖZ KALAY ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ BAKIM ONARIM	MENDERES CAD. AKGÜN APT. A BLOK NO:5	0 274 212 15 20	0 274 216 70 99
MALATYA	SAVAS TEKNİK	MÜCELLİ CAD. DERMİ SOK. NO:30/C	0 422 322 28 56/325 53 73	0 422 325 1313
MANİSA	EKOL SERVİS	MİMARŞİNAN MH.ERLER CD.NO:24/A	0236 232 74 66	0236 238 48 93
MARDİN	MUM TEKNİK	TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ KARSISI NO:118/B	0 482 212 91 05/ 212 32 82	
MERSİN	ŞİK ELEKTRİK	MESUDİYE MAH. BAGKUR KARSISI 50. SK. 127/B MERSİN	0324 232 50 75 237 09 43	0 324 233 95 75
MERSİN	DİŞLİ SOĞUTMA	İnönü mah.1407 sk.onur sit.no:30/a	0 324 329 03 00/329 03 01	0 324 329 03 01
MUĞLA	ELBO ELEKTRİK ELEKTRONİK MAK. TİC. LTD. ŞTİ.	HÜRRİYET CAD. NO:1/8 MUĞLA	0 252 214 18 84	0252 214 51 15
MUĞLA	GÜN TEKNİK	TEPE MAH. 34 SOK. ÖZGENÇ APT. NO.1 MARMARİS	0 252 412 24 72	0 252 413 8017
MUĞLA	MELODİ TEKNİK	YOKUŞBASI MAH. KÜLÜ SOK. BODRUM	0 252 316 75 74	0 252 316 29 53
NEVSEHİR	ESENOR SOĞUTMA	YENİ MAH. NAR CAD. ÇELİKELLER PASAJI NO:64	0 384 212 49 54	0 384 212 49 53
ORDU	EVSER SOĞUTMA	YENİ MAH.5.SOK.NO:3	0452 212 25 38	0452 214 13 59
RİZE	KALAFATOĞLU SOĞUTMA	YENİKÖY MAH. SARIBAŞ CAMİ YANI NO:39/B	0 454 214 54 24 / 213 08 49	0 454 214 54 24
SAKARYA	YILDIZ TEKNİK	YAHYALAR MAH. TURAN CA. NO:87	0 264 274 29 75 / 279 02 93	0 264 274 29 74
SAMSUN	GİZEM SOĞUTMA	19 MAYIS MAH. DR. KAMİL CAD. NO.16/B	0 362 233 33 62	0362 234 55 99
SANLIURFA	SARAY SOĞUTMA	YUSUF PAŞA MAH. YENİ CARSİ SOK. NO:11	0 414 215 41 84	0 414 215 14 68
SİİRT	BURAK TEKNİK	CUMHURİYET CAD. ESKİ KUNDURACILAR ÇARŞISI NO:48/2	0 484 223 40 65	0 484 223 40 65
SİVAS	YENİCE TEKNİK	ÇARŞIBASI CAD. ERTEN APT. ALTI NO:3/B	0 346 225 35 32	0 346 223 39 17
TEKİRDAĞ	KURAL SOĞUTMA	ERTULUR MAH. GÜNEŞ SOK. NO.13/A	0 282 262 55 46	0 282 262 55 46
TRABZON	TRABZON MERKEZ SERVİS	GÜLBAHAR HATUN MAH YAVUZ SELİM BULVARI NO:54/B	0 462 230 37 44 / 223 31 30	0 462 230 10 81
USAK	SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	ŞEKERBANK ARALIĞI GÜMÜŞ SOK. NO:36	0 276 215 69 43	0 276 223 39 43
VAN	HÜNER SOĞUTMA BOBİNAJ	KAZIM KARABEKİR CAD. NO:282 VAN	0 432 214 23 72	
ZONGULDAK	FRANKE YETKİLİ SERVİSİ	MİTHAT PAŞA MAH. OKUL SOK. NO:12/1-A	0372 251 48 92	0372 251 48 92



GARANTİ BELGESİ

Belge No : 6762

Belge Tarihi: 03.04.2002

Ünvan : Franke Mutfak Sistemleri İmalat ve Tic. Ltd. Şti.

Adres : Ankara Asfaltı (E-5) No: 98 Kartal/İstanbul

Telefon : 0216 387 85 70 , Fax: 0216 387 07 37

İmza :

- FRANKE Mutfak Sistemleri İmalat ve Tic. Ltd. Şti. zevkle kullanacağınız ankastre cihazınızı 2 yıl süre ile belirtilen esaslar dahilinde garanti etmektedir.
- Ürünlerinizin garanti kapsamında olması için düzenlenen bu kartı ve montaj servis fişinizi, yetkili servislerimize başvurduğunuzda göstermek üzere saklayınız.
- Garanti Belgesini düzenleyerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acente veya temsilciliklere aittir.
- Garanti kapsamındaki her tamiratta ekteki kuponlardan bir adeti servisimize verilecektir.

MÜŞTERİ ADI, SOYADI :

MÜŞTERİ ADRESİ :

SATICI FİRMA ÜNVANI :

SATICI FİRMA ADRESİ :

FATURA TARİHİ VE NO :

MALIN TÜKETİCİYE TESLİM YERİ VE TARİHİ :

BAYİ ONAY
(İmza ve Kaşe)

CİHAZIN

CİNSİ :ANKASTRE OCAKLAR

MARKASI : FRANKE

MODELİ :

SERİ NO :

MONTAJ SERVİSİ
(İmza ve Kaşe)

Bu GARANTİ BELGESİ'nin kullanılmasında 4077 sayılı kanun ve bu kanuna dayanılarak düzenlenen TRKGM - 95/116/117 sayılı tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

G1

G2

G3

MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAK VE BU PARÇA SERVİS TARAFINDAN TESLİM ALINACAKTIR.

CİHAZA AİT BİLGİLER

Cinsi.....

Model.....

Seri No.....

Montaj Tarihi.....

MÜŞTERİYE AİT BİLGİLER

Müşteri Adı, Soyadı.....

Adresi.....

.....

.....





GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Cihazınız kullanma kılavuzunda belirtilen şekilde kullanılması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere malzeme, montaj ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı teslim tarihinden itibaren 2 yıl süre ile garanti edilmiştir.
- 2) Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonu olmaması halinde malın satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- 3) Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 4) Malın,
 - * Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydı ile bir yıl içinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, maldan yararlanılamamasının süreklilik kazanması,
 - * Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - * Yetkili servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması durumunda sırasıyla satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün olmadığı belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme yapılacaktır.
- 5) Aşağıdaki durumlarda cihaz garanti kapsamı dışındadır.
 - * Cihazın kullanma talimatında belirtilen durumlara aykırı bir şekilde kullanılmasından doğan arızalar
 - * Tüketicie teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar, (taşıma, çarpma, düşürme vs.)
 - * Mamulü uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma
 - * Montajın FRANKE yetkili servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından yapılması halinde gereken onarım için yetkili servise başvurmadan önce FRANKE Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazı ambalajından çıkartmış olması, cihazın onarımına, bakımına tadiline kalkışmış olması durumlarında

Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığında tamir edilir.
- 6) Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

