ANKASTRE OCAK
KULLANMA KILAVUZU

Değerli Müşterimiz,

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Titizlikle tasarlanmış ve yüksek kaliteli malzemeler kullanılarak imal edilen bu ürün bütün pişirme taleplerinizi tatmin edecek şekilde incelikle test edilmiştir. Modern, fonksiyonel ve pratik olan bu ürünün beklentilerinizi en iyi şekilde karşılayacağından eminiz. Bu cihazın kullanımı oldukça kolaydır, ancak en iyi sonucu alabilmek için bu kitapçıktaki açıklama ve talimatları okumanızı ve satın aldığınız üründen mükemmel şekilde yararlanmak için bu talimatlara uygun hareket etmenizi rica ediyoruz.

BU CİHAZ SADECE EV TİPİ ALANLARDA KULLANIM İÇİN ÜRETİLMİŞTİR. İMALATÇI, CİHAZIN UYGUN OLMAYAN, YANLIŞ VEYA TALİMATLARA AYKIRI ŞEKİLDE MONTAJ VE KULLANILMASI SONUCUNDA MEYDANA GELEBİLECEK YARALANMALARDAN VEYA ZARARLARDAN DOLAYI HİÇBİR ŞEKİLDE SORUMLU TUTULAMAZ.

Bu cihaz, aşağıdaki güvenlik direktiflerine uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.
- Alçak gerilim direktifi, 2014/35/EU
- Gaz yakan cihazlar direktifi EU 2016/426

Bu cihaz, Avrupa'da uygulanan direktiflere göre 2012/19/EC Atık Elektrik ve Elektronik Cihazdır (AEEE). Bu cihazı hurdaya ve çöpe atmadan önce, çevreye ve insan sağlığına karşı potansiyel negatif sonuçlarını engellemeniz gerekmektedir. Aksi takdirde bu uygunsuz bir atık olacaktır. Ürün üzerindeki bu sembol, ürünün ev atığı olarak değerlendirilmemesini, elektrik elektronik atık toplama yerlerine teslim edilmesini uyarmak amaçlıdır. Ürünün imha işlemi yerel çevre yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır. Ürünü yok etmek, yeniden kullanmak ve tekrar dönüşüme sokmak için detaylı bilgiyi yetkili birimlerden temin edebilirsiniz.



AEEE YÖNETMELİĞİNE UYGUNDUR

İÇİNDEKİLER

1. ÜRÜN TANIMI VE ÖZELLİKLERİ

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

3. KURULUM

4. KULLANIM

5. TEMİZLİK VE BAKIM

6. ARIZALAR VE ÇÖZÜMLERİ

Üretici: VİNOLA ANKASTRE MUTFAK ÜRÜNLERİ VE SAN. TİC.A. Ş

Adres: Kümbet Hatun OSB Mah. 5. Cad. No 10/1 Merzifon / AMASYA

TEL : 358 514 2929

FAKS : 358 51492 44

EMAİL: www.vinola.com

TÜRK MALI

CE 1312

1- ÜRÜN TANIMI VE ÖZELLİKLERİ

1.1 Ürün Tanımı:

Cam yüzey



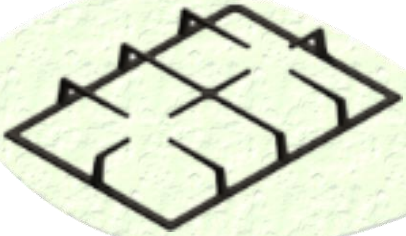


Ocak Izgara

Kontrol düğmeleri

Inox yüzey





Ocak Izgara

Kontrol düğmeleri

P1: Kuvvetli Ocak Bek **P2: Normal Ocak Beki**

P3: Yardımcı Ocak Bek **P4: Elektrikli Isıtıcı**

P6: Wok Bek

1.2 - Teknik Özellikler:

	LPG		NG	
	LPG 30-30 mbar	**LPG Tüketim**	**NG 20-20 mbar**	**NG Tüketim**
Yardımcı bek	0,9 Kw (Hs)	65(g/h)	0,95 Kw (Hs)	0,091(m^3/h)
Normal bek	1,65 Kw (Hs)	120 (g/h)	1,70 Kw (Hs)	0,166(m^3/h)
Kuvvetli bek	2,85 Kw (Hs)	207(g/h)	2,80 Kw (Hs)	0,264(m^3/h)
Wok bek (3,8)	3 Kw (Hs)	218(g/h)	3,10 Kw (Hs)	0,278(m^3/h)
Wok bek (2,5)	2,35 Kw (Hs)	170 (g/h)	2,5 Kw (Hs)	0,237(m^3/h)
Gaz kategorisi	II 2H 3B/P			
Sınıf	3			
Tip	A			
Hedef ülke	TR			
Çalışma gerilimi	220-240 V ~50-60 Hz			
Akım	Max 10 A			

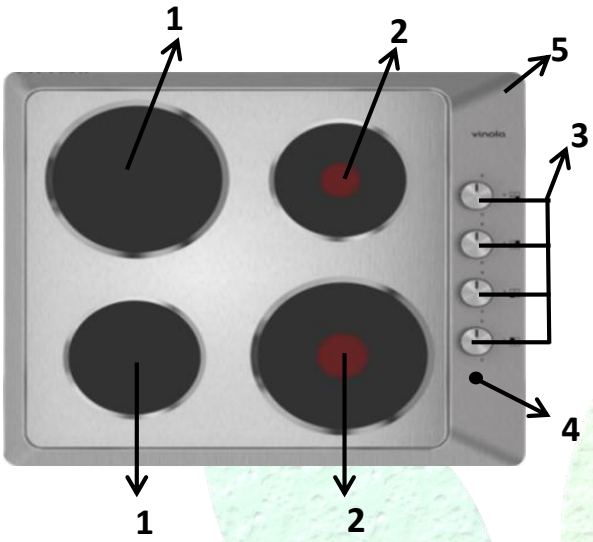
NOT: Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır.

UYARI: "Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarının uygun olduğundan emin olun."

UYARI: "Bu cihazın ayar şartları etikette belirtilmiştir (Veya veri plakasında)";

UYARI: "Bu cihaz bir yanma ürünlerini tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özel özen gösterilmelidir."

1.3 - Elektrikli Ocak Tanımı



1 Elektrikli Göz (Rapidsiz)
2 Elektrikli Göz (Rapidli)
3 Elektrikli Ocak Düğmesi
4 Sinyal Lambası
5 Bek Tablası

1.4 - Teknik Özellikler:

Model	1 Elektrikli	2 Elektrikli	4 Elektrikli	
Voltaj / Frekans	220-240 V ~ 50 - 60 Hz		220-240 V ~ 50 - 60 Hz	380-415V 2N ~ 50 - 60 HZ
Kullanılacak Sigorta	10 A	16 A	32 A	16 A
Kablo Tipi / Kesiti	H05RR-FG 3 X 1,5 mm²		3 X 4 mm²	3 X 2,5 mm²
Kablo Boyu	1,5 m		-	
Sınıf	1		IPX0	
Ocak Gözleri				
Ø180 mm Hot Plate	1500 W			
Ø180 mm Hot Plate Rapidli	2000 W			
Ø145 mm Hot Plate	1000 W			
Ø145 mm Hot Plate Rapidli	1500 W			

1.5 ÜRÜN FİŞİ:

Enerji ile İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliğe 2009/125/EC dayanılarak, Ev Tipi Ocaklar ile İlgili Çevreye Duyarlı Tasarım Gereklerine Dair Avrupa Birliğinin

(EU) 66/2014 sayılı Komisyon Tüzüğüne paralel olarak aşağıdaki ürün bilgileri verilmiştir.
Ürünün özelliklerini belirlemek amacıyla, eko‑tasarım gerekliliklerine uygun olarak, ölçüm ve hesaplamalar EN 30-2-1 standartlarına uygun olarak belirtilmiştir.

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6190-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		3	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	X	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**64**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	9190-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**64**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	9143-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		3	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**59**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	1200-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**60**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	1270-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**60**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6311-04 / 6311-04B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6165-19		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**59**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6810-02		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**60**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6010-01		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6210-06		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	55	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	56	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	56	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**55**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6220-06		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	55	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	56	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	56	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**56**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7210-06 / 9210-06		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	52	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	55	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	56	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	56	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**55**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6620/6620S /6620B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**60**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6641		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	55	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**59**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6741-05S / 6741-05F		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**58**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7610-02 / 7610-02S		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	55	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**58**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7710-05F/7710-05S		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**57**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	9610		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	55	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**58**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6120-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**64**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6310-01 / 6310-01B /6310-01R		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6170-15/6170-15B/6170-15 GRİ		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**61**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6330-01		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6310-04/6310-04B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6410-08/6410-08B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**64**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6410-13		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**64**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6410-07		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**59**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6430-08/6430-08B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**61**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6172-15 / 6172-15B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**60**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7020-01B / 7020-01		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7120-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**64**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7010-01 / 7010-01B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**62**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7110-08B / 7110-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7130-15 / 7130-15B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	52	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**58**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7130-19B / 7130-19		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**57**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	9060-01		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**62**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	9160-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**61**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	9120-15 / 9120-15B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**59**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	3610-02 / 3610-02S		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		2	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**57**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	3010-01 / 3010-01B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		2	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**61**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	3110-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		2	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	4120-19		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		3	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**57**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6522-19 tımer / 6520-19		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	55	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**57**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6172-19		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**58**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6176-05		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	52	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**58**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7020-01		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	9720-09		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**57**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6173-08		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**61**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6411-13 / 6411-13B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**56**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7110-23		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	52	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	6710-18		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		3	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	7720-06		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	52	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%

marka	**Vinola**			marka			
Model Tanımlayıcısı	7120-03 Siyah, 7120-03 Beyaz, 7120-03 Gri			Model Tanımlayıcısı	7120-11 siyah, 7120-11 B 7120-11 G		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*			Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim		Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		4		Gazlı Brülör Sayısı			
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	*%*	Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	*%*
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59,4	*%*	Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54,3	*%*
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	*%*	Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	57,7	*%*
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	*%*	Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	57,7	*%*
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	*%*	Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	*%*
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**60**	***%***	**Gazlı ocak için enerji verimliliği**	**EEgazlı ocak**	**57**	***%***

Ev tipi karışık ocaklara dair bilgi			
Marka	**VİNOLA**		
Model tanımlaması	**6820**		
Ocağın tipi	**Ankastre Gazlı Ve Elektrikli Ocak**		
Pişirme bölgelerinin ve/veya alanlarının sayısı	1		
Isıtma teknolojisi (İndüksiyonlu pişirme bölgeleri , radyan pişirme bölgeleri, katı plaka)			
Sol arka	Döküm pişirme gözü		
Orta arka	-		
Sağ arka	-		
Sol orta	-		
Orta orta	-		
Sağ orta	-		
Sol ön	-		
Orta ön	-		
Sağ ön	-		
Dairesel pişirme bölgeleri için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi başına faydalı alanın çapı			
Sol arka	Ø	14,5	cm
Orta arka	Ø	-	cm
Sağ arka	Ø	-	cm
Sol orta	Ø	-	cm
Orta orta	Ø	-	cm
Sağ orta	Ø	-	cm
Sol ön	Ø	-	cm
Orta ön	Ø	-	cm
Sağ ön	Ø	-	cm
Dairesel olmayan pişirme bölgeleri veya alanları için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi veya alanı başına faydalı yüzey alanının uzunluğu veya genişliği			
Sol arka	L:W	-	cm
Orta arka	L:W	-	cm
Sağ arka	L:W	-	cm
Sol orta	L:W	-	cm
Orta orta	L:W	-	cm
Sağ orta	L:W	-	cm
Sol ön	L:W	-	cm
Orta ön	L:W	-	cm
Sağ ön	L:W	-	cm
Kg başına hesaplanan her bir pişirme bölgesi veya alanının enerji tüketimi			
Sol arka	ECelektrikli pişirici	193	Wh/Kg
Orta arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Kg başına hesaplanan her bir ocağın enerji tüketimi	**ECelektrikli ocak**	**193**	**Wh/Kg**
Gaz-ateşlemeli ocak sayısı	3		
Her bir gaz ocağı için enerji verimliliği			
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	62	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**59**	**%**

Ev tipi karışık ocaklara dair bilgi			
Marka	**VİNOLA**		
Model tanımlaması	**6850 / 6850S**		
Ocağın tipi	**Elektrikli Ocak**		
Pişirme bölgelerinin ve/veya alanlarının sayısı	4		
Isıtma teknolojisi (İndüksiyonlu pişirme bölgeleri , radyan pişirme bölgeleri, katı plaka)			
Sol arka	Döküm pişirme gözü		
Orta arka	-		
Sağ arka	Döküm pişirme gözü		
Sol orta	-		
Orta orta	-		
Sağ orta	-		
Sol ön	Döküm pişirme gözü		
Orta ön	-		
Sağ ön	Döküm pişirme gözü		
Dairesel pişirme bölgeleri için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi başına faydalı alanın çapı			
Sol arka	Ø	18	cm
Orta arka	Ø	-	cm
Sağ arka	Ø	14,5	cm
Sol orta	Ø	-	cm
Orta orta	Ø	-	cm
Sağ orta	Ø	-	cm
Sol ön	Ø	14,5	cm
Orta ön	Ø	-	cm
Sağ ön	Ø	18	cm
Dairesel olmayan pişirme bölgeleri veya alanları için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi veya alanı başına faydalı yüzey alanının uzunluğu veya genişliği			
Sol arka	L:W	-	cm
Orta arka	L:W	-	cm
Sağ arka	L:W	-	cm
Sol orta	L:W	-	cm
Orta orta	L:W	-	cm
Sağ orta	L:W	-	cm
Sol ön	L:W	-	cm
Orta ön	L:W	-	cm
Sağ ön	L:W	-	cm
Kg başına hesaplanan her bir pişirme bölgesi veya alanının enerji tüketimi			
Sol arka	ECelektrikli pişirici	199	Wh/Kg
Orta arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ arka	ECelektrikli pişirici	193	Wh/Kg
Sol orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol ön	ECelektrikli pişirici	198	Wh/Kg
Orta ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ ön	ECelektrikli pişirici	189	Wh/Kg
Kg başına hesaplanan her bir ocağın enerji tüketimi	**ECelektrikli ocak**	**195**	**Wh/Kg**
Gaz-ateşlemeli ocak sayısı	-		
Her bir gaz ocağı için enerji verimliliği			
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**-**	**%**

Ev tipi karışık ocaklara dair bilgi			
Marka	**VİNOLA**		
Model tanımlaması	**6320-01 / 6320-01B / 6320-01R**		
Ocağın tipi	**Ankastre Gazlı Ve Elektrikli Ocak**		
Pişirme bölgelerinin ve/veya alanlarının sayısı	**1**		
Isıtma teknolojisi (İndüksiyonlu pişirme bölgeleri , radyan pişirme bölgeleri, katı plaka)			
Sol arka	Döküm pişirme gözü		
Orta arka	-		
Sağ arka	-		
Sol orta	-		
Orta orta	-		
Sağ orta	-		
Sol ön	-		
Orta ön	-		
Sağ ön	-		
Dairesel pişirme bölgeleri için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi başına faydalı alanın çapı			
Sol arka	Ø	14,5	cm
Orta arka	Ø	-	cm
Sağ arka	Ø	-	cm
Sol orta	Ø	-	cm
Orta orta	Ø	-	cm
Sağ orta	Ø	-	cm
Sol ön	Ø	-	cm
Orta ön	Ø	-	cm
Sağ ön	Ø	-	cm
Dairesel olmayan pişirme bölgeleri veya alanları için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi veya alanı başına faydalı yüzey alanının uzunluğu veya genişliği			
Sol arka	L:W	-	cm
Orta arka	L:W	-	cm
Sağ arka	L:W	-	cm
Sol orta	L:W	-	cm
Orta orta	L:W	-	cm
Sağ orta	L:W	-	cm
Sol ön	L:W	-	cm
Orta ön	L:W	-	cm
Sağ ön	L:W	-	cm
Kg başına hesaplanan her bir pişirme bölgesi veya alanının enerji tüketimi			
Sol arka	ECelektrikli pişirici	198	Wh/Kg
Orta arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Kg başına hesaplanan her bir ocağın enerji tüketimi	**ECelektrikli ocak**	**198**	**Wh/Kg**
Gaz-ateşlemeli ocak sayısı	**3**		
Her bir gaz ocağı için enerji verimliliği			
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	61	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**63**	**%**

Ev tipi karışık ocaklara dair bilgi			
Marka	**VİNOLA**		
Model tanımlaması	**6420-08**		
Ocağın tipi	**Ankastre Gazlı Ve Elektrikli Ocak**		
Pişirme bölgelerinin ve/veya alanlarının sayısı	**1**		
Isıtma teknolojisi (İndüksiyonlu pişirme bölgeleri , radyan pişirme bölgeleri, katı plaka)			
Sol arka	Döküm pişirme gözü		
Orta arka	-		
Sağ arka	-		
Sol orta	-		
Orta orta	-		
Sağ orta	-		
Sol ön	-		
Orta ön	-		
Sağ ön	-		
Dairesel pişirme bölgeleri için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi başına faydalı alanın çapı			
Sol arka	Ø	14,5	cm
Orta arka	Ø	-	cm
Sağ arka	Ø	-	cm
Sol orta	Ø	-	cm
Orta orta	Ø	-	cm
Sağ orta	Ø	-	cm
Sol ön	Ø	-	cm
Orta ön	Ø	-	cm
Sağ ön	Ø	-	cm
Dairesel olmayan pişirme bölgeleri veya alanları için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi veya alanı başına faydalı yüzey alanının uzunluğu veya genişliği			
Sol arka	L:W	-	cm
Orta arka	L:W	-	cm
Sağ arka	L:W	-	cm
Sol orta	L:W	-	cm
Orta orta	L:W	-	cm
Sağ orta	L:W	-	cm
Sol ön	L:W	-	cm
Orta ön	L:W	-	cm
Sağ ön	L:W	-	cm
Kg başına hesaplanan her bir pişirme bölgesi veya alanının enerji tüketimi			
Sol arka	ECelektrikli pişirici	198	Wh/Kg
Orta arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Kg başına hesaplanan her bir ocağın enerji tüketimi	**ECelektrikli ocak**	**198**	**Wh/Kg**
Gaz-ateşlemeli ocak sayısı	**3**		
Her bir gaz ocağı için enerji verimliliği			
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	63	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	65	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**64**	**%**

Ev tipi karışık ocaklara dair bilgi			
Marka	**VİNOLA**		
Model tanımlaması	**3620 / 3620S**		
Ocağın tipi	**Elektrikli Ocak**		
Pişirme bölgelerinin ve/veya alanlarının sayısı	**2**		
Isıtma teknolojisi (İndüksiyonlu pişirme bölgeleri , radyan pişirme bölgeleri, katı plaka)			
Sol arka	-		
Orta arka	Döküm pişirme gözü		
Sağ arka	-		
Sol orta	-		
Orta orta	-		
Sağ orta	-		
Sol ön	-		
Orta ön	Döküm pişirme gözü		
Sağ ön	-		
Dairesel pişirme bölgeleri için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi başına faydalı alanın çapı			
Sol arka	Ø	-	cm
Orta arka	Ø	18	cm
Sağ arka	Ø	-	cm
Sol orta	Ø	-	cm
Orta orta	Ø	-	cm
Sağ orta	Ø	-	cm
Sol ön	Ø	-	cm
Orta ön	Ø	14,5	cm
Sağ ön	Ø	-	cm
Dairesel olmayan pişirme bölgeleri veya alanları için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi veya alanı başına faydalı yüzey alanının uzunluğu veya genişliği			
Sol arka	L:W	-	cm
Orta arka	L:W	-	cm
Sağ arka	L:W	-	cm
Sol orta	L:W	-	cm
Orta orta	L:W	-	cm
Sağ orta	L:W	-	cm
Sol ön	L:W	-	cm
Orta ön	L:W	-	cm
Sağ ön	L:W	-	cm
Kg başına hesaplanan her bir pişirme bölgesi veya alanının enerji tüketimi			
Sol arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta arka	ECelektrikli pişirici	199	Wh/Kg
Sağ arka	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sağ orta	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Sol ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Orta ön	ECelektrikli pişirici	193	Wh/Kg
Sağ ön	ECelektrikli pişirici	-	Wh/Kg
Kg başına hesaplanan her bir ocağın enerji tüketimi	**ECelektrikli ocak**	**196**	**Wh/Kg**
Gaz-ateşlemeli ocak sayısı	**-**		
Her bir gaz ocağı için enerji verimliliği			
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**-**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	3220-03		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		1	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**57**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	3030-01		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		2	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	59	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**59**	**%**

marka	VİNOLA		
Model Tanımlayıcısı	9710-05B		
Ocağın Tipi	*ANKASTRE GAZLI OCAK*		
	Sembol	Değer	Birim
Gazlı Brülör Sayısı		5	
Wok Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	54	%
Büyük Bek Başına Düşen Enerji Verimliliği	EEgazlı brülör	57	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Orta Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	60	%
Yardımcı Bek başına düşen enerji verimliliği	EEgazlı brülör	x	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	**EEgazlı ocak**	**57**	**%**

2-GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu ürünü monte etmeden veya kullanmadan önce lütfen kılavuzu okuyunuz.

- Ürününüzü kullanıma hazır hale getirebilmeniz için, önce monte edileceği yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra yetkili servisi çağırınız.
- Ürününüzün kullanma voltajı 220-240 V ~ 50-60 Hz. Ocağın hem elektrik hem de gaz bağlantısı yapılacağından, cihazın bağlanacağı elektrik tesisatı mutlaka topraklı olmalı ve şebeke gerilimi bu kitapçıkta belirtilen değerlere uygun olmalıdır.
- Ocağınızın elektrik kablosuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekmektedir.
- Ocağınızı 10 amperlik bir sigortaya bağlayınız. Evinizdeki sigortanın akım değeri 10 amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 10 amperlik bir sigorta bağlatınız. Eğer ocağınız bir fiş ile beraber gelmediyse, ehliyetli bir elektrik teknisyeninin uygun bir priz takmasını sağlayınız.
- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyusal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihaz ön panel ve erişilebilir bölümleri, kullanım esnasında sıcaktır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmadadır.
- Ocağı kullanmadan önce ambalaj malzemelerinin tümünü çıkardığınızdan emin olunuz.
- Ocağı paketinden çıkardığınızda, ocağın ve/veya kablosunun eksiksiz ve hasarsız olduğundan, cihazın alt kısmının darbeli olmadığından emin olunuz, aksi halde satıcınıza başvurunuz.
- Çıkan ambalaj malzemelerini (kutu, poşet, strafor, vida vb.) çocukların ulaşabileceği yerlerde bırakmayınız, bunlar potansiyel tehlike doğurucu maddelerdir.
- Bu ürün ev kullanımı için üretildiğinden ticari ve endüstriyel kullanıma uygun değildir. Başka herhangi bir maksatla kullanımı (Örnek; bulunduğu odayı ısıtmak) tehlikeli ve uygunsuzdur.
- Gaz hortumunu ve elektrik kordonunu ürününüzün ısınan bölümlerinden geçirmeyiniz. Kolay tutuşan, yanıcı, parlayıcı malzemeleri cihazınızdan uzak tutunuz.

- Cihazınız çalışırken ve/veya sıcakken yerini değiştirmeyiniz.
- Ocağınızı kullanmadığınız durumlarda, bütün düğmelerinin **"KAPALI"** konuma getirdikten sonra besleme musluğunu kapatınız.
- Ocağınızı kendi halinde çalışmaya bırakmayınız, sık aralıklarla kontrol ediniz.
- Ürünü taşırken, temizlerken veya ocağa bakım yaparken fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Hiçbir zaman fişi prizden kablosunu çekerek çıkarmaya çalışmayınız.
- Elleriniz veya ayaklarınız ıslak veya nemli ise kesinlikle ürüne dokunmayınız ve cihazı kullanmayınız.
- Camlı ocak modellerinde; ocağınızın camı çatlar ve/veya kırılırsa, cihazı fişten çıkarınız ve kurcalamayınız.
- Cihazın kurulumdan sonra ambalaj malzemelerini lütfen güvenlik ve çevre koşullarına gereken önemi göstererek çöpe atınız. Artık ambalajların yeniden kullanımı için özelliklerine göre (folyo, karton, strafor) ilgili geri dönüşüm kutularına atınız. Herhangi bir elektrikli donanımı çöpe atarken kablosunu keserek kullanılmaz hale getiriniz.
- Ocağınızın kullanım sırasında çok sıcak olduğunu unutmayınız.
- Mutfağın (kullanacağınız ortamın) iyi havalandırıldığına emin olunuz. Ocağın uzun süreli ve sık kullanımı ekstra bir havalandırma gerektirmektedir; örneğin bir pencere açarak veya mevcut havalandırmanın gücünü arttırıp daha etkin bir havalandırma sağlayabilirsiniz. Havalandırma boşluklarının hiçbir zaman kapanmamasına hava akımının engellenmemesine özen gösteriniz.
- Firmamız, yukarıdaki uyarılara uyulmamasından dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Güvenliğinizi sağlamak için tüm olası güvenlik önlemleri alınmıştır. Cam kırılabileceğinden temizlik yaparken çizilmeleri önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarlar ile cihaza darbe uygulamaktan kaçınılmalıdır
- Cihazın bulunduğu kabinin malzeme dayanım sıcaklığı en az 100°C olmalıdır.
- Ürününüzü (LPG) tüpe bağlayacaksanız **TSE onaylı 30 mbar** çıkış basıncında detandör kullanınız
- Gaz bağlantısı yapılan ürününüzü gaz hortumunun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirmeyiniz, zorlama, hortum bağlantılarında gaz kaçağına neden olabilir.

- Ocağınızı çalıştırmadan önce bek şapka ve kafalarının, tencere taşıyıcılarının (ızgaraların) tam olarak yerlerine oturtulduğundan emin olunuz
- Kullanılacak hortum boyu 125cm den uzun olmamalıdır.
- Cihazın fiziksel durumsal veya zihinsel kabiliyetleri azalmış veya deneyimi/bilgisi olmayan kişiler (çocuklar dahil.) Tarafından, güvenliklerinden sorumlu kişinin gözetimi altında oldukları veya cihazı kullanmak için bu kişiden talimat aldıkları durumlar hariç, kullanılmaması gerekmektedir.

UYARI: Katı veya sıvı yağ ile ocakta dikkatsizce yapılan pişirme işlemi tehlikeli olabilir veya yangına sebep olabilir. **ASLA** yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak, cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.

UYARI: Eğer 15 sn sonunda bek alev almaz ise, cihazı çalıştırmayı durdurun ve bulunduğunuz odanın kapsını açın yada/ve yeniden çalıştırmak için en az 1 dakika bekleyin.

UYARI: Cihazı kullanmadığınız da kumanda düğmelerini her zaman "0" (durdur) konumunda olduğundan emin olun.

UYARI: Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem ısı ve yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırınız (fırın üstü aspiratör).

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

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

UYARI: Cihazınızın verimliliği ve güvenlik bakımı için daima orijinal yedek parça kullanımını ve ihtiyaç halinde sadece **VİNOLA** yetkili servislerin çağrılması gerekmektedir

UYARI: Cam tablalı ocakların; camlarının kırılmaması için;

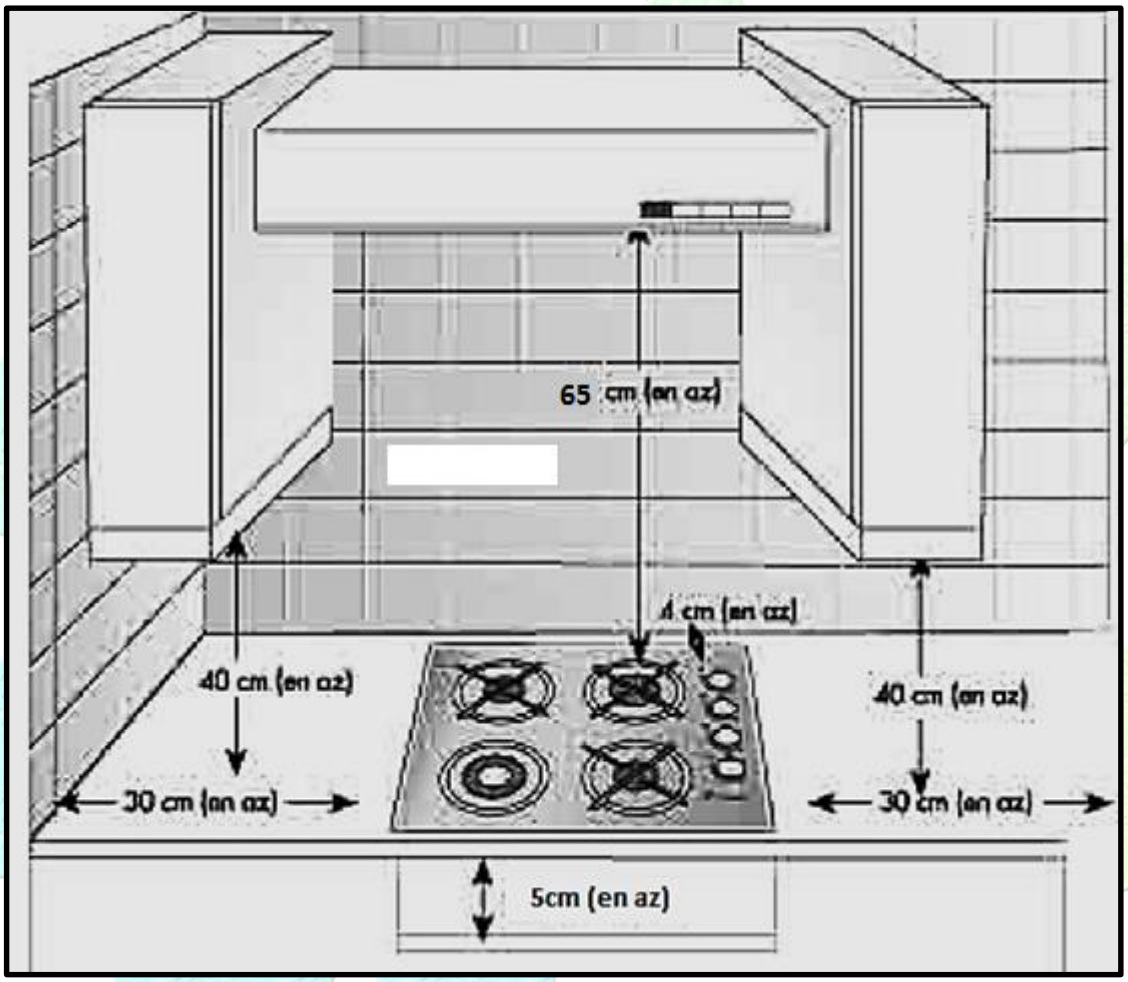
- Çalışırken üzerine soğuk sıvı dökülmemesine dikkat ediniz.
- Darbelere karşı koruyunuz.
- Montaj talimatlarına uyunuz.
- Belirtilen tencere çapları dışında tencereler kullanmayınız.
- Cam tablayı aşındırabilecek temizlik maddeleri ve uygulamalarından kaçınınız.

BU ÜRÜN EV KULLANIMI İÇİN ÜRETİLDİĞİNDEN TİCARİ VE ENDÜSTRİYEL KULLANIMA UYGUN DEĞİLDİR.

3- KURULUM

3.1-Ocağın Konumlandırılması:

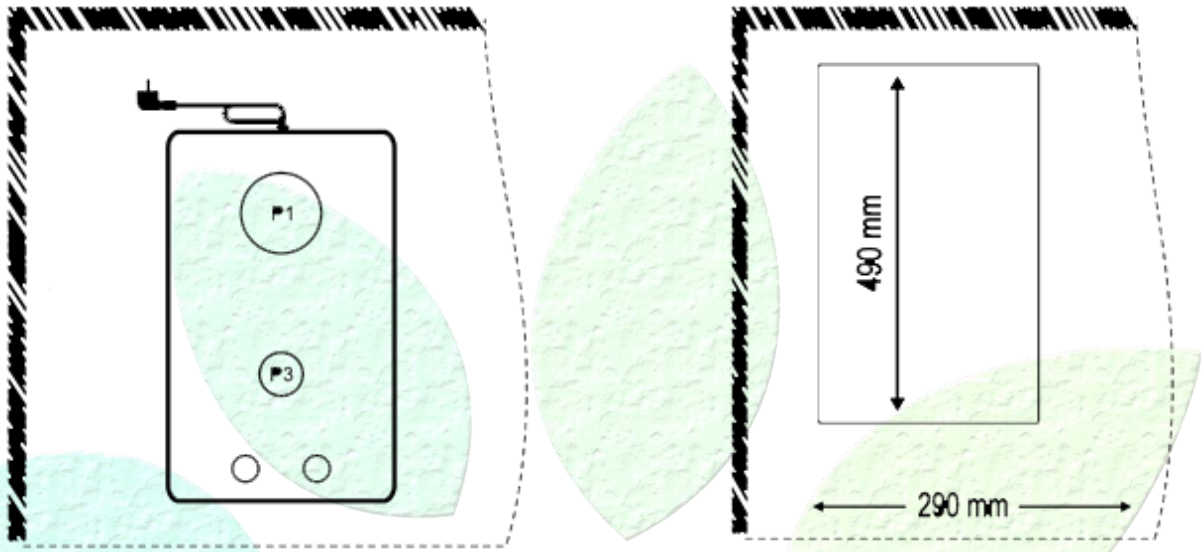
Şekil-1



- Ocağı en az 3 cm kalınlığında olan bir mutfak tezgâhına yerleştirilmelidir. Tezgâh ısıya dayanıklı olmalı veya ısıya dayanıklı bir nesne ile kaplanmalıdır.
- Ocağın sağ ve sol tarafında en az 30 cm lik bir boşluk bırakılmalıdır. **(şekil-1)**
- Ocağın altında en az 5 cm hava boşluğu bırakılmalıdır. **(şekil-1)**

3.2- Montaj Ölçüleri:

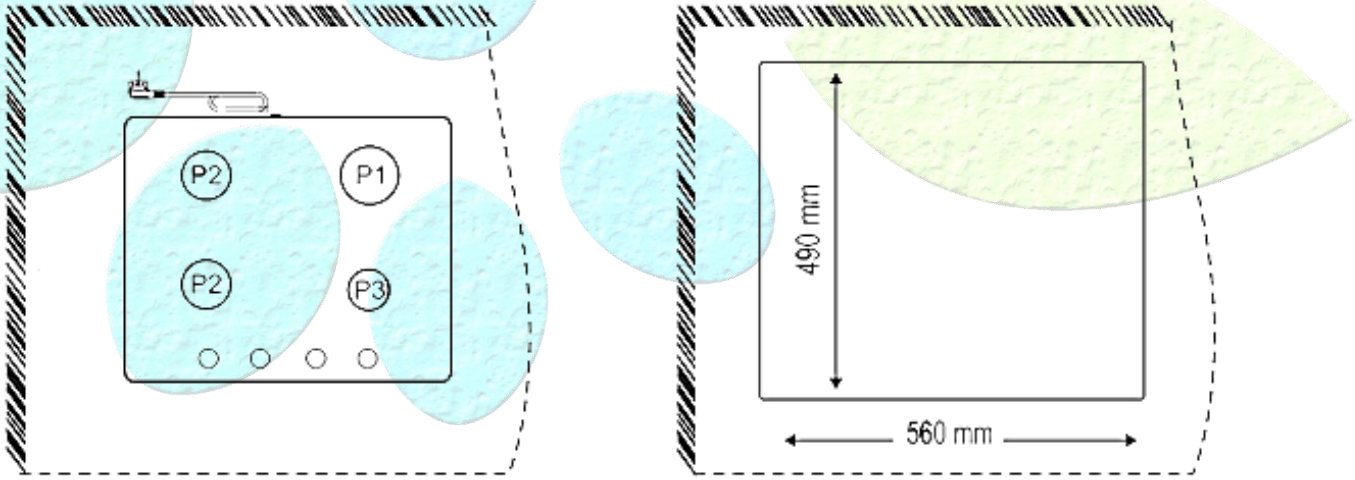
Şekil-2



3010 / 3020 / 3030/ 3110 / 3120 / 3150 / 3213 / 3220/ 3610 / 3710 / 3620

Modeller için referans kesim ölçüsü **Şekil-2** de belirtilmiştir.

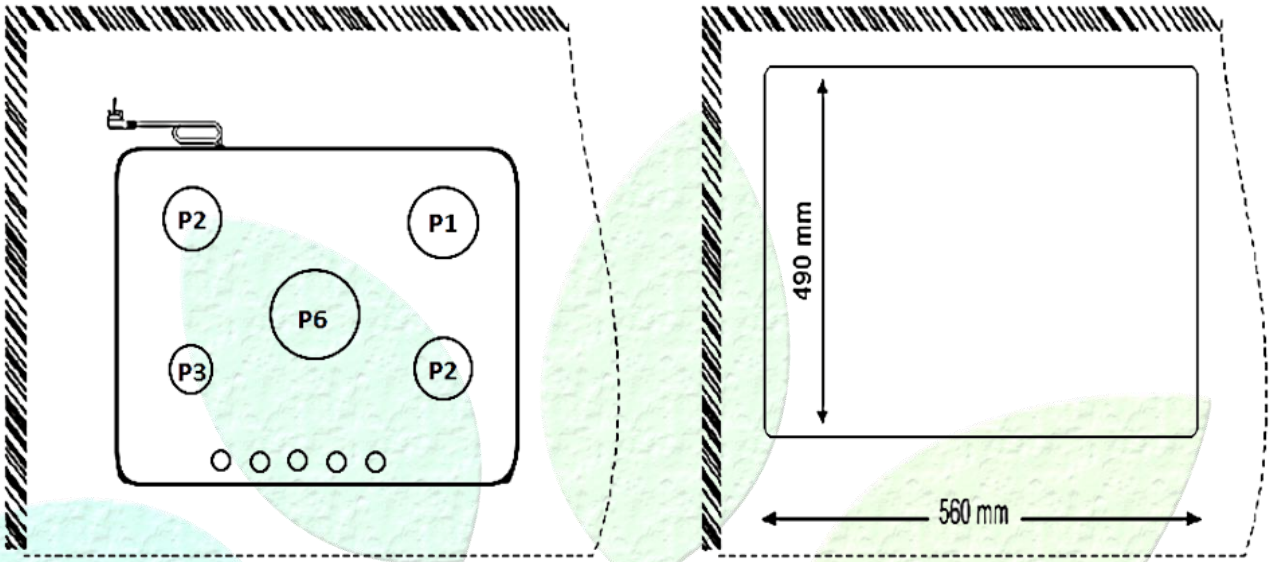
Şekil-3



6010 / 6020 / 6030 / 6110 / 6120 / 6130 / 6170 / 6172 / 6213 / 6223 / 6310 / 6311 / 6320 / 6330 / 6410 / 6420 / 6430 / 6510 / 6620 / 6630 / 6641 / 6710 / 6720 / 6722 / 6730 / 6741 / 6810 / 6820 / 6840 / 6850 / 6910 / 6920 / 6940

Modeller için referans kesim ölçüsü **Şekil-3** de belirtilmiştir.

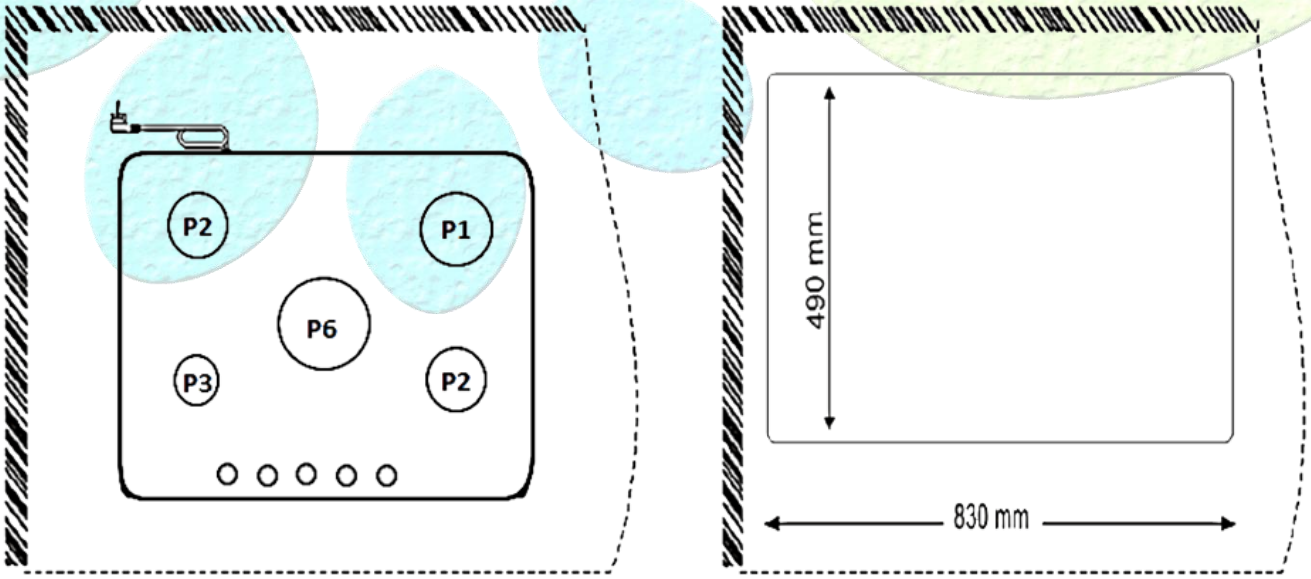
Şekil-4



7010 / 7011 /7020/7021/ 7110 / 7111 / 7120 / 7121 / 7130 / 7213 / 7610 / 7710

Modeller için referans kesim ölçüsü **Şekil- 4** de belirtilmiştir

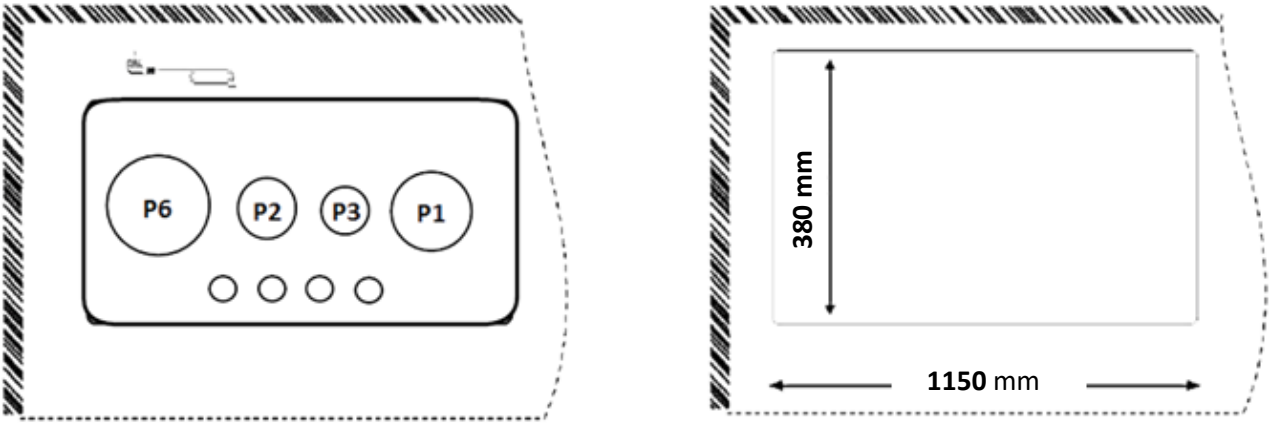
Şekil-5



9011 / 9060 / 9111 / 9120 / 9143 / 9160 / 9213 / 9510 / 9610 / 9710 / 9720

Modeller için referans kesim ölçüsü **Şekil-5** de belirtilmiştir.

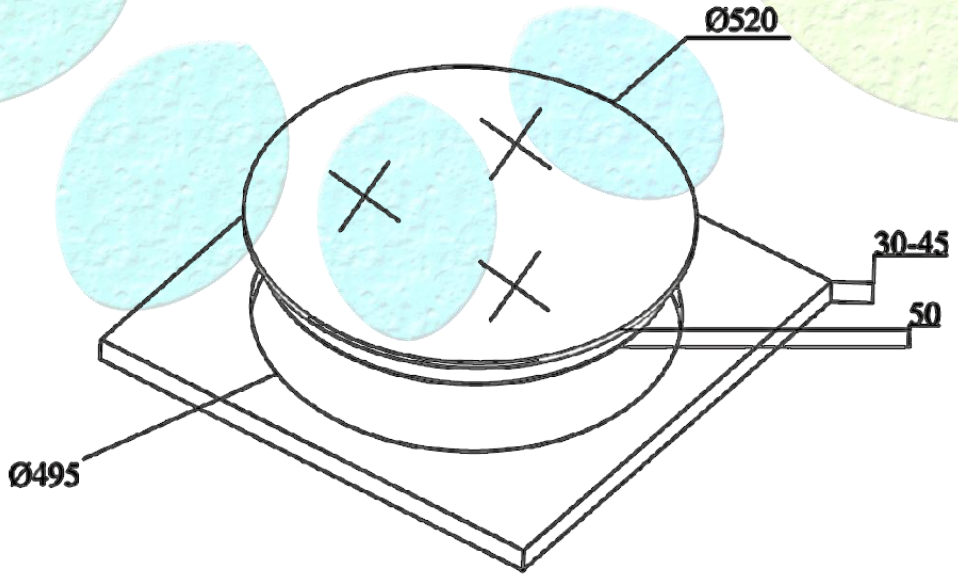
Şekil-6



1200

Modeller için referans kesim ölüsü **Şekil-6** de belirtilmiştir.

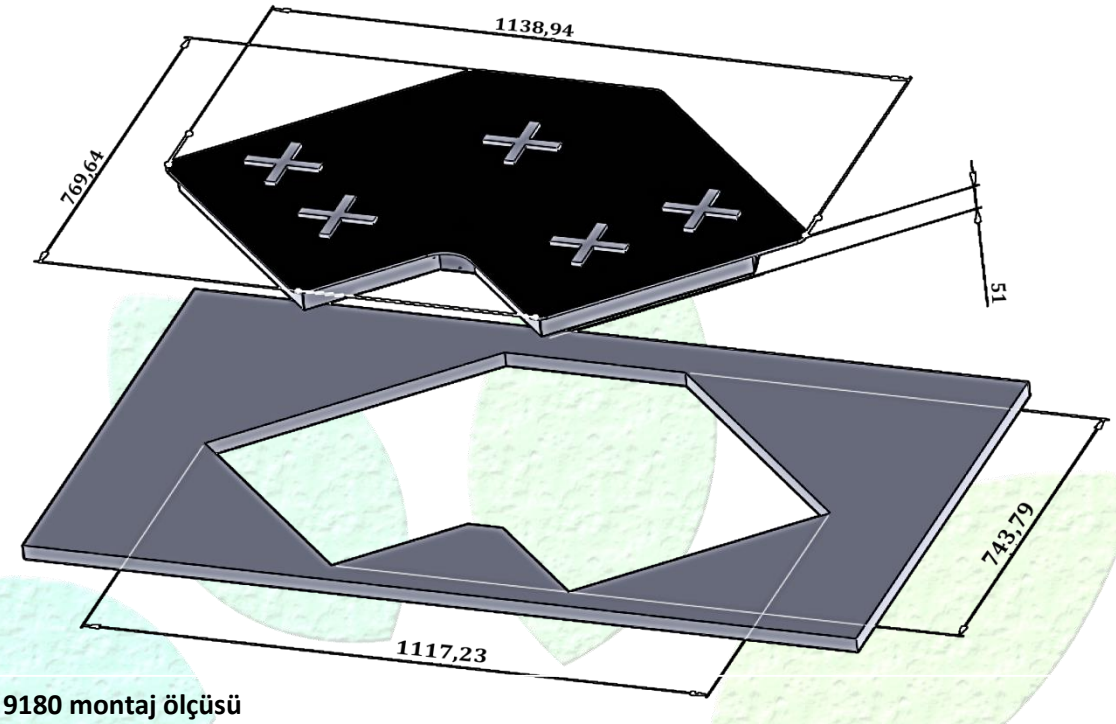
Şekil-7



6190

Modeller için referans kesim ölçüsü **Şekil-7** de belirtilmiştir.

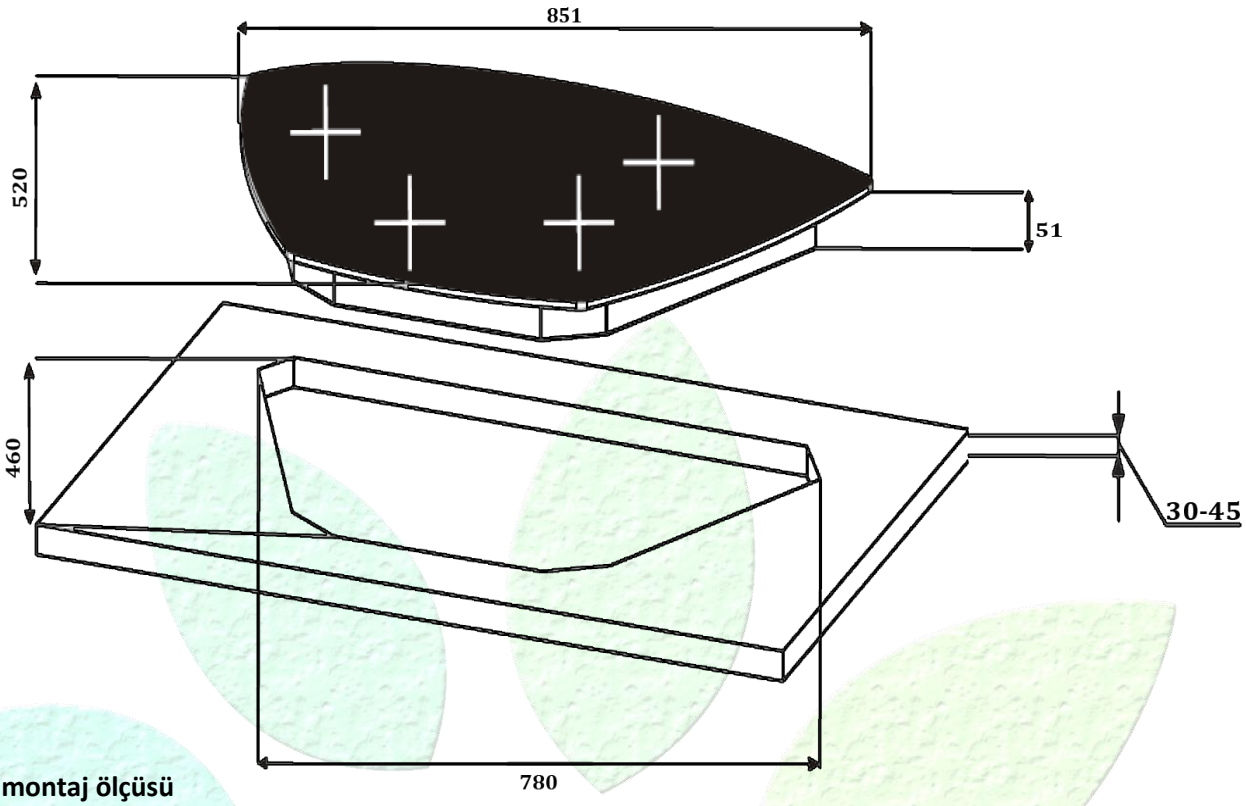
Şekil-8



9180 montaj ölçüsü

Modeller için referans kesim ölçüsü **Şekil-8** de belirtilmiştir.

Şekil-9



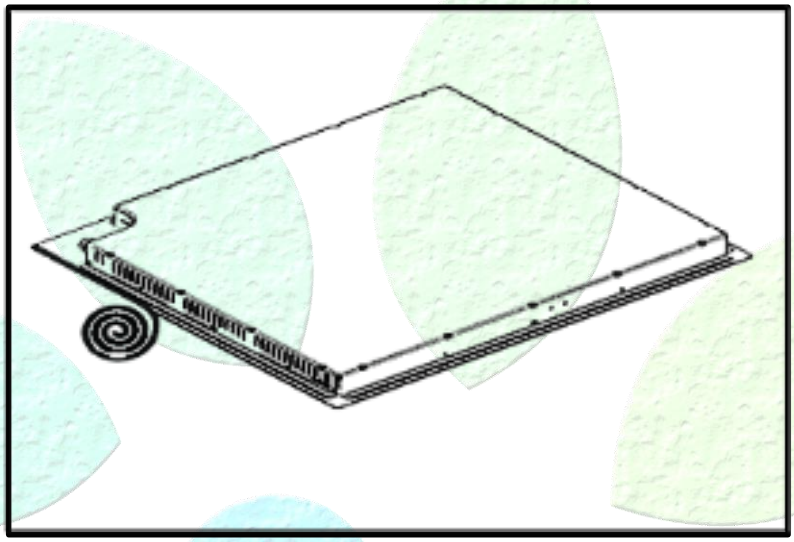
9190 montaj ölçüsü

Modeller için referans kesim ölçüsü **Şekil-9** de belirtilmiştir.

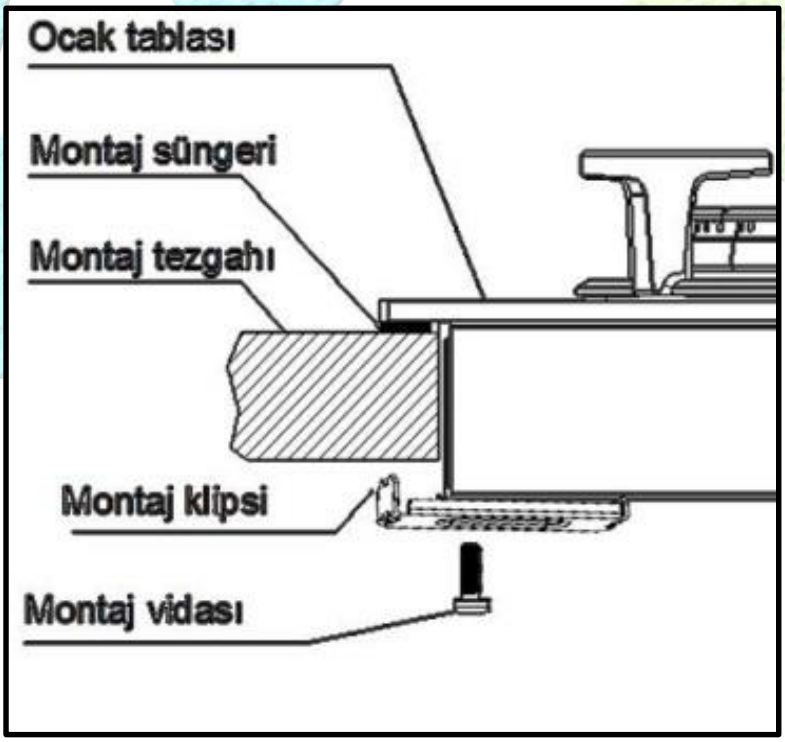
3.3-Ocağın Yerleştirilmesi:

- Tek tarafı yapışkan sızdırmazlık bandını ocak tabla altına, tüm kenarlar boyunca yapıştırınız. **Şekil -10**
- Ocak tablasını banko boşaltması üzerine düzgün bir biçimde yerleştiriniz.
- Montaj klipsi konumunu ayarlayarak ocağı tezgâha sabitleyiniz. **Şekil -11**

Şekil -10



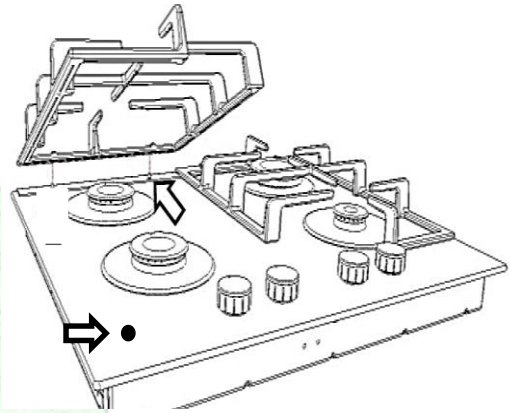
Şekil-11



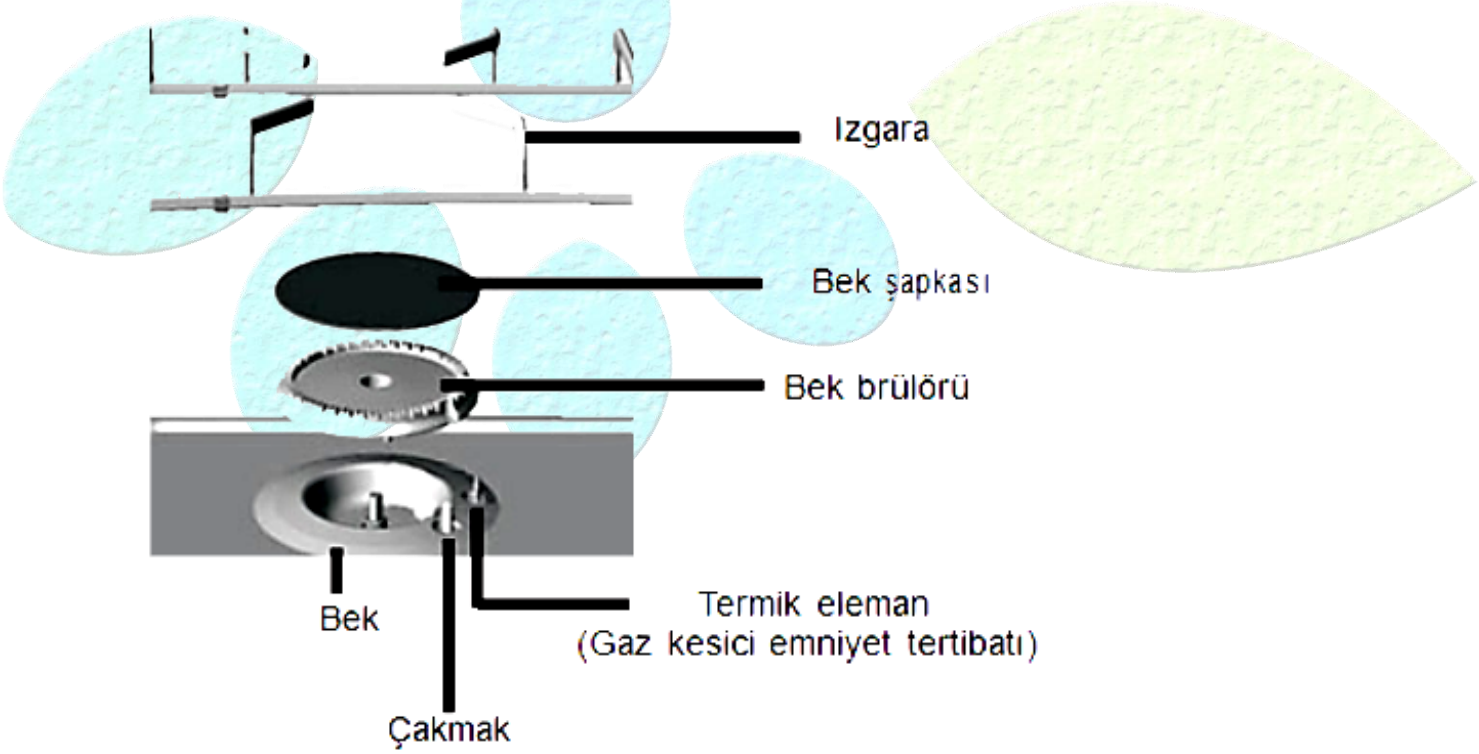
3.4-Izgaraların Yerleşimi ve Ocak Parçaları:

Şekil-12





- Ürünün sahip olduğu estediğe göre ızgaraları düzgün yerleştiriniz.
- Yuvarlak ızgaralarda bek flanşı üzerinde bulunan 2 adet tırnağa ızgaraların oturduğundan emin olunuz. **şekil-12**
- Bütün döküm ızgaralar da ızgara altında bulunan pim deliklerine cam üzerinde bulunan pimlerin oturduğundan emin olunuz. **şekil-12**



3.5- Gaz Bağlantısı:

Bu cihaz NG (G20/20mbar) ile çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Uygun gaz tiplerine ilişkin bilgiyi **Teknik özellikler kısmında** bulabilirsiniz. Eğer kullanılan gaz basıncı bu değerlerden farklı ya da değişken ise gaz tesisatına uygun bir basınç regülatörü takılması gerekmektedir. Bu ayarın yapılması için mutlaka **VİNOLA** Yetkili Servisine başvurun.

Cihazınızın NG ya da LPG'ye göre kurulumu yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Bu işlem gerçekleştirilirken yürürlükteki yönetmelikler ve standartlar göz önüne alınmalıdır.

Cihazınızın gaz bağlantısını yapmadan önce fabrika gaz çıkış ayarını görmek için ocak üzerinde bulunan tip etiketine bakabilirsiniz.

NOTLAR:

- LPG gaz için bağlantı yapılarken, cihazın gaz girişine kelepçe ile sabitlenen plastik hortum kullanılmalıdır.
- NG gaz bağlantılarında metal birleşimde **TSE onaylı** sızdırmazlık contaları kullanınız.
- Cihazınızın mümkün olduğunca kısa ve sızdırmaz bir hortum ile gaz kaynağına bağlayınız. İzin verilen maksimum hortum uzunluğu 125 cm' dir.
- Cihazınızın gaz bağlantı hortumu güvenliğiniz için yılda 1 kez yenisiyle değiştirilmelidir.
- Gaz bağlantı hortumları en fazla 90°C sıcaklığa dayanabilirler **(Bu hortumlar yürürlükteki standartlara uygun olarak üretilmiş olmalıdır**).
- NG bağlantıları için tasarlanmış gaz hortumlarını LPG bağlantısı yapmak için kullanılmamalıdır.
- Gaz bağlantı hortumları ezilmemeli, zedelenmemeli ve hortumların keskin köşelere, hareketli nesnelere temas ettirilmemelidir.
- Gaz bağlantısında oluşabilecek gaz kaçağını uygun bir sıvı ya da gaz kaçak detektörü yardımıyla kontrol edilmelidir.
- Gaz bağlantı etrafında köpük oluşumu, gaz kaçağı gözlendiği takdirde bağlantı tekrar tekrar kontrol edilmelidir.
- Gaz kaçağı asla ateş ile test edilmemelidir.
- Ocağın fabrika çıkış konum resimleri (NG / LPG) **şekil-13** de ki gibidir.

  Montaj esnasında bu bağlantılara herhangi bir şekilde müdahale edilmemelidir.

Şekil -13

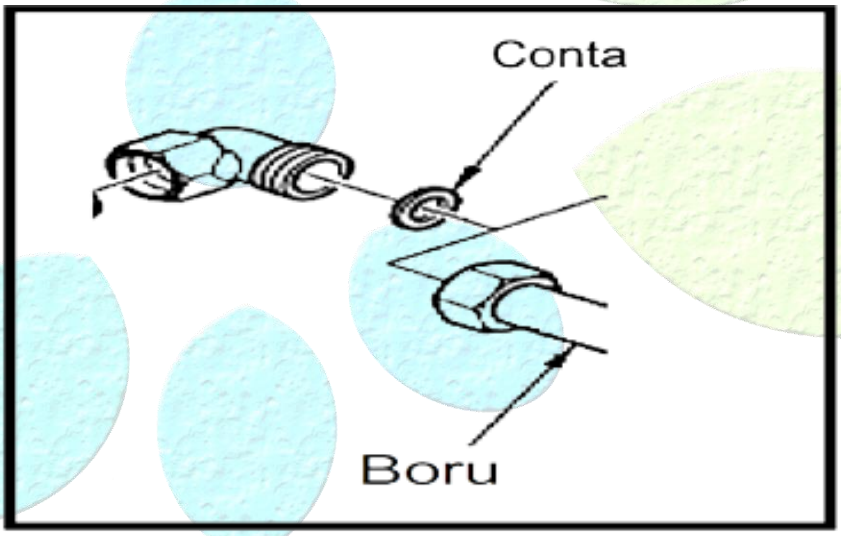


NG



LPG

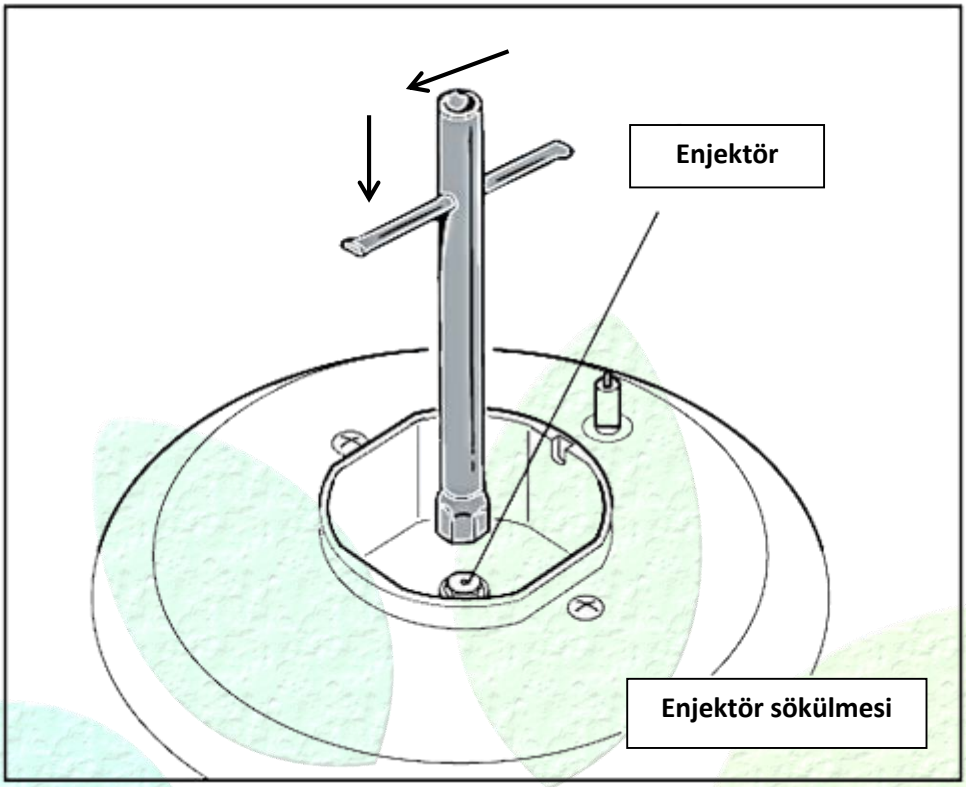
Montaj esnasında mevcut konumlara müdahale edilmemeli ve gevşetilmemelidir.

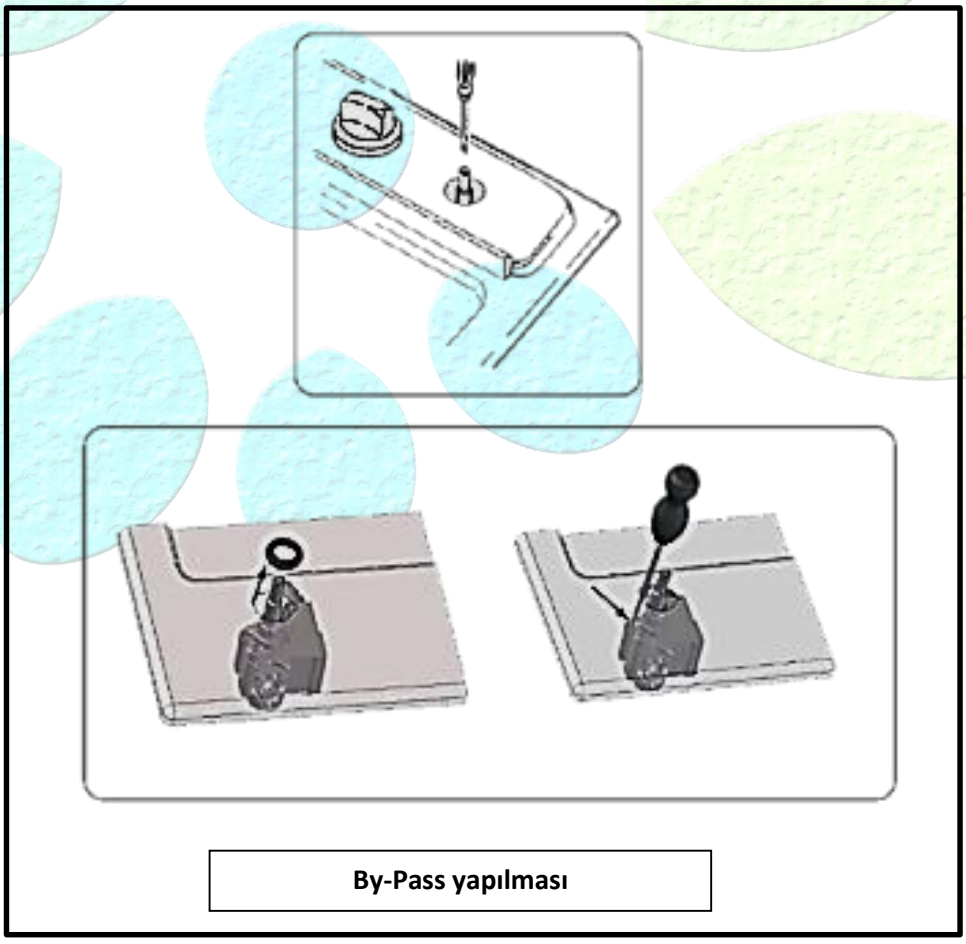


3.6-Gaz Dönüşümleri:

- Ocağınızdaki bekler istenilen gaza uygun enjektörler takılarak farklı gazlarla çalıştırılabilir. Gaz tipi değişikliklerinizi için **yetkili servise başvurunuz.**
- Ocağınızı dönüşüm yapmak istediğiniz gaz tipine göre gaz bağlantı aparatını değiştiriniz. **(şekil-13)** NG dönüşümlerinde **mutlaka TSE onaylı** conta kullanınız. Izgara ve bekleri yerlerinden yukarıya doğru kaldırarak çıkartınız.
- Enjektörleri vidalarını çevirerek çıkartınız ve kullanılacak gaz tipine uygun yeni enjektörleri yerine takınız.
- Yeni enjektörleri iyice sıkınız. **ÖNEMLİ:** Enjektörün çok fazla sıkılması yalama olmasına ve gaz kaçağı oluşmasına sebep olur, bu nedenle enjektörün yeterli seviyede sıkıldığından emin olduğunuzda çok fazla zorlama yapılmamalıdır.
- Enjektörleri takma işlemi tamamlandıktan sonra gaz sızdırmazlığını köpük ile kontrol ediniz. Bu işlem için enjektörlerin diplerine köpük sürünüz, enjektörün üstüne parmağınızla gaz çıkışını kapatacak şekilde basınız ve enjektörün bağlandığı yerlerde kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.
- Enjektörler takıldıktan sonra gaz ayarı **(By-Pass)** yapılmalıdır.
- Enjektörleri minimuma ayarlamak için, musluk üzerine yerleştirilen vidayı tornavida yardımı ile minimum konuma döndürünüz.
- Yetkili personel ayarlamaları tamamladıktan sonra tüm cihaz üzerindeki contaları ve markaları tekrar ayarlamalıdır ve daha önce kullanılan gaz ile ilgili bilgileri içeren etiketleri yeni ayarlanan gaz ile ilgili bilgileri içeren etiketler ile değiştirmelidir.
- Enjektörlerin değişimleri tamamlandıktan sonra ızgara ve bekleri yerleştiriniz ve tam olarak yerlerine oturtulduğundan emin olunuz.

Enjektör çapları					
BEKLER	**Yardımcı bek**	**Normal bek**	**Kuvvetli bek**	**2,5 WOK**	**3,8 WOK**
G 20 – 20 mbar (NG)	**0,95 kW**	**1,70 kW**	**2,80 kW**	**2,5 kW**	**3,10 kW**
Enjektör Ø	**0,72x**	**0,97z**	**1,15y**	**1,15s**	**1,30 0**
G 30 - 30 mbar (LPG)	**0,9 kW**	**1,65 kW**	**2,85 kW**	**2,35 kW**	**3 kW**
Enjektör Ø	**0,5**	**0,65**	**0,85**	**0,8**	**0,9**

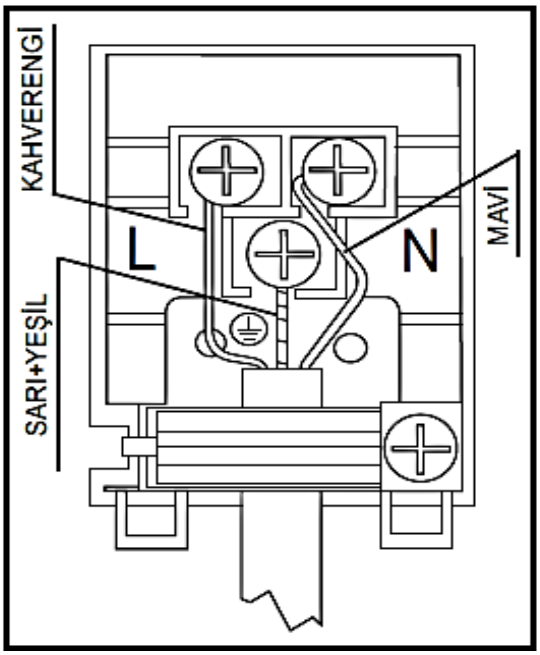

Enjektör
Enjektör sökülmesi


By-Pass yapılması

3.7- Elektrik Bağlantısı:

Elektrik bağlantısını yaparken aşağıdaki hususlara dikkat ediniz;

- Ev elektrik şebekesinin ve ürünün bağlanacağı prizin akım taşıma kapasitesinin, ocağın kullandığı maksimum güç için uygun olduğundan emin olunuz.
- Tip etiketinde belirtilen ürün çalışma geriliminin, şebeke gerilimi ile ayni olduğundan emin olunuz.
- Ürünü direkt prize bağlayınız. Arada trafo vs. tür şeyler olmamalıdır.
- Toprak hatlı prize bağlayınız.



- Topraklı priz cihazın yakanında olmalıdır. Kesinlikle uzatma kablosu kullanılmamalıdır.
- Besleme kablosu ürünün sıcak yüzeyine temas etmemelidir.
- Besleme kablosunun zarar görmesi halinde, mutlaka **VİNOLA** Yetkili Servisini arayın. Kablo, Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.
- Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamında değildir.
- Cihaz **220 - 240 Volt** elektriğe uygun olacak şekilde ayarlanmıştır. Şebeke elektriği, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili servisi arayanız. Ocağı yerleştirdikten sonra kumanda düğmesinin **"0"** kapalı konumda olduğundan emin olunuz ve fişi prize takınız.
- Her bakımdan önce cihazın fişini çekiniz.

3.8 - Elektrikli Ocak Bağlantısı

Teknik Özellikler:

Model	1 Elektrikli	2 Elektrikli	4 Elektrikli	
Voltaj / Frekans	220-240 V ~ 50 - 60 Hz		220-240 V ~ 50 - 60 Hz	380-415V 2N ~ 50 - 60 HZ
Kullanılacak Sigorta	10 A	16 A	32 A	16 A
Kablo Tipi / Kesiti	H05RR-FG 3 X 1,5 mm²		3 X 4 mm²	3 X 2,5 mm²
Kablo Boyu	1,5 m		-	
Ocak Gözleri				
Ø180 mm Hot Plate	1500 W			
Ø180 mm Hot Plate Rapidli	2000 W			
Ø145 mm Hot Plate	1000 W			
Ø145 mm Hot Plate Rapidli	1500 W			

Not : 4 gözü elektrikli olan ürünler fişsiz olarak üretilmektedir. Ürünün bağlantı kablosu ürünün teknik özelliklerle ve elektrik tüketimiyle uyumlu olmalıdır.

Uyarı : Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

Uyarı : Ürünün mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekir!

Topraklama hattı yapılmadan kullanılması halinde oluşacak hasarlardan, üretici firma sorumlu olmayacaktır.

Uyarı : Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

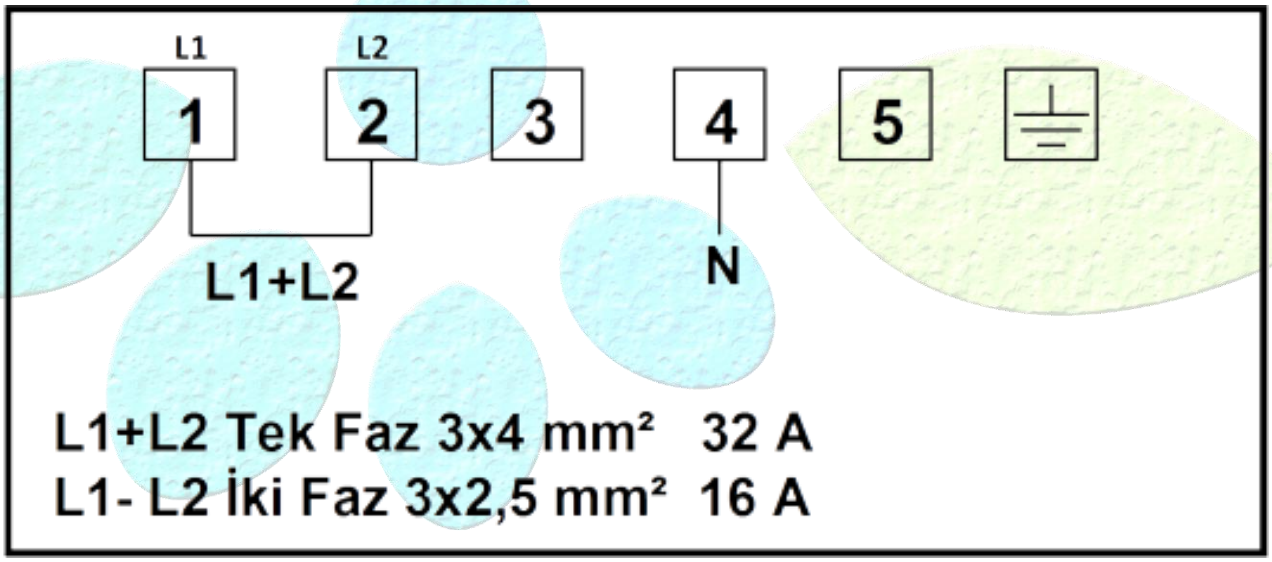
Uyarı : Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

Uyarı : Şebeke besleme verileri, ünitelerin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürünün arka muhafazasındadır.

Uyarı : Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

Şebeke beslemesinde tüm kutupların ayrılması mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesine sahip bir ayırma ünitesi (sigortalar, hat emniyet şalterleri, kontaktörler) bağlanmalı ve bu ayırma ünitesinin tüm kutupları IEE yönergelerine göre fırına bitişik olmalıdır (üzerinde olmamalıdır). Bu talimata uyulmaması, çalışmayla ilgili sorunlara ve ürün garantisinin geçersiz kalmasına neden olabilir.

BAĞLANTI ŞEMASI :



4.KULLANIM

4.1-Gazlı Bekin Çalıştırılması:

- Ürünümüz otomatik ateşleme sistemi ile donatılmıştır. Kullanmak istediğiniz gazlı ocağın kontrol düğmesini bastırınız ve saat yönünün tersine çeviriniz. Düğmeyi basılı tuttuğunuz sürece otomatik çakmak çalışacaktır. İlgili ocağın yandığını gördükten sonra düğmeyi serbest bırakınız ve gazlı ocağın yanar konumda kaldığından emin olunuz. Aksi halde düğmeyi kapatıp önceki işlemleri tekrarlayanız.
- Ateşleme süresinden sonra gaz emniyetinin devreye girme süresi en fazla 10 saniyedir. Bu süre boyunca düğmeyi tam basılı tutunuz. Düğmeyi serbest bırakınız ve gazlı ocağın yanar konumda kaldığından emin olunuz. Aksi halde düğmeyi kapatıp, önceki işlemleri tekrarlayanız. Kontrol düğmesi kapatılmadan, kazayla alev söndüğü takdirde, sönme emniyetinin devreye girmesi için gereken süre en fazla 60 saniyedir.

UYARI: Eğer 15 sn sonunda bek alev almaz ise, cihazı çalıştırmayı durdurun ve bulunduğunuz odanın kapsını açın ya da/ve yeniden çalıştırmak için en az 1 dakika bekleyin.

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

UYARI: Cihazı kullanmadığınız da kumanda düğmelerini her zaman "0" (durdur) konumunda olduğundan emin olun.

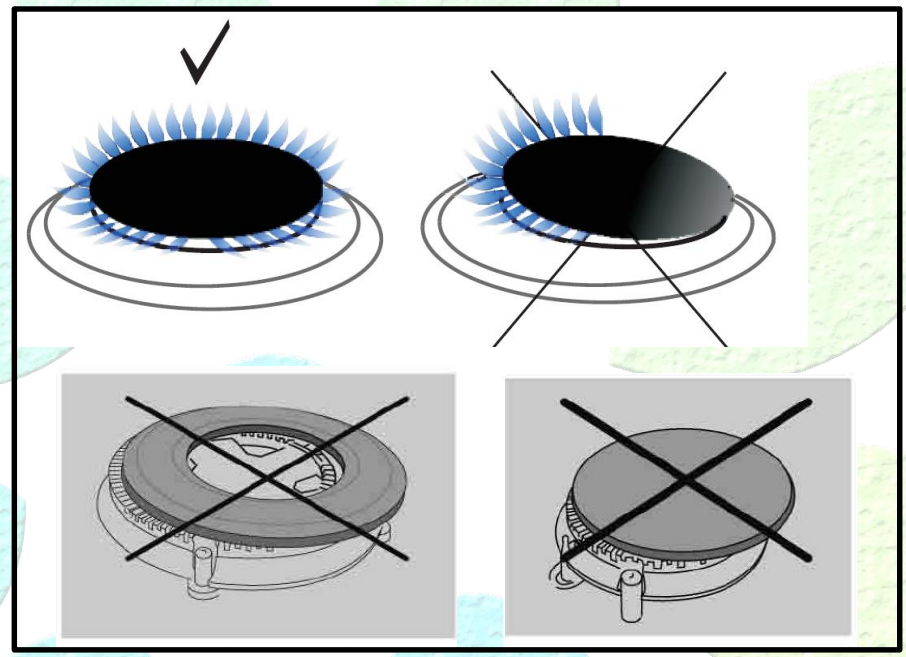
UYARI: Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem , ısı ve yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırınız (fırın üstü aspiratör).

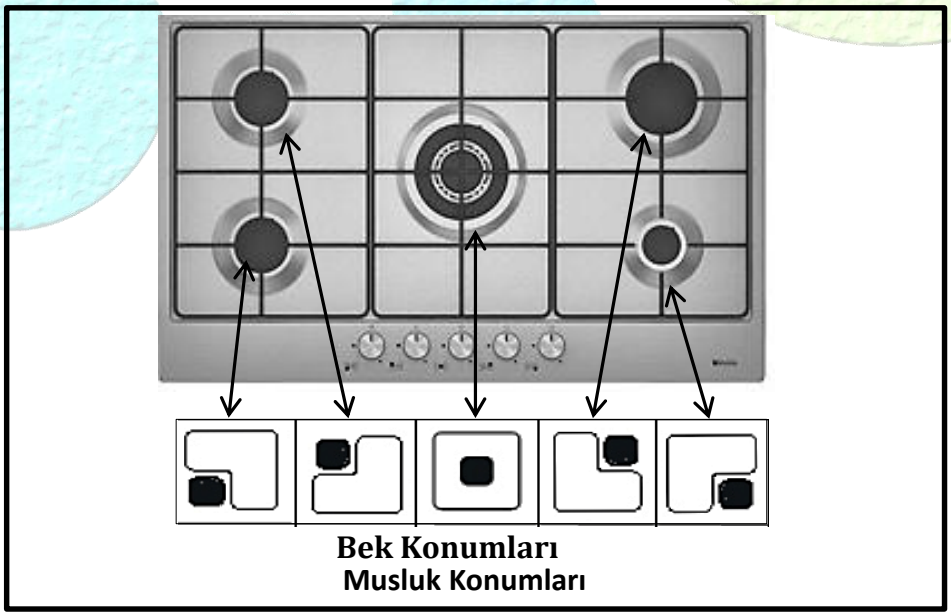
OCAĞINIZDA ATEŞ HERHANGİ BİR NEDEN İLE SÖNDÜĞÜ ZAMAN GAZI KESEN OTOMATİK BİR GÜVENLİK SİSTEMİ VARDIR.

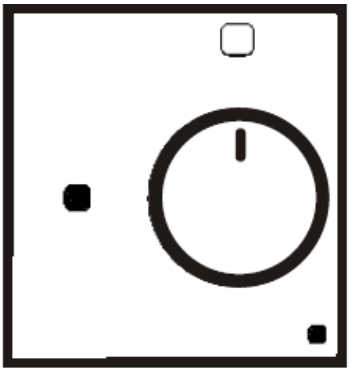
UYARI: Bek alevlerinin kazara sönmüş olması durumunda, bek kontrollü kapatılır ve en az 1 dakika içinde bek tekrar ateşlenmez.

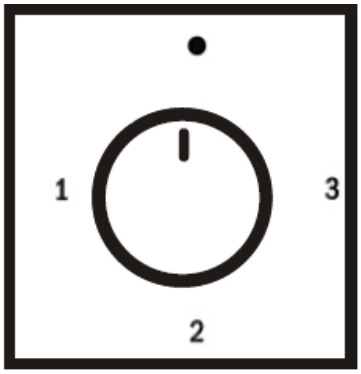
- Ocağınızı çalıştırmadan önce bek şapkası ve brülörü ızgaraların tam olarak yerlerine oturtulduğundan emin olunuz. **Şekil-14**
- Sıvı taşması ve benzeri nedenlerle olabilecek sönmelerde, kısa bir süre gaz çıkar ve ardından sistem kendini kapatır.
- Bazı yanıcıların çıkardığı sesler o yanıcıların gücü ve yakıcı gaz ile alakalıdır; bu hiçbir şekilde pişirmeye ve ürüne zarar vermez.

Şekil-14









Gaz musluğu

Kapalı

Büyük alev

Küçük alev

Elektrikli şalter

kapalı

1 Minimum güç

2 Yarım güç

3 Tam güç

4.2- Elektrikli Isıtıcının Çalıştırılması:

- Isıtıcılar 3 kademeli düğmeler ile kontrol edilir.
- Cihazın ilgili ısıtıcıya ait düğmesini 1-3 kademeleri arasında değiştirerek çalıştırabiliriz. Kontrol düğmeleri altında bulunan ikaz lambasının yanması, cihazın çalışır durumda olduğunu gösterir.

Konum	Pişirme açıklamaları
0	Kapalı
1	Yağ eritmek ve az miktarda sıvının ısıtılması
2	Uzun süreli az miktardaki pişirmeler için
3	Fazla miktarda sıvı kaynatılması ve kızartmalar

Elektrikli ısıtıcı güç konumları

Kademe	Ø145 cm		Ø180 cm		Tolerans
	1000w	**1500w** Rpd	**1500w**	**2000w** Rpd	
1	100w	125	125w	175w	± 100w
2	250w	750w	500w	750w	± 100w
3	1000w	1500w	1500w	2000w	± 100w

UYARI: Elektrikli ısıtıcı ilk 30 dakikalık zaman dilimi içinde koku ve duman çıkartabilir. Bu durum normaldir.

UYARI: Kullanım süresine bağlı olarak inox bek tablalarda elektrikli göz etrafında sararmalar oluşabilir bu durum normaldir.

UYARI: Elektrikli gözler asla ısınmak için kullanılmamalı. Çalışırken mutlaka üzerlerinde yük bulunmalıdır.

4.3- Ocağınızın Etkin ve Verimli Kullanılması:

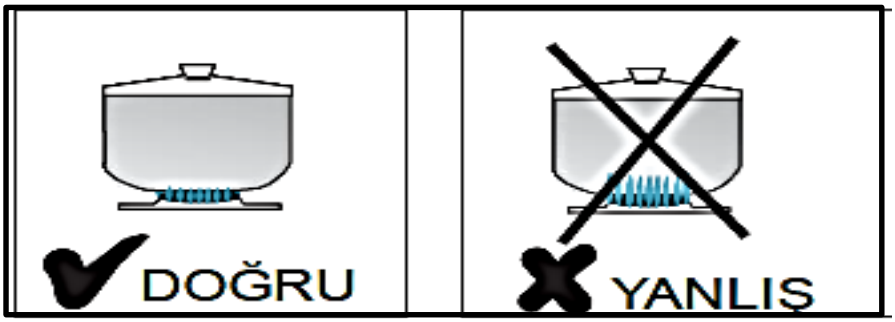
- Gaz tasarrufu yapmak ve en iyi randımanı almak için yanıcılar üzerinde tabanı düz olan tencereler kullanınız. Dışa dönük (dış bükey) tabanlı tencereler kullanılmaması tavsiye edilir.
- Yanıcılar üzerinde uygun çapta tencereler kullanınız. Mümkün olduğu kadar, bek çapından küçük tencereler kullanmayınız. Küçük çaplı tencereler kullanıldığında; ocak üzerinde taşmalara sebep olabileceği gibi, ocağın verimini de düşürür.
- Ocağınızı güvenli ve etkin kullanmak için aşağıdaki şekilde önerilen büyüklükte tencere kullanınız.

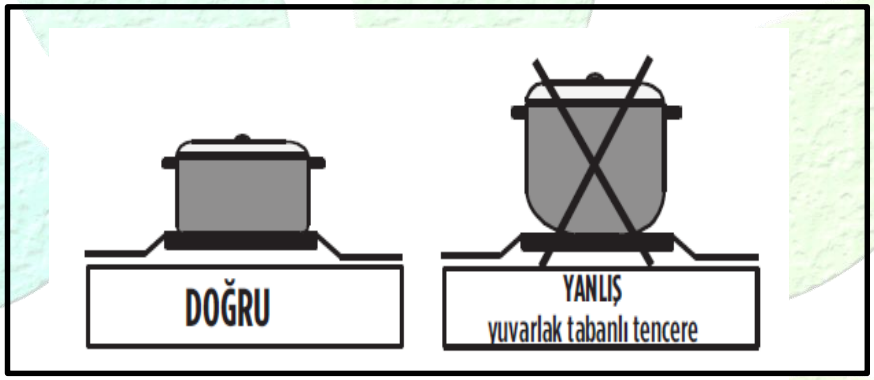
Bek tipi	Tencere çapı	
	Min.	max
Yardımcı bek	80mm	140mm
Normal bek	140mm	200mm
Kuvvetli bek	200mm	240mm
2,5 kW wok	200mm	240mm
3,8 kW wok	240mm	280mm
Elektrikli ısıtıcı Ø145	80mm	160mm
Elektrikli ısıtıcı Ø180	160mm	200mm

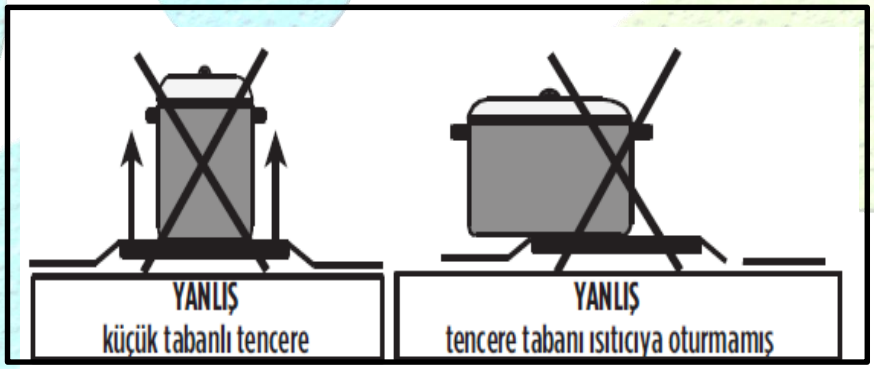
- Cihazı asla boş çalıştırmayınız.
- Boş bir kabı ateş üzerinde bırakmayınız.
- Elektrikli ısıtıcı pişirme sonrasında hala sıcak kalmaktadır. Bu süreyi ısıtma yapmak için kullanabilirsiniz

- Yiyecek kaynama noktasına geldiğinde sıcaklık ayarı düşürülmelidir.
- Pişirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konmalıdır.

Tencerenizi dışarı taşmayacak şekilde ayarlayınız.





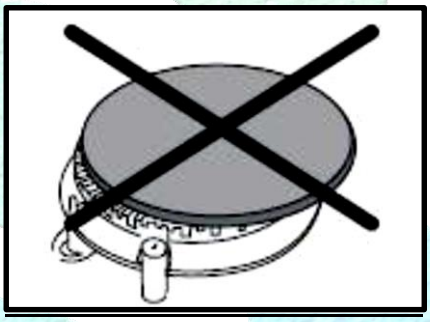


<u>UYARI:</u> Katı veya sıvı yağ ile ocakta dikkatsizce yapılan pişirme işlemi tehlikeli olabilir veya yangına sebep olabilir. **ASLA** yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülebilir.

UYARI: Geniş tabanlı pişirme kapları kullanıldığında, ocak tablasının sararmasına, brülör ve bek kapaklarının erimesine, ızgaraların ve düğmelerinin deformasyonuna, ızgara altındaki tamponların erimesine neden olabilir.

5-TEMİZLİK VE BAKIM

- Inox yüzey, nemli bir bezle silinmeli ve dökülen yağ, limon gibi asitli maddeler kurumadan derhal temizlenmelidir.
- Emaye yüzeyler ve emaye parçalar (bek şapkaları, ızgaralar) deterjanlı ılık suda ıslatılmış bir süngerle temizlenmeli ve daha sonra özenle kurulanmalıdır.
- Bek şapka ve brülörü, ızgara temizlik sonrası cihaz kullanılmadan önce yerlerine düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.



- Ocağın yüzeyi temizlenirken düğmelerin deliklerinden sıvı kaçmamasına özen gösterilmelidir. Aksi takdirde bu sızıntılar zamanla vanaların demir kısımlarına zarar verip çalışmasında sorun yaratabilir.
- Sprey temizlik maddeleri kullanırken ısıtıcı parçaların üzerine sıçramamasına dikkat ediniz.
- Çizilmeleri ve yıpranmayı önlemek için temizlik esnasında kesinlikle tel bez, zımpara, çelik yünü, çamaşır suyu, kuru veya toz deterjan gibi yıpratıcı maddeleri kullanmayınız.
- Inox yüzeyin yanıcılara yakın kısımlarında ısıdan dolayı zamanla renk değişikliği olabilir. Bunun kullanım yönünden bir sakıncası yoktur.
- Gazlı ocakların şapka ve tencere taşıyıcılarını bulaşık makinasında yıkayabilirsiniz. **Parlak renkli kafayı bulaşık makinasında yıkamayınız.**

UYARI: herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekip gaz bağlantısını kapatınız ve cihazın soğumasını bekleyiniz.

- Firmamız, ehliyetsiz kişiler tarafından yapılan cihaz onarım ve bakımından dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Elektrik kablosu hasarlı ise kablonun değişimi sadece yetkili elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Dedantörünüzün her beş yılda bir değiştirilmesini tavsiye ederiz.

  UYARI: Eğer cihazı bir daha kullanmamaya karar verirseniz, ocağın fişini prizden çekiniz. Kullanılmayan cihazlar çocuklar için güvenlik riski taşır. Bu yüzden ocağınızı çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutununuz. Gerekiyorsa orijinal kutusunda saklayınız.
- Gerekirse, elektrikli ocak gözlerini temizlik maddesiyle temizleyin (özel mağazalardan temizleyici / yumuşatıcı temin edilebilir)
- Temizledikten sona üstünün kuruması için birkaç dakika ısıtınız
- Ocağın korunması için zaman zaman üzerini makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız

6-ARIZALAR VE ÇÖZÜMLERİ

Ocak bazen çalışmayabilir ya da çalışması düzgün olmayabilir. Teknik Destek Servisine başvurmadan önce neler yapabileceğimize bir bakalım. Öncelikle gaz ve elektrik besleme şebekelerinde kesinti olmadığından emin olunuz ve özellikle ocağın üzerinde yer alan gaz vanalarının açık olduğunu kontrol ediniz.

Brülör yanmıyor veya alev düzenli değil.

- Brülörün gaz çıkış delikleri tıkanmış,
- Brülörü oluşturan tüm hareketli parçalar doğru şekilde monte edilmemiş,
- Ocağın yakınında hava akımı olabilir.

Alev yandıktan bir süre sonra sönüyor

- Düğmeye tamamen basılmamış olabilir.
- Emniyet donanımının devreye girmesi için düğme yeterince basılı tutulmamış olabilir.

- Brülörün emniyet donanımının karşısına gelen gaz çıkış delikleri tıkanmış olabilir.

Brülör minimum pozisyonunda yanık kalmıyor.

- Gaz çıkış delikleri tıkanmış,
- Ocağın yakınında hava akımı olabilir.
- Minimum ayarı doğru yapılmamış olabilir.

Tencereler dengesiz oturuyor.

- Tencere taşıyıcı düzgün oturtulmamış olabilir.
- Tencere zemini düzgün mü?
- Izgaraların yerleri değişmiş olabilir.
- Izgara contaları eksik olabilir.

Sadece bir kumanda düğmesine basılıyor ama tüm çakmaklar çalışıyor ise,

- Bu normaldir. Çakmak sistemimiz merkezidir ve tüm çakmaklar aynı anda çalışır.

Kumanda düğmelerine basıldığında çakmak çalışmıyor.

- Ocağın elektrik bağlantıları düzgün mü? Sigorta atmış olabilir. Çakmak temiz mi?
- Ocaklar (başlık, kafa vb.)düzgün yerleştirilmiş mi?

Pişirme sırasında düğmeler ısınıyor ise,

- Kumanda düğmelerinin yanındaki ocaklarda küçük pişirme kabı kullanın. Büyük pişirme kabı düğmelerden uzağa konmalıdır. Tavayı ocağın ortasına yerleştirin; tava ve kaplar düğmelere doğru taşmamalıdır.

EĞER ÜRÜNÜNÜZDE HALA BİR PROBLEM VAR İSE LÜTFEN VİNOLA YETKİLİ SERVİSİNİ ARAYINIZ...

Vinola Ankastre Destek Hattı

0850 325 5 999

GARANTİ BELGESİ

Merkez&Showroom: Basın Ekspres Yolu,
Merkez Mahallesi, Ayaz Plaza, No:5 Halkalı, Istanbul, TURKIYE
Tel: +90 212 693 92 94

Fabrika: Organize Sanayi Bolgesi Merzifon-Amasya, TURKIYE
Tel: +90 358 514 92 52 Fax:+90 358 514 92 44

SATICI FİRMANIN	
Ünvanı	
Adresi	
Tel/Fax	
Fatura Tarih ve No.	
Tarih/İmza ve Kaşe	

CİHAZIN	
Cinsi	☐ Ank. Ocak ☐ Ank.Fırın ☐ Mikrodalga Fırın ☐ Davlumbaz ☐ Bulaşık M. ☐ Evye ☐ Aspiratör
Markası	VINOLA
Modeli	
Seri No	
Teslim Tarihi ve Yeri	
Azami Tamir Süresi	20 İş Günüdür
Garanti Süresi	2 Yıldır
İmza	

YETKİLİ SERVİS	
Kaşe/İmza	

Cinsi	ANK. OCAK	ANK. FIRIN	MİKRODALGA F.	BULAŞIK MAK.	DAVLUMBAZ	EVYE	ASPİRATÖR
Belge No	122117	121818	122116	121993	121992	121891	122111
Belge Tarihi	27.03.2013	19.03.2013	27.03.2013	22.03.2013	22.03.2013	22.03.2013	27.03.2013

DİKKAT:Kısım müşteri tarafından mutlaka saklanacaktır,yetkili servisimize gösterilmediği takdirde garanti kapsamı dışında kalınacaktır.

MONTAJ GARANTİ BELGESİ

Merkez&Showroom: Basın Ekspres Yolu,
Merkez Mahallesi, Ayaz Plaza, No:5 Halkalı, Istanbul, TURKIYE
Tel: +90 212 693 92 94
Fabrika: Organize Sanayi Bolgesi Merzifon-Amasya, TURKIYE
Tel: +90 358 514 92 52 Fax:+90 358 514 92 44

CİHAZ SAHİBİNİN	
İsim	
Adresi	
Tel (ev,iş,gsm)	
E-mail	

CİHAZIN	
Cinsi	☐ Ank.Ocak ☐ Ank.Fırın ☐ Mikrodalga Fırın ☐ Davlumbaz ☐ Bulaşık M. ☐ Evye ☐ Aspiratör
Markası	VINOLA
Modeli	
Seri No.	
Fatura Tarihi	
Montaj Tarihi	

YETKİLİ SERVİS	
Ünvanı	
Tel-Fax	
Kaşe/İmza	

Eksiksiz ve okunaklı doldurulacak olan bu belge servis montaj fişi ile birlikte yollandığı takdirde yetkili servise montaj bedeli ödenecektir.

GARANTİ ŞARTLARI

1.Garanti süresi,cihazın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2.Cihazın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.
3.Cihazın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde gaçen süre garanti süresine eklenir,cihazın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre cihaza ilişkin arızanın,servis istasyonun olmaması durumunda cihazın satıcısı bayi acentesi temsilciliği ithalatcısı veya imalâtcısı üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Cihazın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalâtcı üreticiye veya ithalatı cihazın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir cihazın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4.Cihazın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı deştirilen parçaya bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5.Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen cihazın;
- Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra; bu arızaların cihazdan yararlanmamayı sürekli kı lması.
- Tamir için gereken azami sürenin aşılması - Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sıra ile satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatcısı veya imalatcı - üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi. Durumlarında tüketici cihazın ücretsiz değiştirilmesine, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edilebilir.
6.Aşağıdaki durumlarda cihaz garanti kapsamı dışındadır;
- Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar
- Garanti belgesinde tahrifat yapılması halinde
- Montajın Vinola Yetkili Servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından yapılması ve/veya Vinola Yetkili Servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından cihazın onarımına/tadiline kalkışılmışolması durumlarında
- Yetkili VINOLA servis onayı olmayan belgeler geçersiz olup, yetkili servis tarafından montajı yapılamayan cihaz garanti harici kabul edilir.
- Cihazın uygun olmayan elektrik tesisatı, voltaj veya voltaj regülatörünün kullanılarak çalışması veya şebekeden kaynaklanan arızalar
- Cihazın tüketiciye tesliminden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar (taşıma,çarpma,düşürme) uygun olmayan temizleme ürünlerinden kaynaklanan lekeler ve yangın, sel, su basması, yıldırım düşmesi vs. afetlerden meydana gelen arızalar Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında gerçekleşen arızalar ücret karşılığında tamir edilir.
7.Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü' ne başvurulabilir.
Bu belgenin kullanılmasına, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürülüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.