TRIO SGS®








ÜRÜN KODU
WK 25 DE
WB 25 DE
WF 25 DE
WK 25 E
WB 25 E
WF 25 E



WAFFLE MAKİNESİ KULLANMA KILAVUZU

CE

SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ.



WB 25 DE



WB 25 DE



WF 25 DE



WF 25 E

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO	KONULAR
1-2	KAPAK
3	İÇİNDEKİLER
4	SUNUŞ
5	TEKNİK ÖZELLİKLER
6	GENEL ÖLÇÜLER, ELEKTRİK ŞEMASI
7	UYARICI İŞARETLER
8	ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ
9	GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR
10	TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME
11-12	CİHAZIN KULLANIMI , TEMİZLİK VE BAKIM
13	GARANTİ ŞARTLARI
14-15	PATLAMIŞ RESİM
16	YEDEK PARÇA LİSTESİ
17	CE DEKLARASYON

SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 60 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır. Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.
Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

SGS MUTFAK LTD. ŞTİ.

- ☞ Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- ☞ Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır.Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız cihazın montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.



- ☞ Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

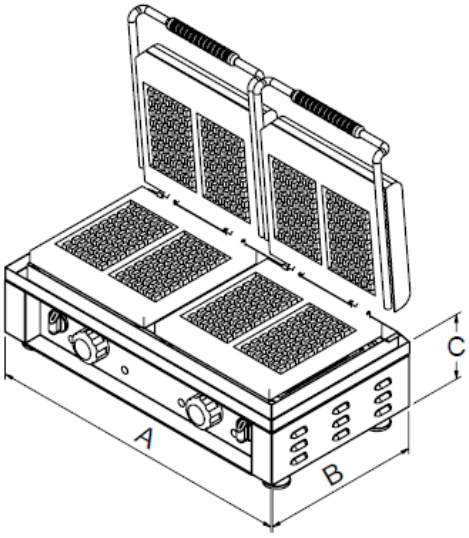
- ☞ Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

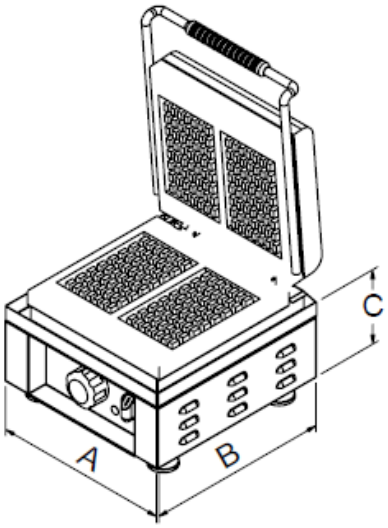
- ☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz…

TEKNİK ÖZELLİKLER

TEKNİK ÖZELLİKLER	TEKLİ WK/WB/WF E	ÇİFTLİ WK/WB/WF DE
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	2,2	2,2 + 2,2
ELEKTRİK BESLEME GERİLİİMİ (V , AC)	230	230
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz.)	50 / 60	50 / 60
NOMINAL AKIM (A)	10	10
BESLEME KABLOSU (damar sayısı x mm²)	3X2,5	3X2,5
MAX.-MIN. ÇALIŞMA SICAKLIĞI (ºC)	280 – 270	280 – 270
PİŞİRİCİ YÜZEY	• PİK DÖKÜM • KARE • YONCA YÜZEYLİ	• PİK DÖKÜM • KARE • YONCA YÜZEYLİ
TERMOSTAT ÇALIŞMA ARALIĞI (°C)	50 – 300	50 – 300
BOYUTLAR (En-Boy-Yükseklik) mm	300x320x300	600x320x300
MAX EĞİM	5°	5°
SINIFI	1	1
KORUMA SINIFI	IP 20	IP 20
ÇALIŞMA TEZGAHI YÜKSEKLİĞİ (MM)	550	550

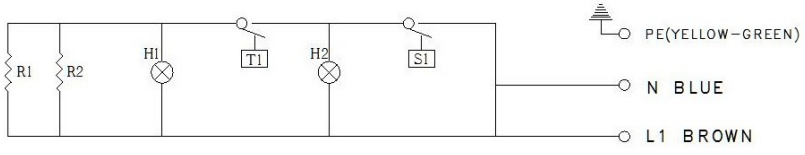
GENEL ÖLÇÜLER





KOD	A	B	C
WK/WB/WF/ 25 E	30 cm	32 cm	30 cm
WK/WB/WF 25 DE	60 cm	32 cm	30 cm

ELEKTRİK ŞEMASI

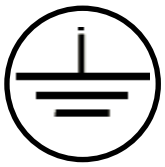


NO	EXPLANATION
R1 , R2	Rezistans
T1	Thermostat (0-300° C)
H1	Thermostat Control Lamb
H2	On Off Control L amb
S1	On Off Thermostat Button

UYARICI İŞARETLER



KORUMA TOPRAKLAMASI



ŞEBEKE TOPRAKLAMASI



ELEKTRİK



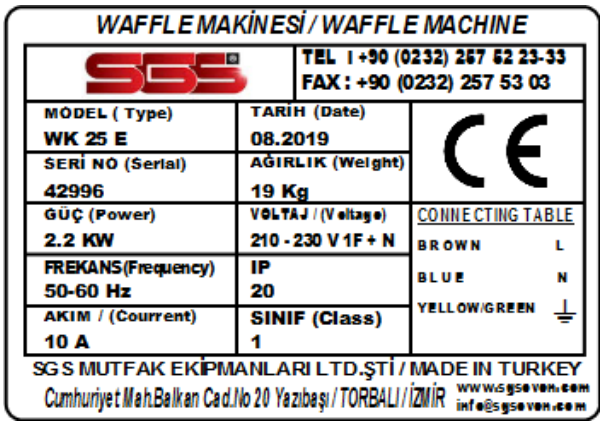
AŞIRI SICAKLIK

ELEKTRİK BAĞLANTI DEĞERLERİ

230V NPE / 50/60 Hz

Gerilim: 230 V
Şebeke Bağlantısı: Monofaze
Toprak Hatlı
Frekans: 50/60 Hz.

ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ

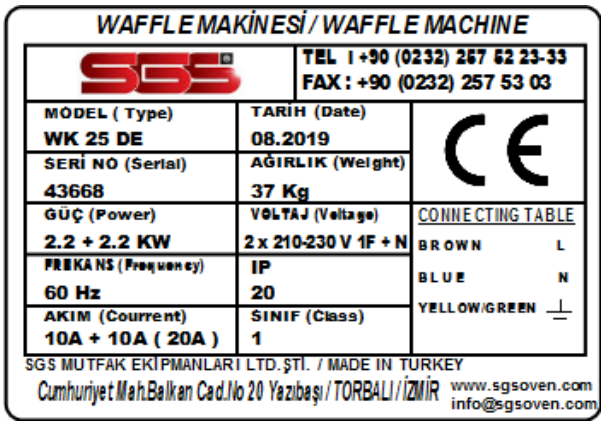

WAFFLE MAKİNESİ / WAFFLE MACHINE

SGS

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	CE
WK 25 E	08.2019	
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
42996	19 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ / (Voltage)	CONNECTING TABLE
2.2 KW	210 - 230 V 1F + N	BROWN L
FREKANS(Frequency)	IP	BLUE N
50-60 Hz	20	YELLOW/GREEN ⏚
AKIM / (Courrent)	SINIF (Class)	
10 A	1	

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com

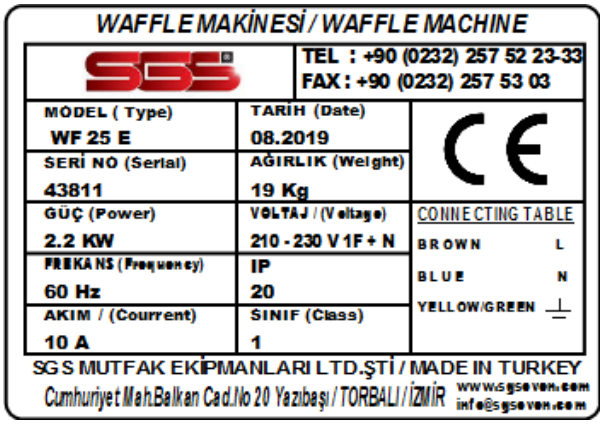

WAFFLE MAKİNESİ / WAFFLE MACHINE

SGS

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	CE
WK 25 DE	08.2019	
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
43668	37 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ (Voltage)	CONNECTING TABLE
2.2 + 2.2 KW	2 x 210-230 V 1F + N	BROWN L
FREKANS (Frequency)	IP	BLUE N
60 Hz	20	YELLOW/GREEN ⏚
AKIM (Courrent)	SINIF (Class)	
10A + 10A (20A)	1	

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ. / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com

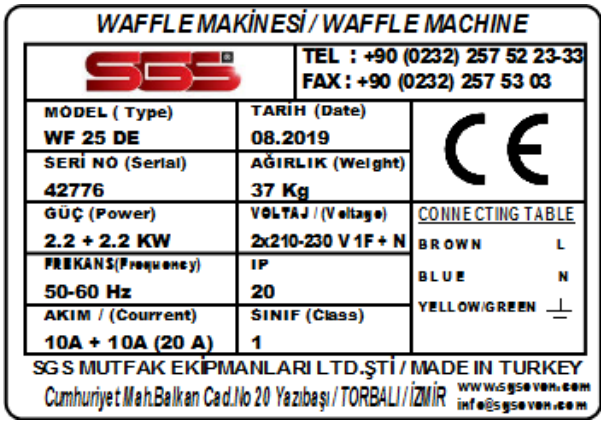

WAFFLE MAKİNESİ / WAFFLE MACHINE

SGS

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	CE
WF 25 E	08.2019	
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
43811	19 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ / (Voltage)	CONNECTING TABLE
2.2 KW	210 - 230 V 1F + N	BROWN L
FREKANS (Frequency)	IP	BLUE N
60 Hz	20	YELLOW/GREEN ⏚
AKIM / (Courrent)	SINIF (Class)	
10 A	1	

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com

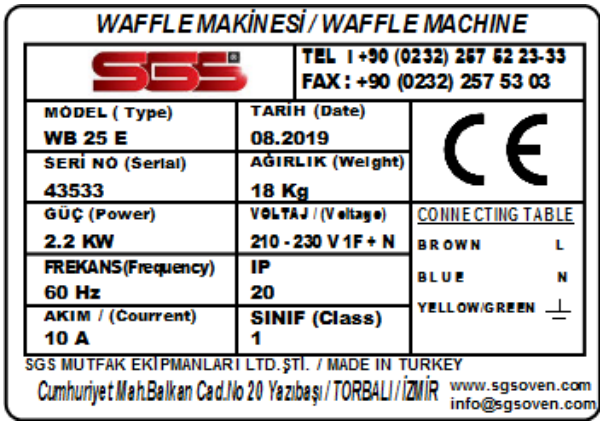

WAFFLE MAKİNESİ / WAFFLE MACHINE

SGS

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	CE
WF 25 DE	08.2019	
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
42776	37 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ / (Voltage)	CONNECTING TABLE
2.2 + 2.2 KW	2x210-230 V 1F + N	BROWN L
FREKANS(Frequency)	IP	BLUE N
50-60 Hz	20	YELLOW/GREEN ⏚
AKIM / (Courrent)	SINIF (Class)	
10A + 10A (20 A)	1	

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com

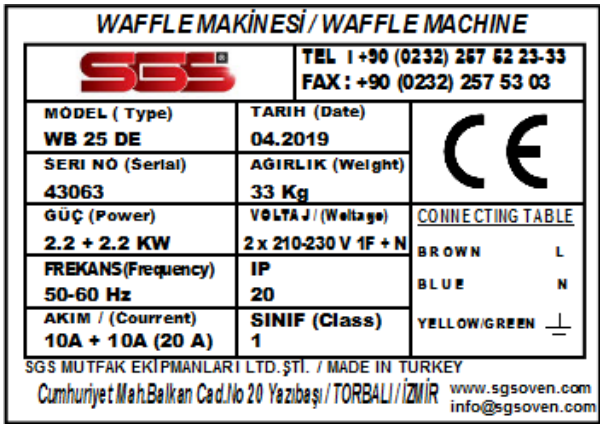

WAFFLE MAKİNESİ / WAFFLE MACHINE

SGS

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	CE
WB 25 E	08.2019	
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
43533	18 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ / (Voltage)	CONNECTING TABLE
2.2 KW	210 - 230 V 1F + N	BROWN L
FREKANS(Frequency)	IP	BLUE N
60 Hz	20	YELLOW/GREEN ⏚
AKIM / (Courrent)	SINIF (Class)	
10 A	1	

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ. / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com


WAFFLE MAKİNESİ / WAFFLE MACHINE

SGS

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	CE
WB 25 DE	04.2019	
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
43063	33 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ / (Voltage)	CONNECTING TABLE
2.2 + 2.2 KW	2 x 210-230 V 1F + N	BROWN L
FREKANS(Frequency)	IP	BLUE N
50-60 Hz	20	YELLOW/GREEN ⏚
AKIM / (Courrent)	SINIF (Class)	
10A + 10A (20 A)	1	

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ. / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com

GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

☞ Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.

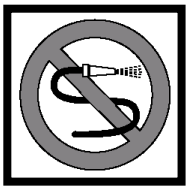


☞ Cihazın su püskürtülerek temizlenmesi gerektiği içermelidir.

☞ Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yanyana kullanabilirsiniz.

☞ Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.

☞ Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.



☞Y tipi tipi bağlantılı cihazlarda Besleme kordonu hasarlanırsa bu kordon tehlikeli bir durumda engel olmak için imalatcıya veya onun servis acentesi yada aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir. _

☞ Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.



☞Cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihaz fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil)veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.



☞ Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.

☞ Cihazın çalışma gerilimi 220 V- 240 V NPE~/ 50 Hz.'dir. Bunun dışında bir besleme gerilimi kullanmayınız.

☞ Kızartılacak olan malzemeler yıkandıktan sonra suyu süzmeden Platenin üzerine konmamalıdır.



☞ Waffle makinesinin fişi takıldıktan sonra termostat ışığı sönmeden plate üzerine kızartılacak malzemeler konmamalıdır (pişirme sıcaklığına ayarlı termostat ışığı sönmeden). Ayarlı termostatın ışığı sönmeden kızartma işlemine başlanırsa nitelikli kızartma yapılamaz.

☞ Elektrik bağlantısı kaçak akım tehlikesine karşı besleme sigortasına 30 mA lik kaçak akım sigortası konularak yapılmalıdır.



☞ Isıya dayanıklı eldiven kullanınız. Demir uçlu spatula kullanmayınız.

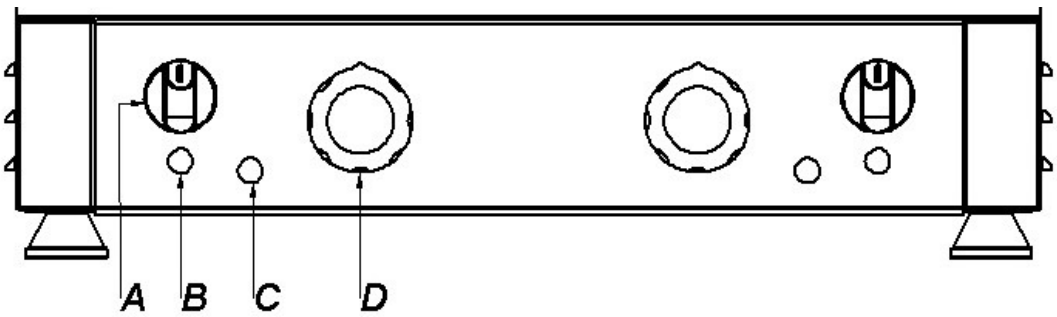
TAŞIMA VE YERDEĞİŞTİRME

* Taşıma işleminden önce şebeke bağlantısı kesilmelidir.
* Cihaz insan gücüyle elde taşınabilir.
* Ürünü taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.
* Cihazın normal çalışma yüksekliğine ulaşabilmesi için altına 550(±10) mm yüksekliğinde tezgah konulması gerekmektedir.
* Cihazın konulacağı setaltı tezgahın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
* Cihazın elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden 1800 mm yükseklikteki sigortaya bağlanmalıdır..

Kullanılacak olan prizlerin en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır. Panoda tekli modeller için 16A otomatik sigorta kullanılmalıdır.

DİKKAT ! :CİHAZINIZI TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ

KONTROL PANELİ



Kontrol Paneli
A.PAKO ŞALTER DÜĞMESİ
B.ENERJİ İKAZ LAMBASI
C.TERMOSTAT İKAZ LAMBASI
D. TERMOSTAT DÜĞMESİ

CİHAZIN KULLANIMI

KULLANIM AMACI VE KULLANIMI
Bu ürün restorantlarda , fast foodlarda, kantin vb. yerlerde kullanılır.
Cihaz ilk kullanımdan önce (fiş prize takılmadan) platine sacından başlayarak komple dış yüzeyi, ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile silinmelidir.
Cihaz havalandırma kanalına bağlı filtreli davlumbaz altına konulmalıdır.
NOT : Kullanım amacı dışına çıkmayınız.
Makine güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalıdır
1.Besleme kablosunu sigortaya bağlayınız.(Cihazda cereyan olduğunu belirten sarı ikaz lambası yanacaktır).
2.Anahtarı açınız ve “0” konumundaki termostatı pişme sıcaklığına (275°C) getiriniz (yeşil ışık yanacaktır).
3.Kullanım sırasında kısa bekleme sürelerinde tasarruf amacıylada olsa ızgaranın elektriğini kesmeyiniz, termostatı 80°C ye getirerek beklemeye alınız.(ızgaranın elektriği kesilirse bir sonraki pişirme işlemi için yeterli sıcaklığa çıkması platine sacının soğumuş olmasından dolayı zaman ve enerji kaybına neden olacaktır.)
4.Günlük kullanımdan sonra önce termostatı “0” konumuna getiriniz. Sonra sırasıyla anahtarı kapalı konuma alınız ve V otomat sigortadan elektriği kesiniz.
5.Cihazın enerjisi kesildikten sonra cihazın temizliğini yapınız.
6.Cihaz -5ºC +40ºC arasındaki sıcaklıklarda ve en fazla %65 nem oranındaki ortam şartlarında çalıştırılması tavsiye edilir

TEMİZLİK VE BAKIM

PERİYODİK BAKIM VE TEMİZLİK
Tüketici tarafından yapılmalıdır:
Cihaz ilk kullanımdan ve daha sonraki her kullanımdan önce ve sonra (cihaza elektrik verilmeden) platine sacından başlanarak komple dış yüzeyi, sünger ve sıvı temizlik malzemesi ile temizleyiniz .
Temizlik esnasında tuz ruhu, cif v.b. gibi temizlik malzemelerini kullanmayınız.

CİHAZIN KULLANIM ÖMRÜ:
Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanım ömrü 10 yıldır.

CİHAZIN KULLANIMI





DİKKAT! : Cihazın montaj ve kullanımında anlatıldığı şekilde kurulup işletilmesine özen gösterilmelidir. Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda size en yakın yetkili servisimize haber veriniz.

CİHAZ ARIZALANDIĞINDA MÜDAHALE YETKİSİ SADECE SGS MUTFAK YETKİLİ SERVİSLERİNİNDİR. YETKİLİ SERVİSLERİN DIŞINDA BİR TEKNİK ELEMAN VEYA EHLİYETSİZ PERSONELİN CİHAZA MÜDAHALESİNDE

CİHAZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR.

BU SEBEPLE YETKİLİ OLMAYAN KİŞİLERİN CİHAZA MÜDAHALE ETMELERİNE KESİNLİKLE İZİN VERMEYİNİZ. BU DURUMLARDA HİÇ BİR ŞEKİLDE ÜRETİCİ FİRMA SORUMLU TUTULAMAZ. SERVİS ESNASINDA YETKİLİ SERVİSLERİMİZE HERHANGİ BİR SEBEPLE ORJİNAL OLMAYAN YEDEK PARÇA KULLANIMI TEKLİF EDİLEMEZ. HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZA TAKILMIŞ OLAN BU ORJİNAL OLMAYAN PARÇALAR

CİHAZI GARANTİ DIŞI BIRAKIR.



SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.

1-) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.

3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4-) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

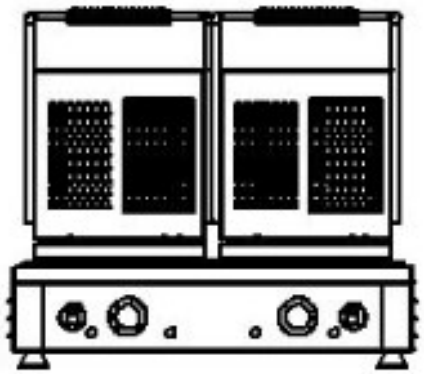
-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

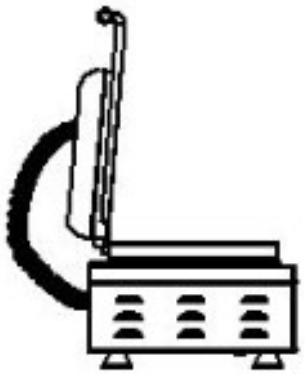
-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

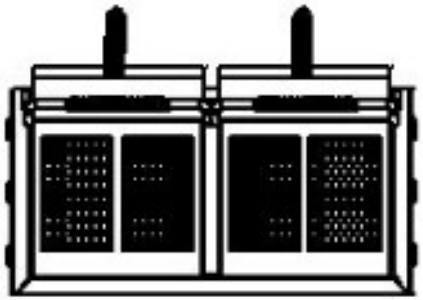
6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

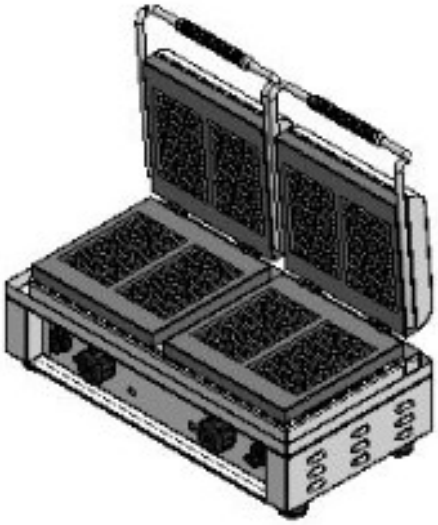
7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

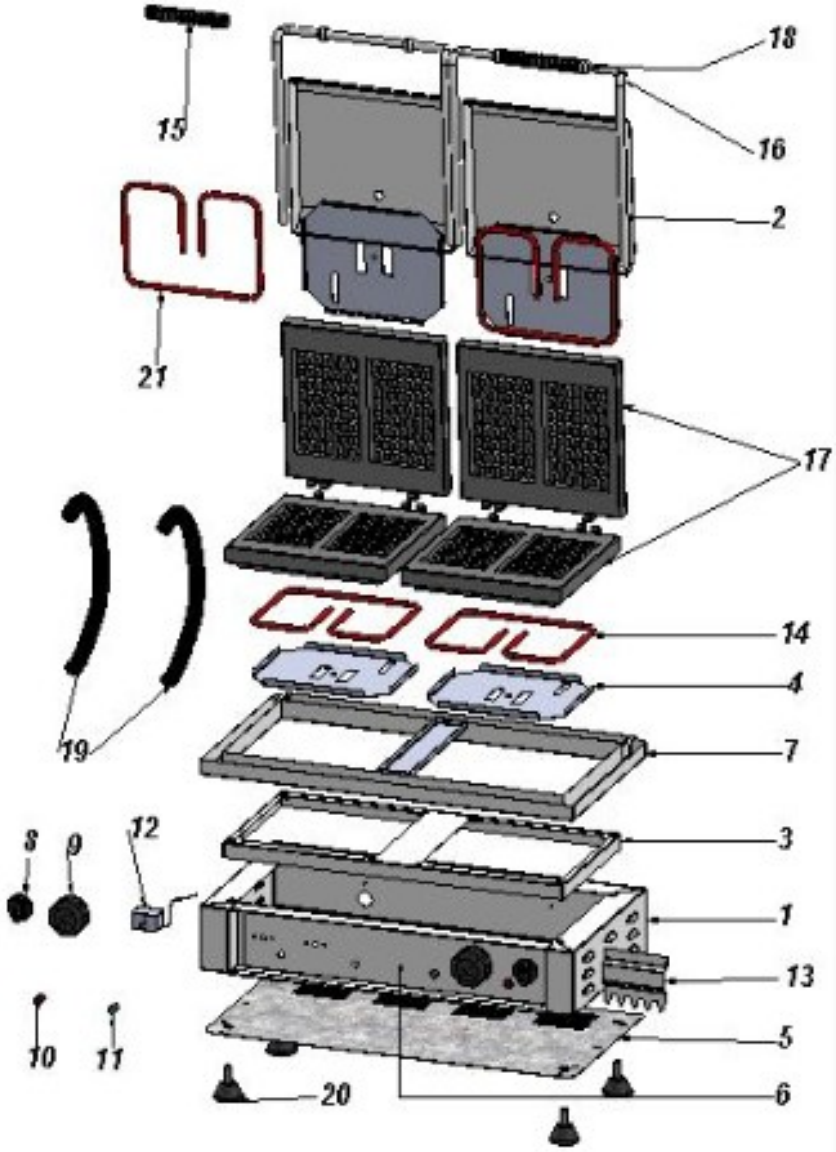
WAFFLE MAKİNALARI / WAFFLE MACHINES



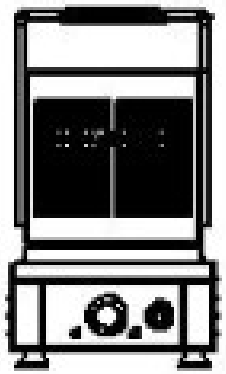


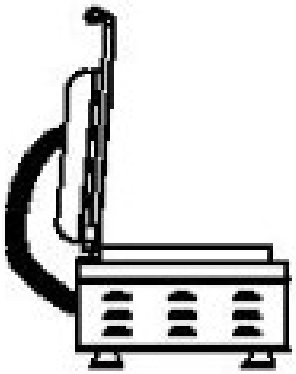


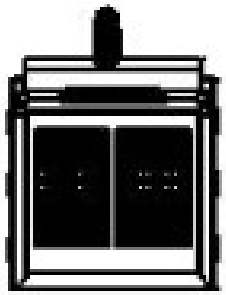




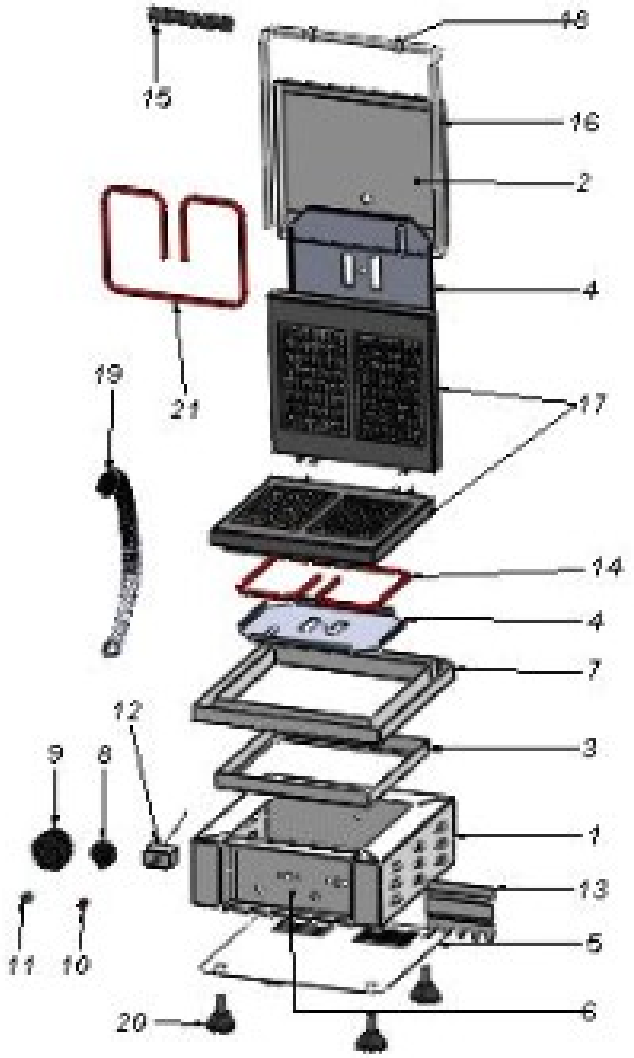
WAFFLE MAKİNALARI / WAFFLE MACHINES











WK25 E - WK25 DE - WB25 E - WB25 DE YEDEK PARÇA LİSTESİ

KOD	PARÇA ADI
1	GÖVDE
2	ÜST KAPAK
3	ÇERÇEVE
4	REZİSTANS TUTUCU
5	HAVALANDIRMA IZGARASI
6	KONTROL PANELİ
7	HAMURLUK
8	PAKO ŞALTER
9	TERMOSTAT DÜĞMESİ
10	ON-OFF LEDİ (KIRMIZI)
11	TERMOSTAT LEDİ (YEŞİL)
12	TERMOSTAT
13	TEMİZLEME APARATI
14	ÜST REZİSTANS
15	BAKALİT KULP
16	TUTMA KULPU
17	PİŞİRME DÖKÜMÜ
18	BAKALİT KULP YÜZÜĞÜ
19	ÜST REZİSTANS KABLOSU KORUYUCU YAYI
20	AYAK
21	ALT REZİSTANS

AB UYGUNLUK BEYANI

FİRMA ADI :SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.

ADRES : Cumhuriyet Mah Balkan Cad No: 20 Yazıbaşı Torbalı İzmir Türkiye

TELEFON :0090 232 2575233 - 2575223 - 2576922 - 2575836

FAKS :0090 232 2575303

WEB :http://www.sgsoven.com

ÜRÜN : WAFFEL MAKİNASI

MODEL : WK 25 E; WK 25 DE; WB 25 E; WB 25 DE

TEST RAPOR NO : CMK201303-01

HARMONİZE STANDART : EN 60335-2-38, EN 60335-1

UYGULANAN DİREKTİFLER : 2014/35/AB ALÇAK GERİLİM DİREKTİFİ

Biz, SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.olarak üretimini yapmakta olduğumuz waffel makina'larının yukarıda verilen ilgili Avrupa Konseyi Yeni Yaklaşım Direktiflerine ve Uyumlaştırılmış EN Standartlarına uygun olduğunu ve bu ürünlerle ilgili bütün sorumlulukları kabul ettiğimizi beyan ederiz.

YER / TARİH : İZMİR / 13.10.2014

GENEL MÜDÜR :

SEBAHTIN YASHAROV YUZEIROV / RUŞEN AKSU

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.
Cumhuriyet Mah. Balkan Cad. No:20
Yazıbaşı-Torbalı/İZMİR-TÜRKİYE

Tel: +90 232 257 52 23
Fax: +90 232 257 53 03

e-mail: info@sgsoven.com
www.sgsoven.com