

leggno

PROCOOK

PREMIUM DÜDÜKLÜ TENCERE
KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ

LE-PCP1212PC6

LE-PCP1212PC4

LE-PCP1216PC64ST

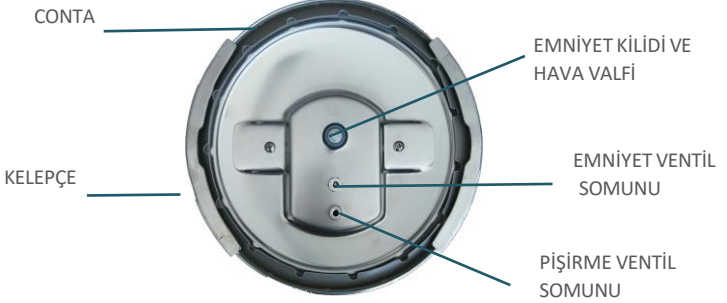
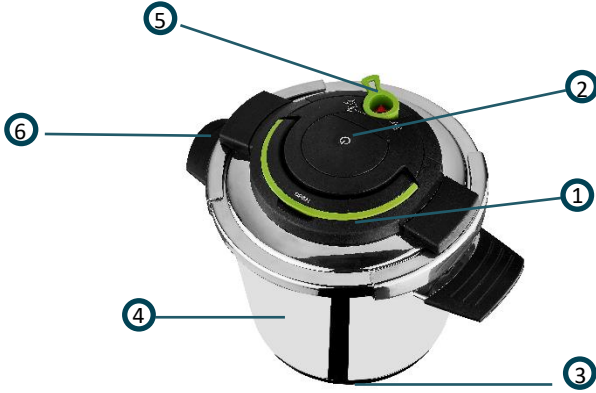
Değerli müşterimiz;

LEGGNO ürünlerini tercih ettiğiniz için teşekkür eder, iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN ÖNEMLİ ÖZELLİKLERİ

- Düdüklü tencereniz kullanışlı, güvenli ve çok kısık ocak ateşiyle size ekonomik pişirme sağlar.
- Özel emniyet kilidi, tencere içinde basınç oluşmaya başladığında kelepçeleri kitleyerek kapağın açılmasını önler.
- Kapak üzerindeki pişirme ventili, "pişirme" yönünde iken tencerede oluşan fazla basıncı içindeki mekanizma sayesinde dışarı atar.
- Sebzeleri, çorbaları, önceden ısıtılmış bakliyatları, konserveleri ve et yemeklerini kısa sürede pişirebilirsiniz.
- Estetik, dayanıklı ve bulaşık makinesinde yıkanabilen 18/10 paslanmaz çelik gövde,
- Dengeli ısı dağılımı için termik taban,
- Kolay taşınmayı sağlayan ergonomik kulplar, Kapağın kolaylıkla açılıp kapanmasını sağlayan kilit mekanizmasına sahiptir.

DÜDÜKLÜ TENCERE



1. Açma Kulbu
2. Kapatma Düğmesi
3. Termal Kapsül Taban
4. Paslanmaz Çelik Gövde
5. Basınç Ayar Ventili
6. Tutma Kulbu

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİ KULLANIRKEN UYMANIZ GEREKEN ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI

- Tencerenizi çocukların ulaşabileceği yerlere bırakmayınız; çocuklara kullandırmayınız.
- Tencerenizi kesinlikle sıcak fırın içine koymayınız.
- Tencerenizde kesinlikle yağda kızartma yapmayınız.
- Pişirme işleminden önce kapağın tam kapandığından emin olunuz.
- Dödüklü tencerenizi içinde sıvı olmadan kesinlikle kullanmayınız.
- Tencerenizi kullanma talimatlarını bilmeyen kişilere kullandırmayınız.
- Dödüklü tencereler sulu yemekler pişirmek üzere tasarlanmış basınçlı kaplardır. Başka bir amaç için kesinlikle kullanmayınız.

EMNİYET İLE İLGİLİ UYARILAR

- Emniyet düzeneklerinde herhangi bir değişiklik yapmayınız.
- Çalışma ve emniyet düzeneklerinde değişiklik gerekirse orijinal parçalar kullanılmalıdır.
- Herhangi bir tamir durumu gerektiğinde imalatçı firmaya başvurmak gerekir.

DÜDÜKLÜ TENCERİYİ KULLANMA TALİMATI

- DÜdÜklÜ tencerenizi kullanmadan Önce lÜtfen aŐađıdaki talimatları okuyunuz.
- DÜdÜklÜ tencerenizin kapağını, contasını ve tenceresini bulaşık deterjanı ile bol sıcak suda yıkayınız ve mutlaka her yıkamadan sonra kurulayınız.
- Tencerenize en az minimum iŐaretine kadar sıvı/su ile doldurunuz, yiyecek dahil maksimum seviyesini geçmeyiniz. GeniŐleyen pirinç ve kurutulmuŐ sebzeler gibi gıda maddeler piŐirirken tencerenizi yiyecek dahil yarısından fazla doldurmayınız.
- Pişirme ventili düğmesini, her kapak kapatmadan Önce “buhar boşaltma” konumuna getiriniz.
- Kapağı kapatırken, bir elinizle plastik kısmından bastırınız.
- Kelepeçlerin tencerenin eteğine tam geçtiğini ve tencereye dayandığını her kapatma işleminden sonra mutlaka kontrol ediniz.
- Ateşi tencerenin altından yanlara taŐmayacak kadar açınız.
- Pişirme ventilinden kuvvetli buhar çıkışı başlayınca, Önce ateşi en kısık ayarına getiriniz ve pişirme ventilini “pişirme” konumuna tam çeviriniz. Bu andan itibaren pişirme süresi başlar.

- İstedığınız pişirme süresi için zaman tutunuz. Ateşi kısıtığınız halde pişirme ventilinden buhar çıkışı fazla oluyorsa, ateşi en az olan ocak gözünü seçiniz.
- Pişirme süresi sonunda ateşi kapatınız ve basıncı hemen boşaltmayınız; en az(minimum) 5 dakika bekledikten sonra, pişirme ventilini elinize buhar gelmeyecek şekilde çevirerek tencerede kalan basıncı tamamen boşaltınız.
- Açma butonuna basarak kelepçelerin açılmasını sağlayınız.
- Kapağı her zaman kendinizden uzak tarafa doğru açmaya dikkat ediniz. Dödüklü tencerenizin kapağı açılmadığında, açmak için zorlamayınız, içindeki basıncın bittiğinden emin olunuz.
- Kullandıktan sonra kapağı, contayı ve tencereyi yıkayıp kurulayınız.
- Contayı hafifçe çiçek yağı ile yağlayınız.
- Dödüklü tencerenizi kullanmadığınız zamanlarda kapağı üzerine ters olarak koyup kaldırınız.

DÜDÜKLÜ TENCERENİN PİŞİRME İŞLEMİNE HAZIRLANMASI

- **Düdüklü Tencere Kapağının Açılması:**

Piştirme ventili düğmesi “buhar boşaltma” konumunda iken kapak tutma kulbunun altındaki açma butonuna başparmağınızla basarak, kelepçelerin her iki yana açılmasını sağlayınız. Kapağı tencere üzerinden kaldırınız.

- **Yemek Malzemelerinin Tencereye Konulması:**

Her pişirmede tencereye en az bir bardak sıvı/su ilave ediniz. Tencereyi en fazla “Max” çizgisini geçmeyecek şekilde doldurunuz. Bu seviyeye sıvı ve yemek malzemeleri dahildir. Şayet köpük yapacak yiyecekler (baklagiller, bezelye, pirinç v.b) pişirecekseniz, tencerenizi yarısından az doldurunuz.

Unutmayınız; tencerenizin yarısı yemek malzemeleri için, diğer yarısı da basınç birikmesi içindir. Basınç birikecek hacim ne kadar fazla olursa, piştirme süresi o kadar kısa olacaktır.

- **Düdüklü Tencere Kapağının Kapatılması:**

Pişirme ventil düğmesi "buhar boşaltma" konumunda olmalıdır. Kelepçeler açık durumda iken kapağı tencerenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı üstten bir elinizle bastırırken, diğer elinizin başparmağını kullanarak kapama butonuna basınız. Kelepçelerin tencereye kilitlendiğini ve tencere gövdesine tamamen temas ettiğini kontrol ediniz.

- **Pişirme İşlemi:**

Düdüklü tencerenizi ısı kaynağının üzerine yerleştiriniz. Ocak alevinin tencere kenarlarından taşmamasına dikkat ediniz. Pişirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda, yani tam açık olmalıdır. Bir süre sonra pişirme ventil düğmesinden fışlama ile kuvvetli buhar çıkmaya başlayınca, önce ısı kaynağını en düşük seviyeye getiriniz. Pişirme ventil düğmesini yemeğinizin cinsine göre pişirme 1 veya 2 çeviriniz. Bu andan itibaren pişirme süresi başlamıştır, zaman tutunuz. Pişirme süresince pişirme ventiline müdahale de bulunmayınız, ventil içindeki sübap oluşan fazla basıncı dışarı atacaktır. Unutmayınız; düdüklü tencerelerde pişirme ateşi ne kadar kısık olursa o derecede ekonomik ve lezzetli yemekler pişirirsiniz.

- **Pişirmenin Sona Ermesi:**

Pişirme sũresinin sonunda ısı kaynağını kapatınız ve tencerenizi minimum 3-5 dakika dinlenmeye bırakınız. Bu bekleme sũresi içinde tencere içindeki basınç en aza inecektir. Tencerenizi açmak istediğinizde pişirme ventilini yavaşça "buhar boşaltma" yũnũne doğru çevirerek tencere içinde kalan basıncın tamamını boşaltınız. Tencere içinde basınç varken kapağı açmak için zorlamayınız. Basınç boşaltma sırasında buhar pũskũrtmelerine dikkat ediniz. Sabırlı ve mutlaka dikkatli olunuz. Tencerenizin basınç ile yemek pişirdiğini kesinlikle unutmayınız. Kullanma talimatlarına uyularak kullanılan dũdũklũ tencerenin hiçbir tehlikesi olmadığını gũreceksiniz. Lezzetli ve gũzel yemekler pişirebilmek için zamanlamayı doğru yapınız.

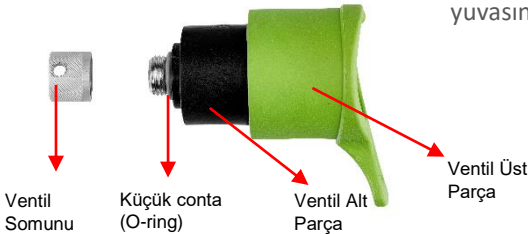
• Temizleme ve Bakım:

Düdüklü tencerenizin kapağını ve tenceresini elde veya bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapak contasını sadece elde yıkayınız. Tencereyi, kapağı ve contaı yıkadıktan sonra kurulayınız. Kurulanmayan tencerelerde suyun özelliğine göre kireç lekeleri oluşabilir. Contanın yeniden yerine takılması için conta yüzeyinde “kapağa gelecek taraf” yazısının kapağa bakacak şekilde olmasına dikkat ediniz. Çizici ve aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

İnatçı lekeleri temizlemek için 2 bardak suya yarım limon suyu ilave ederek 5 dakika basınçlı olarak kaynatınız. Ateşten alıp basıncın düşmesini bekleyiniz ve soğumaya bırakınız. Ardından bol sıcak su ile durulayınız. Tencerenizi kullanmadığınız zamanlar, kapağını tencerenin üzerine ters olarak koyup kaldırınız.

• Pişirme Ventili Düğmesi:

Resim 1



Pişirme ventilinin bağlı olduğu kapağın altındaki somunu sökünüz ve ventil yuvasından çıkarınız

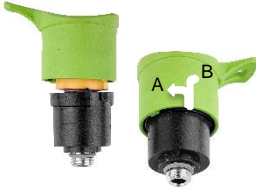
Resim 2



Resim 3



Resim 4



Resim 5

Pişirme ventilini her iki elinizle resimdeki gibi tutunuz ve alt parçayı saatin ters yönünde hafifçe çevirerek iki parçayı birbirinden ayırınız.

Her iki parçayı da kontrol ediniz, biriken yemek kalıntılarını küçük fırça vb. yardımcı ile temizleyiniz.

Pişirme ventillerini tekrar bir araya getirmek için Resim 4 te olduğu gibi her iki parçayı birleştirmeden önce sırasıyla; (resim 3) ok ile işaretli olan sarı halkadaki çıkıntıyı siyah alt parçanın iç kısmındaki yuvasına hizalayınız (resim 4'te) olduğu gibi hafifçe bastırarak oturtunuz. (resim 5-A da) olduğu gibi alt parçayı hafifçe saatin tersi yönünde çevirerek iki parçayı birbirine kilitleyiniz. Son olarak ventili kapaktaki yuvasına oturtunuz ve alttan ventil somununu sıkınız. Dikkat ! Alt tarafta bulunan küçük contanın(O-ring) kaybolmamasına dikkat ediniz.

Pişirme Ventilinden Pişirme Konumunda Fazla Buhar Geliyorsa:

- Isı kaynağı çok ağıktır. Ocak ateşini m¼mk¼n olduğu kadar azaltınız.
- Pişirme ventili kirlenmiştir. Tencere basıncını boşalttıktan sonra s¼kerek temizleyiniz.
- Pişirme ventili arızalanmış olabilir. İmalatçı firmadan yenisi ile değiştiriniz.

D¼d¼kl¼ Tencerenin Kapağı Ağılmıyorsa:

- Tencerenin içinde basınç bitmemiş ise emniyet kilidi devrededir. Bir s¼re bekleyip tekrar deneyiniz.
- Soğuma yavaş olursa tencere içinde vakum oluşabilir, pişirme ventilini buhar boşaltmaya yavaş bir şekilde tam çevirip kapağı ağmayı deneyiniz. Buhar çıkışı fazla ise tekrar kademeye alıp dinlendirmeye bırakınız. Açmak için kapağı asla zorlamayınız.
- Pişirme ventili tıkanmış olabilir. Tencerenin tamamen soğumasını bekleyiniz.

Tencere ile Kapak Arasından Buhar Geliyorsa:

- Kapak contasının temizliğini, hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Contayı kapak içine uygun olarak yerleştiriniz.
- Tencere içinde basınç çok yavaş olur ise conta basıncı tutmayabilir.
- Pişirme ventili buhar boşaltma konumunda iken, kapak üzerinde elle biraz bastırınız. Yine kapak ile tencere arasından buhar geliyor ise contayı imalatçı firmadan temin ederek değiştiriniz.

Pişirme Ventilinden Buhar ıkmıyorsa:

- Pişirme ventili tıkanmış- veya kirlenmiş olabilir. Tencereyi tamamen soğutunuz ve talimatlara uygun olarak pişirme ventilini sökerek temizleyiniz.
- Tencereye sıvı konmamış olabilir, en az bir bardak sıvı ilave ediniz.
- Conta hasarlı olabilir, kontrol ediniz.

Kapak Kapanmıyorsa:

- Contayı kapak içine uygun şekilde yerleştiriniz.
- Kelepeelerin her iki yana tam açılmasını sağlayınız.
- Tencere içinde kaynar vaziyette yemek varsa, kapağı tencere üzerine koyduğunuzda içinde oluşan basınç kapağı yukarı doğru kaldıracak ve kilitleme zorlaşacaktır. Pişirme ventilini "buhar boşaltma" konumuna getirip, kapağı elle bastırarak kilitlemeyi deneyiniz.
- Kapak mekanizması arızalanmış olabilir, tencereyi aldığınız yere veya imalati firmaya başvurunuz.

Basınçlı Pişirmenin Faydaları:

Basınçlı pişirme ile normal tencerede saatlerce süren pişirme işlemini dakikalara indirebilirsiniz. Pişirme süresi kısaldığından ve kısık ateşe (l ateş) pişirme yapıldığından, enerji tasarrufu sağlarsınız. Basınç altında ve kısa sürede pişen yemekler tazeliğinden bir şey kaybetmezler, siz de lezzetli ve sağlıklı yemekler pişirmiş olursunuz.

Güvenlik Sistemleri:

Düdüklü tencereniz 1 kademedede 0,4 bar; 2 kademedede 0,6 bar basınçla pişirme yapar, oluşan fazla basınç pişirme ventilinden dışarı atılır. Herhangi bir nedenle pişirme ventili tıkanırrsa tencere içindeki basınç 1,5 bara ulaşmadan emniyet ventili devreye girer ve fazla basıncı boşaltır. Şayet hem pişirme ventili hem de emniyet ventili tıkanırssa 1,5 bardan sonra tencere ile kapak arasından, contadan basıncın tamamı boşalır.

Hava Valfi (Emniyet Kilidi):

Kapak tencereye kapatılırken, tencere içinde sıkışacak olan basıncı dışarı atarak kapağın tencereye uygun şekilde oturmasını sağlar. Kelepçeler açık olduğu sürece hava valfi açık durumdadır. Kapama butonuna basıldığında, hava valfi serbest kalır ve yay yardımıyla hava çıkışını kapatır. Aynı zamanda açma butonunun önüne gelerek emniyet kilidi görevi yapar. Tencere içinde basınç olduğu sürece kapağı açamazsınız.

PIŞIRME SÜRELERİ

SEBZE

Enginar (tüm)	15-20 dk.	Kademe 1
Karnabahar/Brokoli (çiçekler halinde)	2-3 dk.	Kademe 1
Karnabahar (tüm)	8-10 dk.	Kademe 1
Taze Fasulye	5-7 dk.	Kademe 1
Alabaş (parça halinde)	5-8 dk.	Kademe 1
Mısır Koçanı	5-6 dk.	Kademe 1
Karışık Sebze	5-6 dk.	Kademe 1
Havuç	4-6 dk.	Kademe 1
Biber	1-2 dk.	Kademe 1
Kırmızı Beyaz Lahana (şerit halinde)	7-10 dk.	Kademe 1
Beyaz Kuşkonmaz (tüm)	5-7 dk.	Kademe 1
Milano Lahanası (şerit halinde)	7-10 dk.	Kademe 1
Kabuksuz Patates (dörde bölünmüş)	8-10 dk.	Kademe 2
Kabuklu Haşlanan Patates (tüm)	12-15 dk.	Kademe 2

PİŞİRME SÜRELERİ

BAKLAGİLLER

Mercimek (yumuşatılmamış)	10-15 dk.	Kademe 2
Bezelye (kabuksu, yumuşatılmamış)	12-15 dk.	Kademe 2
Kaba Kırılmış Arpa	15-20 dk.	Kademe 2
Darı,Kara Buğday (şişmeye bırakmayın)	6-7 dk.	Kademe 2
Doğal Pirinç (şişmeye bırakmayın)	7-9 dk.	Kademe 2
Yulaf, Buğday, Arpa, Çavdar, Kızıl Buğday, Olgunlaşmamış Buğday (şişmeye bırakın)	8-9 dk.	Kademe 2

ÇORBA VE TÜRLÜLER

Sebze Çorbası	4-6 dk.	Kademe 1
Patates Çorbası	6-8 dk.	Kademe 1
Gulaş Çorbası	10-15 dk.	Kademe 1
Sığır Et Suyu	35-40 dk.	Kademe 1

PİŞİRME SÜRELERİ

DANA & SIĞIR

Dana Eti (kuşbaşı)	5-6 dk.	Kademe 2
Dana Rostosu	15-20 dk.	Kademe 2
Dana Paça	15-20 dk.	Kademe 2
Siğir Gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Dilinmiş Kol (çorbalık)	20-25 dk.	Kademe 2
Et Sarması/Fileto	20-25 dk.	Kademe 2
Siğir Rostosu	30-40 dk.	Kademe 2
Bihek	40-60 dk.	Kademe 2

Kuzu Eti

Kuzu Sote	10-15 dk.	Kademe 2
Kuzu Rostu	15-20 dk.	Kademe 2

PİŞİRME SÜRELERİ

KÜMES HAYVANLARI

Tavuk But/Tavuk Göğsü	10-15 dk	Kademe 2
Hindi But/Hindi Göğsü	20-25 dk	Kademe 2
Çorbalık Tavuk (büyüklüğüne ve yaşına göre)	25-35 dk	Kademe 2

BALIK

Balık Sote	4-6 dk.	Kademe 1
Somon Balığı	6-8 dk.	Kademe 1
Mezgit	10-15 dk.	Kademe 1
Levrek	35-40 dk.	Kademe 1

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösterilmelidir. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe vb.) etkenlere karşı koruyunuz.

GARANTİ DIŞI DURUMLAR

- Kullanım hatası sonucunda yanan, kararan, renk değiştiren, kırılan, deforme olan, tabanı zarar gören ürünler,
- Ürünün tüketiciye tesliminden sonra taşıma esnasında oluşan hasar ve arızalar,
- Dış etkenler (vurma, çarpma, düşürme vb.) nedeniyle meydana gelebilecek zarar.

CE BELGE NUMARASI

CE 2737

Modul B Sertifika Numarası

2737-20-IS-2168-TAT-2020-618

Modul C2 Sertifika Numarası

2737-20-IS-2168-TAT-2020-619

GARANTİ BELGESİ

1) Garanti süresi, fatura tarihinden itibaren başlar ve tüketiciler için 2 yıldır. Malı mesleki ve ticari amaçlı olarak kullanan Tacirler (müşteri) için ise garanti süresi firmamıza belirlenmekte olup 1 yıldır.

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

3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 nci maddesinde yer alan;

- a. Sözleşmeden dönme,
- b. Satış bedelinden indirim isteme,
- c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
- d. Satılanın aypsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür.

Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici ve ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Malın garanti süresince, 1 yıl içerisinde aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içinde farklı arızaların toplamında altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra bu arızaların maldan yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumunda;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6) Malın tamir süresi 20 iş günü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

Malın garanti süresi içerisinde arızalanmaması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CONTA TALİMATLARI

Düdüklü tencerede kullanılan kapak contası, kullanım sıklığı, kullanılan temizleme malzemelerine ve saklama koşullarına göre deforme olabilir ve buhar kaçırabilir. Bu kapak contası sarf malzemedir garanti kapsamına değildir. Satıcı, imalatçı ve yetkili servislerden ücretli olarak temin edilebilir.

Conta Model No: 113 01 007

GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI FİRMANIN

Ünvanı: ENSA Mutfak Ürünleri San.
Ve Tic. A.Ş
Adresi: Altunizade mah. Ord.Prof.
Fahrettin Kerim Gökay cad. B Blok
No: 13/3 Üsküdar İSTANBUL
Telefon: +90 216 644 44 44
E-Posta: info@leggno.com

FİRMA YETKİLİSİNİN
İmza ve Kaşesi:

Malın Cinsi: Düdüklü Tencere
Model: Premium
Bakanlıkça Bildirilen Kullanım Ömrü:
Garanti Süresi: 2 yıl
Azami Tamir Süresi: 20 İş Günü

SATICI FİRMANIN

Ünvanı: Adresi:
Telefon:
Fatura Tarihi Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Faks:
E-Posta:

FİRMA YETKİLİSİNİN
İmza ve Kaşesi:

leggno

Çözüm Merkezi

444 4 397

0850 73 01 73

Mail: info@leggno.com
<https://www.leggno.com>



leggnotr



leggnotr



leggno_t
r