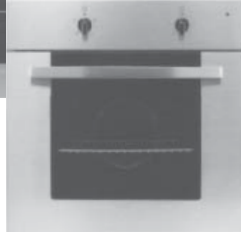


TERMİKEL

" Kalitesiyle Özel "



13550 - 13551
13552 - 13553
13554 - 13555
13556 - 13557
13560 - 13540



**ANKASTRE ELEKTRİKLİ FIRIN
KULLANMA KLAVUZU**



ÜRETİCİ

Termikel Madeni Eşya San.İhr.Tic.A.Ş.

1. OSB Kırımhanlığı Cd. No:17
06930 Sincan / ANKARA

Tel : +90 (312) 589 29 00

Fax : +90 (312) 589 29 29

Sayın Müşteri,
Ürününü kolayca ve daha iyi kullanmak için lütfen kullanma kılavuzunu okuyunuz. Daha sonra yararlanmak üzere güvenli, bir yerde muhafaza ediniz.

2.nci bölümde emniyetle ilgili bilgileri bulabilirsiniz. Lütfen ürününüzde herhangi bir arıza veya eksiklik olup olmadığını kontrol ediniz.

Nakliyattan ileri gelen herhangi bir arıza tespit etmeniz durumunda, lütfen ürünü aldığınız satış şubesi ile veya ürünü size gönderen büyük mağaza ile temasa geçiniz. Fırınınızı iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

İÇİNDEKİLER:

Bölüm 1

Teknik Özellikler & Fırının Bölümleri

Bölüm 2

Önemli Güvenlik Uyarıları

Bölüm 3

Fırının Yerleşimi

Bölüm 4

Kontrol Panelinin Tanıtımı

Bölüm 5

Fırınların Kullanımı

Bölüm 6

Fırında Izgara

Bölüm 7

Zaman Saati Ayarı (Opsiyonel)

Bölüm 8

Bakım ve Temizlik

Bölüm 9

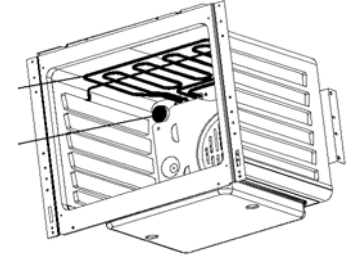
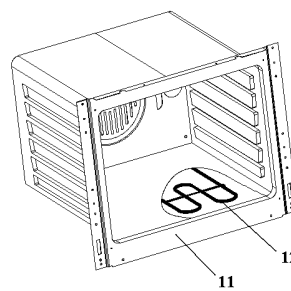
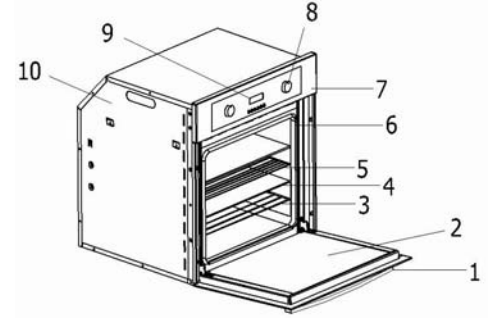
Nakliye İle İlgili Bilgiler

Bölüm 10

Sorun Giderme

FIRININ BÖLÜMLERİ

- 1 – Fırın Kulbu
- 2 – Fırın Cam Kapak
- 3 – Trivet Izgara
- 4 – Tepsi
- 5 – Tel Izgara
- 6 – Fırın Contası
- 7 – Kumanda Paneli
- 8 – Kontrol düğmeleri
- 9 – Dijital Zaman Saati
- 10 – Dış Gövde
- 11 – İç Gövde
- 12 – Alt Rezistans
- 13 – Üst Rezistans
- 14 – İç Aydınlatma Lambası



Kapasite Etiketi

Fırınıza yapılmış etikette fırının toplam gücü, akım, voltaj bilgilerinize ulaşabilirsiniz.

TERMİKEL <small>Qualità nella vita ogni giorno</small>	Ser. No.	EN 60335 - 2 - 6	V	Hz	W	CE
16 A	10000	Typ :	230V	50	3350	

Seri Numarası

Model Numarası

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		13550	13551	13552	13553	13554	13555	13556	13557	13560	13540
Renk		Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox+cam	Inox+cam	Inox+cam	Inox+cam
Termostat	Fırın	285 C	285 C	285 C	285 C	285 C	285 C	285 C	285 C	285 C	285 C
	Limit	160 C	160 C	160 C	160 C	160 C	160 C	160 C	160 C	160 C	160 C
Fırın Hacmi		58 Lt	58 Lt	58 Lt	58 Lt	58 Lt	58 Lt	58 Lt	58 Lt	58 Lt	58 Lt
Zaman saati		Digital	-	-	-	Mekanik	Digital	Mekanik	Digital	Dokunmatik	Digital
Fırın fonksiyonları		Alt ısıtıcı , Üst ısıtıcı, Grill , Turbo fan	Alt ısıtıcı , Üst ısıtıcı, Grill	Turbo fan , Turbo ısıtıcı	Turbo fan , Turbo ısıtıcı ,Grill	Alt ısıtıcı , Üst ısıtıcı, Grill , Turbo fan	Turbo fan , Turbo ısıtıcı ,Grill	Alt ısıtıcı , Üst ısıtıcı, Grill , Turbo fan ; Turbo ısıtıcı	Alt ısıtıcı , Üst ısıtıcı, Grill , Turbo fan ; Turbo ısıtıcı	Alt ısıtıcı , Üst ısıtıcı, Çiftli Grill ; Turbo fan ; Turbo ısıtıcı	Alt ısıtıcı , Üst ısıtıcı, Çiftli Grill , Turbo fan ; Turbo ısıtıcı
Fırın Gücü	Üst Isıtıcı	1200 W	1200 W	-	-	1200 W		1200 W	1200 W	1200 W	1200 W
	Alt Isıtıcı	1300 W	1300 W	-	-	1300 W		1300 W	1300 W	1300 W	1300 W
	Grill Isıtıcı	2000 W	2000 W	-	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	3200 W	3200 W
	Turbo Isıtıcı	-	-	2000 W	2000 W	-	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W
	Toplam	2500 W	2500 W	2000 W	2000 W	2500 W	2000 W	2500 W	2500 W	3200 W	3200 W
Turbo Fan		+	-	+	+	+	+	+	+	+	+
Voltaj		220 V / 16 A	220 V / 16 A	220 V / 16 A	220 V / 16 A	220 V / 16 A	220 V / 16 A	220 V / 16 A	220 V / 16 A	220 V / 16 A	220 V / 16 A
Frekans		50-60 Hz.	50-60 Hz.	50-60 Hz.	50-60 Hz.	50-60 Hz.	50-60 Hz.	50-60 Hz.	50-60 Hz.	50-60 Hz.	50-60 Hz.
Enerji Verimlilik Sınıfı		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Enerji Tüketimi (Alt üst ısıtıcılı) (kWh)		0,76	0,76	-	0,76	0,76	0,76	0,76	0,76	0,76	0,76
Enerji Tüketimi (Turbo fanlı) (kWh)		0,75	-	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
BOYUTLAR	En (mm)	594	594	594	594	594	594	594	594	594	594
	Boy (mm)	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560
	Yükseklik (mm)	594	594	594	594	594	594	594	594	594	594

BÖLÜM 2

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Bu elektrikli Ankastre fırın normal ev yemeklerinin hazırlanması için üretilmiştir. Lütfen başka amaçlar için kullanmayınız.

Yerleştirme:

- ❖ Cihazın montajı, imalatçının talimatlarına ve ilgili güvenlik standartlarına göre yapılmalıdır. Başka şahısların yapacağı montajlardan doğabilecek herhangi bir zararda üretici firma sorumluluk kabul etmez ve ürün garanti kapsamı dışında kalır.
- ❖ Bu cihaz ağırdır. Hareket ettirilirken dikkat edilmelidir.
- ❖ İlk kullanım öncesi cihazdan bütün ambalajları, koruyucu filmleri çıkarınız.
- ❖ Kullanılan elektrik voltajının değerler plakasında belirtilen elektrik tipine uygun olmasını sağlayınız.
- ❖ Cihazda herhangi bir değişiklik yapmayınız .
- ❖ Fırınının kullanma voltajı 220 - 230 Volt - 50 Hz'dir.

Dikkat: Bu cihazın topraklanması şarttır.

Pişirmeyi tamamladığınız zaman bütün kontrol düğmelerinin OFF (Kapalı) durumunda olduğunu kontrol ediniz.

- ❖ Elektrik tesisatının topraklanmış olup olmadığını kontrol ediniz. Topraklanmamışsa, uzman bir elektrik teknisyenine topraklanmasını yaptırınız.
- ❖ **Fırınının elektrik bağlantısı için en az 16 amperlik bir sigorta kullanılmalıdır.**
- ❖ Fırın toprak fişinin yanlışlıkla akım kablosunun dayanma gücünün üstünde çekilmediğinden emin olunuz. Aksi halde, toprak kablosu yerinden çıkar. İkametgahınızın topraklama sistemi yoksa, üretici şirket hasarlı olaydan sorumlu olmayacaktır
- ❖ Elektrikli fırının kendi akım kaynağına bağlanması için, lütfen 3x1,5 mm² çapında bir kablo kullanınız.
- ❖ Yalıtıklık emniyeti bakımından akım kablosunun uzunluğu 2 metreyi geçmemelidir.
- ❖ Bağlantı şeması fırının arkasında bulunmaktadır.
- ❖ Elektrik kesilirse geldikten sonra lütfen zaman saatini ayarlayınız. Aksi takdirde fırınınız çalışmayacaktır.

Çocukların Güvenliği:

- ❖ Bu cihaz yetişkinler tarafından kullanılacak için tasarlanmıştır. Çocukların cihazın yanında oynamalarına veya cihazla oynamalarına müsaade etmeyiniz.
- ❖ Kullanılmakta iken cihaz ısınır. Cihaz soğuyuncaya kadar çocukların fırından uzak tutulması gerekir.
- ❖ Çocuklar cihazdan tencereleri veya kapları çıkarırken yaralanabilirler.

- ❖ Ürününüzü kullanmadan önce, lütfen fırın üzerindeki ambalaj malzemelerini çıkarınız. Tepsilerin ve ızgaranın yanlarındaki mukavvaları ve ön cam üzerine konmuş straforu çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemesi çocuklar için tehlike teşkil edebilir.

Dikkat: Yanma Tehlikesi özellikle tehlikeden habersiz küçük çocuklar için fazladır. Ocak yüzeyi, fırın kapağı, iç kısımlar ve buhar çıkışı kullanma sırasında sıcaktırlar. Bunlar yanma ve haşlanmalara sebep olabilirler. Bu bakımdan, küçük çocukların fırından uzak tutulmaları gerekir. Büyük çocuklar fırını gözetim altında kullanabilirler.

Dikkat: Yanma Tehlikesi: Isıtma birimleri, fırın ve aksesuarlar kullanma sırasında çok sıcaktırlar. Bu bakımdan, kapları tutarken daima mutfak elbiseleri veya sıcağa karşı koruyucu eldivenler kullanınız ve yanma tehlikesini önlemek için kapları kullanırken dikkatli olunuz.

- ❖ İlk defa cihazı kullanmadan önce, koruyucu maddeleri siliniz, sıcak sabunlu suda fırın raflarını ve aksesuarlarını yıkayınız, varsa koruyucu yağ tabakasını siliniz. Buna rağmen, fırının veya ızgaranın ilk kullanımı sırasında hoş olmayan bir kokunun veya bir miktar dumanın çıkabilir.
- ❖ Fırının aydınlatma lambasının (takılı ise) değiştirmeden önce elektrik akımını kesiniz.

Kullanma sırasında:

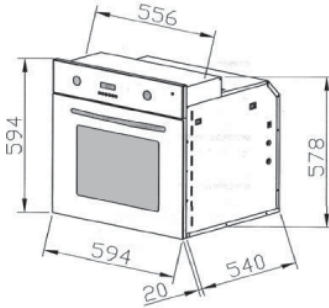
- ❖ Bu cihazı, su ile temasta ise kullanmayınız. Cihazı ıslak ellerle kullanmayınız.
- ❖ Kullanılmadığı zaman düğmelerin "OFF - KAPALI" durumda olduğundan emin olunuz.
- ❖ Eldivenler, toz bezi v.s. gibi kolay tutuşabilir malzemeleri çekmece içine veya fırının üzerine koymayınız.
- ❖ Hindi gibi ağır yiyecekleri pişirirken, yiyecek raf üzerindeyken fırın rafını dışarı çekmeyiniz. Devrilebilir.
- ❖ Tabanın aşırı ısınmasına sebep olacağı için asla yiyecekleri doğruca fırının tabanı üzerine koymayınız veya fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayınız. Çünkü bu fırın tabanının aşırı ısınmasına sebep olabilir.
- ❖ Cihazı asla bir odayı ısıtmak için kullanmayınız.
- ❖ Fırının erişilebilen parçaları çok sıcak hale gelebilir. Lütfen küçük çocukları yaklaştırmayınız. Lütfen fırın içindeki ısıtıcı elemanlara dokunmayınız.
- ❖ Fırının dış yüzeyleri ızgara veya cihazın mutat çalışmasında sıcak olabilir
- ❖ Fırın veya ızgaradan sıcak yiyecek ya da tepsi vb. araçları çıkarırken fırın eldivenleri kullanınız. Kullanım sırasında fırın parçaları ve kullandığınız pişirme araçlara (tepsi vb.) çok sıcak olacaktır.
- ❖ Çekmeceye sıcak bir şey koymayınız. Pişirme sırasında kullanılan mutfak malzemeleri, yalnız soğudukları zaman çekmeceye konulmalıdır.
- ❖ Fırının kapağı daima uygun şekilde kapanmalıdır. Fırın kapağının yalıtılan bölgelerini temiz tutunuz.
- ❖ Ağır şeylerle fırının açık kapağı üzerine bastırma kapak, menteşelerinde hasara sebep olabilir. Bunun için lütfen fırının açık kapağı üzerine oturmuyunuz veya ağır cisimler koymayınız.

- ❖ Fırını, kapağın iç camı çıkarılmış iken kullanmayınız.
- ❖ Mutfakta üst dolaplara erişmek için fırın kapağını bir basamak olarak kullanmayınız
- ❖ Fırın kısmını kullandıktan sonra, lütfen, yüksek sıcaklığın fırın kapağı üzerinde oluşturabileceği su damlacıklarını bir bezle siliniz.
- ❖ Hiçbir şekilde fırın deliğini tıkamayın. Çünkü bu yangın tehlikesi yaratır.
- ❖ Cihazın kapağını açarken, fırından çıkabilecek buharın cildinize temas etmemesine dikkat ediniz.
- ❖ Çabuk bozulan yiyecekler plastik maddeler ve aerosollar sıcaktan etkilenebilirler. Bu sebeple cihazın üzerinde veya civarında bulundurulmamalıdır.

Servis :

- ❖ Fırının yakınındaki cihazların bağlantı kabloları, fırının sıcak kısımlarına temas etmeleri durumunda hasara uğrayabilir ve kısa devre olabilir. Bu sebepten diğer cihazların kabloları fırından yeterli güvenlik mesafesinde olmalıdır. Akım kablosu hasara uğradığında, lütfen en yakın yetkili servise yenisini takmaları için başvurunuz.
- ❖ Usulüne uygun olmayan şekillerde cihaz üzerinde yapılan işlemler ve onarımlar elektrik çarpmalarına ve kısa devrelere sebep olabilirler. Cihazınızı tahrip edebilen ve yaralanmasına sebep olabilen bu tür işlemlerden sakınınız.
- ❖ Bu cihazın onarım ve bakımı yalnız yetkili bir servis mühendisi tarafından yapılmalı ve orijinal, onaylı yedek parçalar kullanılmalıdır.

BÖLÜM 3 ANKASTRE FIRININ YERLEŞTİRİLMESİ



Şekil 3. Gömme Fırın Ölçüleri

Cihazınızın montajı ve elektrik bağlantısı, yalnızca eğitilmiş ve yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Aşağıdaki talimatlar, yetkili bir teknisyenin yürürlükteki yasa ve standartlara uygun şekilde cihazın montajını yapmasını sağlamayı amaçlar.

Gömme Montaj :

- ❖ Fırının gömme montajının yapılacağı kabin ya da dolabın ölçülerinin ve malzemesinin uygun olması ve sıcaklık artışına dayanması gerekir.

- ❖ Doğru bir gömme işleminde, elektrikli parçalarla veya yalnızca çalışma amacına yönelik olarak izole edilmiş parçalarla temasın önlenmesi gerekecektir.

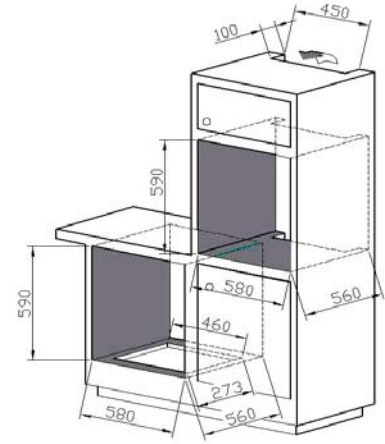
- ❖ İzolasyonu sağlayan parçaların, herhangi bir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması sağlanmalıdır.

- ❖ Cihazı, buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez, aksi takdirde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.

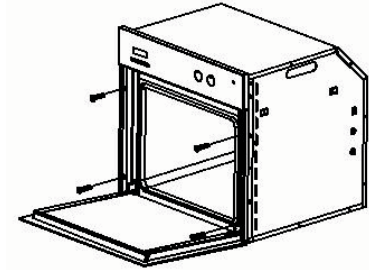
- ❖ Fırının üzerine elektrikli bir ocak kurulduğunda, ocakla fırının elektrik kablolarının hem güvenlik açısından, hem de ihtiyaç olduğunda fırının bu ocaktan sökülebilmesini kolaylaştırmak üzere birbirinden ayrı olması gerekir.

- ❖ Cihazı şebeke kordonuna erişebilmeyi sağlayabilecek şekilde konumlandırınız.

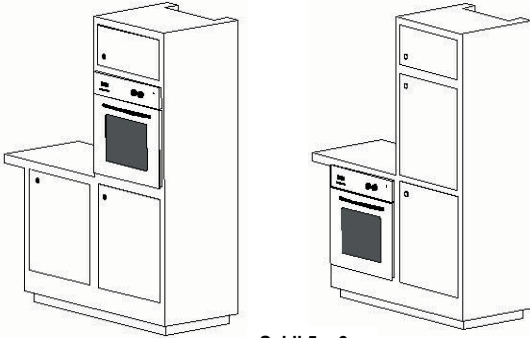
- ❖ Şebeke kordonunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz. Fırın kapağına sıkıştırmayınız.



Şekil 4. Dolap Ölçüleri



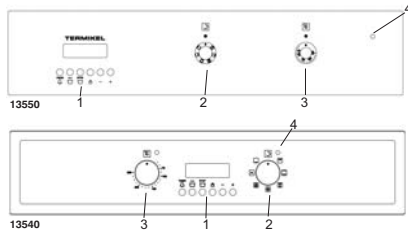
Gömme fırın ve içine yerleştirileceği dolap ölçüleri Şekil 3 ve 4'te ;
Gömme Fırının dolaba monteli durumdaki resimleri Şekil 5 ve 6'da
gösterilmiştir.



Şekil 5 – 6

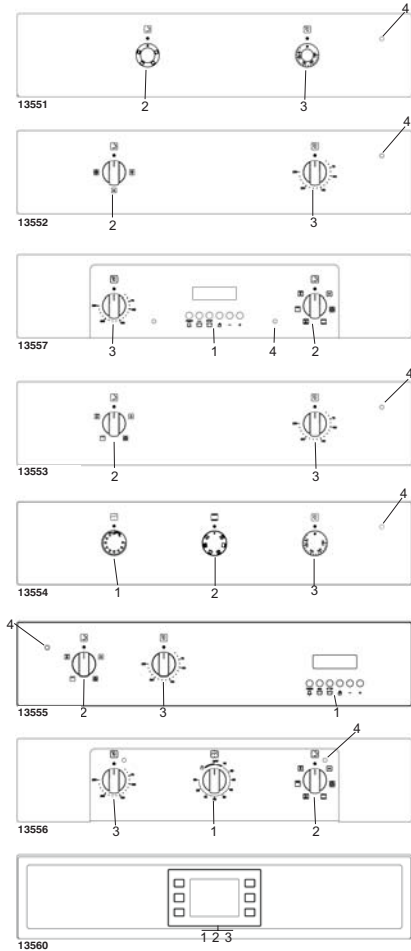
BÖLÜM 4 KONTROL PANELİNİN TANITIMI

Kontrol panelleri Şekil 7'te gösterilmiştir. Bu kontrol panellerindeki düğmeler ile fırın ilgili fonksiyonlarda istenen sıcaklıkta çalışmak üzere ayarlanabilir. Düğmeler saat ibrelerinin dönüş yönüne veya saat ibrelerinin dönüş yönünün aksi yöne çevrilebilir. Lütfen düğmeyi gereken pişirme durumuna getiriniz ve düğmede yazılı büyük rakamların yüksek sıcaklık çıkışı demek olduğunu unutmayınız. İlk pişirme için, en yüksek pişirme durumunun kullanılması tavsiye edilir.



Şekil 7. Kontrol Paneli

- 1 Zaman Saat Düğmesi
- 2 Fırın Kontrol Düğmesi
- 3 Termostat Düğmesi
- 4 Sinyal Lambası



BÖLÜM 5 FIRINLARIN KULLANIMI

Fırın Kontrol Düğmesi

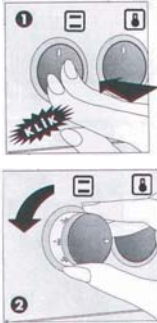
Gösterge lambası termostat düğmesi devreye girer girmez ışık verir. Fırın içindeki ısı ayarlanan değere erişince, termostat devreyi keser ve gösterge lambası söner. Isı ayarlanan değer in altındayken, termostat tekrar devreye girer ve gösterge lambası ışıklarını.

Fırının Kullanımı

Fırınınızın ilk çalıştırılması süresince, yalıtım malzemelerinden ve ısıtma unsurlarından ileri gelen bir koku meydana gelecektir. Bunu önlemek için fırınınızı, kullanmadan önce, tepsi koymadan 250 °C 'ta 45 dakika çalıştırınız

1. Pişirilebilen yemekler
2. Tepsilerin durumları
3. Termostatın durumları
4. Tavsiye edilen pişirme süreleri pişirme çizelgesinde gösterilmiştir.
5. Arzu ettiğiniz yemeğin pişirme süresini ayarlamak için "fırın ısıtma kontrol" düğmesini akrep ve yelkovanın saat dönüş yönünde çeviriniz, pişirme çizelgesine bakınız.
- 6 Pişirmeden önce, fırının 10 dakika ön ısıtmasını yapınız. Fırının ön kapağı açık olmalıdır. Ön ısıtmadan sonra yemeği fırının içine koyunuz.

Basmalı düğmelerin kullanımı :



Basmalı Düğmeyi yukarıdaki şekilde olduğu gibi içeri doğru bastırarak dışarı çıkardıktan sonra ayarınızı yapınız. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra düğmeyi sıfırlayıp içeri doğru bastırınız..Kullanmadığınız süre boyunca basmalı düğmelerin içerde basılı konumda bulunmasına dikkat ediniz.

FIRIN FONKSİYONLARI

Fırının çalışması sırasında kullanılabilecek Fırın fonksiyonları ve bu fonksiyonlarda çalışan fırın elemanları aşağıdaki listede özetlenmiştir. Fırının modeline göre üzerinde taşıdığı fırın fonksiyonları Fırın düğmesi üzerinde görülebilir.

KONUM	FONKSİYON	TANIM
	KAPALI	Fırın çalışmaz.
	Fırın Lambası Turbo Fan	Fırın lambası ve Turbo fan birlikte çalışır. Buz çözme (defrost) işlemi için kullanılır.
	Fırın Lambası Turbo Isıtıcı Turbo Fan	Fırın lambası, Turbo ısıtıcı ve Turbo fan birlikte çalışır. Hızlı pişirme işlemi için kullanılır.
	Fırın Lambası Alt Isıtıcı	Sadece Alt ısıtıcı çalışır. Sıcak hava alttan kazana yayılarak alt kısmın pişmesini sağlar.
	Fırın Lambası Üst Isıtıcı	Sadece Üst ısıtıcı çalışır. Sıcak hava üstten kazana yayılarak üst kısmın pişmesini sağlar.
	Fırın Lambası Üst ve Alt Isıtıcı	Alt ve Üst ısıtıcı birlikte çalışır. Sıcak hava alttan ve üstten kazana yayılarak üst kısmın pişmesini sağlar.
	Fırın Lambası Alt Isıtıcı Turbo Fan	Alt ısıtıcı ve Turbo Fan çalışır. Sıcak hava alttan kazana yayılarak alt kısmın pişmesini sağlar. Fan sayesinde hızlı ve eşit dağılım sağlar.
	Fırın Lambası Üst Isıtıcı Turbo Fan	Üst ısıtıcı ve Turbo Fan çalışır. Sıcak hava üstten kazana yayılarak üst kısmın pişmesini sağlar. Fan sayesinde hızlı ve eşit dağılım sağlar.
	Fırın Lambası Üst ve Alt Isıtıcı Turbo Fan	Üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve Turbo Fan çalışır. Sıcak hava alttan ve üstten kazana yayılarak eşit pişmeyi sağlar. Fan sayesinde hızlı ve eşit dağılım sağlar.
	Fırın Lambası Grill Isıtıcı	Fırın lambası ve Grill ısıtıcı birlikte çalışır. Kızartma için kullanılır. Termostat maksimum konumda olmalıdır.
	Fırın Lambası Grill Isıtıcı Turbo Fan	Fırın lambası, Grill ısıtıcı ve Turbo fan birlikte çalışır. Kızartma için kullanılır. Termostat maksimum konumda olmalıdır.

FIRIN PIŞİRME TABLOLARI


Üst Alt Fırında yapılacak pişirme işlemleri için ayarlar (Termostat ve Raf konumları) ile ortalama Pişirme süresi Üst ve Alt Fırın Pişirme Tabloları'nda verilmiştir.

YEMEKLER	Pişirme Kabı	RAF KONUMU		TERMOSTAT KONUMU	PIŞİRME SÜRESİ (dk.)	
						
		Alt + Üst Isıtıcı	Alt + Üst Isıtıcı + Fan		Alt + Üst Isıtıcı	Alt + Üst Isıtıcı + Fan
Pandispanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Kek (Kalıpta, 5 kişilik)	18-22 çapında metal kek kalıbı	2-3	3	180	40	20-25
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Poğaçı (12 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	180-190	25-35	20-25
Çörek ve Açma	Büyük Tepsi	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Yulka Böreği (8 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	190-200	40-50	30-40
Mayalı börek (16 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Kek (20 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	150-180	25-35	20-25
Talaş Böreği (8 ayrı porsiyon)	Büyük Tepsi (yaprak hamuru ile)	2-3	3	200-210	25-35	20-25
Su Böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	2-3	3	190-200	45-55	35-45
Fırın Makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Pizza (8 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Dana Eti Dana rosto- 8 kişilik	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	2-3	3	250	110-120	120
Kuzu Eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	2-3	3	225	70-90	70
Pilic Kızartma (bütün - 1 Adet)	Küçük derin tepsi	2-3	3	200	60	50-60
Hindi Kızartma (5,5 kg)	Büyük Tepsi	2-3	3	225	150	150-210
Balık	Küçük derin tepsi	2-3	3	200	25	15-20
Revani (20 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	180-190	25-30	25-30
Şekerpare (8 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	170-190	25-35	25-30
Baklava (18 kişilik)	Büyük Tepsi (55 yaprak)	2-3	3	150-160	65-80	60-70

Raf konumları 2 Tepsi için: 2-3 1 Tepsi için: 3

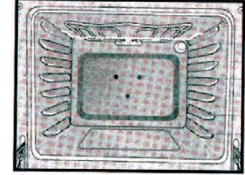
NOT: Çizelgede verilen değerler laboratuvarlarımızda elde edilen değerlerdir. Pişirme ve kullanma alışkanlığınıza göre zevklerinizi karşılayan birçok çeşni elde edebilirsiniz. Pişirme süreleri karışımı oluşturan maddelerin kalitesine bağlıdır. Kek kalıplarının kullanılması keklerin yapılması için daha iyi sonuçlar verir.

BÖLÜM 6 FIRINDA IZGARA

Fırın sıcaklık düğmesini  durumuna çeviriniz

- Izgara yaparken tepsinin içine konmuş olan ızgara şişini kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerçekte, sıçrayan veya akan yağlar fırınınızı kirletemezler.
- Rafa konulan ızgara şişini kullanacaksanız, yağları toplamak için alt raflardan birine bir tepsi koyunuz. Yağı kolayca temizlemek için lütfen tepsi içine biraz su koyunuz.
- Kapak yarı açık durumda iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.
- Izgarada pişirilecek yiyeceğinizin ızgaraya yapışmasını önlemek için lütfen ızgarayı yağlayınız.

	IZGARA	
	Raf	Süre (dakika)
Kuzu Eti	4-5	15
Kuzu Pirzolası	4-5	15
Dana Pirzolası	4-5	15-25
Koyun Pirzolası	4-5	15-25



BÖLÜM 7 ZAMAN SAATİ AYARI (Opsiyonel)



Digital timeriniz , fırınına sürmüş olduğunuz yemeğinizin, istediğiniz zamanda servise hazır olmasını sağlayan bir elektronik zamanlama modülüdür. Bunun için yapmanız gereken sadece yemeğin pişme süresini ve hazır olmasını istediğiniz zamanı programlamadan ibarettir.

- Zaman saati ilk enerjilendiğinde ekranda 12.00 yazısı belirir. 🖐️ ikonu yanıp söner. Bu durumda saat rölesinin kontakları açık olduğundan fırın çalışmayacaktır.
- Elektrik akımı ısıtma unsurlarına alarm saati üzerinden verilir. Fırını manuel olarak çalıştırmak için 🖐️ düğmesine basmak gerekir.
- Fırını saati / zamanlayıcısı normal saat ile aynı şekilde çalışır. Elektrik akımının kesilmesi durumunda, saat yeniden ayarlanır. Elektrik akımı frekansının 50 Hz'in altında olması durumunda saat geri kalacaktır. Bu saatin bir kusuru değildir. Böyle durumlarda saati yeniden ayarlayınız.

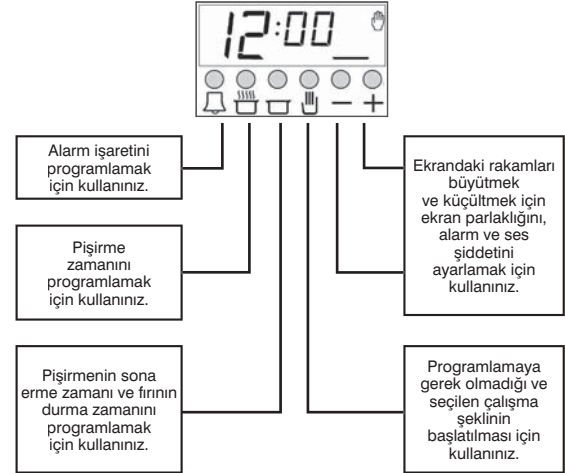
Not : Fırınıyla manuel ve yarı otomatik pişirme için günün reel saatini ayarlama zorunluluğu yoktur.Tam otomatik programlama için günün gerçek saatinin ayarlanması gerekir.

Fırınının saati ile;

1. Pişirme süresini 0-10 saatleri arasında ayarlayabilirsiniz.
2. Alarm süresini 0-23:59 saatleri arası ayarlayabilirsiniz.
3. Tam otomatik, yarı otomatik veya elle yapılan pişirmeye ayarlayabilirsiniz.
4. Uyarı amaçlı kullanabilirsiniz.

GÜNÜN GERÇEK SAATİNİN AYARLANMASI

Saat ayarı, ancak yürürlükte bir pişirme programı yokken yapılabilir. Ekranda sadece saat ve flaşlayan el ikonu görünür. 🖐️ tuşuna basınız. Ekranda saat ve dakika arasında iki nokta flaşlamaya başlar,+ ile saati ileri,- ile saati geriye doğru ayarlayabilirsiniz.Bu tuşlara uzun basış, saati daha hızlı değiştirecektir.



ALARM SÜRE AYARI

Bu fonksiyon ile ayarladığınız süre kadar sonra saatinizin alarminın çalmasını sağlayabilirsiniz.



Not : Alarmin çalmasına ne kadar zaman kaldığı, tuşuna basılarak ekranda görülebilir.

Ayarlanan süre dolduğunda alarm çalmaya başlar. Herhangi bir tuşa basarak çalmakta olan alarmı susturabilirsiniz.

ALARM SES ŞİDDETİ AYARI

Fırınınızın 3 seviyeli alarm ses ayarını tuşuna basarak seçebilirsiniz. Tuşa her basışta alarm ses şiddetini değiştirebilirsiniz.

Not: Fabrika çıkışı, alarm ses şiddeti en yüksek seviyedir. Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, eğer alarm ses şiddeti değiştirilmişse, tekrar fabrika çıkışı ayara dönecektir.

EKRAN PARLAKLIK AYARI

Fırınınızın 3 seviyeli ekran parlaklık ayarını tuşuna basarak seçebilirsiniz. Tuşa her basışta ekran aydınlık ayarı değişecektir.

Not: Fabrika çıkışı ekran, en parlak seviyededir. Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, eğer ekran parlaklığı seviyesi değiştirilmişse, tekrar fabrika çıkışı ayara dönecektir.

ELEKTRİK KESİLDİĞİNDE

Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, fırınınız emniyet açısından devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki el ikonunun flaşlaması ile ifade edilir. Bu konumda yürürlükte olan bir pişirme programı varsa da silinmiş olacaktır. Ekranda saat 12:00 gözükür, saatin ayarlanması gerekecektir. Önce tuşuna basarak fırını devreye alınız. Daha sonra ikinci kez tuşuna basarak saatinizi ayarlayabilirsiniz. (Bkz:Saata ayarı)

FLAŞLAYAN "EL İKONU" FIRININ DEVRE DIŞI OLDUĞUNU VE NORMAL KONUMA GEÇMEK İÇİN " TUŞUNA" BASMANIZ GEREKTİĞİNİ İFADE EDER.

PROGRAMSIZ (MANUEL) PİŞİRME



Hiçbir program yapmadan pişirme işlemini kendinizin başlatıp yine kendinizin bitirmesi demektir. Eğer daha önce hafızada kalmış program varsa programı sıfırlamanız gerekecektir. Sıfırlamak için düğmesine basınız.

1. Hafızada bir program var ise tuşuna basıldığında otomatik olarak sıfırlanacak olup manuel olarak pişirmeye başlamış olursunuz.
2. Pişirmek istediğiniz yemeği fırına koyduktan sonra fırın kontrol düğmesinden pişirme çizelgesinde gösterilen ilgili konuma getiriniz.
3. Fırınınız manuel olarak çalışmaktadır. Yemeğinizi belirli aralıklarla kontrol ederek, pişirme işlemi tamamlandığında (fırınınızın saati elektrik kesmeyeceğinden) fırın kontrol düğmesini kapalı (sıfır) konumuna getirerek pişirme işlemini bitiriniz. Programsız pişirme işlemini bitiriniz. Yemeğiniz servise hazırdir.



YARI OTOMATİK PROGRAMLAMA


Fırınınızın pişirmeye hemen başlaması ve belirlediğiniz süre sonunda otomatik olarak durmasıdır. Bu programda, yemeğinizi pişireceğiniz süreyi saate girmeniz gerekmektedir.



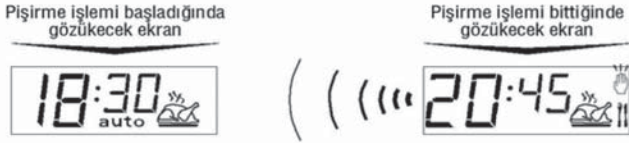
1. Fırın seçici şalter ve termostad düğmesini pişirme çizelgesinde belirtilen konumlara getiriniz.
2. Düğmesine bastıktan sonra 5 sn içerisinde (+) tuşuna basarak pişirme süresini giriniz. (-) tuşu ile süreyi azaltabilirsiniz. Ayarlama yapılırken 5 sn süresinde işareti flaşlamaya başlar ve 5 sn sonunda ekranda saat ile birlikte sabit olarak görülür.
3. İstenilen süreyi 2 saat 15 dk olarak girelim. Pişirme başlamıştır. 5 sn sonunda saat ayarı ekranda belircektir. Pişirmenin herhangi bir anında

 düğmesine basılarak kalan süreyi görebilirsiniz.

4. Bu girilen değer sonunda saat elektriği keserek seçilmiş olan alarm sesi duyulacaktır. Bu sırada EL ikonu flaşlamaya başlayacaktır. Herhangi bir tuşa basılarak alarm sesini susturabilirsiniz. Ekranda günün gerçek saati ile birlikte  işareti ve üzerinde flaşlayan  işareti belirir.

5. Fırını tekrar çalıştırmak isterseniz  düğmesine basılarak fırın manuel olarak çalışmaya başlayacaktır.

6. Fırın kontrol düğmesini kapalı (0) konumuna getirerek pişirme işlemini bitirmiş olursunuz.



Pişirme programı tamamlandığında, sesli ikaz devrededir ve susturulmaz ise 7 dakika boyunca çalacaktır.



Yarı otomatik programlamalı pişirme işlemini bitirdiniz. Yemeğiniz servise hazırdır.



OTOMATİK PROGRAMLAMA




Pişirme süresi ve pişirmenin biteceği saatin daha önceden programlanması demektir. Programlama yapmadan önce günün saatinin ayarlanmış olması gerekmektedir.








1) Şuan saat 18:30



2) Yemek 20:45 te hazır olsun diyelim.  ve  Düğmesine basarak bitiş süresini ayarlayabilirsiniz.



3)  ve  düğmelerini kullanarak yemeğin pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Süreyi 1:00 saat olarak girelim.


Fırınımız bekleme modunda olup ekranda **18:30**  günün saati ve bekleme işaretleri ekranda görülür ve fırın çalışmayacaktır. 19:45 te çalışmaya başlar, saatle birlikte  görülür. 1:00 saat çalıştıktan sonra 20:45 te çalışma biter. Bitiş saati ile birlikte  işareti görülür.

1. Pişirmek istediğiniz yemeği hazırlayınız ve fırının içine koyunuz. Fırın seçici şalter ve termostad düğmesini, pişirme çizelgesinde belirten konuma getiriniz.


2.  düğmesine basıp 5 sn içersinse  düğmesine basarak pişirmenin bitiş zamanını giriniz. Bitiş zamanını 20:45 girelim. 5 sn. içerisindeki süreyi giriş esnasında süreyle birlikte auto yazısı  işareti ve flaşlayan  işareti belirir. 5 sn. sonunda günün saati ile birlikte  işareti ve auto yazısı ekranda görülür. Fırın çalışır durumdadır.


3.  tuşuna basıp 5 sn içersinde (-) düğmesine basarak yemeğin pişme süresini giriniz. Ekranda otomatik olarak 2.15 dk pişirme süresi ayarlanmıştır. Diyelim ki 1:00 saat olarak pişirme süresini ayarlamak istiyoruz. (-) düğmesine basarak 2:15 dk olan süreyi 1:00 saat olarak ayarlarız. Ayar yaptıktan 5 sn sonra ekranda tekrar günün gerçek saati olan 18.30, auto yazısı ve  işareti belirir. Fırın bekleme anına geçerek çalışmayacaktır.

4. Fırınınız bekleme anında iken pişirmenin biteceği süreyi  tuşuna basarak, pişirme süresinide  tuşuna basarak görebilirsiniz.

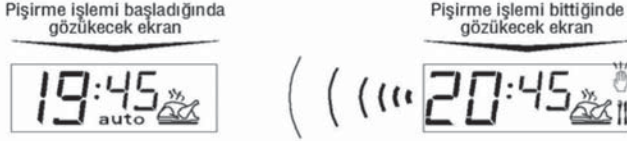
5. Fırın 1 saat 15 dk sonra yani 19:45 te çalışmaya başlar. Fırının çalışma anındaki görüntü 19:45 auto  işareti ekranda görülür. Girilen süre 1 saat olduğu için fırın 1 saat çalışır.

NOT : Girilen pişirme süresi, günün gerçek saati ile pişirme bitiş zamanı arasındaki farktan küçük olmalıdır. Aksi takdirde fırın bekleme anına geçmeyecek olup pişirme süresi bitinceye kadar çalışacaktır.

6. Fırının çalışma esnasında kalan süreyi görmek için  düğmesine basılarak kalan süre ekranda görülür ve 5 sn sonra yine saat moduna geçer ve günün gerçek saati görülür. Aynı şekilde bitiş zamanını

görmek içinde  düğmesine basılarak pişirmenin bitiş zamanını ekranda görürüz.


1:00 saat sonunda fırın elektriği kesilerek çalışma durur.Alarm çalmaya başlar.




Pişirme programı tamamlandığında, sesli ikaz devrededir ve susturulmaz ise 7 dakika boyunca çalacaktır.

7. 1:00 saatlik pişirme sona erdiğinde ayarlanan seviyede alarm çalmaya başlar. Herhangi bir tuşa basılarak çalmakta olan alarm susturulur.

8.  işareti görünür.

9. Fırını tekrar çalıştırmak isterseniz  düğmesine basılarak fırın manuel olarak çalışmaya başlar.

Not: Eğer yarı otomatik ve tam otomatik programlamada  tuşuna basarsanız hafızadaki programlar iptal edilmiş olur ve fırınınız manuel olarak çalışır.

10. Fırın kontrol düğmesini kapalı (0) konumuna getirerek pişirme işlemini bitirmiş olursunuz.


Otomatik pişirme işlemini bitirdiniz.Yemeğiniz servise hazırdır.

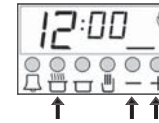
Programlamadan sonra Pişirme Zamanının Değiştirilmesi

Fırınınız çalışırken pişirme süresini ve pişirmenin bitiş zamanını değiştirebilirsiniz .




Pişirmenin bitiş zamanını değiştirmek için:

 düğmesine basarak (+) ve (-) tuşları ile değiştirilmek istenilen değer girilir.



Pişirme süresini değiştirmek için:

 düğmesi basılı iken, pişirme süresi gösterilir. Yeni pişirme süresine ayarlamak için “+” veya “-” düğmesine basınız.

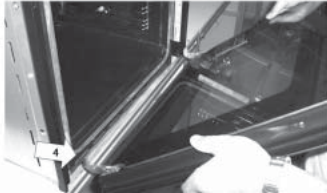
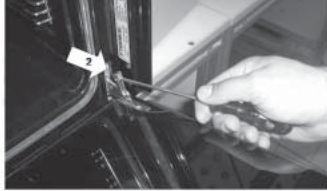
Fırınınızın İç Kısımının Temizlenmesi

- Temizlemeye başlamadan önce cihazın fişini prizden çekiniz ve cihazı soğumaya bırakınız. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısımları sabunlu su ile ıslatılmış bezle siliniz. Ardından ıslak bezle siliniz ve kurulayınız.
- Fırının içindeki emaye yüzeyin temizlenmesi için en uygun zaman, halen sıcak olduğu zamandır.
- Kuru ve toz temizleme maddeleri kullanmayınız. Cam yüzeyleri cam temizleme maddeleri ile temizleyiniz.
- Fırının iç kısmını temizlerken sert fırçalar, bulaşık teli veya bıçak gibi keskin aletler kullanmayınız.

Fırın Kapağının Kolay Temizlenmesi için Yerinden Çıkarılması

Fırın kapağının temizlemeye başlamadan önce, kapağı gövdesinden ayırmak için aşağıdaki adımlar izlenmelidir;

1. Fırın kapağını tamamen açınız. Menteşe üzerindeki kilit dilini tornavida yardımı ile yukarıya kaldırarak yerinden kurtarınız.
2. Kilit dilini cam yönünde menteşe gövdesine kadar itiniz.
3. Camı geriye doğru bir miktar esneterek kilit dilini, menteşe yatağına oturtunuz. Bu işlemi sağ ve sol her iki menteşe için uygulayınız.
4. Camı yukarı doğru kaldırarak menteşe karşılığından kurtarınız ve iki elinizin desteği ile kapağı fırından ayırmak için çekiniz.



Fırın Kapağını Yerleştirme

Fırın kapağı temizlendikten sonra kapağı fırın gövdesine yerleştirmek için aşağıdaki adımlar izlenmelidir;

1. Kapağı açık pozisyonunda tutunuz ve menteşeyi, menteşe karşılığındaki yerine oturtunuz.
2. Camı geriye doğru bir miktar esneterek kilit dilini boşa çıkartınız ve tornavida yardımı ile ileri doğru iterek yerine oturtup kilitleyiniz.
3. Kapağın doğru yerleştirildiğinden emin olmak için kapağı birkaç kez açıp kapayınız.

Fırın Contası

Contayı düzenli aralıklarla kontrol ediniz. Eğer temizlenmesi gerekiyorsa aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmadan temizliğini yapabilirsiniz. Eğer conta zarar görmüşse, en yakın yetkili servisle temasa geçiniz. Conta kendi yerine oturana kadar fırını kullanmayınız.

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

1. Akım fişini prizden çekiniz
2. Fırının içine konmuş olan lamba tespit camını çıkarmak için saat dönüş yönü tersine çeviriniz.
3. Lambayı yerinden çıkarmak için saat dönüş yönünün tersi istikametinde çeviriniz.
4. Yetkili servislerden yeni bir lamba alıp çıkarmış olduğunuz eski lambanın yerine takınız.



LAMBA DEĞİŞTİRME >

Bu ürün 2002/96/EC Avrupa Direktifine göre işaretlenmiştir. Bu direktif kullanılmayan Elektrik Elektronik ekipmanlarla ilgilidir (WEEE) , Bu ürünü doğru bir şekilde düzenleyip garantiye alındığında ,insan sağlığı ve çevre için potansiyel negatif sonuçların önlenmesine yardımcı olunur. Aksi halde bu atıkları kontrol altında tutamayız. Ürün üzerindeki sembol bu ürünün normal atık olmadığını göstermektedir. Bu durumda elektrik elektronik ekipmanların dönüşümü için toplandığı noktalara atılmalıdır. Atığı elden çıkarma faaliyeti atık için oluşturulmuş yerel çevre düzenlemesinin yapıldığı yerlerde yapılmalıdır. Atık dönüşümü hakkında daha fazla bilgi almak için lütfen bağlı olduğunuz yerel şehir ofisine başvurunuz.



BÖLÜM 9

NAKLIYE İLE İLGİLİ BİLGİLER

Taşıma sırasında fırınınızı dik konumda tutunuz ve üzerine hiçbir yük koymayınız.

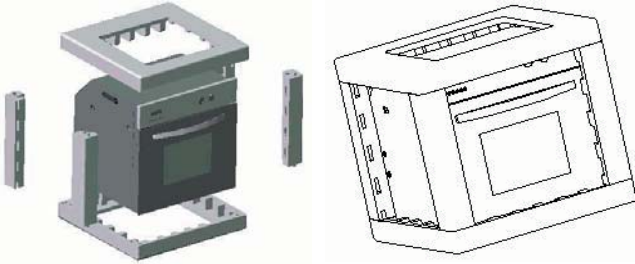
Nakliye Sırasında;

Orijinal Kutusunu saklayınız.

Orijinal kutusu ile taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

Fırınınızın içindeki tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında fırın kapağına zarar vermemesi için, fırın ön kapak iç camı üzerine tepsilere denk gelecek şekilde 1-1,5 cm. kalınlığında mukavva veya kağıt bantlayınız. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayınız.

Fırın straforlarının yerleşimi için aşağıdaki Şekillere bakınız.



Orijinal kutusu yok ise ;

Fırın dış yüzeylerine camlı boyalı veya paslanmaz (inox) yüzeylere gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.

BÖLÜM 10

SORUN GİDERME

Servis çağırılmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Fırın ısıtmıyor ise;

Ürününüzün fişi topraklı prize takılmamış, sigorta atmış, saatli modellerde saat ayarlanmamış olabilir.



Fırın çalışmıyor ise;

Multi sistem fırınlarda fonksiyon seçici düğme gerekli fonksiyona ayarlanmış mı?



Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Fırının bağlandığı prizden sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;

Elektrik var mı? Lamba arızalı olabilir mi? Arızalı ise; kılavuza bakarak değiştiriniz.



Pişirme (alt/üst kısım eşit pişirmiyor ise);

Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.



Eğer ürününüzde hala bir problem var ise lütfen Yetkili Servisi arayınız.

GARANTİ ŞARTLARI

**ÜRÜNÜMÜZÜN MONTAJI ÜCRETSİZ VE KESİNLİKLE YETKİLİ
SERVİSLERİMİZ TARAFINDAN YAPILACAKTIR.
AKSI TAKTİRDE ÜRÜN GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA OLACAKTIR!**


Garanti Belgesinin Onay Tarihi: Sayısı:
TERMİKEL MARKALI;

EG-Baumusterprüfbescheinigung

EC type examination certificate

CE-0085B0134
 Produkt-Identnummer
 product identification no.

Anwendungsbereich <i>field of application</i>	EG-Gasgeräterichtlinie (90/396/EWG) EC Gas Appliances Directive (90/396/EEC)
Zertifikatinhaber <i>owner of certificate</i>	TERMİKEL Madeni Esya San. İhracat ve İthalat Ticaret A.Ş. İstanbul Yolu 17.km, TR- Ankara
Vertreiber <i>distributor</i>	Elite International GmbH Spenglerstraße 22, D-59067 Hamm
Produktart <i>product category</i>	Kochgeräte: Standherd mit gasbeuertem Backofen (1103)
Produktbezeichnung <i>product description</i>	Standherd mit elektrischer Zündeinrichtung und Zündsicherung für alle Gaskochstellen sowie mit gasbeuertem oder elektrischem Backofen, Geräteklasse 1 bzw. 2/1
Modell <i>model</i>	13...
Bestimmungsländer <i>countries of destination</i>	AT, BE, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, SE, SI, SK
Prüfberichte <i>test reports</i>	Baumusterprüfung: 04/259/1103/910 vom 29.07.2005 (EBI)
Prüfgrundlagen <i>basis of type examination</i>	EU/90/396/EWG (29.06.1990) DIN EN 30-1-1 (01.10.1998) DIN EN 30-1-1/A1 (01.10.1999) DIN EN 30-2-1 (01.10.1998)
Aktenzeichen <i>file number</i>	05-0057-GER

01.09.2005 Rie A-1/2 i. R. 
 Datum, Bearbeiter, Blatt, Leiter der Zertifizierungsstelle
 date, issued by, sheet, head of certification body

DVGW-Zertifizierungsstelle - von der Deutschen Bundesregierung benannte und von der Europäischen Kommission offiziell registrierte Stelle für die Konformitätsbewertung von Gasgeräten

DVGW Certification Body - notified by the government of the Federal Republic of Germany and officially registered by the European Commission for conformity assessment of gas appliances



ZLS-ZE-349/03

DVGW Deutsche Vereinigung
des Gas- und Wasserfaches e.V.
Technisch-wissenschaftlicher
Verein

Zertifizierungsstelle
Josef-Wimmer-Straße 1-3
53123 Bonn

Telefon: +49 (228) 91 88 807
Telefax: +49 (228) 91 88 993

- 1- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisine kapsamındadır.
- 3- Malın Garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonunun, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanmaya 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- Malın;
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu üründen yararlanamamanın sürelilik kazanması
 - Tamir için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilmez.
- 8- Garanti Belgesi ile ilgili çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğüne başvurulabilir.

Bu ürünün kullanım ömrü 10 yıldır.

Termikel A.Ş.
İşletme Md.

Termikel A.Ş.
S.S. Hizmetler Md.

HAYDAR TÜRKMEN
Vergi Dairesi :HİZİREY
Vergi No : 8780053266
Tel. No :482-2235403
HYB NO :14.31.61 / 143
Adres :FATİH MAH.CAMI
SOK.NO:31
Şehir :TRABZON
Coğrafi Bölge : Karadeniz
MUSTAFA METE
DEMİREL
Vergi Dairesi :FEVZİPAŞA
Vergi No :2850194936
Tel. No :446-214 16 75
HYB NO :14.31.61/192
Adres :SANAYİ ÇARŞISI
771. SOKAK NO. 51
Şehir :ERZİNCAN
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
BAYRAKTAR SOĞUTMA -
İMADEDDİN BAYRAKTAR
Vergi Dairesi :23 Temmuz
Vergi No :1560114349
Tel. No :328 212762
HYB NO :14.31.61/199
Adres :EMEK MAH.
RÜSTEM TÜMER PAŞA
CAD. NO:27 ANTAKYA
ŞEHİR :HATAY
Coğrafi Bölge : Akdeniz
ERAL TEKNİK İSİTMA
SOKUTMA SİS.
ERKAN UZUNOĞLU
Vergi Dairesi :UMRANIYE
Vergi No :12561698
Tel. No :0 216 421442
HYB NO :34/6809
Adres :NAMIK KEMAL
MAH. YUNUS EMRE CAD.
ATMACA SOK NO:26/A-B
UMRANIYE
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
MURAT YILDIRIM
Vergi Dairesi :KADİFEKALE
Vergi No :957024699
Tel. No :232 223328
HYB NO :14.31.35/3546SOK.
NO:2 ESENLER
Adres :509/5 SOK. NO:3/A
ŞEHİR :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
BAHÇELİEVLER
ŞEHİR :İZMİR
Coğrafi Bölge : Ege
HÜSEYİN DOLMA-
BUZDOLALI TİRCİSİ
Vergi Dairesi :SERİK
Vergi No :3100016555
Tel. No :242-723328
HYB NO :07/341
Vergi No :0212 4755820
Vergi No :7310010732
Adres :ÇEŞME MAH.
HYB NO :23/071

Adres :İZETPAŞA MAH.
ŞEHİR İLHANLIK CAD.
MEHMETÇİK SOK.
NO:19/A
Şehir :ELAZIĞ
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
NEVZAT BAYRAKTAR
Vergi Dairesi :AZİZE VD
Vergi No :1560044279
HYB NO :25/041
Adres :KAZIM KARABEKİR
MAH.TERMINAL CAD.
NO:21/10
Şehir :ERZURUM
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
AHMET BALCI-
YÜKSEL SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :GAZİEMİR
Vergi No :1360029247
HYB NO :14.31.35-
NO:212762
Adres :AOSTY SOK.NO:4/A
KARABAĞLI
ŞEHİR :İZMİR
Coğrafi Bölge : Ege
SATI KENET
Vergi Dairesi :KADIKÖY
Vergi No :5440038629
Tel. No :0216 3458114
HYB NO :34/523
Adres :RİHTİM CAD.
Vergi No :12561698
Tel. No :0 216 421442
HYB NO :34/6809
Adres :NAMIK KEMAL
MAH. YUNUS EMRE CAD.
ATMACA SOK NO:26/A-B
UMRANIYE
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
MURAT YILDIRIM
Vergi Dairesi :KADİFEKALE
Vergi No :957024699
Tel. No :232 223328
HYB NO :14.31.35/3546SOK.
NO:2 ESENLER
Adres :509/5 SOK. NO:3/A
ŞEHİR :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
BAHÇELİEVLER
ŞEHİR :İZMİR
Coğrafi Bölge : Ege
HÜSEYİN DOLMA-
BUZDOLALI TİRCİSİ
Vergi Dairesi :SERİK
Vergi No :3100016555
Tel. No :242-723328
HYB NO :07/341
Vergi No :0212 4755820
Vergi No :7310010732
Adres :ÇEŞME MAH.
HYB NO :23/071

SULTANÇİFTLİĞİ
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
MUHAMMET KARA
Vergi Dairesi :A. ORAL
Vergi No :5000619530
Tel. No :0236 - 715 09
HYB NO :14.31.45.03
/ 0101
Adres :CUMHURİYET
MAH. BELEDİYE CAD. NO:
336/B SALLI/Ş
ŞEHİR :MANİSA
Coğrafi Bölge : Ege
MEHMET ÇETİN
Vergi Dairesi :MERAM
Vergi No :43069631372
Tel. No :0332 238 3832
HYB NO :42-8777
Adres :İŞIKLAR MAH.
DURANBEY SOK. NO:29/4
ŞEHİR :KONYA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
YILMAZ TOPRAK TOPRAK
TEKNİK
Vergi Dairesi :YEŞİLÇAY
Vergi No :8540211739
Tel. No :0464 213 27 35
HYB NO :14.31.61 / 388
Adres :TÖPHANE
MAHALLESİ CUMHURİYET
CADDESİ KOPUZ İŞHANI
NO. 319/F
ŞEHİR :RİZE
Coğrafi Bölge : Karadeniz
RECEP BOĞA
İBRAHİMOĞLU İSİTMA
SOĞUTMA
Vergi Dairesi :KIZILTEPE
Vergi No :1790836800
Tel. No :482-3125599
HYB NO :14.31.27/HYB-
3020
Adres :ŞANLI URFA
CADDESİ MOLL İŞ HANI
ŞEHİR :MARDİN
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
METİN BULDUK
Vergi Dairesi :mesir
Vergi No :188 006 22
Tel. No :0 236 - 232 74
HYB NO :14.31.45-3/0069
Adres :MIMAR SINAN
MAH. ERLER CAD.
NO : 24 / A
ŞEHİR :MANİSA
Coğrafi Bölge : Ege
KAR SOĞUTMA-AHMET
YENİSOĞANCI
Vergi Dairesi :ASLANBEY
Vergi No :21158044296
Tel. No :0 344 2232546
HYB NO :14.31.27/HYB-
2732
Adres :YUSUFLAR MAH.
SAİT ZARİFOĞLU BUL.
NO:9/B
ŞEHİR :KARAMAN
Coğrafi Bölge : Akdeniz

Coğrafi Bölge : Akdeniz
RİDVAN SİMCİK
Vergi Dairesi :T.C.N.07
Vergi No :57901340414
Tel. No :0 322 233 33 6
HYB NO :55/46/
Adres :19 MAYIS MAH.
DR.KAMİL CAD.NO:16/B
ŞEHİR :SAMSUN
Coğrafi Bölge : Karadeniz
ELBO ELEKTRİK
ELEKTRONİK
MAKİNALARI TİC.LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :MUĞLA
Vergi No :3310070400
Tel. No :0 252 2141884
HYB NO :20/75
Adres :ORHANIYE MAH.
HÜRRIYET SOK. NO:125
ŞEHİR :MUĞLA
Coğrafi Bölge : Ege
CENAN AKRIK-SİMTEL
ELEKTRİK VE ALETLERİ
TAMİRİ
Vergi Dairesi :HAZAR V.D.
Vergi No :007 000 49
Tel. No :424-237 61 21
HYB NO :23/102
Adres :SANAYİ SİTESİ 8.
SOK. NO:26
ŞEHİR :ELAZIĞ
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
ALİ İHSAN ÇIKLI - HARMET
SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :SİBURCI
Vergi No :9420024154
Tel. No :0323-210018
HYB NO :14.31.27/
HYB-3192
Adres :ÇUKUR MAH.
KIRIŞÇI SOK.KARSLI
PAŞA/NO.11
ŞEHİR :GAZİANTEP
Coğrafi Bölge : Güneydoğuanadolu
ÖZ SÖĞÜTMA - MUSTAFA
ARSLANBEY
Vergi Dairesi :KARAMAN
Vergi No :7150025513
Tel. No :0332 2129172
HYB NO :42-08/
Adres :SEKİ ÇEŞME MAH.
DR.MEHMET ARMUTLU
CAD:NO:26
ŞEHİR :KARAMAN
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
TEKNİK SÖĞÜTMA
- SEFER KILIC
Vergi Dairesi :KIRIKHAN
Vergi No :5530126772
Tel. No :0 326-3453093
HYB NO :31/304
Adres :CUMHURİYET
MAH. 341. SOK. NO:5
KIRIKHAN
ŞEHİR :HATAY
Coğrafi Bölge : Akdeniz

BEKS SERVİS
HİZMETLERİ İSİTMA
HEVİSİ
Vergi Dairesi :GÖLBAŞI
Vergi No :2480164798
Tel. No :0312 4242119
HYB NO :06/6322
Adres :SEGMENTER MAH.
CEMAL GÜNEREL CAD. NO:
51/A GÖLBAŞI
ŞEHİR :ANKARA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
TERMİKEL MADENİ EŞYA
MAKİNALARI TİC.LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :OSTİM
Vergi No :8400012660
Tel. No :312-280 87 89
HYB NO :06/1923
Adres :İSTANBUL YOLU
17 KM
ŞEHİR :ANKARA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
TEKNOSES İML.SOC.SİS.
VE DAYIK.MAL.SAN.VE
TİC.LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :ÇİĞLİ
Vergi No :8360290665
Tel. No :232-3657271
HYB NO :14.31.35-
03/2948
Adres :1831 SOK.NO:76/C
KARŞIYAKA
ŞEHİR :İZMİR
Coğrafi Bölge : Ege
İSİ-KAR SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :ALANYA
Vergi No :7690024490
Tel. No :512 12 65-512
HYB NO :07/252
Adres :ATATÜRK CAD.
NESLİHAN SOK.NO.19
ALANYA
ŞEHİR :ANTALYA
Coğrafi Bölge : Akdeniz
FATİH YAŞAR-İBRAHİM
SOĞUTMA
Vergi Dairesi :İREKİCİ
Vergi No :9370500631
Tel. No :414-6523608
HYB NO :14.31.27/
HYB-3013
Vergi No :3560028596
Tel. No :482-321 51 06
HYB NO :14.31.44/308
Adres :İNÖNÜ CAD.
BARUTÇU SOKAK NO:5
ŞEHİR :MALATYA
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
TEKNİK İŞ- VESTEL
YETKİLİ SERVİSİ
ALİ YONAR
Vergi Dairesi :ERDEMLİ
Vergi No :9360017715
Tel. No :0324 5153731
HYB NO :14.02.10/HYB-
1233
Adres :SARICA MAH.
KOZAN YOLU NO:218-A
DÜREĞİR
ŞEHİR :MERSİN
Coğrafi Bölge : Akdeniz

TIRYAKI SOĞUTMA VE
DAYANIKLI TUK.MAL.
PAZ.LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :KURUMLAR
Vergi No :8450024005
Tel. No :0 242 3223301-
HYB NO :07/339
Adres :ZERDALLIK
MAH.CEBESOY CAD. NO: 89/C
ŞEHİR :ANTALYA
Coğrafi Bölge : Akdeniz
MUSA COŞKUN
Vergi Dairesi :ASİM
GÜNDOZ
Vergi No :2130036290
Tel. No :0 326 645 51
HYB NO :31/91
Adres :FATİH MAH. 23.
SOK. NO:3/A DENİZCİLER-
İSKENDERİN
ŞEHİR :HATAY
Coğrafi Bölge : Akdeniz
ÖZYLZAM SOĞUTMA
-SAİT YILMAZ/416
Vergi Dairesi :ZİYAPASA
Vergi No :16936157008
Tel. No :0322-2320086
HYB NO :14.02.10/HYB-1405
GÜZELHİSAR
Vergi Dairesi :
TORGOS MAH.
POSTANE CAD.NO:16
YILDIRIM APARTALI C
BLOK NO:1 SEYHAN
ŞEHİR :ADANA
Coğrafi Bölge : Akdeniz
MEHMET HANİFİ DEMİR
Vergi Dairesi :GÖKALP
Vergi No :2770110321
Telefon No :412-2524188
HYB NO :14.31.44/1859
Adres :PEYAS MAH 8.
SOK.İPEK APT ALTI NO:7
ŞEHİR :DİYARBAKIR
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
ZZET VAHAP ERGÖZ-
BUZCAM SERVİS
TİCARET
Vergi Dairesi :BEYOĞADI
Vergi No :3560028596
Tel. No :482-321 51 06
HYB NO :14.31.44/308
Adres :İNÖNÜ CAD.
BARUTÇU SOKAK NO:5
ŞEHİR :MALATYA
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
TEKNİK İŞ- VESTEL
YETKİLİ SERVİSİ
ALİ YONAR
Vergi Dairesi :ERDEMLİ
Vergi No :9360017715
Tel. No :0324 5153731
HYB NO :14.02.10/HYB-
1233
Adres :SARICA MAH.
KOZAN YOLU NO:218-A
DÜREĞİR
ŞEHİR :MERSİN
Coğrafi Bölge : Akdeniz

Vergi No :8520132986
Tel. No :0216 4730679
HYB NO :34/9720
Adres :ESENTEPE MAH.
İNÖNÜ CAD.EVRİM
SOKAK NO:21/A
ŞEHİR :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
UGUR TELEVİZYON
Vergi Dairesi :KIRŞEHİR
Vergi No :2210050553
Tel. No :0386 2131354
HYB NO :0 14.31.38/1902
Adres :TELEK CAD.
HUKUKÇULAR PASAJI
NO:11
ŞEHİR :KIRŞEHİR
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
AYBERKÖĞÜ GIDA
TARIM HAVAYANCIĞI
OTOMOTİV TAŞIMACILIK
ELEKTRİK ELEKTRONİK
SANAYİ VE TİCARET
LİMİTLİ ŞİRKETİ
LTD. ŞTİ.
Vergi Dairesi :GEMEREK
MAL MUDURLUĞU
Vergi No :1090305517
Tel. No :0346.6548675
HYB NO :0 14.31.38/1942
Adres :yeniöğün mah.
karagoz sk. YENİCUBUK/
GEMEREK/ŞİVAŞ
ŞEHİR :SİVAS
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
ÇAĞRI ELEKTRONİK
Vergi Dairesi :NİĞDE
Vergi Dairesi :NİĞDE
Vergi No :4860354826
Tel. No :0388.2128106
HYB NO :0 14.31.38/1940
Adres :ŞALI MH. KAVAK
SK. NO:23/A
ŞEHİR :NİĞDE
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
İBRAHİMOĞLU İSİTMA VE
SOĞUTMA
Vergi Dairesi :KIZILTEPE
Vergi No :1790836800
Tel. No :482-3125599
HYB NO :14.31.27/
HYB-3020
Adres :ŞANLI URFA
CADDESİ MOLL İŞ HANI
ŞEHİR :MARDİN
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
HÜNERLİ TEKNİK
MİKAL ÖZDEMİR
Vergi Dairesi :YILDIRIM
Vergi No :2683434666
Tel. No :224 3614342
Adres :YUNUS EMRE
MAH. KARABURUN SK.
NO:6 BURSA
ŞEHİR :BURSA
Coğrafi Bölge : Ege

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

AŞAĞIDAKİ DURUMLAR GARANTİ KAPSAMI DIŞINDADIR

- Ürün kullanma kılavuzu ile birlikte yer alan **montaj ve arıza bandrollerini**, servis hizmetlerinin yapılabilmesi için yetkili servis istasyonuna ibraz edilmesi zorunludur.Montaj ve arıza bandrolü ibraz edilemeyen ürünlere garanti kapsamı dışında işlem yapılır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen kullanım şartları dışında kullanımdan meydana gelecek hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, cihazın etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelebilecek hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ve bandrolleri üzerinde tahribat yapıldığı, mamulün üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı ve tahrip edildiği taktirde ürün garanti kapsamı dışındadır.

YUKARIDA BELİRTİLEN ARIZALARIN GİDERİLMESİ ÜCRET KARŞILIĞI YAPILIR.

Bu bölüm satıcı firma tarafından doldurulacaktır.

ANKASTRE ELEKTRİKLİ FIRIN

Modeli	:.....	Satış Tarihi	:.....
Garanti Süresi	: 2 Yıl	Satıcı Firma	:.....
Azami Tamir Süresi	: 30 iş günüdür.	Adresi, Tel. No.	:.....
Teslim Tarihi ve Yeri	:.....	Fatura Tarihi, No	:.....
Seri No	:.....	Kaşe İmza	:.....