

TERMİKEL

ANKASTRE ELEKTRİKLİ FIRIN KULLANMA KILAVUZU



B06211
B06221
B06231



B06111
B06121
B06131



Termikel Madeni Eşya San.İhr.Tic.A.Ş.

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

Tel : +90 (312) 589 29 00 / 3201

Fax : +90 (312) 589 29 29

Sayın Müşteri,
Ürününüzü 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- Panel
- 2- Dekor sacı
- 3- Termostat Düşmesi
- 4- Fırın Düşmesi
- 5- Dijital Saat
- 6- Fırın Kapağı
- 7- Kulp
- 8- Tel Raf
- 9- Teleskopik Raf
- 10- Fan Motoru ve Kapağı
- 11- Dış Gövde
- 12- İç Gövde
- 13- Üst Rezistans
- 14- Grill
- 15- İç Aydınlatma Lambası
- 16- Fırın Contası
- 17- Derin Tepsisi
- 18- Sığ Tepsisi
- 19- Trivet Izgara
- 20- Tel Izgara



Kapasite Etiketi

Fırınıza yapıştırılan etikette fırınınızın toplam gücü, akım, voltaj bilgilerinize ulaşabilirsiniz.

TERMİKEL	Ser. No.	EN 50335 - 2 - 6	V	Hz	W	CE
18 A	10000	Typ:	230V	50	3350	

Seri Numarası

Model Numarası

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		BO 6111	BO 6121	BO 6131	BO 6211	BO 6221	BO 6231
Renk		Paslanmaz	Paslanmaz	Paslanmaz	Paslanmaz	Paslanmaz	Paslanmaz
Termo- stat	Fırın	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
Fırın Hacmi		58 lt.	58 lt.	58 lt.	58 lt.	58 lt.	58 lt.
Zaman Saati		-	-	Dijital	-	-	Dijital
Fırın Fonksiyonları		Alt Isıtıcı, Üst Isıtıcı, Gril	Alt Isıtıcı, Üst Isıtıcı, Çift Gril, Turbo Fan, Turbo Rezistans	Alt Isıtıcı, Üst Isıtıcı, Çift Gril, Turbo Fan, Turbo Rezistans	Alt Isıtıcı, Üst Isıtıcı, Çift Gril, Turbo Fan, Turbo Rezistans	Alt Isıtıcı, Üst Isıtıcı, Çift Gril, Turbo Fan, Turbo Isıtıcı	Alt Isıtıcı, Üst Isıtıcı, Çift Gril, Turbo Fan, Turbo Isıtıcı
Fırın Gücü	Üst	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W
	Alt	1300 W	1300 W	1300 W	1300 W	1300 W	1300 W
	Turbo	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W
	Toplam	2500 W	3250 W	3350 W	3200 W	3250 W	3350 W
Gril Gücü		2000 W	3200 W	3200 W	3200 W	3200 W	3200 W
Turbo Fan		-	50 W	50 W	50 W	50 W	50 W
Voltaj		220 V AC	220 V AC	220 V AC	220 V AC	220 V AC	220 V AC
Frekans		50 HZ	50 HZ	50 HZ	50 HZ	50 HZ	50 HZ
Enerji Sınıfı		A	A	A	A	A	A
Enerji Tüketimi (Alt Üst Isıtıcılı)		0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76
Enerji Tüketimi (Turbo Fanlı)		0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Boyutlar	Genişlik(mm)	595	595	595	595	595	595
	Uzunluk(mm)	540	540	540	540	540	540
	Yükseklik(mm)	600	600	600	600	600	600

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 kullanim 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 kullanılması gerekir.**
- ❖ Fırın toprak fişinin yanlışlıkla akım kablosunun dayanma gücünün üstünde çekilmediğinden emin olunuz. Aksi halde, toprak kablosu yerinden çıkar. İkame tahmininiz topraklama sistemi yoksa, üretici şirket hasarlı olaydan sorumlu olmayacaktır
- ❖ Elektrikli fırının kendi akım kaynağına bağlanması için, lütfen 3x1,5 mm² çapında bir kablo kullanınız.
- ❖ Yalıtıklılık 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 kullanılmak 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:

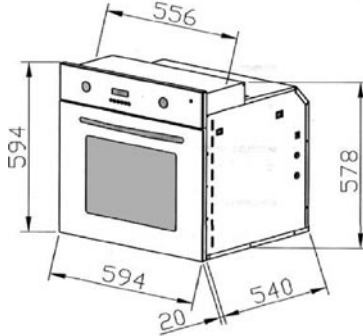
- ❖ Bu cihazı, su ile temasta ise kullanmayınız. Cihazı ıslak ellerle kullanmayınız.
- ❖ Kullanılmadığı zaman düğmelerin "OFF - KAPALI" durumda olduğundan emin olunuz.
- ❖ Eldivenler, toz bezi v.s. gibi kolay tutuşabilir malzemeleri çekmece içine veya fırının üzerine koymayınız.
- ❖ Hindi gibi ağır yiyecekleri 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 mutak çalışmasında sıcak olabilir
- ❖ Fırın veya ızgaradan sıcak yiyecek ya da tepsi vb. araçları çıkarırken fırın eldivenleri kullanınız. Kullanım sırasında fırın parçaları ve kullandığımız pişirme araçlara (tepsi vb.) çok sıcak olacaktır.
- ❖ Çekmeceye sıcak bir şey koymayınız. Pişirme sırasında kullanılan mutfak malzemeleri, yalnız soğuduktan zaman çekmeceye konulmalıdır.
- ❖ Fırının kapağı daima uygun şekilde kapanmalıdır. Fırın kapağının yalıtık 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, kapağını 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 yaranmasına 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 eğitimli 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.

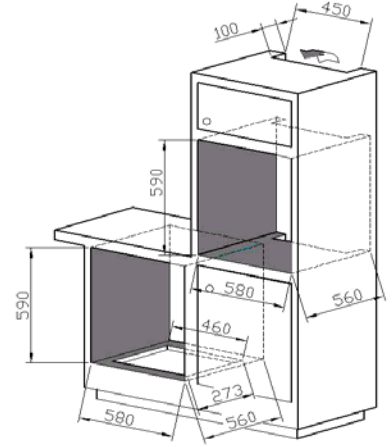
- ❖ İzolasyonu sağlayan parçaların, herhangi bir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması sağlanmalıdır.

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

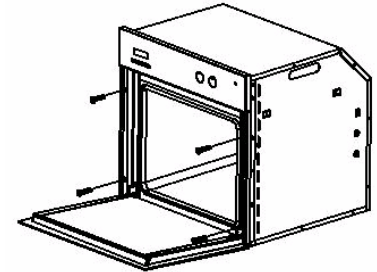
- ❖ Fırının üzerine elektrikli bir ocak kurulduğunda, ocakla fırının elektrik kablolarının hem güvenlik açısından, hem de ihtiyaç olduğunda fırının bu ocağın sökülebilmemesini kolaylaştırmak üzere birbirinden ayrı olması gerekir.

- ❖ Cihazı şebeke kordonuna erişebilmeyi sağlayabilecek şekilde konumlandırınız.

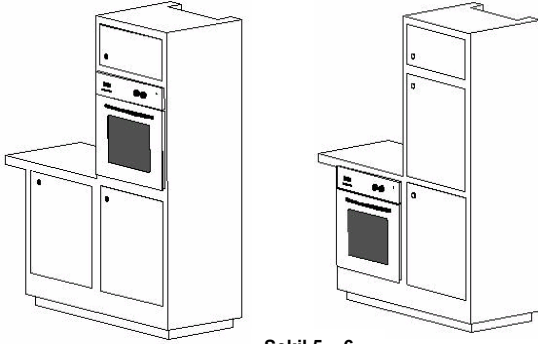
- ❖ Şebeke kordonunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz. Fırın kapağına sıkıştırmayınız.



Şekil 4. Dolap Ölçüleri



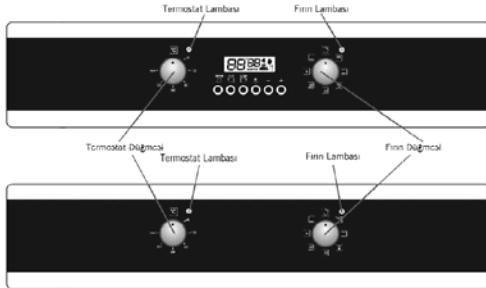
Göme fırın ve içine yerleştirileceği dolap ölçüleri Şekil 3 ve 4'te ;
Göme Fırının dolaba monteli durumdaki resimleri Şekil 5 ve 6'da
gösterilmiştir.



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

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 değerin altındayken, termostat tekrar devreye girer ve gösterge lambası ışıklanır.

Fırının Kullanımı

Fırının 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.



▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
	180	200	225	200	225	250
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
	40'	25'	70'	60'	150'	120'

FIRIN FONKSİYONLARI

Fırının çalışması sırasında kullanılabilen 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
0	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		THERMOSTAT 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
Çiğnek ve Açma	Büyük Tepsi	2-3	3	180-180	25-35	20-25
Yufka Bütneği (8 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	190-200	40-50	30-40
Mayalı İnenk (18 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Beikine (10 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Kek (20 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Talay Bütneği (8 ayrı porsiyon)	Büyük Tepsi (yaprak hamuru ile)	2-3	3	200-210	25-35	20-25
Su Bütneği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	2-3	3	190-200	45-55	35-45
Fırın Makama (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	2-3	3	170-190	40-50	30-40
Pizza (8 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Dana Eti (Dana msto- 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	2-3	3	250	110-120	120
Kuzu Eti (Kuzu kol sama - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	2-3	3	225	70-90	70
Pilç Kızartma (butun - 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
Öalik	Küçük derin tepsi	2-3	3	200	75	15-20
Ravani (20 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	180-190	25-30	25-30
Şekerpane (8 kişilik)	Büyük Tepsi	2-3	3	170-190	25-35	25-30
Baklava (18 kişilik)	Büyük Tepsi (56 yaprak)	2-3	3	150-180	85-90	80-70

Raf konuları 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 izgara şişini kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerçekte, sıçrayan veya akan yağlar fırınınızı kirletemezler .

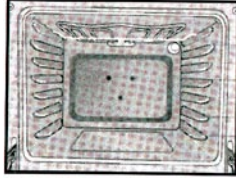
• Rafa konulan izgara şişini kullanacaksanız, yağları toplamak için alt raflardan birine bir tepsi koyunuz. Yağı kolayca temizlemek için lütfen tepsi içine biraz su koyunuz.

• Kapak yarı açık durumda iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.

• Izgarada pişirilecek yiyeceğinizin ızgaraya yapışmasını önlemek için lütfen ızgarayı yağlayınız.

• Izgara yaparken lütfen ön ısıtmadan sonra fırın kapağını yarı açık duruma getiriniz.



	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)



Dijital timerınız , 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.

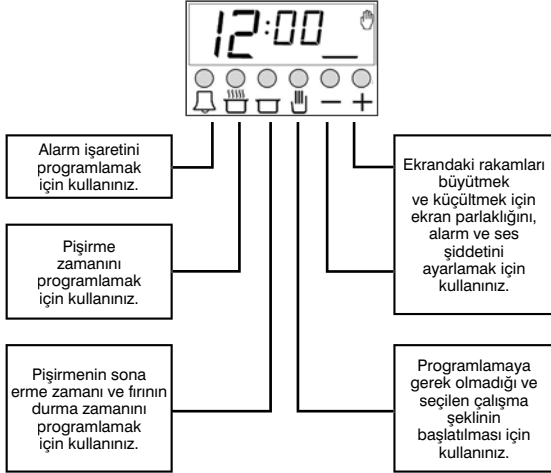
Not : Fırınına manuel ve yarı otomatik pişirme için günün reel saatini ayarlama zorunluluğu yoktur.Tam otomatik programlama için günün gerçek saatinin ayarlanması gerekir.

Fırınına 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 alarmının çalmasını sağlayabilirsiniz.



Not : Alarmın 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.

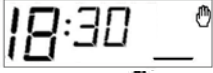
ELEKTRİK KESİLDİĞİNDE

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  basarak fırını devreye alınız. Daha sonra ikinci kez  tuşuna basarak saatinizi ayarlayabilirsiniz. (Bkz: Saat ayarı)

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

PROGRAMSIZ (MANUEL) PİŞİRME



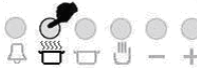
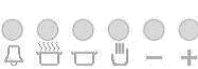
Hiçbir program yapmadan pişirme işlemini kendinizin başlatıp yine kendinizin bitirmesi demektir. Eğer daha önce hafızada kalmış program varsa programı sıfırlamanız gerekecektir. Sıfırlamak için düğmesine basınız.



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. Fırınınuz manuel olarak çalışmaktadır. Yemeğinizi belirli aralıklarla kontrol ederek, pişirme işlemi tamamlandığında (fırınınuzun saati elektrik kesmeyeceğinden) fırın kontrol düğmesini kapalı (sıfır) konumuna getirerek pişirme işlemini bitiriniz.
- Programsız pişirme işlemini bitirdiniz. Yemeğiniz servise hazırdır.

YARI OTOMATİK PROGRAMLAMA

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



1) Saat şu anda 18.30

2) Pişirme süresi ayar moduna giriniz.

3) + veya - tuşları ile süreyi giriniz.

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 de 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 belirecektir. 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 işlemi başladığında
gözükecek ekran



Pişirme işlemi bittiğinde
gözükecek ekran

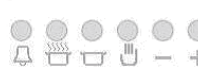


Pişirme programı tamamlandığında, sesli ikaz devrededir ve susturulmaz ise 7 dakika boyunca çalacaktır.

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 taktirde 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. **20:45**  işareti görünür.

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

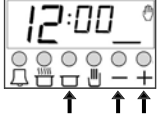
Not: Eğer yarı otomatik ve tam otomatik programlamada  tuşuna basarsanız hafızadaki programlar iptal edilmiş olur ve fırınınız manuel olarak çalışır.

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

Otomatik pişirme işlemini bitirdiniz.Yemeğiniz servise hazırdır.

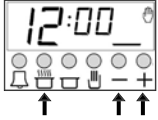
Programlamadan sonra Pişirme Zamanının Değiştirilmesi

Fırının çalışırken pişirme süresini ve pişirmenin bitiş zamanı 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.

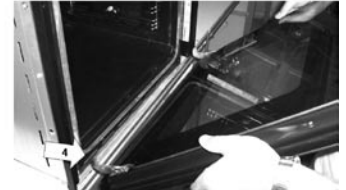
Fırının İç Kısmının Temizlenmesi

- 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 kapağını 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 pozisyonda 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.



BÖLÜM 9

NAKLIYE ile İLGİLİ BİLGİLER

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

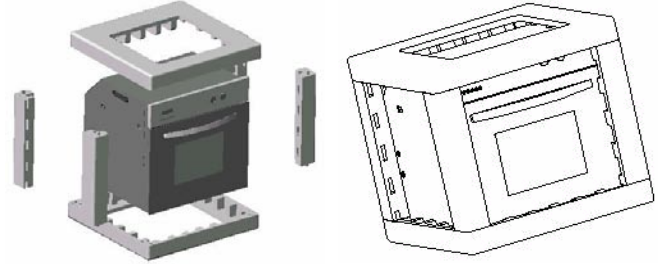
Nakliye Sırasında;

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.

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.



Servis çağırmadan 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 bağlı olduğu prizın 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: 09.08.2002 Sayısı: 11477
TERMİKEL MARKALI;

EG-Baumusterprüfbescheinigung

EC type examination certificate

CE-0085BO6134
 Produkt-Identifikationsnummer
 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 Eşya 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 gasbeheiztem Backofen (1103)
Produktbezeichnung <i>product description</i>	Standherd mit elektrischer Zündeinrichtung und Zündsicherung für alle Gaskochstellen sowie mit gasbeheiztem 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.M.

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-Wirmer-Straße 1-3
53123 Bonn

Telefon: +49 (228) 91 88 907
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 istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.Malın arızasının 15 iş gününü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı 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- 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 süreklilik 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 :HİZİRBEY
Vergi No :3780053266
Tel. No :462-2235403
HYB NO :14.31.61 / 143
Adres :FATİH MAH.CAMI
SOK.NO:31
Şehir :TRABZON
Coğrafi Bölge : Karadeniz
Doğuanadolu
MUSTAFA METE
Vergi Dairesi :GAZİEMİR
Vergi No :442-2347979
HYB NO :225/04
Adres :FENLİPAŞA
Vergi No :2850194936
Tel. No :446-214 16 75
HYB NO :24/132
Adres :SANAİYİ GARŞİSİ
771. SOKAK NO. 51
Şehir :ERZİNCAN
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
BAYRAKTAR SÖĞÜTMA
İBRAHİM BAŞKURT
Vergi Dairesi :23
Vergi No :1560114349
Tel. No :326 2126672
HYB NO :31/199
Adres :EMEK MAH.
RÜSTEM TÜMER PAŞA
CAD. NO:27 ANTAKYA
Şehir :HATAY
Coğrafi Bölge : Akdeniz
ERAL TEKNİK İSİTMA
SÖĞÜTMA SİS.
Vergi Dairesi :YILDIRIM
Vergi No :10412681698
HYB NO :0.216 412 42
HYB NO :34/6809
Adres :İNAMIK KEMAL
MAH. YUNUS EMRE CAD.
ATMACA SOK. NO:26/A-B
UMRANIYE
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
YILDIRIM
Vergi Dairesi :KADIKÖY
Vergi No :9570204269
Adres :RIHTIM CAD.
MİSAKİ MİLLİ SOK.
NO:90 KADIKÖY
HYB NO :14.31.35-3/354630
NO:2 ESENLER
Adres :509/5 SOK. NO:3/A
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
Şehir :İZMİR
Coğrafi Bölge : Ege
HÜSEYİN DOLMA
BUZDOLABI TAMİRCİSİ
Vergi Dairesi :SERİK
Vergi No :3100016555
Tel. No :242-7223528
HYB NO :07/341
Adres :KÖKEZ MAH.
BURMAHANCI CAD.NO:48
SERİK
Şehir :ANTALYA
Coğrafi Bölge : Akdeniz
ASIM POLAT
Vergi Dairesi :HAZAR
Vergi No :7310010732
Tel. No :04422188645
HYB NO :23/071

Adres :İZTEPAŞA MAH.
SEHİT İLHANLAR CAD.
MEHMETÇİK SOK.
NO:18/A
Şehir :ELAZIĞ
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
NEVZAT BAYRAKTAR
Vergi Dairesi :AZIYYE V
Vergi No :1560044079
HYB NO :442-2347979
Adres :BAĞELİYE CAD. NO:
336/B SALLIHI
MAH. TERZİMANI
SOK. NO:2/A
Şehir :ERZURUM
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
AHMET BALCI
YUKSEL SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :GAZİEMİR
Vergi No :1360002947
Vergi No :10232337245
HYB NO :1041-14339
NO:01/131
Adres :4057 SOK.NO:4/A
KARABAĞLAR
Şehir :İZMİR
Coğrafi Bölge : Ege
SATI KENET
Vergi Dairesi :KADIKÖY
Vergi No :5440038629
Tel. No :0216 3458114
HYB NO :23/152
Adres :RIHTIM CAD.
MİSAKİ MİLLİ SOK.
NO:90 KADIKÖY
HYB NO :34/6809
Adres :İNAMIK KEMAL
MAH. YUNUS EMRE CAD.
ATMACA SOK. NO:26/A-B
UMRANIYE
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
YILDIRIM
Vergi Dairesi :ESENLER
Vergi No :7130009943
Tel. No :312 5621782
HYB NO :34/689
Adres :İSTANBUL CAD.
YAVUZ SELİM MAH. BEŞ
SOK. NO:2 ESENLER
Adres :509/5 SOK. NO:3/A
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
METİN GÜRKAS
Vergi Dairesi :BÜLVAR
Vergi No :4450018296
Tel. No :0264 274 21 11
HYB NO :54 / 142
Adres :ÜNAL OZAN CAD.
NO.38/B
Şehir :SAKARYA
Coğrafi Bölge : Marmara
TAŞANLAR TEKNİK
LETRİKLERİ VE ALETLERİ
İNŞAAT GIDA SAN. VE
TİC.LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :KUÇUKÖY
Vergi No :826058926
Tel. No :0212 4758000
HYB NO :34/8723
Adres :ÇEBECİ MAH.
ATATURK BULVARI NO:21

SULANCIÖFTELİĞİ
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
KAR TEKNİK
MUHAMMET KARA
Vergi Dairesi :A.ORAL
Vergi No :5000619530
HYB NO :14.31.45.03
/D01
Adres :CUMHURİYET
MAH. BELEDİYE CAD. NO:
336/B SALLIHI
Şehir :MANİSA
Coğrafi Bölge : Ege
MEHMET ÇETİN
Vergi Dairesi :MERAM
Vergi No :43069631372
Tel. No :0332 238 3832
HYB NO :42-877
Adres :İŞKILAR MAH.
DURANBEY SOK. NO:29/A
Şehir :KONYA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
FATİH 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:152
Şehir :RİZE
Coğrafi Bölge : Karadeniz
RECEP BOĞA
İBRAHİMÖLÜ İSİTMA VE
SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :KIZILTEPE
Vergi No :1790336800
Tel. No :482-3125599
HYB NO :14.31.27/27B-
3020
Adres :ŞANLI URFA
CADDESİ MOBİL İŞ HANI
KIZILTEPE
Şehir :MARDİN
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
METİN BULDUK
Vergi Dairesi :mesir
Vergi No :188 006 22
Tel. No :0 236 - 232 74
HYB NO :14.31.45/30069
Adres :ANIMAN SINAN
MAH. ERLER CAD.
NO : 24 / A
Şehir :MANİSA
Coğrafi Bölge : Ege
KAR SÖĞÜTMA-AHMET
YENİSOGANCI
Vergi Dairesi :ASLANBEY
Vergi No :21158044296
Tel. No :0 336 - 3455093
HYB NO :14.31.27/
HYB-2792
Adres :YUSUFILAR MAH.
ŞEHİR :SARICAM MAH.
SAİT ZARİFOĞLU BUL.
NO:8/B /
Şehir :KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Bölge : Akdeniz

1154
Adres :HOCA OMER
MAH. GÖLBATMAZ CAD.
NO:39 /
Şehir :ADİYAMAN
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
AYDIN BAYRAK
Vergi Dairesi :
A.F.CEBESOY
Vergi No :1550022146
Tel. No :0264 274 45 51
HYB NO :54 / 703
Adres :ÇEŞME MEYDANI
YOĞURÇU SOK. NO:8
Şehir :SAKARYA
Coğrafi Bölge : Marmara
ÇOŞKUN TEKNİK
SÖĞÜTMA - MEHMET
ÇOŞKUN
Vergi Dairesi :DIŞKAPI
Vergi No :2130048699
Tel. No :0312 3381011
HYB NO :06/2914
Adres :İRFAN BAŞTUĞ
CAD. NO: 241/A HASKOY
Şehir :ANKARA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
HÜSEYİN KARACAN
Vergi Dairesi :MERZİFON
Vergi No :5060036178
Tel. No :358-5144757
HYB NO :19/076
Coğrafi Bölge : MARMANLAR
MAH.KADİOĞLU PASAJI
NO:11/A MERZİFON
Şehir :AMASYA
Coğrafi Bölge : Karadeniz
MEHMET BOĞA
Vergi Dairesi :KIZILTEPE
Vergi No :1790858866
Tel. No :482-3123688
HYB NO :14.31.27/27B-
3020
Adres :ŞANLIURFA
CAD.19.SOKAK NO:7
Şehir :MARDİN
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
METİN BULDUK
Vergi Dairesi :mesir
Vergi No :188 006 22
Tel. No :0 236 - 232 74
HYB NO :14.31.45/30069
Adres :ANIMAN SINAN
MAH. ERLER CAD.
NO : 24 / A
Şehir :MANİSA
Coğrafi Bölge : Ege
KAR SÖĞÜTMA-AHMET
YENİSOGANCI
Vergi Dairesi :ASLANBEY
Vergi No :21158044296
Tel. No :0 336 - 3455093
HYB NO :14.31.27/
HYB-2792
Adres :YUSUFILAR MAH.
ŞEHİR :SARICAM MAH.
SAİT ZARİFOĞLU BUL.
NO:8/B /
Şehir :KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Bölge : Akdeniz

Coğrafi Bölge : Akdeniz
BEKS SERVİS
HİZMETLERİ İŞA ÇEVİK
Vergi Dairesi :GÖLBASI
Vergi No :2480184798
Tel. No :0312 4242119
HYB NO :06/6322
Adres :SEGMENLER MAH.
DEMİR GÜRSEL CAD. NO:Adres :ZERDALIK
MAH.CEBESOY SOK. NO:89/C
Şehir :ANKARA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
ELBO ELEKTRİK
ELEKTRONİK
MAKİNALARI TİC.LTD.ŞTİ
Vergi Dairesi :MUĞLA
Vergi No :3310007400
Tel. No :0 252 2141884
HYB NO :20/75
Adres :ORHANIYE MAH.
HÜRRETTİP SOK. NO:1/25
Şehir :MUĞLA
Coğrafi Bölge : Ege
CENAN ARIKAN-SİMTEL
ELEKTRİKLERİ VE ALETLERİ
VE DAYTUK.MAL.SAN.VE
TİC.LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :HAZAR VD.
Vergi No :077 400 29
Tel. No :424-237 61 21
HYB NO :23/102
Adres :SANAİYİ SİTESİ 8.
SOK. NO:26
Şehir :ELAZIĞ
Coğrafi Bölge : Ege
İLİ HANCI
İLİ HANCI ÇIKTI - HAR-
MET SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :SİBURCU
Vergi No :0230024154
Tel. No :342-2310018
HYB NO :14.31.27/
HYB-3192
Adres :ÇUKUR MAH.
KIRIÇIĞI SOK.KARSLI
PASAJI NO:11
Şehir :GAZİANTEP
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
ÖZ SÖĞÜTMA - MUSTAFA
ÖZ SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :KARAMAN
Vergi No :7130025513
Tel. No :0338 2129172
HYB NO :42-088
Adres :SEKİ ÇEŞME MAH.
DR.MEHMET ARMUTLU
CAD.NO:26
Şehir :KARAMAN
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
TEKNİK SÖĞÜTMA
-SEFER KILIÇ
Vergi Dairesi :KIRIKHAN
Vergi No :5550126772
Tel. No :0 326 - 3455093
HYB NO :31/304
Adres :CUMHURİYET
MAH. SAİT SOK. NO:5
KIRIKHAN
Şehir :HATAY
Coğrafi Bölge : Akdeniz

TIRYAKI SÖĞÜTMA VE
DAYANIKLI TUK.MAL.
PAZ.LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :KURUMLAR
Vergi No :8450024005
Tel. No :0.242.3223301-
HYB NO :07/339
Adres :ZERDALIK
MAH.CEBESOY SOK. NO:89/C
BALIKIÖĞLU APT.NO:55
Şehir :ANTALYA
Coğrafi Bölge : Akdeniz
MUSTAFA EŞYA
M.SAN.İRM.VE İTH.TİC.ŞTİ.
Vergi Dairesi :OSTİM
Vergi No :8400012680
Tel. No :312-280 87 89
HYB NO :06/1923
Adres :İSTANBUL YOLU
17 KM
Şehir :ANKARA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
TEKNOSE İTİT.SÖ.SİS.
ELEKTRİKLERİ VE ALETLERİ
VE DAYTUK.MAL.SAN.VE
TİC.LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :ÇİĞLİ
Vergi No :8360290665
Tel. No :232-3657277
HYB NO :14.31.35/
03/2948
Adres :1831 SOK.NO:76/C
KARŞIYAKA
Şehir :İZMİR
Coğrafi Bölge : Ege
İSİ-KAR SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :ALANYA
Vergi No :7690024650
Tel. No :512 12 65-912
HYB NO :07/252
Adres :ATAÜRK CAD.
NELİHAN SOK. NO.19
ALANYA
Şehir :ANTALYA
Coğrafi Bölge : Akdeniz
FATİH YARAŞIR-YARAŞIR
SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :BİRECİK
Vergi No :414-6523638
HYB NO :14.31.27/
HYB-3013
Adres :MEYDAN MAH.
KOPRU ÇIKIŞI NO:9
BİRECİK
Şehir :ŞANLIURFA
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
GÖK SÖĞÜTMA
GÖK SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :YÜREĞİR
Vergi No :3980281143
Tel. No :0222 3232323
HYB NO :11/2134
Adres :SARICAM MAH.
SILIFKE CAD.NO:117
ERDEMLİ
Şehir :MERSİN
Coğrafi Bölge : Akdeniz

MERKEZ İSİTMA
SÖĞÜTMA
SERDAR ALKAN
Vergi Dairesi :SİLİFKE
Vergi No :0120039903
HYB NO :0.324 712 22 5
HYB NO :33/9723
Adres :GÖKSU MAH.
ATAÜRK CAD. NO: 89/C
SİLİFKE
Şehir :MERSİN
Coğrafi Bölge : Akdeniz
FATİH ÇOMAK
FATİH SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :
KOCATEPE V.
Vergi No :2610199112
Tel. No :0272-214 51 33
HYB NO :20/1634
Adres :CUMHURİYET
MAH.CEVAT AHMET
PAŞA CAD NO:3 MERVE
APT.ATI
Şehir :AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Bölge : Ege
AKSEL TUR.SEV.SER.
HİZM.SAN.VE TİC.
LTD.ŞTİ.
Vergi Dairesi :
GÜZELİŞHİR
Vergi No :0340053945
Tel. No :256 2142836
HYB NO :14.31.35-3/3463
Adres :YENİ HİSAR
MAH.7 EYLÜL CAD.
NO:40/A
Şehir :AYDIN
Coğrafi Bölge : Ege
KAR TEKNİK-RECEP
ERZİN/22
HÜSEYİN ZEYİN
Vergi Dairesi :CERHAN
Vergi No :3770034004
Tel. No :0322 6136263
HYB NO :14.31.44/1859
Adres :PEYAS MAH 8
SOK.İPEK APT ALTI NO:2
Şehir :DİYARBAKIR
Coğrafi Bölge :
Güneydoğuanadolu
ZZET VAHAP ERGÖZ
BUZCAM SERVİS
TİCARET
Vergi Dairesi :BEYDAĞI
Vergi No :3560026956
Tel. No :422-321 51 56
HYB NO :14-31-44/308
Adres :İNÖNÜ CAD.
BARUTÇU SOKAK NO:5
Şehir :MALATYA
Coğrafi Bölge :
Doğuanadolu
TEKNİK İŞ- VESTEL
YETKİLİ SERVİSİ
ALİ YONAR
Vergi Dairesi :ERDEMLİ
Vergi No :936017715
Tel. No :0324 515731-3
HYB NO :39/0427
Adres :AKDENİZ MAH.
SİLİFKE CAD.NO:117
ERDEMLİ
Şehir :MERSİN
Coğrafi Bölge : Akdeniz

Vergi No :8520132986
Tel. No :0216 4730679
HYB NO :34/9720
Adres :ESENTPE MAH.
İNÖNÜ CAD EVRİM
SOKAK NO:21/A
Şehir :İSTANBUL
Coğrafi Bölge : Marmara
UĞUR TELEVİZYON
Vergi Dairesi :KİRŞEHİR
Vergi No :210005553
Tel. No :0362 2131354
HYB NO :0.14.31.38/1902
Adres : TERME CAD.
HUKUKÇULAR PASAJI
NO:11
Şehir :KİRŞEHİR
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
AYBERKOĞLU GIDA
TARIM HAŞVACILIK
OTOMOTİV TAŞINACILIK
YETKİLİ SERVİSİ
SANAYİ VE TİCARET
LİMİTED ŞİRKETİ
LTD. ŞTİ.
Vergi Dairesi :GEMEREK
MAL MÜDÜRLÜĞÜ
Vergi No :1090305515
Tel. No :0346.6548679
HYB NO :0.14.31.38/1942
Adres :yeniöğün mah.
karagöl sk. YEŒİLÇUKUR
SOK. NO:30
Şehir :SİVAS
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
ÇAĞRI ELEKTRONİK
Vergi Dairesi :NİĞDE
Vergi No :4860354825
Tel. No :0388 2138106
HYB NO :0.14.31.38/1904
FETHİYE/
Şehir :MUĞLA
Coğrafi Bölge : Ege
RECEP BOĞA
İBRAHİMÖLÜ İSİTMA VE
SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :
A.F.CEBESOY
Vergi No :6270024048
Tel. No :0264 271 84 97
HYB NO :54 / 39
Adres :KAVAKLAR CAD.
UZUNKÖY İŞH. NO:50
Şehir :SAKARYA
Coğrafi Bölge : Marmara
AYDOĞDU ELEKTRONİK
Vergi Dairesi :KALE VERGİ
Dairesi
Vergi No :1190003364
Tel. No :0346 2247745
HYB NO :0.14.31.38/1950
Adres :ÇARŞİBAŞI MAH.
GARİPÇER SOK.ESKİ HAL
ASMA KAT NO:3
Şehir :SİVAS
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
İŞİK SÖĞÜTMA - ŞAHİN
YÜRDASIK

Vergi Dairesi :SELÇUK
Vergi No :24161367662
Tel. No :0332 353 18 35
HYB NO :42-321
Adres :KUZGUNKAVAK
MAH. ÇİNGİRCİ MAH.
NO : 5/B
Şehir :KONYA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
SEDAT KONAKCI MAR-
MARA SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :SETBAŞI
Vergi No :5760344728
Tel. No :0224 326 43 55
HYB NO :16/1750
Adres :YEŞİL MH. DERE
SK. N:12 YILDIRIM
Şehir :BURSA
Coğrafi Bölge : Ege
MURAT BUDAK GÜVEN
TEKNİK
Vergi Dairesi :OSMANGAZI
Vergi No :1870303540
Tel. No :0224 255 0065
HYB NO :16/1293
Adres :KÜLPINAR
MAH. DEMİRYOLU CAD.
NO. 278 OSMANGAZI
Şehir :BURSA
Coğrafi Bölge : Ege
METEHAN OĞUZHAN
-FETSAN TEKNİK
Vergi Dairesi :FETHİYE V.D.
Vergi No :10726403924
HYB NO :20/1743
Adres :KEŞKİPAI MAH.
GARŞI CAD.NO:274
FETHİYE/
Şehir :MUĞLA
Coğrafi Bölge : Ege
RECEP BOĞA
İBRAHİMÖLÜ İSİTMA VE
SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :
A.F.CEBESOY
Vergi No :6270024048
Tel. No :0264 271 84 97
HYB NO :54 / 39
Adres :KAVAKLAR CAD.
UZUNKÖY İŞH. NO:50
Şehir :SAKARYA
Coğrafi Bölge : Marmara
AYDOĞDU ELEKTRONİK
Vergi Dairesi :KALE VERGİ
Dairesi
Vergi No :1190003364
Tel. No :0346 2247745
HYB NO :0.14.31.38/1950
Adres :ÇARŞİBAŞI MAH.
GARİPÇER SOK.ESKİ HAL
ASMA KAT NO:3
Şehir :SİVAS
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
İŞİK SÖĞÜTMA - ŞAHİN
YÜRDASIK

Vergi Dairesi :SELÇUK
Vergi No :24161367662
Tel. No :0332 353 18 35
HYB NO :42-321
Adres :KUZGUNKAVAK
MAH. ÇİNGİRCİ MAH.
NO : 5/B
Şehir :KONYA
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
SEDAT KONAKCI MAR-
MARA SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :SETBAŞI
Vergi No :5760344728
Tel. No :0224 326 43 55
HYB NO :16/1750
Adres :YEŞİL MH. DERE
SK. N:12 YILDIRIM
Şehir :BURSA
Coğrafi Bölge : Ege
MURAT BUDAK GÜVEN
TEKNİK
Vergi Dairesi :OSMANGAZI
Vergi No :1870303540
Tel. No :0224 255 0065
HYB NO :16/1293
Adres :KÜLPINAR
MAH. DEMİRYOLU CAD.
NO. 278 OSMANGAZI
Şehir :BURSA
Coğrafi Bölge : Ege
METEHAN OĞUZHAN
-FETSAN TEKNİK
Vergi Dairesi :FETHİYE V.D.
Vergi No :10726403924
HYB NO :20/1743
Adres :KEŞKİPAI MAH.
GARŞI CAD.NO:274
FETHİYE/
Şehir :MUĞLA
Coğrafi Bölge : Ege
RECEP BOĞA
İBRAHİMÖLÜ İSİTMA VE
SÖĞÜTMA
Vergi Dairesi :
A.F.CEBESOY
Vergi No :6270024048
Tel. No :0264 271 84 97
HYB NO :54 / 39
Adres :KAVAKLAR CAD.
UZUNKÖY İŞH. NO:50
Şehir :SAKARYA
Coğrafi Bölge : Marmara
AYDOĞDU ELEKTRONİK
Vergi Dairesi :KALE VERGİ
Dairesi
Vergi No :1190003364
Tel. No :0346 2247745
HYB NO :0.14.31.38/1950
Adres :ÇARŞİBAŞI MAH.
GARİPÇER SOK.ESKİ HAL
ASMA KAT NO:3
Şehir :SİVAS
Coğrafi Bölge : İç Anadolu
İŞİK SÖĞÜTMA - ŞAHİN
YÜRDASIK

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	:.....