

Çetintas
evii

“Yaşamı Kolaylaştıran Yenilikler...”

ANKASTRE FIRINLAR

Kullanım Kılavuzu

Üretici Firma: Çetintas Beyaz Eşya ve Isı San. Tic. Ltd. Şti.
Organize Sanayi Bölgesi 10. Cadde 26110 Eskişehir/TÜRKİYE
Tel: 0.222. 236 00 55 Fax: 0.222.236 05 75
web: www.cetintasbeyazesya.com.tr e-mail: cetintas@cetintasbeyazesya.com.tr

Sayın **Çetintaş** Dostu;

Amacımız Modern tesislerimizde ve titiz bir çalışma ortamında, firmamızın toplam kalite felsefesine uygun olarak üretilen bu ürünün size en iyi verimi vermesini sağlamaktır.

Bunun için, ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyup, sürekli el altında bulundurmanız önerilmektedir. Bu kullanma kılavuzunda siz kullanıcıların güvenliğine, cihaz nasıl kullanılacağı ve cihaz bakımının nasıl yapılacağı ilişkin önemli bilgiler bulunmaktadır. Cihazın başkaları tarafından da kullanılabilir-ceği düşünerek bu kullanma kılavuzunu iyi saklayınız.

Not: Bu kılavuz, birden fazla ürünü kapsamaktadır, kılavuzdaki bazı özellikler sizin cihazınızda olmayabilir. Bunun için verilen ek kılavuzu inceleyebilirsiniz.

İÇİNDEKİLER

- 1- ÖNEMLİ UYARILAR
- 2- FIRININIZIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ
- 3- FIRIN BÖLÜMLERİNİN ÖZELLİKLERİ
- 4- KONTROL PANELLERİ
- 5- FIRIN MONTAJ ve KABİN ÖLÇÜLERİ
- 6- ANKASTRE FIRIN KULLANIMI
- 7- ELEKTRONİK SAAT KULLANIMI (Sizin fırın saatinizin kullanımı bu kılavuzda olmayabilir, ek kılavuzu inceleyebilirsiniz.)
- 8- RAF KULLANIMI
- 9- TERMOSTAT LAMBASI
- 10- FIRINDA IZGARA YAPIMI
- 11- PİLİÇ ÇEVİRME
- 12- BAKIM ve TEMİZLİK
- 13- NAKLİYE İLE İLGİLİ BİLGİLER
- 14- ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI

1- ÖNEMLİ UYARILAR

• Cihazın ambalajı açıldıktan sonra içinden çıkan koruma malzemelerinin çocukların ulaşabileceği yerlerde kalmamasına dikkat ediniz. Cihazı ambalajından çıkartırken ürün üzerindeki taşıma boşluklarından taşıyınız. Kesinlikle fırın kapı kulbundan (tutamamak) kaldırmaya çalışmayınız.

• Üretici firma ürün kalitesini arttırmak adına,önceden haber vermeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.Bu kılavuz içerisinde yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir. Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

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

Dikkat: Yanma Tehlikesi özellikle tehlikeden habersiz küçük çocuklar için fazladır. Fırın kapağı, iç kısımlar ve buhar çıkışı kullanım sırasında sıcaktır. Bunlar yanma ve haşlanmalara sebep olabilir. Bu bakımdan, 8 yaş altı küçük çocukları fırından uzak tutmak gerekir. Büyük çocuklar fırını gözetim altında kullanabilirler.

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

• Fırının normal ev yemeklerinin hazırlanma için kullanılmalıdır. Cihaz mesleki ve sanayi alanlarda kullanıma uygun değildir. Başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

(örn. Bulunduğu ortamı ısıtmak, ev hayvanları veya elbiseleri kurutmak gibi)

• Çocuklar cihazınızdan uzak tutunuz,çocuğunuzun cihaz kurcalamasına izin vermeyiniz.

• Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasar varsa, ürünü çalıştırmayınız.

• Fırının ilk çalıştırıldığında izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanların kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır.Bunu gidermek için ürününüzü kullanmadan önce termosta 250°C'ye alt-üst ayarlayıp fırın kapısını açık olarak 60 dakika boşa çalıştırınız. İşlem bittikten sonra fırını ılık iken nemli bir bez ile temizleyiniz.

• Cihaz kullanmaya başlamadan önce perde,tül,kağıt ya da yanıcı ve tutuşucu maddeleri cihazınızdan uzak tutunuz. Fırın içine yanıcı ve tutuşucu maddeleri cihazınızdan uzak tutunuz. Şayet fırın yanlışlıkla istenmeden çalıştırılacak olursa alev alabilir .

- Fırının kullanılacağı oda düzenli olarak havalandırılmalıdır.
- Fırınızda pişirme yapmak için fırın ve ısı ayar düğmelerini birlikte ayarlamanız gerekir.
- Fırın çalışırken kesinlikle cama el sürmeyiniz. Çocukları ve evcil hayvanlar cihaz çalışırken uzak tutunuz.
- Dokunulabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir.Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara dokunmayız.
- Fırınızın çalışırken yüzeyleri ısınır. Fırın iç yüzeyleri ısıtmayı sağlayan elemanlar ve dışarı çıkan buhar oldukça sıcaktır. Fırın kapatılmış olsa dahi bu kısımlar belli bir süre daha sıcaklığını muhafaza eder. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayınız.
- Elektrik kordonunu sıcak bölgelerden uzak tutunuz ve cihaza değmesine müsaade etmeyiniz. Is an yüzeylerden uzak tutunuz.
- Eliniz fırının ön kapı menteşelerinden uzak tutunuz. Aksi taktirde eliniz arada sıkışabilir.
- Fırın camı sıcak iken üzerine su dökmeyiniz.
- Fırın termostatının skala değerlerinde aşırı sapma ve arıalanmas durumunda yetkili servisimize başvurunuz.

Cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi düzeni ile çalışması amaçlanmıştır.

Fırınızın kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları;

• Fırınızın kullanıma hazır hale getirebilmeniz için önce kurulac yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra **evii** Yetkili Servisini çağırınız.

Yetkili servis haricinde, ürününüzü başka kişiler tarafından çalıştırılması halinde çıkabilecek arıza veya hasarlardan firmamız sorumlu tutulmayacaktır. İlk kullanim öncesinde cihazın tüm ambalaj ve koruyucuları çıkarınız. Cihaz ağırlığı nedeni ile hareket ettirilirken dikkat ediniz.

• Fırınızın kullanim voltajı 220-240 V AC 50-60 Hz dir.

• Evinizdeki sigortaların akım değeri 16 Amperden az ise **ehliyetli bir elektrikçiye** 16 Amperlik sigorta bağlatınız.

- Fırınızın şebekeye bağlantısı mutlaka topraklı bir hat ile yapılmalıdır.
- Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olamayacaktır.

- Ürünü, şebeke kordonuna erişebilmeyi sağlayabilecek şekilde konumlandırınız.
- Şebeke kordonunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce, fişi prizden çekiniz.
- Saati model ürüne sahip iseniz ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saati mutlaka ayarlayınız.
- Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Ürününüz uzun bir süre yoğun çalıştırılması ek bir havalandırma gerekebilir. Pencereyi açabilir veya aspiratör kademesini yükseltebilirsiniz.

Ürününüzü kullanırken fırın bölmesi sıcak olacağından dolayı iç kısmına ve ısıtıcı kısımlara dokunulmasından kaçınılmalıdır.

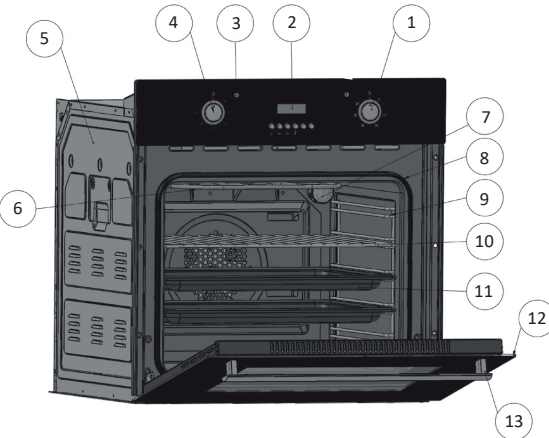
- Tutuşabilecek maddeleri fırın içinde bulundurmayınız. Şayet fırın yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.
- Sıcak kaplar veya tava/tepsileri çıkarmak için fırın eldiveni kullanınız.
- Ürününüzü kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın kapağı üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını kuru bir bezle siliniz.
- Pişirmeyi tamamladıığınızda tüm kontrol düğmelerinin kapalı konumda olduğunu kontrol ediniz.

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa direktifine göre işaretlenmiştir. Bu ürünü doğru bir şekilde uzaklaştırarak, atık ürünün uygun olmayan şekilde işlenmesinin neden olabileceği, çevre ve insan sağlığı açısından doğabilecek muhtemel olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olursunuz. Eskiye ve kullanılmayacak durumunda olan cihazlar doğrudan çöp kutusuna atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik eski cihazlardan tekrar kullanılabilir ya da işe yarayacak parçalar bulunabilir. Bu neden ile atık merkezlerine iletilen cihazların içinde doğaya zarar verebilecek maddelere bulunabilir. Şehriniz de ön görülen toplama merkezlerine gönderiniz.

2- FIRININIZIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

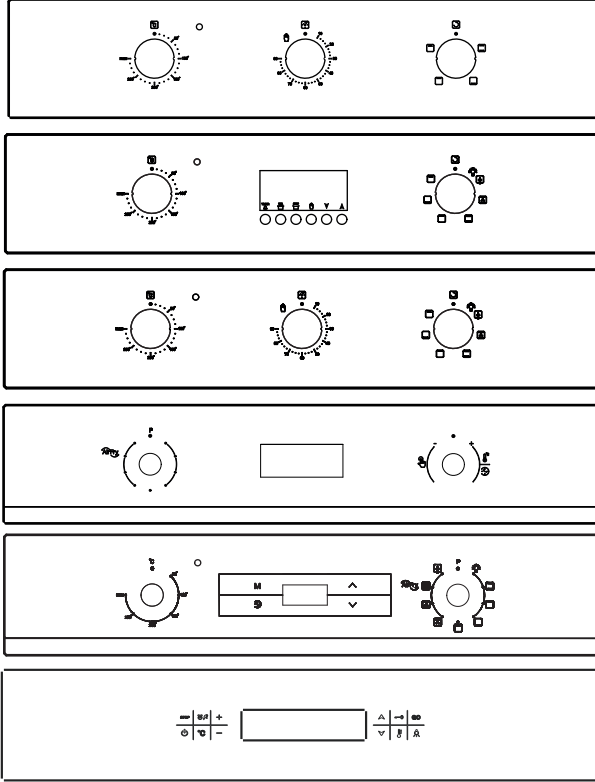
	1111	1112	5112	5132	5162 T	5212 E	5234 E Air Fry	5237 E	5264 TS	5267 ET	8264 E	RK 1237 RS 1237	L 4 5112
BESLEME GERİLİM	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz
AKIM (AMPER)	9,3 A	9,4 A	9,4 A	9,4 A	9,4 A	9,4 A	9,8 A	9,4 A	9,8 A	9,4 A	9,8 A	9,4 A	8,9 A
ÜST REZİSTANS	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	956 W
ALT REZİSTANS	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1056 W
GRİL REZİSTANS	-----	-----	-----	-----	-----	-----	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	-----
TURBO REZİSTANS	-----	-----	-----	-----	-----	-----	2000 W	-----	-----	-----	-----	-----	-----
LAMBA GÜCÜ	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
TURBO MOTOR	-----	-----	26 W	26 W	26 W	26 W	26 W	26 W	26 W	26 W	26 W	26 W	26 W
PİLİÇ ÇEVİRME	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
TERMOSTAT	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
SOĞUTMA FANI	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
TIMER	Mekanik	Mekanik	Mekanik	Dijital	Touch	Mekanik	Dijital	Dijital	Touch	Touch	Touch	Dijital	Mekanik
FIRIN HACMİ	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	65 Lt.	52 Lt.
RAF TİPİ	Sivama	Sivama	Sivama	Tel	Tel	Tel	Tel	Tel	Tel	Tel	Tel	Tel	Sivama

3- FIRIN BÖLÜMLERİNİN ÖZELLİKLERİ

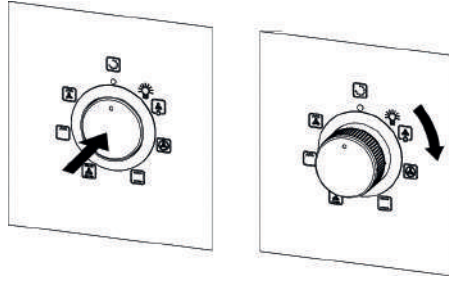


- 1-KONUM KONTOL DÜĞMESİ
- 2-DİJİTAL/MEKANİK ZAMAN SAATİ
- 3-TERMOSTAT LAMBASI
- 4-TERMOSTAT AYAR DÜĞMESİ
- 5-DİŞ GÖVDE
- 6-ÜST REZİSTANS
- 7-İÇ AYDINLATMA LAMBASI
- 8-KAPAK CONTASI
- 9-YAN RAF TELİ
- 10-TEL İZGARA
- 11-TEPSİ
- 12-DİŞ KAPAK CAMI
- 13-TUTAMAK

4- KONTROL PANELLERİ

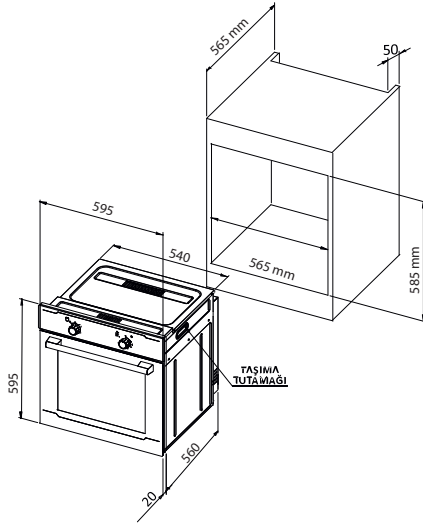


KONUM	FONKSİYON	TANITIM
○	Kapalı	Fırın çalışmaz
	Aydınlatma Lambası	Buz çözme konumu ve Aydınlatma lambası devreye girer
	Aydınlatma lambası Turbo Fan, Turbo Isıtıcı	Aydınlatma lambası, Turbo ısıtıcı ve Turbo fan birlikte çalışır. Hızlı pişirme işlemi için kullanılır.
	Aydınlatma lambası Alt, Üst, Isıtıcı	Alt ve Üst ısıtıcı birlikte çalışır. Sıcak hava alttan ve üstten kazana yayılarak pişirme sağlanır.
	Alt, Üst Isıtıcı, Turbo Fan, Aydınlatma Lambası	Alt ve Üst ısıtıcı ve Turbo fan birlikte çalışır. Sıcak hava alttan ve üstten kazana yayılarak pişirme sağlanır. Fan sayesinde eşit ve hızlı dağılım sağlanır.
	Aydınlatma Lambası Grill Isıtıcı	Aydınlatma lambası ve Grill ısıtıcı birlikte çalışır. Kızartma için kullanılır. Termostat maksimum sıcaklığa getirilmelidir. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesinin kapalı olduğundan emin olunuz.
	Aydınlatma Lambası Grill Isıtıcı, Turbo Fan	Aydınlatma lambası ve Grill ısıtıcı birlikte çalışır. Kızartma için kullanılır. Termostat maksimum sıcaklığa getirilmelidir. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesinin kapalı olduğundan emin olunuz.
	Aydınlatma Lambası Alt Isıtıcı	Aydınlatma lambası ve Alt ısıtıcı çalışır. Sıcak hava alttan kazana yayılarak pişirme sağlanır.
	Aydınlatma Lambası Üst Isıtıcı	Aydınlatma lambası ve Üst ısıtıcı çalışır. Sıcak hava alttan kazana yayılarak pişirme sağlanır.
	Aydınlatma Lambası Piliç Çevirme Motoru	Aydınlatma lambası ve Piliç çevirme motoru devreye girer
	Turbo Rezistans Konumunda Çalışır.	Yağsız kızartma için kullanılan konum. (Özel tepsisi ile)

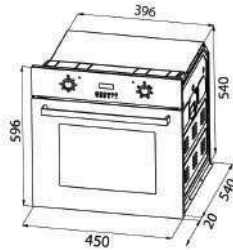
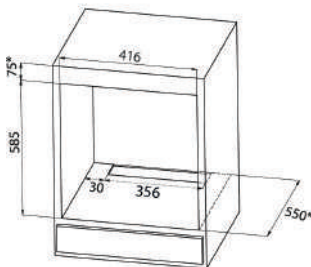


Basmalı düğmeyi yukarıdaki şekilde olduğu gibi içeri doğru bastırarak dışarı çıkarıldıktan sonra ayarınızı yapınız. Pişirme işlemini tamamladıktan sonra düğmeyi sıfırlayıp içeri doğru bastırınız. Kullanmadığınız süre boyunca düğmelerin içeride basılı konumda bulunmasına dikkat ediniz.

5- FIRIN MONTAJ VE KABİN ÖLÇÜLERİ



Fırın Dış Ölçüleri (ExBxD)	595*560*595
Montaj Kabin ölçüleri (ExBxD)	560*565*585
Fırın İç Hacmi	65 lt.
Voltaaj	220-240 V AC
Frekans	50 - 60 Hz
Fırın Enerji Sınıfı	A



Fırın Dış Ölçüleri (ExBxD)	396x596x540
Montaj Kabin ölçüleri (ExBxD)	416x585x550
Fırın İç Hacmi	52 lt.
Voltaaj	220-240 V AC
Frekans	50 - 60 Hz
Fırın Enerji Sınıfı	A



UYARI! BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.

Cihazın montaj ve elektrik bağlantısı, yetkili servisler tarafından yapılmaktadır. Aşağıdaki talimatlar, yetkili bir teknisyenin yürürlükteki yasa ve standartlara uygun şekilde cihazın montajının yapılmasını sağlamayı amaçlar.



Fırınızı şekildeki gibi verilen 4 vida ile sabitleyiniz.

Gömme Montaj;

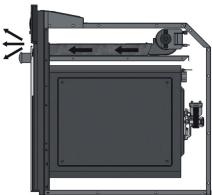
- Fırın gömme montajının yapılacağı kabin ya da dolap ölçülerinin ve malzemesinin uygun olması ve sıcaklık artışına dayanması gerekmektedir. Fırının takıldığı bölümde, Fırının arkasında en az 70 mm mesafe olmalıdır. Bitişik konumdaki dolap üniteleri kaplama ahşap ise kullanılan yapıştırıcının 90 °C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir. Yoksa deformasyon olabilir.
- Doğru bir gömme işleminde, elektrikli parçalarla veya yalnızca çalışma amacına yönelik izole edilmiş parçalarla temasın önlenmesi gerekecektir. İzolasyonu sağlayan parçaların, herhangi bir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması sağlanmalıdır.
- Cihazın buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kırmanızı tavsiye edilmez, aksi taktirde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansını olumsuz yönde etkileyecektir.
- Fırının üzerine elektrikli bir ocak kurulduğunda ocakla fırının elektrik kablolarının hem güvenlik açısından, hem de ihtiyaç duyulduğunda fırının bu ocaktan sökülebilmesini kolaylaştırmak üzere birbirinden ayrı olması gerekmektedir.
- Cihazı şebeke kordonuna erişebilmeyi sağlayabilecek şekilde konumlandırınız.
- Şebeke kordonunun sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz. Fırın kapağına sıkıştırmayınız.

6- ANKASTRE FIRIN KULLANIMI

Bu kılavuz birden fazla ürünü kapsamaktadır, kılavuzdaki bazı özellikler sizin cihazınıza uygun olmayabilir. Bu sebeple fırın kısmını kullanmadan önce kontrol düğme tanımlarıyla ilgili bölümü cihazınızla karşılaştırınız. Fırınızın ilk çalıştığında izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarını kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 250°C'de 60 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

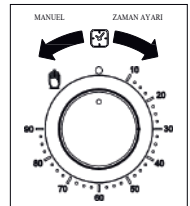
Fırınızda pişirme yapabilmek için; zaman saatli ise ayar düğmesini saat yönünde çeviriniz (mekanik saat için geçerlidir.) Termostat düğmesini pişirme yapacağınız yemek çeşidini tablodan belirleyerek uygun sıcaklığa ayarlayınız ve fırın kontrol düğmesinden seçiniz, ısıtıcı belirleyiniz.

Fırın çalışmaya başlayacak ve ayarlanmış olan süre sonunda zaman ayar düğmesi "0" konumuna gelecek ve fırın çalışması otomatik olarak duracaktır. Manuel  konumunda pişirme işlemini bitirmek için; termostat düğmesi "0" konumuna getirmeyi unutmayınız. Zaman ayar düğmesini  konumunda tekrar "0" konumuna getirmeyi unutmayınız.



!! Termostat düğmesi fırınınızın çalışacağı sıcaklığı, fırın kontrol düğmeside pişirme yapacağınız ısıtıcıya seçmenize yarayacaktır. Fırın kontrol düğmesinin konumlarını kontrol düğmeleri tablosundan görebilirsiniz.

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur. Soğutma fanı, fırın kapatıldıktan sonra (yaklaşık) 20-30 dakika kadar devam eder.



7- ELEKTRONİK SAATİN KULLANIMI



Fırınıza 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 programlamaktan ibarettir.

Ayrıca fırından bağımsız olarak dakika programlı bir alarm saati olarak da kullanılabilir. Zaman saati ilk enjilendiğinde ekranda 0.00 yazısı belirir. **AUTO** ikonu yanıp söner. Bu durumda saat rölesinin kontaktları açık olduğundan fırın çalışmayacaktır.

Elektrik akımı ısıtma unsurlarına alarm saati üzerinden verilir. Fırını manuel olarak çalıştırmak için düğmesine basmak gerekir.

Fırın 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 tekrar ayarlayınız.

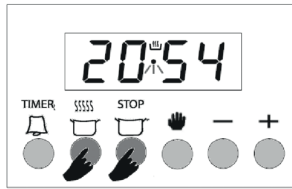
SAAT AYARI

Saat ayarı, ancak yürürlükte bir pişirme programı yokken yapılabilir. tuşuna veya ve tuşlarına aynı anda basınız. Daha sonra ile saati ileri ile geriye doğru ayarlayabilirsiniz. Bu tuşlara uzun basış, saati daha hızlı değiştirecektir. tuşuna veya ve tuşlarına bastıktan sonra, saati ayarlayabilmek için 5 sn. içinde veya tuşlarına basmak gerekir.

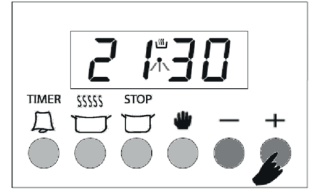


1) butonuna basın.

veya



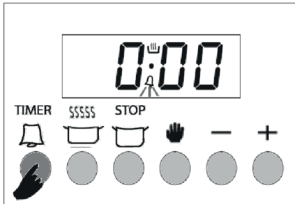
1) ve butonlarına aynı anda basın



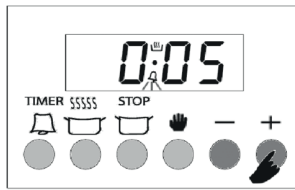
2) + veya - tuşları ile saati ayarlayınız.

Not: 5 sn boyunca - veya + tuşa basılmaz ise, saat ayar modu otomatik olarak sonlanır.

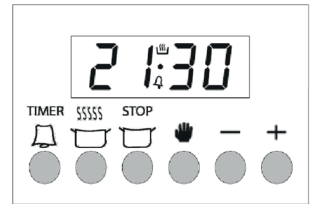
ALARM SÜRE AYARI



1) Alarm süre ayarı modunu seçiniz



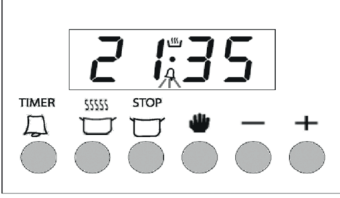
2) + veya - tuşları ile süreyi giriniz. (örnek: 5 dakika)



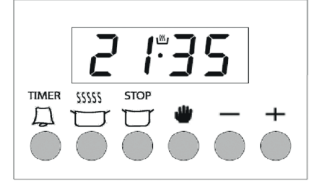
2) Birkaç saniye sonra ekran saati gösterir konuma dönecektir.

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

ÇALMAKTA OLAN ALARMI SUSTURMAK

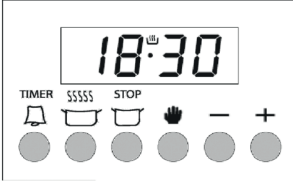


1) Ayarlanan alarm süresi doldurduğunda alarm çalmaya başlar.

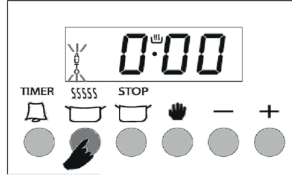


2) ^{TIMER} tuşuna basarak alarmı susturabilirsiniz.

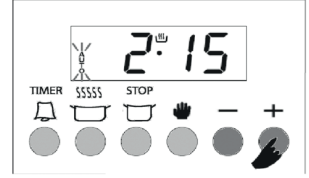
Fırına sürdüğünüz yemeği hemen pişirmeye başlayacaksanız, sadece pişirme süresini girmeniz yeterlidir.
ÖRNEK: Fırınımıza pişireceğimiz yemeği koyduk ve 2 saat 15 dakika pişmesini istiyoruz.



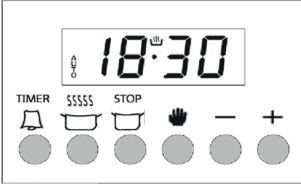
1) Saat şu anda 18:30



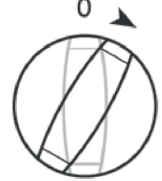
2) Pişirme süresi ayar moduna giriniz



3) + veya - tuşları ile süreyi moduna giriniz.



Fırın saatiniz, fırındaki yemeğinizi şu anda başlayarak 2 saat 15 dakika boyunca pişirecek şekilde programlandı. Fırın üzerindeki diğer kumanda düğmelerini istediğiniz pişirme fonksiyonu ve ısıya göre uygun konumlara getirmeyi unutmayınız.



4) Birkaç saniye sonra ekran şuanki saati ve yemeğin pişmekte olduğunu gösterir duruma geçecektir.

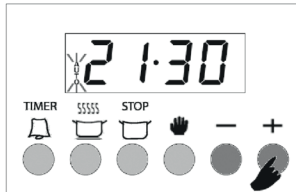
Not: Pişirme programı yaparken veya program yürürken, tuşuna veya ^{SSSSS} ve ^{STOP} tuşlarına basarak programı iptal etmeniz mümkündür.

Yukarıdaki örnekte pişme süresi girerek otomatik pişirme sürecinin hemen başlatılabildiğini gördük.

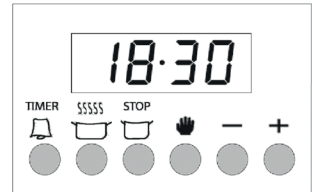
^{STOP} tuşuna basarak yemeğin hazır olacağı (pişme bitim) zamanını görmek ve istenirse ayarlamak da mümkündür. Aşağıdaki örnek yemek saat 21.30 da hazır olacak şekilde bir ayar yapılmaktadır.



1) Ekranda yemeğin hazır olacağı süre 18:30+2:15= 20:45 gözükmemekte.



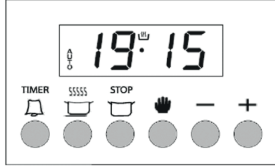
2) + veya - tuşları yardımı ile pişme bitim süresini ayarlayınız.



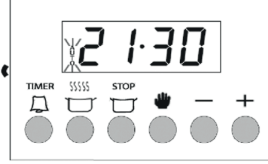
3) Birkaç saniye sonra ekran saati gösterir konuma dönecektir.

Bu durumda yemeğimiz 21.30 da hazır olacak şekilde fırınımızı programlamış olduk. Yemeğin pişirme süresi ni 2 saat 15 dakika olarak daha önceden programlamıştık. Bu durumda fırınımız pişirme işlemine saat 19.45 de başlayacak, yemeğimizi 2 saat 15 dakika pişirecek ve 21.30 da pişirme programı sonlanmış olacaktır.

Pişirme işlemi başladığında
gözükecek ekran



Pişirme işlemi bittiğinde
gözükecek ekran

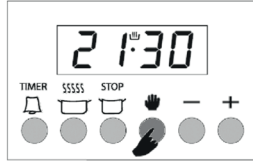


Pişirme programı tamamlandığında, sesli ikaz devrededir ve susturulmaz ise 7 dakika boyunca çalacaktır.

1) Fırını kapatınız.



2) Fırın saatini resetleyiniz.



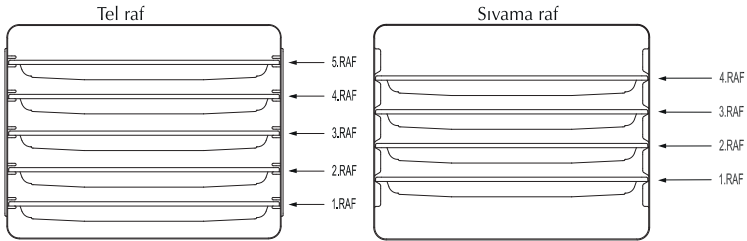
veya



Not: Fırınınız, siz fırın saatini resetleyene kadar devre dışı kalacaktır.

Örnekte önce pişirme süresi girilmiş, otomatik hesaplanan pişirme bitim zamanı ise ikinci aşamada tarafımızca değiştirilmiştir. İstenirse önce pişirme bitim zamanını girmekte mümkündür, bu durumda pişirme süresi otomatik olarak hesaplanacak ve istenirse ikinci aşamada değiştirilebilecektir.

8-RAF KULLANIMI



! Genel olarak pişireceğimiz yemek cinsleri, pişirme zamanları, raf konumları ve termostat konumları pişirme tablosunda verilmiştir.

! Fırında pişirme yapıldığı sürece fırının kapısı sık olarak açılmamalıdır. Aksi takdirde ısı dağılımı dengesi olabilir ve pişirme sonuçları değişebilir. Ayrıca pişirme süreli malzeme miktarı ve tepsi sayısına göre farklılık gösterebilir.

! Kek pişirirken kek kalıbı kullanmanız daha iyi sonuç verebilir.

! Cihazın tabanına alüminyum folyo yada kek kalıbı (kek sacı) koymayınız. Sıcaklık sıkışması yapacağından cihaz emaye kaplaması zarar görebileceği gibi pişirme süre ve sıcaklıklarınızın değişkenlik gösterebilir.

! Fırın tepsisinden farkı bir kaptan pişirme yaparsanız, kendi tecrübenize dayanarak uygun pişirme konumu seçiniz.

! Cam kapları ısıya yansıtıcı veya kötü iletken kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız.

!Fırın tepsi en uygun olanıdır.

9-TERMOSTAT LAMBASI

Fırın içindeki sıcaklık, ayarladığımız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve lamba söner. Sıcaklık ayarlanan değerin altına düştüğünde termostat tekrar devreye girer ve lamba yanar.

10-FIRINDA IZGARA YAPIMI

Fırın kontrol düğmesi  konumuna getiriniz.

- Izgara yapılırken fırınına konulan tel ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz.
 - Rafa yerleştirilen tel ızgarayı kullanırken yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz.
 - Temizleme kolaylığı bakımından içine biraz su koyunuz.
 - Kapak kapalı konumda iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.
 - Izgara yaparken; ön ısıtmadan sonra kapak ayarını yarı açık konuma getiriniz.
 - Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.
- Izgara yaparken termostat grill konumunda devre dışıdır. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesinin kapalı

!!! Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını ve ön panelin deforme olmasını önlemek için düğme/ön panel koruma sacını ön kapak ile fırın gövdesi arasında boşluk kalmayacak şekilde ortalarak takınız.Bu sac kullanılmadığı zamanla oluşacak hasardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

MUTELİF ÖNERİLER ve YEMEK SEÇİMİ

PROBLEM	SEBEP	ÇÖZÜM
Yemeğin üst tarafı çok, alt tarafı az pişmiş	Alttan ısı seviyesi	Yanlış pişirme rafı olabilir tepsisi 1 alt rafa yerleştirilmelidir.
Yemeğin alt tarafı çok, üst tarafı az pişmiş.	Üstten ısı seviyesi	Yanlış pişirme rafı olabilir tepsisi 1 üst rafa yerleştirilmelidir.
Yemeğin dış tarafı pişmiş fakat iç kısmı pişmemiş.	Aşırı ısınma.	Yanlış pişirme sıcaklığı ısıyı düşürünüz.
Yemeğin dış tarafı kurumuş.	Düşük ısınma.	Yanlış pişirme sıcaklığı ısıyı artırın.

							
ISITMA TÜRÜ							
SICAKLIK	150-170	160 - 180	140 - 160	200 - 230	200 - 220	160 - 180	190
YERLEŞTİRME YÜKSEKLİĞİ	2 - 3	2	2	1 - 3	2	2 - 3	2 - 3
SÜRE DAKIKA	30' - 35'	20' - 40	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'

							
ISITMA TÜRÜ							
SICAKLIK	225 - 250	160 - 180	200 - 220	160 - 180	175 - 190	190 - 210	170 - 190
YERLEŞTİRME YÜKSEKLİĞİ	2	2	2 - 3	2	2	2	3
SÜRE DAKIKA	120' - 150'	120' - 160'	50' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	40' - 50'	40' - 50'

YİYECEK TÜRÜ	KEK	PASTA	BALIK	ET	TAVUK	SEBZE	SİMİT
RAF	2 - 3	2	2	2	2	2	1
SICAKLIK	160-180	150-170	200-220	200 - 250	230-240	190 - 210	170 - 190
SÜRE DAKIKA	25-35	30-35	20-30	30-40	30-40	40 - 50	30 - 40

Not : Tablodaki değerler laboratuvarımızda elde edilen sonuçlardır.Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak ağız tadınıza uygun lezzetler bulabilirsiniz. Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir.

PIŞIRME ÖNCESİ 10 DAKİKA ÖN ISITMA YAPILMALIDIR.

11-PİLİÇ ÇEVİRME

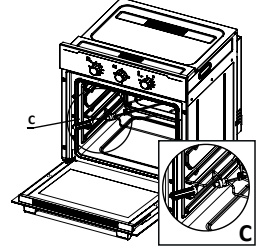
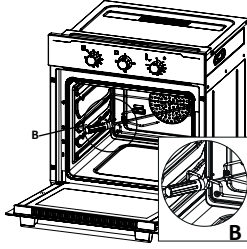
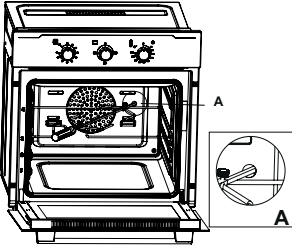
Kullanma

Piliç çevirme özelliği , tavuk ve kümes hayvanları gibi büyük parça etleri pişirmek için mükemmeldir. Piliçle-
rin düzgün bir şekilde etrafıca pişirilmesi sağlanır.

Bağlantıları Kurma

Bağlan yabılırsınız. Piliç kanat uçlarından gövdesine sıkılaştırılmalıdır. Bu da piliğin kararmasını önler.
Deriyi alt kısmından iç yağının akmasını sağlamak amacıyla delin.

Piliç çevirmeyi aşağıdaki gibi yerleştirin.



1. Şişe şekilde görüldüğü gibi
yuvasına yerleş e 2. raf pozisyo-
nuna gidebileceği son noktaya
kadar sürün.

2. Şişe fırın içerisinde arka
duvarında bulunan yuvasına
yerleştirin.

3. Pişirme tepsisinin içerisine bir
miktar su akıtın ve kaçan iç yağının
toplanması için pişirme tepsisini 1.
raf pozisyonuna yerleştirin.

4. Tutamağı çevirerek çıkarın ve
cihaz kapağını kapatın.

Izgarayı Çalıştırma:

Kontrol düğmesini izgarayı çalıştırmak için gerekli konuma döndürün.

Izgarayı Kapatma:

Kontrol düğmesini "o" pozisyonuna getirin.

Çıkartma

- * Isınan yüzeylere ve sıcak elemanlara asla dokunmayın.
- * Çocuklar cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- * Cihaz kapağını açarken dikkatli olun, sıcak buhar çıkabilir.
- * Piliç çevirme ve diğer aksesuarlara asla sıcakken dokunmayın.
- * Her zaman ısıya dayanıklı eldiven giyin.

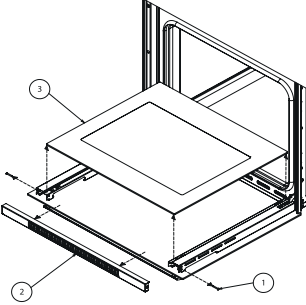
1. Cihaz kapağını dikkatlice açın ve tutamağı piliç çevirme şişine sıkın.
2. Şişe çekerek arka duvardan dikkatlice çıkarın.

12- BAKIM ve TEMİZLİK

- Temizlemeye başlamadan önce cihazın fişini prizden çekiniz ve cihazı soğumaya bırakınız. Tepsisi ve ızgaraları çıkarınız. İç kısımları sabunlu su ile ıslatılmış bezle siliniz. Ardından ıslak bezle silip kurulayınız.
- 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.
- Fırının herhangi bir parçasını bulaşık makinesinden yıkamayınız.
- Fırını temizlemek için asla aşındırıcı maddeler, korozif temizlik maddeleri, ağartıcı maddeler veya asitler kullanmayın.
- Aşındırıcı veya asitli maddeleri (limon suyu, sirke v.b.) emaye, boyalı veya paslanmaz çelik parçalar üzerinde bırakmayınız.

Fırın kapağı iç camının kolay temizlenebilmesi için yerinden çıkarılması

Fırın kapağının gerek içten gerek dıştan temizliği fırın tamamen soğutulmuş durumdayken ve sıcak su ile yapılmalıdır. Çizici sert malzeme ve bez kullanılmamalıdır. Emayeli bölümler ve fırının iç bölümleri içinde sıcak su kullanılmalı çizici deterjanlardan kaçınılmalıdır. Fırın kapısının iç camının basit ve açıkken iç cam üst kapama sacı itinali temizliği için, kapı tamamen sağ ve sol kısmındaki vidaları söküp çıkartarak yapılması-



- 1- Fırın kapağı açılır. Sağ ve sol yandaki vidalar sökülür.
- 2- Cam montaj sacı çıkarılır.
- 3- İç cam üst kısmındaki yaylardan ve alt kısmındaki tırnaklardan kurtararak çıkarılır ve temizliği kolaylıkla yapılabilir.
- 4- Plastik çitallı modellerde çitayı çıkartmak için; her iki tarafındaki tırnağı bastırarak kendinize doğru çekiniz. Yerine takmak için yapılan işlemi tekrar ediniz.

ÖNEMLİ

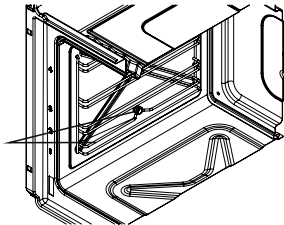
Eğer fırın kullanılmıyacaksa, ana sigortadan kapattıktan sonra elektrik kablosu kesilerek işlemez hale getirilmelidir. Kullanılmayan cihazlar çocukların sık sık oynamasından dolayı güvenlik riski oluşturur. Bu sebepten fırının emniyete alınması gerekir.

Tel Rafın Takılıp Temizlenmesi

Tel rafın temizlenme işlemini fırın sıcakken yapmayınız. Tel rafı sökerek aşağıdaki şekillerden gösterilen önerileri sırasıyla uygulayınız. İlgili temizleme işlemi bittikten sonra tel rafı takabilmek için aşağıdaki önerileri sondan başa uygulayınız.

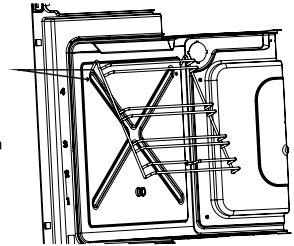
1

teli aşağı doğru bastırarak otomatın altından çıkarınız



2

tel raf kancalarını montaj deliklerinden çıkarınız.



Teleskopik Ray Kullanımı (Opsiyonel özellik)

- * Teleskopik rayı uygun rafta kullanmak ve temizlemek için, teleskopik rayın üzerindeki kilitleme tırnaklarını aşağıya doğru çekerek çıkartınız. Takarken yerleştirmek istediğiniz tel rafa takarak bastırınız.
- * Temizliği için çıkardığınız teleskopik rayı sabunlu su ve temiz bir bez ile temizleyip kurulayınız.

13-NAKLIYE İLE İLGİLİ BİLGİLER

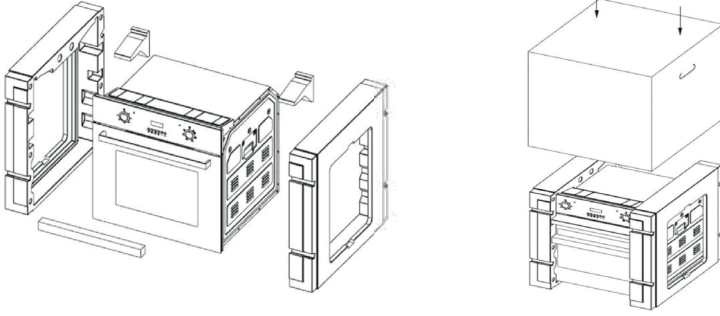
Taşıma sırasında fırınıınızı dik konumda tutunuz ve üzerine hiçbir yük koymayınız.

Nakliye Sırasında

- Orijinal kutusunu saklayınız.
- Orijinal kutusu ile taşıyınız. Kutu üzerindeki işaretlemelere uygun olarak taşıma yapınız.

Fırınınızın içindeki tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında fırın kapağına zarar vermemesi için, fırın iç kapak camı üzerine tepsilere denk gelecek şekilde strafor (içinden çıkan), mukavva veya kağıt(1-1,5 cm kalınlığında) bantlayınız.

Fırın straforlarının yerleşimi aşağıda belirtilmiştir.



Orijinal kutusu yok ise ;

Fırın dış yüzeylerine cam boyalı veya paslanmaz (inox) yüzeylere gelebilecek darbelerle karşı önlem alınız.

FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ

Fırın iç aydınlatma lambanız bozulduğunda, lambayı en yakın

Yetkili Servisinizden alarak kendiniz değiştirebilirsiniz.

Eğer kendiniz değiştiremiyorsanız aşağıdaki maddeleri aynen uygulayınız.

- Fişi prizden çekiniz. (Şekil 1)

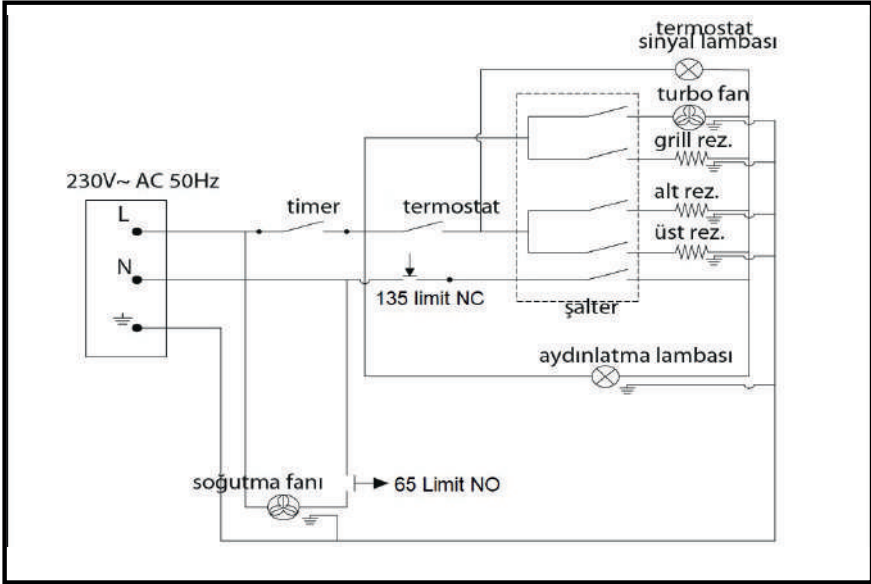


- Fırının soğuk olduğuna emin olunuz.
- Daha sonra lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.
- Yetkili servisin izden temin edebileceğiniz özel lambayı değiştirtikten sonra lamba muhafaza camını tekrar yerine takınız.
- Lambayı değiştirdikten sonrada çalışmıyorsa lütfen Yetkili Servise başvurunuz.
- Sonra fırınınızın iç kısmındaki lamba muhafaza

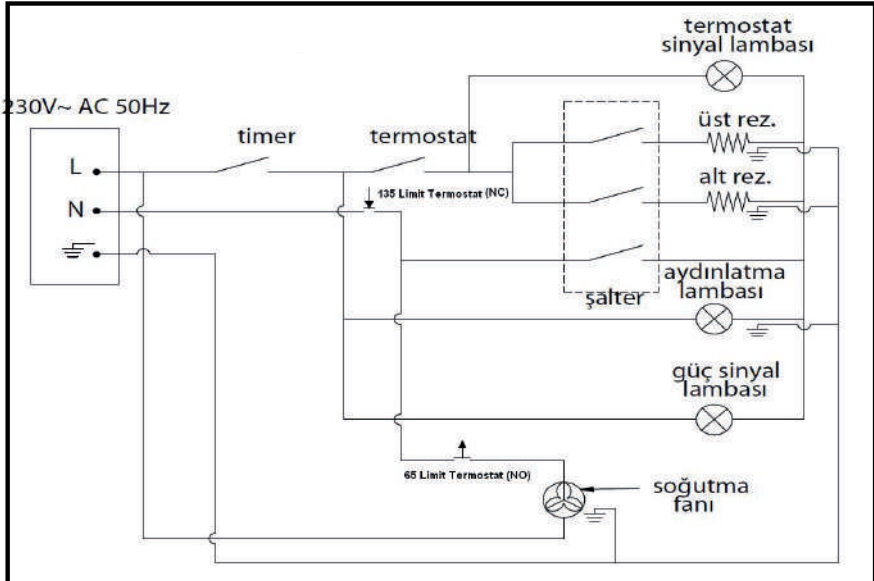


14- ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI

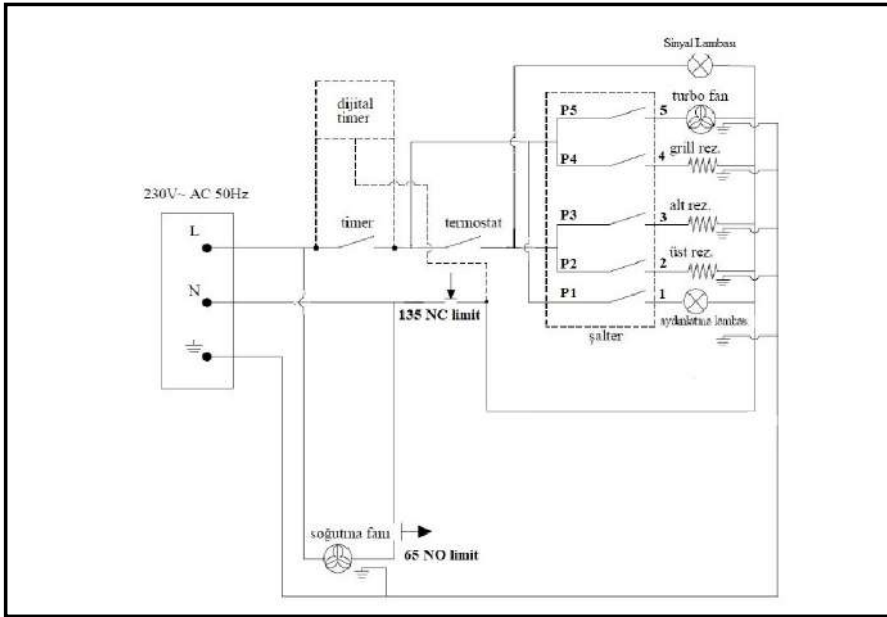
....2 DEVRE ŞEMASI



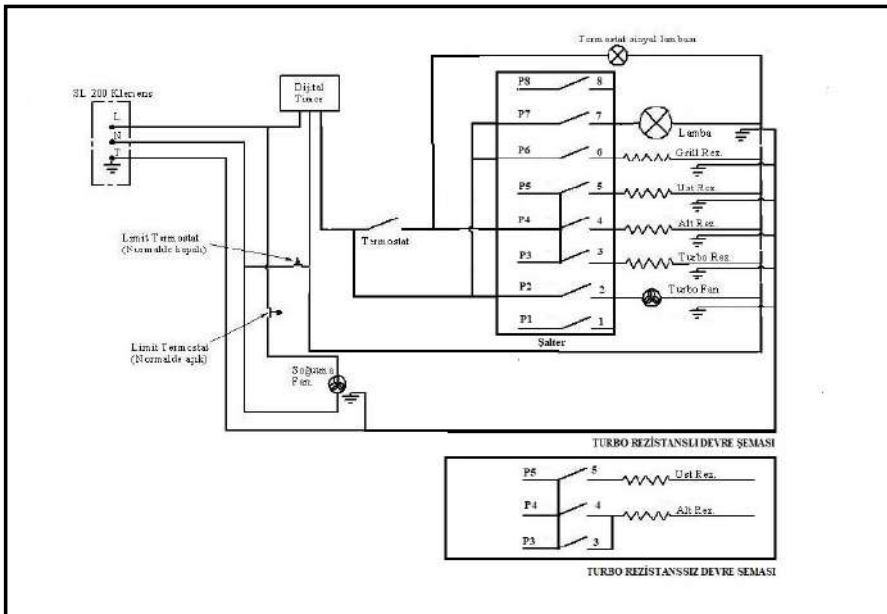
....11 DEVRE ŞEMASI



6+1 Devre Şeması



9+1 Devre Şeması

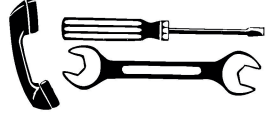


Çetintaş Yetkili Servisleri

Çok değerli sayın müşterimiz;

Bu bölümde sizlere Yetkili Çetintaş Servis'lerinin tam listesini sunuyoruz. "Kaliteli Ürünler İçin Kaliteli Servis" prensibimizi en iyi şekilde uygulayabilmek için bizlere aşağıda belirtilmiş olan bu konularda yardımcı olmanızı diliyoruz.

- ✓ Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
- ✓ Servis ihtiyacınız olduğu takdirde bu listeye göre size en yakın Yetkili Servisimize başvurunuz.
- ✓ Hizmet için gelen teknisyene "**Çetintaş Yetkili Servis Kimlik Kartı**" nı sorunuz. Bu kimlik kartı 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
- ✓ Her yetkili servisimizde şirketimizin "Servis Fişi" bulunmaktadır. Yetkili Servisimiz cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size bu servis fişini düzenleyerek vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle atmayınız.
- ✓ Servislerimizin işyerleri, şirketimizin ön gördüğü standarta göre düzenlenmiştir. İşyerlerinde ve servis araçlarında "Yetkili Servis" yazılı belge bulunmaktadır.
- ✓ Yetkili Servis Listesinde bulunan servislerimizden bazıları zaman içinde iptal edilmiş olunabilir. Bu yüzden yetkili servislerimizi özel servislerden veya iptal edilmiş eski yetkili servislerden ayırmak için yukarıda bahsedilen hususları dikkatle okumanızı öneririz.
- ✓ Yetkili servisimiz müracaatlarınıza çözüm getiremediği takdirde bağlı olduğu Bölge Müdürlüğümüze müracaat ediniz.



Garanti ile ilgili olarak

MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Çetintaş tarafından verilen bu garanti, ürünün normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıdaki durumlarda garanti kapsamı dışındadır.

1. Cam ve emayede; nakliye, depolama ve hatalı kullanımdan oluşacak çizilmeler, çatlamlar ve kırılmalar.
2. Yanlış model seçim ve amaç dışı kullanımı
3. Yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan arızalar,
4. Aşırı voltaj dalgalanmaları ve hatalı elektrik tesisatının sebebi olacağı arızalar.
5. Yangın veya yıldırım düşmesiyle meydana gelecek arızalar.
6. Yetkili servis haricinde mamülde yapılan bakım, onarım ve değişiklikler.
7. Nakiliye ve montaj ücreti tüketicie aittir.
8. Ürünün kullanma talimatında belirtilen hususlara aykırı kullanımından meydana gelecek arızalar.
9. Garanti ; Bu belgede belirtilen süre içinde ve yalnızca üründe dolayı meydana gelecek arızalar için geçerlidir. Bunun dışında herhangi bir isim altında hak ve tazminat talep edilemez.

1 O. ÜRÜNÜZÜN KULLANIM ÖMRÜ 1 O YILDIR.

Bu Garanti Belgesinin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve Kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Sanayi Mallarının Satış Sonrası Hizmetler Hakkında Tebliğ uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

11. **RG-24/4/2011-27914 Bu Yönetmelik hükümlerine ve Genel Müdürlükçe onaylanmış belgeye uygun olarak hazırlanacak garanti belgesinin tasdik edilerek tüketicieye verilmesini temin etmek ve ayrıca, bu yükümlülüğün yerine getirildiğini ispat etmekle satıcı, bayii veya acenteler sorumludur.**

12. **RG-24/4/2011-27914 Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez. Ancak servis istasyonlarında yapılan onarım ve parça değişimi işlemleri sonucunda verilen fatura bu Yönetmeliğin öngördüğü garanti şartlarını içermesi kaydıyla, garanti belgesi yerine geçer.**

Garanti Belges üzerinde tahrifat yapıldığı, orjinal seri numarası kaldırdığı veya tahrif edildiği takdirde **BU GARANTİ BELGESİ geçersizdir.**

ÇETİNTAŞ LTD. ŞTİ. Organize Sanayi Bölgesi 10. Cad. Eskişehir Tel: 0.222. 236 00 55 Fax: 0.222. 236 05 75

GÜMRÜKVE TİCARET BAKANLIĞI BELGE ONAY TARİHİ:16.01.2004 BELGE NO: 26-51

GARANTİ ŞARTLARI

- 1-) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
- 3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonunu, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı, üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, fax, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyumsuzluk halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4-) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmesizin tamiri yapılacaktır.
- 5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, **bir yıl** içerisinde; en az **dört** defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde **altıdan** defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması;
 - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
 - Firmanın servis istasyonunun, **servis istasyonunun mevcut olmaması halinde** sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya **imalatçı-üreticisinden** birisinin düzenleyeceği **raporla** arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici **malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.**
- 6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne** başvurulabilir.

MODEL :
CİNSİ : ANKASTRE FIRIN
MARKASI : EVII
SERİ NO :
BELGE ONAY TARİHİ : 04.07.2011
BELGE NO : 103163
TSE BELGE NO : 26/TSE/133



Satıcı Firma Ünvanı:

Fatura Tarih ve No:

Satıcı Firma Kaşe ve İmza:

Bu bölümü ürünün teslim aldığınız yetkili satıcıya imzalatıp onaylatınız.

MARMARA BÖLGESİ

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
SAKARYA	HİZ TEK. -ALİ HİZ	ŞERİH KAHNPA SAKO 78A	026 226210 0353 941081
SAKARYA HENDEK	BRUK ELK. - ENRE ENES NOYA	ÖMEKLERİM 8023 SK NO 8A	031 6716559
SAKARYA YEVE	LOJİK - MEHMET NUR YILMAZ	TEPEKÖYLERİ 1023 SK ANSARIN K01	031 6703654
SAKARYA ARASU	KARŞELER İNŞİ SATIŞ ALI YILMAZ	PAZ. CD HAKİMET KÖYÜ YANI	026 7188915
SAKARYA PAZARCI	SNIDA SÖG. - ABDULLAH LİNOĞRA	EPEBEKİM TÜRKOĞAZI CD NO 82	034 9454501
BALIKESİR	ERDOĞAN ELK. - SAMİ ERDOĞAN	ALI HİMET PAŞA MH. ALTI CD NO 55	0354 899710
BALIKESİR SİSİLURUK	BAZ TEK. - SERKAN SAĞIT	MILIKOY METELER CD ÇARŞI PAZ.	026 2458485
BALIKESİR SİSİLURUK	VOLU SERİS - OSMAN VAROL	KAHİ HASAT'IN ÇADAR CD NO 39	026 8663308
BALIKESİR BİNDİRMA	GURKANT TEK. - GURKAN ERGÜVENÇ	DRE MH. SK NO 202A	026 3735151
BALIKESİR BİNDİRMA	ELEK TEK. - MURAT SAĞIR	İSANVELİ ELBER ŞEŞ. NO 10B	026 7142060
BALIKESİR BİNDİRMA	AKÇA TEK. - GURCAN İHAŞ	BEGRİTİN MH. KADIMUR TURKELER CD NO 38	034 3565525
BALIKESİR GÖNEN	ULIYAN TEKNIK. - OSMAN EMEKEN ŞEN	MAKOCU İHTİPASA CD NO 68B	026 3415494
BALIKESİR GÖNEN	İZMİT TEK. - BRO BAŞKURT	YAHYAKÖY MH. PAZAR SİCİME CD NO 5	0356 2765454
BİLECİK BOZUYUK	ERKAN SÖĞERER ERKANLI	YEMAH EREBİ SK NO 8	026 7265454
BİLECİK SÖĞER	DEİMR SÖĞ. - HUSEİN DEİMR	ÖZAHMİ GÜNDÜZER CD NO 30B	026 3145436
BURSA	MERT SÖG. - TENCİM MERT	ÖZAHMİ TEVLER MH. ÇEKER CD NO 47	0354 1934947
BURSA	GÜVEN TEK. - YAKUP YILMAZ	SELÇUK BEY MH. PAZAR CD NO 60A	026 3263755
BURSA	YILDIZ TEK. - ZEHA GÜÇİN	MEVLANA SAVANU CD NO 202A	024 2418151
BURSA	KUR TURKİZİKAL KUR	FETHİYE İHLAL CD NO 76	024 2418151
BURSA KEMAL PAŞA	ÖZBERK SÖG. - MEHMET BEBEKET	HAYAZBEY MH. ŞEHİT GÖKÇET SK NO 24	024 2418151
BURSA GEMİK	ENRE TEK. - SÖNER ENRE	KAHYAN MH. YESİ SK NO 2	024 2418151
BURSA GEMİK	LOJİK TEK. - BEKİR YAHYAN	YEM KARAMAN MH. POLAT CD NO 80	024 2418151
BURSA İNEĞÖL	SEN TEK. - HAKAN ŞEN	YEM KARAMAN MH. POLAT CD NO 80A	024 2418151
BURSA YENİŞEHİR	DURGUT TEK. - MESUT DURGUT	ÇAYIR MH. ÇAYIR SK NO 11A	024 2418151
BURSA ZİZNİK	KARBEYAZ - ADURAHAN KAR	ÇAYIR MH. ÇAYIR SK NO 11B	024 2418151
ÇANAKKALE	PEKER ELK. - BURHAN PEKER	ERFEZADE İH. İH. DOĞAN SK NO 16D	024 2418151
ÇANAKKALE	TAHİN TEK. - TAYNİR TÜRKER	ÇARŞI CD ERDEMİS PAZAR NO 2	026 2719480
Ç. K. AL EBRARPAZİ	SOYUN ELK. - AYDIN SAHİN	YAHKİ KEMAL İH. BOSTANAR SK NO 9A	026 2719480
ÇANAKKALE BEBİGİ	ÖZBERK SÖG. - MEHMET BEBEKET	KAHİBE MH. HAYATINAR SK NO 3A	026 2719480
ÇANAKKALE BEBİGİ	SLATİK TEK. - BAYRAM TOPOU	İSTİKLAL MH. KAHYAN MH. BERTİN BEY SK NO 2	026 2719480
ÇANAKKALE LİP SEKİ	BRUK ELK. - ENRE KASIKI	HAMİD BEY MH. ONI CD NO 28	026 2719480
ÇANAKKALE LİBOLU	ÖZAN TEK. - ÖZAN ÖZAN	ÇUMRUHUR İH. ALIYER CD NO 26	026 2719480
ÇANAKKALE ZEMİN	GENÇ ELK. - AZİZ ALBAYRAK	YAZDARCE İH. GÖRÜŞ BAKI CD NO 21A	026 2719480
EDİRNE	LMADATEK. - AHMET UMAO	KAHİBE MH. FRAŞ SK NO 80B1	026 2719480
EDİRNE KEÇESAN	KARAGÖZ TEK. - FARUK KARAGÖZ	SARAPPA MH. ŞEHİT ERTEP SKORUN MH NO 27	031 9501166
EDİRNE ULUNOFRU	ÇÖZÜŞAH TEK. - NURSET DAĞAR	BOYUK KAHİMİSİHİ CD NO 3A	034 7368383
İSTANBUL KÖY	BAŞARPAZİ TEK. - BİRAHİM KOCYİĞİT	MURAT İH. HARBATPAZİ SK NO 36	034 7368383
İSTİFEKÖY	YILDIZ ELK. - A. OSMAN ÖZCAN	YEM MH. 107 MEZAR CD NO 3	026 8407129
İSTİGİYERLER EVLİNT	HİSAR SÖG. - CÖRÜS YANIK	HUKUKI CD ZARIF BAK SK NO 8B21	027 1512088
İSTİSENER	DARUT TEK. - MEHMET DEMİNER	ÇARŞI CD KARAKIRK SAK NO 2A - BOYUK BE	027 1512088
İSTİZEYİN BURNU	HARİP TEK. - AHMET ERKUS	TUHAH MH. 705 SK OSMAN GAZI CD NO 3A	027 1512088
İSTAVCIAR	EMLER TEK. - DAUT TİRENDEZ	SUMER İH. 201 SK NO 3A	027 1512088
İSTAVCIAR	EMLER TEK. - DAUT TİRENDEZ	ÇANGIR MH. KALESKİ CD NO 30B	027 1512088
İSTANBUL FATİH	SOYLU TEK. - MUSTAFA SOYLU	ÇANGIR MH. KALESKİ CD NO 30B	027 1512088
İSTİBOZÜĞMECE	BAKİR SÖG. - SERKAN AKÇOK	MUHİTPEY İSKENDER MESEKİ PAZAR CD NO 28A	027 1512088
İSTİGÜNGÖREN	BERAT TEK. - HALL SÜBER	KAYMAK MH. HAKERSKİ CD NO 11F	027 1512088
İSTİBEYOĞLU	DOĞAN TEK. - İSMAİL CELİKBAS	KAHİMİ MH. SOĞAN CD NO 202	027 1512088
İSTİSULTANGAZİ	GÜL TEK. - FENİS KARAGÖL	PAYLAKS MH. GEMİ NEŞRİSİ SK NO 12A	027 1512088
İSTİSARNATKÖY	ÇAM TEK. - YÜCE ÇAM	ULUNUMU MH. 1203 SK NO 15	027 1512088
		İSABİRMİ MH. NEPİZ PAZ. CD NO 257 SK NO 25	027 1512088

Yetkili Servisleri

İÇ ANADOLU BÖLGESİ

[illegible]

İL-LÜİE	FRİMA	ADRES	TELEFON
ZİMRİURİLA	LİTER ELK - NİVİZİ LİTER	75.111 CİNDİSİ(102)	0555 2335726
ZİMRİKİRAZ	KIRAZ SÖĞ - İHMEVİTİ ATÇI	İSTİKLAL MUHURU OZLUBİLERİ KARAKÖYÜ NO:011	0535 6155533
KUTAYPA	ESEN TOĞARET - İLBERİT ESEN	MEVDİYESİ İHLASULİ CEMİYETİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:58	0346 6426237
KUTAYPA	BERKRETTİ MUH - MUSTAFA SARTEN	BALKU İHLASULİ MEVDİYESİ BÜLMÜ:42	0346 4272011
KUTAYPA TAŞANLI	BERKRETTİ MUH - MUSTAFA SARTEN	BALKU İHLASULİ MEVDİYESİ BÜLMÜ:42	0544 2222051
KUTAYPA GEDİZ	CHNGÖZİSİ - SERİF AHMET ÇİNGÖZ	LÜNKAYI İHLASULİ MEVDİYESİ BÜLMÜ:02	0546 0606442
KUTAYPA DOMANCI	YAŞAR TEK - RECEP YAŞAR	KARAYAKA İHLASULİ CEMİYETİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:108	0214 6612240
MANİSA TURGUTLU	HEDEFELİK - SERENASIK	AUTUMN İLİTİNG SİNO:012A	0541 8672127
MANİSA SALUHI	AYKAR SÖĞ - YASİN ZETİBK	BELEDİYE C:246	0537 1253976
MANİSA ALAŞEHİR	ALA SÖĞ - ERBAY ZETİBNİŞ	BESYÜLLÜ İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:10	0535 6768961
MANİSA	AYELKATILU ATILIM	YARHUSANUR İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:12	0543 6862008
MANİSA - SARUHAN	SÖNAR SÖĞ - HAKAN SÖNAR	ADAMAHEDİZİ CİNDİSİ:2A	0235 2737002
MANİSA İKİŞAR	ÖNAR ELİK - ÖZCAN ÖNAR	ADAMAHEDİZİ CİNDİSİ:2A	0238 3571720
USAĞ	KÜLM SERVİS - MUSTAFA SAİD KAVACI	RAPİD BEY İHLASULİ SİNO:05	0332 4620094
USAĞI SIVASLI	KARAHAN SÖĞ - KAZIM KAHRAMAN	FATİH İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:10A	0276 2767070
MUGLA İYAKIYAKI	ÇAĞAR SÖĞ - İSMAIL ÖZCAN TAŞOĞLAN	ATALEK İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:28	0276 6163457
MUGLA DALAMAN	ÖRHAN SÖĞ - MEHMET ÖKAN ÖRHAN	KARAYAKA İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:40A	0252 2455003
MUGLA FETHİYE	FETHİYE TEK - RAMAZAN KISA	TULİZAM İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:67A	0543 4610118
MUGLA İBOO RUM	BERİN TEK - HERDİ ÇELİKBAŞ	ÇİRKAN İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:28:3	0546 6496525
MUGLA YATAĞAN	ASEN TEK - AHMET İYKAL	YENİMEHMETİ 52 SİNO:30A	0335 6195659
MUGLA MİLLİS	SÖNAR ELİK - SENOUL KEMAL	İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:58	0543 2014848
MUGLA SİLMİYE	ÖZDEMİR SÖĞ - KEMAN ÖZDEMİR	İHLASULİ MEVDİYESİNDEN KÜMLÜKAR SİNO:58	0252 5725851
MUGLA SELİMİYE	ÖZDEMİR SÖĞ - KEMAN ÖZDEMİR	YENİMEHMETİ 52 SİNO:30A	0252 5723601
MUGLA ORTACA	ÖZDEMİR SÖĞ - KEMAN ÖZDEMİR	YENİMEHMETİ 52 SİNO:30A	0542 3111304
MUGLA SELİMİYE	ÖZDEMİR SÖĞ - KEMAN ÖZDEMİR	YENİMEHMETİ 52 SİNO:30A	0252 2920048
MUGLA SELİMİYE	ÖZDEMİR SÖĞ - KEMAN ÖZDEMİR	YENİMEHMETİ 52 SİNO:30A	0542 6060373

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
ADANA	ÖĞÜZLAR TEK. - ÇELİK OĞUZ	RESNAYEH/HRDÜ/CD/NO:17	0322 4574370
ADANA	ÇELİK SOĞ. - ERSİN ÇELİK	YEŞİL YURT/İM/835/NO:105A	0322 2266669
ADANA/KOZAN	DURAN SOĞ.-DORAN AKOĞU	ÇUHAĞIRTEPE/İM/DEĞİRCİ/50/SSA/PA/BLK	0322 5196778
ADANA/CEYHAN	AKINTI TESİSATI - ÖMER AKTO	SATILAN/CD/NO:1	0322 6196484
ADANA/CEYHAN	EMİN ELİBERAHİM SALA	PTT CD/NO:13	0322 6123435
ADANA/CEYHAN	HEDEF TEK.ÖZCAN ÖRÜN	KIZILSARAY/78/50/ÇOKEN/AP/NO:30	0322 2437800
ANTALYA/MANAVGAT	ÜREYİN SOĞ.-MEHMET ÜREYİN	KAYMAKLI/İM/54/NO:112D1	0322 7460657
ANTALYA/SERİK	YEKA TEK. - AHMET YEŞİL	ORTA/İM/106/NO:12	0358 3268697
ANTALYA/GAZİPAŞA	AZİM TEKNIK - ADEM HURAT/ANARA	RASH/KAP/AN/CD/NO:33	0324 572387
ANTALYA/KORKUTELİ	ŞEN GÜN SOĞUTMA-HASAN ŞENGÜN	KIRMIZI/İM/1	0324 6433318
ANTALYA/KUMLUCELA	KUMİSAK ELİ - FATHİ KAPLANCAN	BAGLIK/İM/835/ÇOKEN/İP/NO:518	0353 0084676
ANTALYA/FENİKE	İNAL TEK. - MURAT İNAL	ESKİ/İM/124/NO:3	0353 0084676
ANTALYA/DEİRE	DEHA TEK. - YUSUF TOPRAK	GÖZÜM/İM/14/İSTANBUL/MASTUL/CD/NO/İM/OTEL/İM/1	0356 4257187
ANTALYA/KEİMER	ANTER TEK. - CEM ERDOĞAN	YENİ/İM/12/CD/NO:42	0358 0303688
ANTALYA/ALANYA	CAN SOĞ. - LİTEDİT SÖ	SARAY/İM/18/İSK/SE/APP/AP/NO:3A	0322 396102
BURDUR	SİDE SOĞ. - SERKAN EROL	ÖZGÜR/İM/ÇELİK/NO:12	0242 5137768
BURDUR	DARPAZ SOĞ.-SÜLEYMAN KAYPAK	NO/İM/PTT/NO:24A	0242 5137768
BURDUR	EBRU SOĞ. - ABE SAKLIK	KONAK/İM/VALEK/PT/CD/NO:5B1	0542 3010265
BURDUR/BUCAK	ÖZGÜR SOĞ.-ÖZGÜR SAKLIK	KARAYURT/İM/45/NO:8	0546 3709491
HATAY/ERZİN	YEZİSTİMA SOĞ. - MEHMET FATHİ ÖZBADEMLİ	SİFKA/İM/14/İSTANBUL/MASTUL/CD/NO/İM/OTEL/İM/1	0246 3255555
HATAY/İSKENDERUN	YILMAZ İSTANBUL - KORAY BİTKİN	CAYIRLI/OSMAN/ÇAD/CD/NO:288	0324 6148625
HATAY/ANTAKYA	TAŞKIN TENKİN-TAŞKIN CAĞLAR	YUSUF/İM/12/NO:1011	0326 2157561
HATAY/REHANLI	YILDIZ SOĞUTMA-YASİN YILDIZ	CUMHURİYET/İM/53/İSTANBUL/MASTUL/CD/NO:5K/NO:34	0326 4137561
HATAY/SAMANDİĞİ	PINAR SOĞ. - TUGAY PINAR	CUMHURİYET/CD/İZMİR/İM/ET/NO:5	0326 5126949
İSPARTA	ERDOĞAN SOĞ. - HANİFA ERDOĞAN	YALVAH/İM/TO/ERPOLAT/İP/NO:2	0246 2226444
HATAY/PAYAS	GÜVEN SOĞ. - MAİ TEMEL	YILDIRIMLAR/İP/NO:4	0326 7557204

İL-LİÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
İSTİBÜYÜKMECE	ASEN TEK. MÜST. - AYSE BÜLGÜÇ	GÜBRİYAR İH. TİKARET ÇOBANLAR SOK. BLOK NO:84	0212 880007 / 0542 523838
İSTİYENBOSNA	ÖZEN SOĞ. - HAŞİM KARADAĞ	FIRAZI ÇAMAKLI M. GÜLBERK SOK. 3	0212 6253681 / 0533 393366
İSTİYİMRANİYE	ÖZER TEK. SERCAN ULAŞ MURATULLI	MEHMET AKIF N. M. GÜLBERK SOK. 17/B	0212 4200443 / 0533 613169
İSTİYİZLA	AKIF TEK. - ALI GÜNGÖR	ŞİPAHİ FAHİR ÇINIOĞRA	0216 3475566 / 0532 251732
İSTİKADIKÖY	EZTOL TEK. - ALUTIN ÖFTİÇ	EĞİTİM MURAT PAŞA ÇINIOĞRA	0216 3986867 / 0532 313482
İSTİSULTANBEYLİ	MİRAÇ SOĞ. - HİCABİ	KAVALERİ HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0212 322682 / 0535 336511
İSTİBEYKÖZ	BUZ TEK. - BÜLENT BOLAT	KAVALERİ HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0212 4527292 / 0536 461254
İSTİARTAL	ÇELEBİ TEK. - SİNAN KARAL	ÖZAY HANCI PAŞA ÇINIOĞRA	0212 4527292 / 0536 461254
KIRILARELİ YÜLEBURGAZ	AKAY TEKNIK - ŞERİF AYAR	İSTİKLAL M. HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0284 4133221 / 0532 610383
KIRILARELİ	ERDEM İSTİVA - ALİ ERDEM	AKAAR M. HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0546 933688
KOCALİ	AKIF TEK. - SERPİL DURAN	ÇETİT İ. ŞEHİT AKIF ÇINIOĞRA	0282 325559 / 0533 149410
KOCALİGEZBE	ÖZTANIKLER - FAHİR BERBEROĞLU	SULTAN ÖZAY HANCI M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0282 325559 / 0533 149410
KOCALİGEZBE	ASIM TEK. - FURKAN BOYACI	GÜZELER M. HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0537 6146646 / 0532 214620
KOCALİKÖRFEZ	ESEN TENİK - BRAHİM ESEN	FAHİR İSTİKLAL ÇINIOĞRA	0282 5271711 / 0538 981940
TEKİRDAĞ	TENİK ELİK - GÜRCAN GÖKTÜRK	YALUZ İ. HANCI ÇINIOĞRA	0282 2621633 / 0532 416652
TEKİRDAĞÇORLU	ŞAHİN TEK. ŞEHİN GÜLEN	CUMHURİYET M. HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0546 6333720
TEKİRDAĞŞARFÖY	MORALİ SOĞ. GÖZÜKARA	REŞAT E. HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0282 6271469 / 0532 719044
TEKİRDAĞERKEZKÖY	ZEKİ SOĞ. MUHAMMAD HAN	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0282 7262460 / 0532 461618
TEKİRDAĞARAY	İŞKİ TİCARİET - ŞERİF AŞK	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0282 7695865 / 0532 391284
EGE BÖLGESİ			
İL-LİÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
AFYON	FATİH SOĞ. - FAHİR ÇOMAK	ÇUMHURİYET AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0272 2146133 / 0532 7035942
AFYONDAZKIRI	ÖZALP TEK. - EMRE ALPARSLAN	YENİ YOL M. HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0541 5984280 / 0542 5055643
AFYONSANDIKLI	ÖZLEN TEK. - MEHMET ÇİLA	ÇAKIR M. HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0272 5125954 / 0536 832942
AFYONSANDIKLI	USTUN ELİK - MURAT UYANIK	ÇUMHURİYET SOK. 9	0543 373838
AFYONDAR	POZİTİF TEK. - SEBAHATİNN SAYIN	İBRAHİM M. HANCI ÇINIOĞRA	0272 353010 / 0532 427127
AFYON	AKSEL TURİZM - SEYİT AKMAN AKSEL	GİZELER M. HANCI ÇINIOĞRA	0256 2142636 / 0542 4252179
AFYON	ERHAN TEK. - ERHAN UYSAL	EĞİTİM M. HANCI ÇINIOĞRA	0256 213651 / 0535 0653738
AYDIN	KARACAR SOĞ. - GÜLAY DEMİRCİ	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 5957388 / 0536 4267818
AYDINCIORU	AKAÇALP TEK. - AHMET KÜÇÜK KARACA	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 6112889 / 0542 6179432
AYDINCIORU	TOSUN SOĞ. - ALİ TOSUN	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
AYDINKUŞADASI	ÖZLEN SOĞ. - KARAZAN USTA	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 5198350 / 0537 8644419
AYDINSÖĞE	AYDIN SOĞ. - EMRE T. ÜMİT EMRE	ÇOKALP İBRAHİM ÇINIOĞRA	0256 3933667 / 0535 2900367
AYDINBUHARKEKENT	TURAN SOĞ. - ÖZER TURAN	ÇAKIR M. HANCI AĞA M. S. İBRAHİM ÇINIOĞRA	0256 4142636 / 0536 4267818
AYDINBOZDOĞAN	ERSEN TEK. - SİNAN ERSEN	YENİ YOL SOK. NO:28	0256 6112889 / 0542 6179432
AYDININAZILLI	ÇELİK SOĞ. - ÖZCAN ÇELİK	SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
AYDINKÖŞK	MURAT SOĞ. - MURAT ÖZEN	SOK. NO:13A	0256 5198350 / 0537 8644419
DENİZLİ	KARDELEN SOĞ. - GURBİZ ABAÇ	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 3933667 / 0535 2900367
DENİZLİ	YILDIRM TEK. - SÜLEYMAN YILDIRM	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 6112889 / 0542 6179432
DENİZLİ	GÜLAY SOĞ. - ALİ DEMİR	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	TEKİRER LTD.ŞTİ. - AKIF ERHANUT	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	YILDIZ ELİK - SEZA SEVEN	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	TUNCA SOĞ. İTİM - SEZGİN TUNCA	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	LİDER - İBRAHİM TEK. - KEZBAN BARBEREN	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	EFE SOĞ. İTİM - YILDIZ	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	UĞUR TEK. - AHAN AŞÇI	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	AY TEK. - AHAN AYDINTIMUR	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191
DENİZLİ	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	AYRUTER ÇOBANLAR SOK. NO:13A	0256 615471 / 0536 6367191

[illegible]

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ

[illegible]

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
İSPARTAYALVAÇ	KADIR SÖĞ - KADIR ERENÇİLİ	ESKİ SAKARYA İSTİSNAATİ KARŞISINDA	0246 44 4025 0156 704050
İSPARTAKİÇİBORLU	ATAELİK - ÇİHAN BAKBAK	KAYMAKAMLIĞI KARŞISINDA	0246 54 1037 0153 603730
İSPARTAKİÇİBORLU	DEMİRKAR TEK - KADIRDİN İBRİLİK	SEDMİNHİÇ 24/11 YOLU NO 107/1A	0246 31 0270 0151 127730
İSPARTAKİÇİBORLU	KİSİM TANKİR - AHAMUD TAĞRI	ANTİHİMEHİTAFER EROĞU CD. MEMİŞOĞLU APNO: 4F	0246 62 6320 0234 625320
MERSİN-TARSUS	SERİN TEK - YUSUF İNGİL	CAMİSERİ MH: 2585 SK: NO 24	0234 23 3964 0154 127730
MERSİN	YIP SERVİS - SELÇUK SEKİM	MENTEPPE MH: 2585 SK: NO 24	0324 32 7730 0151 327730
MERSİN	BUZ TAŞ SÖĞ - A. TAŞ	ESKİTEPE MH: 1511 ANTİHİTAFER NO: 31B	0358 882910 0158 882910
MERSİNANAMUR	KULMAŞOĞ - NİLÜFER ALÇI	KALE MH: 125 ÇARŞI SK: NO 27B	0156 630172 0156 630172
MERSİNİMUT	GÖKERSOĞ - MURAT GÖKER	KALE MH: HÜKÜMET CD. NO: 19A	0358 026668 0156 630172
MERSİNİMUT	ALPER EK - EMINNE ÇOKER	GAZİNHİÇ 1 SK: NO 8B	0246 54 1455 0154 732710
MERSİNİLFKE	ERDOĞU SÖĞ - LEVENT ERDOĞU	RAUPEPE MH: AYRUKUR CD. NO: 359A	0328 81 4974 0157 871170
KAHRAMANMARAŞ	ESENKAR - TURGAY GEREKİLİ	SAKARYA CD. MEHMET PAŞA CD. NO: 6B	0344 223376 M
KAHRAMANMARAŞ	ÇELİK SÖĞ - MEHMET ÇELİK	DEDEBAĞI TURRESİ KARŞISINDA	0344 511929 0154 63045915

KARADENİZ BÖİ GEFİ

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
AMASYA/MERZİFON	ELİT TEK. - GÖKHAN ÖZSOY	HARMANLIYI HARMANLIYAR C.D. NO:36C	0366 5140700 0543 4676 135
ARDAHAN	OKTAY SOĞ. - OKTAY FIRINCI	KATPANCASI YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ S. NO:5	0476 212362 0544 8665522
AMASYA	KARATAŞ SOĞ. - YAŞAR KARATAŞ	YAZERLERİNİTİ YOLU Sİ. ÇÖZÜMÇİNOĞ. 32	0476 212362 0545 7688862
DÜZCE	LİHAN SOĞ. - HANUSUR SELMAN LİHAN	CAMİKEHİRİNİTİ BALDIR SOK. 07	0380 5206662
BOĞ.Ü.	MARKA BEYAZ ESLEYA - MUSTAFA ÖZÖK	TEBAKARI YOLU Sİ. SAKLIK NO:28	0374 421200 0546 2172202
ÇORUM	ERDEM TEK. - MUSTAFA ERDEM	KALEİM BİREK Çİ. 2/E	0384 2247780
ÇORUM/OSMANCIKIMÇI	ELİT KOMBİKALIMA ARZULAN BİREKARİT ÇÖZÜMÜ	ÇATINÖĞÜLLÜ YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:33	0384 777 0044 0542 5553210
ÇORUM/İSKILIP	YÜKSEL SOĞ. - SUAT YÜKSEL	BAHARET YOLU ÇORUM/İSKILIP NO:24	0364 516000 0545 3260165
ÇORUM/ALACA	ARIF ELKAR ARIF KARAKAYA	AYHANIM LİLA EZER Sİ. NO:16	0364 516000 0545 3260165
ÇORUM/BAYAT	GUĞLU SOĞ. - HARUN AKSEKİLİ	KÜÇÜK SANAYİ SİTESİ NO:16	0384 3214207
KASTAMUNUTOSYA	ATILIMELİ - MUSA SÜTÜÇÜ	PAZARBAŞI YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:5	0542 781470 0539 7263714
KASTAMUNUTASOKPÖRÜ	TENKELİ - HÜSEİN ANBARCI	PLÖCÜLER YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:84	0366 4171941 0544 6074276
GÜMÜŞHANE/KELKİT	MUTLU SOĞ. - GARP MUTLU	BOYUK CAMİHALI LİLA Sİ. NO:41	0465 3171155 0535 3255532
GÜMÜŞHANE/ŞİRAN	AKAR SOĞ. - ZÜKARAN AKAR	ESKİ BELDE YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:33	0465 317166 0537 3466743
ORDU	MELGEM TEK. - NURKAYA	YENİMA 3453 Sİ. NO:23A	0462 214049 0543 4986255
ORDU/FAİSA	BİAŞ SOĞ. - FERİDİAŞ	SARAYI H. HATIR Çİ. NO:31A	0462 4237621 0544 5789400
RİZE	DENİZ SOĞ. - ETHEM DENİZ	ERDEM ÖRMANI H. YOLU KARAVEL Sİ. NO:3A	0464 2234004 0542 6488778
RİZE/CAVELİ	ÖZER TEK. - MAMUR ÖZER	YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:36C	0464 5320381 0464 5320382
RİZE/CAVELİ	LUZATÇI - RECEP İLİZ	HEPİNEKARININ Sİ. SAKLIK NO:24A	0464 5320381 0539 9712450
RİZE/ARDEŞEN	VECE TEK. - MUSTAFA BALÇÖK	DEZİLİ H. YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:21	0541 7457340
ARTVİN	CAKIR TEK. - ULUER ÇELİK	CAMİHALI 19. YAPIS ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:11	0465 2126971 0535 3624243
ARTVİN/HOPA	AYKUTELİK - TURER AYKUT	SANDIKÇI YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:14	0341 2571797 0539 7291328
ARTVİN/HOPA	SİNŞEK YETİŞİR - FETHİ SİNŞEK	DEZİLİ H. YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:14	0362 7148143 0463 3611613
SAMSUN	ÖZGÜL ŞENBER - BEREM ÖRMAN	PAZARBAŞI YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:21	0362 2310016 0535 4472680
SAMSUN/AFRA	KARATAŞ TİC. - LİHAN KARATAŞ	KULUPKAPININ FETHİ ÖRMAN Sİ. NO:21	0362 5450491 0535 5966490
SAMSUN/ÇARŞAMBA	YUNUS TEK. - İSAİL GİRİMLİ	MEZARCI YOLU H. YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:46	0362 8331034 0542 8221105
SİNOP	DEMRELİK TİC. - RAHAT DEMRELİK	KATPANCASI YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:5	0388 2801077 0536 5733663
SİNOP/GERZE	GEDEP SOĞ. - HASAN ÖZDEN	HAMİDİYE H. YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:10	0388 7194055 0542 4118762
SİNOP/GERZE	TENKELİ TEK. - ÇLAK TENKELİ	ÇARŞI H. YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:28	0362 4331313 0545 2031688
GİRESUN	ALTINPAZAR TEK. - HASAN ALTINPAZAR	ÇARŞI H. YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:9	0454 2166542 0537 9329362
TOKAT	BLİGE ELİK - RÜSTÜ BLİGE	KARŞIYAHIN YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:22	0356 2282774 0532 4966631
TOKAT/İRHAL	TEMUR ÖZEL ŞER. BEKİR TEMUR	YAZERLERİNİTİ YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:22	0356 2556800 0535 6625663
TOKAT/İKSAR	SC SOĞ. SİTEBAKALIR - ÇETİN KİBAK	GÖRÜŞ H. YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:68	0366 5277744 0543 6373533
TOKAT/İKSAR	KAZAZ SOĞ. - ERKAN KAZAZ	KEMERBAŞI YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:3A	0462 3271916 0546 8043408
TRABZON/ARAKLI	GÜMÜŞTAŞ TEK. - KATAY GÜMÜŞTAŞ	MERKEZ H. YOLU ÇATINÖĞÜLLÜ Sİ. NO:68	0462 3271916 0546 8043408

DOĞUANADOLU BÖLGESİ

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
ERZİNCAN/REFAHİYE	BİLGİN ELEKTRONİK/ERSANKALIAK	BELEDİYE ŞİHNİ	0466 6112610 0533 5535719
	KARDELEN - EBUBEKİR AYIN	YUNUS EMRE İH/ TOMURCUK SK/ C BLOK/ NO4	0442 3191144 0337 9463164
	ERZURUM	ASTEK - RAĞIP/ PARCI	0442 213404 0545 7355337
	ERZURUM	AY GÜNEŞ TEK. - SELÇUK GÜNEŞ	0442 2811113 0542 6120428
	ERZURUM/İSPİR	YILMAZ TEK. SOĞ. - NEJDET YILMAZ	0442 4514035 0335 4072913
	ERZURUM/HORASAN	KARATAŞ SOĞ. - OSMAN KARATAŞ	0537 2464371 0338 2121330
	MALATYA	SERİS 44 - TOLGA/ ÇAKIR	0442 3221520 0332 2676345
	VAN	ÖZÜSTABURHAN/ ALI AYDIN	0432 2163458 0542 6333033
	VAN/BAŞKALE	YILDIRIM/ ELEKTRONİK/ ANCI YILDIRIM	0432 6612464 0544 8873975
	MUS	ÖMER EKİ - ORHAN/ KUTAN	0436 2123062 0332 7625592
	KARS	YILD TEK. - RÜYAN/ SERTKAN/ ALI	0546 6653445
	ŞİRNAK	BAHAR TEK. - MEHMET/ SELİM/ OSMAL	0462 2166635 0541 1667247
	ŞİRNAK/ÇİZRE	İMAY TEK. - CEMAL/ ROYAL	0341 5183115 0543 6054188
	ŞİRNAK/ÇİZRE	EMRAN/ HAN SOĞ. - VELİ/ YALDIZ	0542 4641051
	İĞDIR	LIZAY ELK. - ERDAL/ ÇATAK	0476 2272748 0330 4927578
	İĞDIR	YAREN TEK. - YALÇIN/ KANCAKAR	0476 2262048 0335 5474347
	AGRI	FRAT TEKNIK/ FRAT/ BEY	0476 2265224 0541 2429178
	AGRI/DOĞUBEYAZIT	GARANTİ TEK. - SÜLEYMAN/ TOKUŞ	0532 193 7104 0543 4707119
	AGRI/ PATNOS	AĞA/ ANAZ ELK- EMRULLAH/ AĞA/ ANAZ	0472 3124400 0341 7715471
	AGRI/DOĞUBEYAZIT	ÇUMHURİT/ OTHMAN/ YOLUN/ NO26	0472 6166181 0338 6698320
	BITLİS	BERKANT TEK. - İSMAIL/ ÖZTÜRK	0472 3122634 0544 4586727
		DİZAYIN ELK- ÖZGÜR/ İMAK	0434 2267443 0545 8336665

**SERVİS TARAFINDAN FABRİKAYA
GÖNDERİLECEK BÖLÜM**

SERVİS - BAYİ

(servis) MONTAJ TARİHİ:

(servis-bayi) FATURA TARİHİ:

(servis-bayi) FATURA-FİŞ NO:

KAŞE - İMZA

ÖNEMLİ NOT: Eksik doldurulmuş ve onaysız belge geçersizdir.



BELGEDE KALACAK BÖLÜM

MODEL NO :

SERİ NO :

ÜRETİM TARİHİ :

SERVİS - BAYİ

(servis) MONTAJ TARİHİ:

(servis-bayi) FATURA TARİHİ:

(servis-bayi) FATURA-FİŞ NO:

KAŞE - İMZA

ÖNEMLİ NOT: Eksik doldurulmuş ve onaysız belge geçersizdir.