

Çetintaş
"Beyaz Eşya & Isı Sanayi"

"Yaşamı Kolaylaştıran Yenilikler..."

TAM BOY FIRINLAR

Kullanım Kılavuzu

Üretici Firma: Çetintaş Beyaz Eşya ve Isı San. Tic. Ltd. Şti.
Organize Sanayi Bölgesi 10. Cadde 26110 Tel: 0.222. 236 00 55 Fax: 0.222. 236 05 75 ESKİŞEHİR/TÜRKİYE
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 sağlamasıdır.

Bunun için, ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyup, sürekli el altında bulundurmanızı öneriyoruz. Bu kullanma kılavuzunda siz kullanıcıların güvenliğine, cihazın nasıl kullanılacağına ve cihazın bakımının nasıl yapılacağına ilişkin önemli bilgiler bulunmaktadır. Cihazın başkaları tarafından da kullanılabileceği düşünerek, bu kullanma kılavuzunu iyi saklayınız.

60 x 60 Fırınların model numaraları 6 ve 7,

50 x 60 Fırınların model numaraları 4,

50 x 50 Fırınların model numaraları 5 rakamları ile başlamaktadır.

Fırınınızın Enerji Verim Sınıfı ile ilgili teknik özelliklerini kullanma kılavuzunun son sayfasında bulabilirsiniz.

Not: Bu kılavuz, birden fazla ürünü kapsamaktadır, kılavuzdaki bazı özellikler sizin cihazınızda olmayabilir.

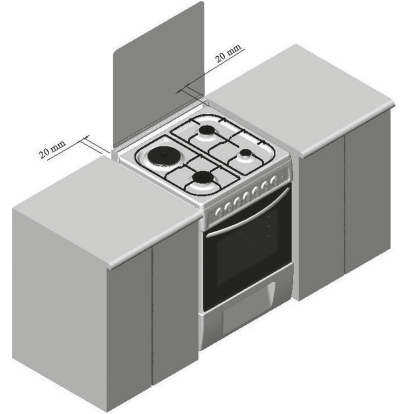
İÇİNDEKİLER

- 1- FIRININIZIN YERLEŞTİRİLMESİ
- 2- ÖNEMLİ UYARILAR
- 3- FIRININIZIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ
- 4- EĞER FIRININIZ ÇALIŞMAZSA
- 5- FIRIN BÖLÜMLERİNİN TANITIMI
- 6- KONTROL DÜĞMELERİNİN TANITIMI
- 7- OCAK KISMININ KULLANIMI
- 8- GAZLI FIRIN KISMININ KULLANIMI
- 9- ELEKTRİKLİ FIRIN KISMININ KULLANIMI
- 10- BAKIM ve TEMİZLİK
- 11- MONTAJ ve DÖNÜŞÜM

1- FIRININIZIN YERLEŞTİRİLMESİ

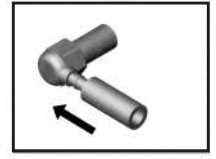
ELEKTRİK BAĞLANTISI ve EMNİYET

- Elektrik tesisatındaki sigorta akım değeri 16 veya 32 Amperden az ise (Fırının gücüne göre değişebilir), ehliyetli bir elektrikçiye uygun sigorta bağlatınız.
- Fırınınız 230 V AC 50 Hz elektriğe uygun olarak ayarlıdır. Şebeke elektriği verilen değerden farklı ise yetkili servisinizle temasa geçiniz.
- Fırınınızın fişini prize erişebileceği şekilde ve ön kapağın rahatlıkla açılacak şekilde yerleştirilmesine dikkat ediniz.
- Fırının elektrik bağlantısının sadece yönetmeliklere uygun olarak monte edilmiş topraklı prizlere yapılması gerekir. Eğer fırının yerleştirileceği yerde uygun topraklı priz yoksa derhal uzman bir elektrikçiye başvurunuz. Cihazın elektrik bağlantısının topraklama olmayan prize yapılmasından doğacak zararlardan üretici firma kesinlikle mesul değildir.
- Eğer elektrik kablosunda herhangi bir arıza varsa Yetkili Servisimize başvurarak yenisini taktırınız.
- Elektrik kablosunun cihazın sıcak yerlerine temas etmemesi gerekir.
- Gaz ayarı fırının arkasında bulunan tip etiketinde gösterilmektedir.
- Fırının gaz bağlantısı yapılmadan önce yerel bağlantı koşullarının (gaz ve basınç) ürüne tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. (Fırınınız özel basınç veya ülkenizin gazına göre çıkış basıncı değişebilir dikkat ediniz)
- Fırınınızı yerleştirirken yan duvarlarla arasındaki mesafe en az 20 mm, arka duvara 40 mm mesafede olmalıdır. Aksi takdirde fırın içerisindeki sıcaklık istenmeyen seviyelere çıkacaktır.



LPG MODELLERDE GAZ BAĞLANTISI ve EMNİYET

- Kelepçeyi hortuma takınız, Hortumun bir ucunu kaynar suda ısıtarak piponun sonuna kadar geçiriniz ve kelepçeyi tornavida ile sıkınız.
- Sızdırmazlık kontrolü için; kontrol panosundaki düğmelerin kapalı, tüpün açık konumda olmasına dikkat ediniz. Hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpüğü sürünüz. Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır.
- Fırın iyi havalandıran bir yerde olmalı ve düz zemine yerleştirilmelidir.
- Lütfen fırınınızı nemli yerde kullanmayınız.



!GAZ BAĞLANTISINI TEKRAR GÖZDEN GEÇİRİN.

Fırınınızı yerine yerleştirirken tezgah seviyesinde olmasına dikkat ediniz, gerekirse ayaklardan ayarlayarak tezgah seviyesine ayarlayınız.

**FIRININIZIN GAZ HORTUMUNU VE ELEKTRİK KORDONUNU FIRININ ISINAN BÖLÜMLERİNDEN
ÖZELLİKLE ARKASINDAN DOLAŞTIRMAYINIZ.
GAZ BAĞLANTISI YAPILAN FIRININIZI HAREKET ETTİRMİYİNİZ. ZORLAMA HORTUMU
GEVŞETECEĞİNDEN GAZ KAÇAĞINA NEDEN OLABİLİR.**

2- ÖNEMLİ UYARILAR

Fırınınız normal ev yemeklerinin hazırlanması için kullanılmalıdır. Başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

- Bu cihaz sadece ev tipi işlerin kullanımına uygun olarak üretilmiştir. Cihaz, sanayi ve mesleki alanlarda kullanıma uygun değildir.
- Bu cihaz başka amaçlar için kullanıma uygun değildir. (örn. bulunduğu ortamı ısıtmak, ev hayvanları veya elbiseleri kurutmak gibi)
- Fırının bağlantısı sadece Yetkili Servislerimiz tarafından yapılmalıdır.
- Fırınınızı kullanmaya hazır hale getirmek için en yakın Yetkili Servisimizle irtibata geçiniz.
- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce perde, tül, kağıt, plastik ya da yanıcı ve tutuşucu maddeleri cihazınızdan uzak tutunuz. Fırının üstünde ya da içinde yanıcı ve tutuşucu madde bulundurmayınız. Şayet fırın yanlışlıkla istenmeden çalıştırılacak olursa alev alabilir.
- Kullanılan gaz tipi cihazın ayarına uygun değilse hemen yetkili servisimizi arayın. Yetkili Servisimiz hızlı bir şekilde ve usulü gereğince kullandığınız gaz türüne ayarlayacaktır.
- Fırınınız LPG (G 30) tüp gazına göre ayarlıdır.
- LPG tüpünü ters çevirerek kullanmayınız.
- Cihazınızı LPG gazında TSE onaylı 300 mmSS (30 mbar) çıkış basıncında dedantörle kullanınız. Ayrıca 2 yılda bir dedantörünüzü değiştirmenizi tavsiye ederiz.
- Fırınınız LPG (tüp) ya da Doğalgaza en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum veya flex boru emniyet için 125 cm'den uzun olmamalıdır.
- Doğalgazla çalışma basıncı 200 mmSS (20 mbar) dır. Fırınınızı Doğalgaza ayarlamak için Yetkili Servisimize müracaat ediniz.
- Fırında gaz kaçağı kontrolü yaparken kesinlikle çakmak, kibrit, sigara ateşi ya da benzeri alev çeşidi kullanmayınız.
- Gazlı ocakları kontrol eden musluklar/valfler özel emniyet kilitlidir. İleri doğru bastırmadan düğmeyi döndürmeyiniz.
- Fırının kullanılacağı oda düzenli olarak havalandırılmalıdır.
- Cihazınızın kullanımı, bulunduğu odada nem ve ısı ortaya çıkarır, mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırınız. (Aspiratör)
- Katı veya sıvı yağlı yiyecekleri pişirirken ocağın civarından uzaklaşmayınız. Aşırı ısınma durumunda alevlenme oluşabilir. Alevlenmiş olan yağın içine kesinlikle su dökmeyiniz. **YANGIN TEHLİKESİ !** Bu durumda oluşan alevi boğmak için tencere ya da tavayı kapağı ile kapatınız ve ocağı kapalı konuma getiriniz. Sıcak haldeki yağları ya da yiyecekleri kesinlikle gözetimsiz şekilde bırakmayınız. Aksi takdirde yangına sebep olabilirsiniz.
- Fırınızda pişirme yapmak için fırın ve ısı ayar düğmelerini birlikte ayarlamamız gerekir.
- Sıcak kapları veya tepsileri çıkarmak için eldiven kullanınız.

- Fırın sıcakken kesinlikle camına el sürmeyiniz. Çocukları ve evcil hayvanları cihaz çalışırken uzak tutunuz.
- Dokunulabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara dokunmayınız.
- Fırınınız çalışırken dış 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.
- Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu sıcak bölgelerden uzak tutunuz ve cihaza değmesine müsaade etmeyiniz. Isınan yüzeylerden ve keskin kenarlardan uzak tutunuz.
- Elinizi fırının üst cam kapak ve ön kapı menteşelerinden uzak tutunuz. Aksi halde eliniz arada sıkışabilir.
- Fırınınızın kapısı açıkken üzerine ağırlık koymayınız ve çocukların kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyiniz.
- Elektrik kesildiğinde fırının saatini mutlaka ayarlayınız. Aksi takdirde fırın kısmı çalışmayacaktır.
- Fırının lambası değiştirmeden önce fırının fişini prizden çekiniz.
- Temizlik sırasında beklerin yerlerinin değişmemesine ve kapakların düzgün yerleştirilmesine dikkat ediniz. Aksi takdirde ocak kısmında isli bozuk alev ve beklerde deformasyon oluşacaktır. Lütfen dikkat ediniz.
- Cihazınızın, harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi düzeni ile çalışması amaçlanmamıştır.
- Cihazınızın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihazın, fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özrürlü olan (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.
- Kullandıktan sonra regülatörü veya gaz tüpünün vanasını kapatınız.

3- FIRININIZIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Özellikler	60 x 60	50 x 60	50 x 50
En	600 mm	500 mm	500 mm
Boy	600 mm	600 mm	500 mm
Yükseklik	850 mm	850 mm	850 mm
İç En	457 mm	395 mm	395 mm
İç Boy	417 mm	385 mm	385 mm
İç Yükseklik	345 mm	345 mm	345 mm
Fırın Hacmi	66 lt	52 lt	52 lt
Lamba Gücü	15 W	15 W	15 W
Termostat	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C
Timer	90 dk	90 dk	90 dk
Alt Rezistans	1100 W	1000 W	1000 W
Üst Rezistans	1000 W	800 W	800 W
Turbo Rezistans	2200 W	-----	-----
Grill Rezistans	2000 W	1500 W	1500 W
Turbo Motor	23 W	23 W	23 W
Besleme Gerilimi	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz
Elektrik Ocağı Ø 145	1000 W	1000 W	1000 W
Elektrik Ocağı Ø 180	1500 W	-----	-----

BEK ÖZELLİKLERİ

Bu tablo cihazınızda kullanılabilecek gazları ve bu gazlarla ilgili elde edilmiş teknik değerleri göstermektedir.

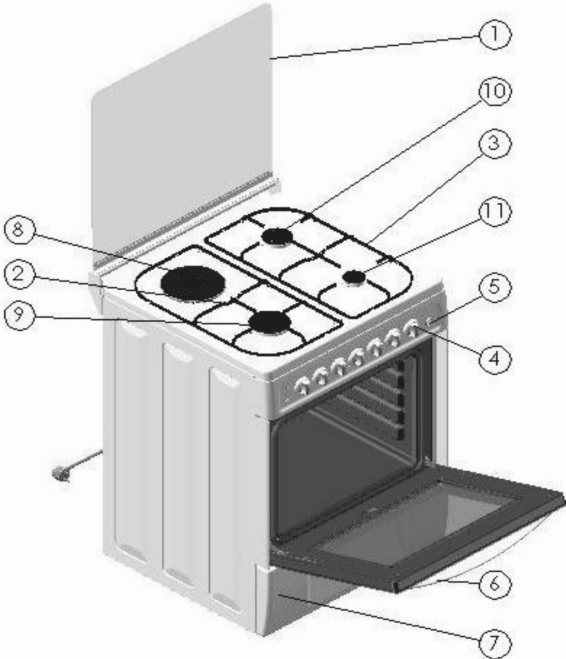
Gaz Tipi		G 30	G 30	G 30
Gas Pressure		30	20	13
Yardımcı Bek	Güç (kw)	0.94	0.77	0.90
	Enjektör Çapı (mm ²)	0.50	0.70	0.80
	Sertifiyat gr/h-m ³ /h	67	0.076	0.94
Normal Bek	Güç (kw)	1.67	1.55	1.75
	Enjektör Çapı (mm ²)	0.65	0.90	1.10
	Sertifiyat gr/h-m ³ /h	118	0.145	0.185
Kuvvetli Bek	Güç (kw)	3.11	2.44	3.00
	Enjektör Çapı (mm ²)	0.80	1.20	1.50
	Sertifiyat gr/h-m ³ /h	221	0.230	0.301
Brülör	Güç (kw)	1.95	1.75	1.85
	Enjektör Çapı (mm ²)	0.70	1.05	1.10
	Sertifiyat gr/h-m ³ /h	154	0.185	0.195

Not: Bu kılavuz, birden fazla ürünü kapsamaktadır, kılavuzdaki bazı özellikler sizin cihazınızda olmayabilir.

4- EĞER FIRININIZ ÇALIŞMAZSA

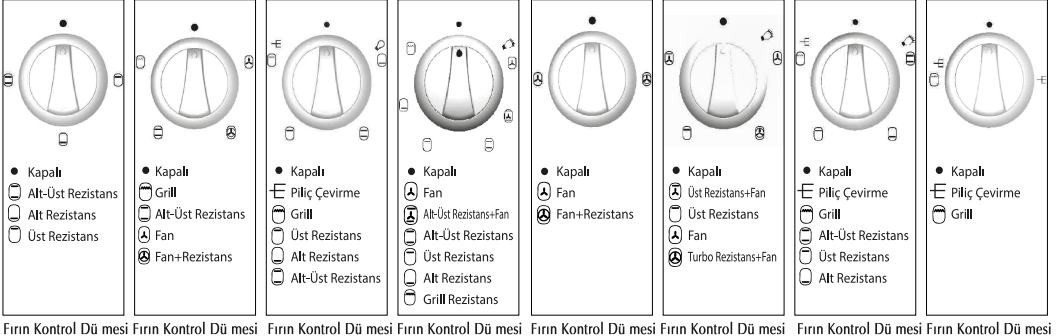
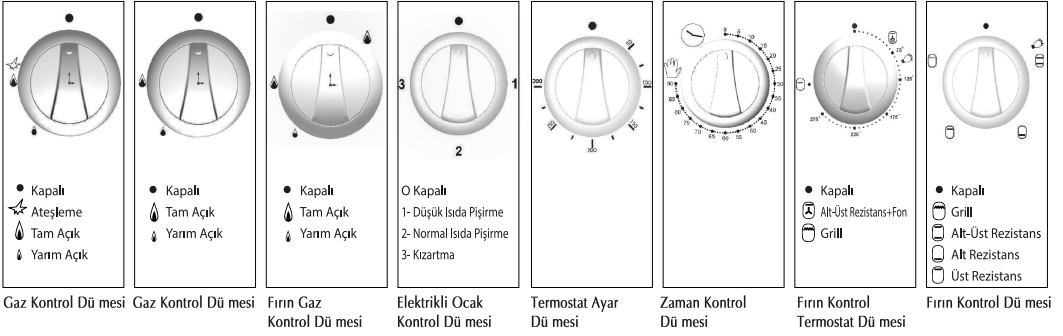
- Lütfen dedantörü veya ana vanayı kontrol ediniz.
- Gaz hortumu veya flex boru kırılmış/kıvrılmış olabilir.
- Ürününüzün fişi topraklı prize takılmamış, sigorta atmış, saatli modellerde saat ayarlanmamış olabilir.
- Lütfen besleme kablosunun hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Eğer problemi çözemezseniz, lütfen Yetkili Servisimizi çağırınız.

5- FIRIN BÖLÜMLERİNİN TANITIMI



- 1- ÜST CAM KAPAK
- 2- ELEKTRİKLİ OCAK IZGARASI
- 3- GAZLI OCAK IZGARASI
- 4- KONTROL DÜĞMELERİ
- 5- ATEŞLEME BUTONU
- 6- TUTAMAK
- 7- ALT BÖLME
- 8- ELEKTRİKLİ OCAK
- 9- BÜYÜK BEK
- 10- ORTA BEK
- 11- YARDIMCI BEK

6- KONTROL DÜĞMELERİNİN TANIMI



7- OCAK KISIMININ KULLANIMI

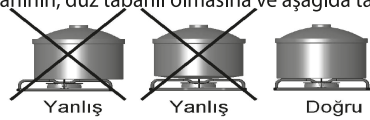
GAZLI OCAKLARIN KULLANIMI ve ATEŞLEME;

Maksimum verim elde etmek için; kullanılacak tencerenin tabanının, düz tabanlı olmasına ve aşağıda taban ölçüleri verilen tencereleri kullanmaya dikkat ediniz.

Kuvvetli Bek : Ø 24 – 28 cm

Normal Bek : Ø 18 – 22 cm

Yardımcı Bek : Ø 12 – 18 cm



Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet kilitlidir. Ocağı yakmak için düğmeyi ileri doğru saat yönünün tersine çevirerek alev işaretine getiriniz ve çakmak butonuna basarak alev almasını sağlayınız. Ocağın yandığından emin olunuz! Eğer yanmıyorsa 1 dakika bekledikten sonra aynı işlemi tekrar ediniz.

VALFTE N OTOMATİK ÇAKMAKLI MODELLERİN KULLANIMI

Gazlı ocağınızın valfleri otomatik ateşlemeli çakmak mekanizması ile donatılmıştır. Bu nedenle ayrı bir ateşleme butonu bulunmamaktadır. Ateşleme işlemi gerçekleştirmek için; ilgili ocağın valf düğmesini hafifçe bastırıp sola doğru çevirerek çakmak " " işaretine getiriniz. Böylece çakmakların hepsi otomatik olarak çalışacak ve kumanda ettiğiniz ocak yanacaktır. Ocağın çalışması gözlemlendikten sonra istenilen alev seviyesini ayarlayabilirsiniz.

- Kapalı**
Kapalı ifade eder.
Alev söner.
- Tam Açık**
Düğmeyi hafifçe bastırıp sola doğru çevirin ve büyük alev işaretine getiriniz. Bu konumda alev maksimumdur.
- Yarım Açık**
Düğmeyi küçük alev işaretine getirdiğinizde alev azalacaktır.

Ocağınızda pişirme işlemi yaparken sıvı taşması, şiddetli hava akımı vb. nedenlerle ocak alevinin sönmesi durumunda açık olan ocak düğmesini kapalı konuma getiriniz ve cihazın bulunduğu ortamı gazdan tamamen arınacak şekilde havalandırınız. Ocağı tekrar ateşlemeye çalışmadan önce 1 dakika bekleyiniz. Eğer ocak tablası kirlenmiş ise iyice temizleyiniz. Daha sonra ocağınızda pişirme işlemine tekrar başlayabilirsiniz. Pişirme işleminin bittiğinde düğmeyi kapalı konuma getirmeyi unutmayınız.

GAZ EMNİYET VENTİLLİ MODELLERİN KULLANIMI

Fırınınız özel emniyet tertibatlıdır. Ocağın ve fırının alevi/ateşi herhangi bir sebepten dolayı söndüğünde ocak kontrol valfi otomatik olarak gazı kapatmaktadır. Ocak bekleri ve fırın brülörlerinin herhangi birinde meydana gelebilecek alev sönmeye durumunda brülörün ve bekin yanında bulunan sensör ilgili valfi otomatik olarak kapatarak gaz akışını engelleyecektir. Bu tip gaz emniyet ventilli fırınları kullanabilmek için; ilgili bek veya brülörün düğmesini sürekli ileri bastırıp saatin tersi yönünde çevirerek aynı zamanda da ateşleme butonuna basarak istenilen kısımlar yandıktan sonra gaz emniyet ventiline aktivasyonu için yaklaşık 5 – 10 saniye basılı tutunuz. Ateşleme sistemi bulunmayan ürünlerde aynı işlemi tekrarlayarak kibrit veya el çakmağı kullanınız. Ateşleme tamamlandıktan sonra 3 – 4 dakika fırının kapısını açık tutunuz ardından pişirme işlemini yapabilmek için fırının kapısını kapatınız.

ÖNEMLİ: İlk çalışma anında sensörün ısıyı algılayabilmesi için gaz kontrol düğmesini tam açık konumunda basılı tutmaya devam ediniz. Aksi takdirde ilgili bek veya brülör sönecektir.

ELEKTRİK OCAĞININ KULLANIMI

Elektrik ocağınızı hangi ısı ayarında kullanmak istiyorsanız düğmeyi saat yönünde çevirerek ayarlayınız. Düğmenin alt kısmında ikaz lambası yandığında ocak devreye girmiş demektir. Pişirme işlemi bitince düğmeyi kapalı "●" konuma getiriniz.

DÜĞME KONUMU	1	2	3
Ø 145 HP	250 W	750 W	1000 W
Ø 180 HP	500 W	1000 W	1500 W
Kullanım Alanı	Isıtma, Düşük sıcaklıkta pişirme	Normal sıcaklıkta pişirme	Pişirme, Kızartma Kaynatma

Elektrikli Ocak Çapı	Kullanılacak Tencere Çapı
Ø 145 HP	15 - 17 cm
Ø 180 HP	18 - 20 cm



Yanlış



Yanlış



Doğru

Elektrikli ocaklarda tabloda da görüldüğü gibi 3 konum bulunmaktadır. İlk kullanımda elektrik ocağınızı 3. konumda 10 dakika çalıştırınız. Bu işlem ocağınızın üzerindeki ısıya duyarlı maddenin yanarak sertleşmesini sağlayacaktır. Ocağınızın üstünde düz tabanlı tencereler kullanınız, Bu şekilde ısı enerjisini maksimum kullanmış olursunuz. Elektrikli ocakların çevresindeki paslanmaz sac ısı ile renk değiştirebilir, bu normaldir. Ocağınızı uzun bir süre kullanmayacaksanız; üst kısmını makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.

8- GAZLI FIRIN KISMININ KULLANIMI

Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarını kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 45 dakika içi boş çalıştırınız.

Fırınınızı çalıştırmak için öncelikle fırın kontrol düğmesini tam alev konumuna getirin, ardından brülörün alev almasını sağlamak için ateşleme butonuna basınız. Eğer elektronik çakmak ile donatılmamış ise; elle ateşleme için kullanacağınız alev kaynağını(kibrit, el çakmağı v.b.)fırının alt kısmında bulunan alev kapağından içeriye uzatınız ve valfi açınız. Brülörün alev aldığından kesinlikle emin olmalısınız.

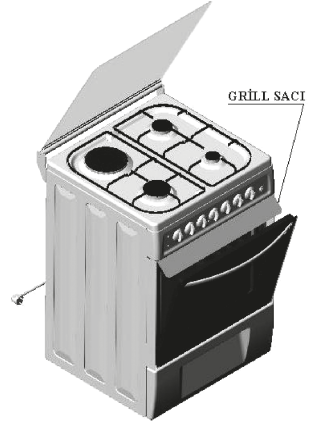
DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

- Ateşleme esnasında valfleri erken açıp bekletmeyiniz. Böylece gazın birikmesini ve ortama yayılmasını engellemiş olursunuz. Bu güvenliğinizi açısından çok önemlidir.
- Fırınınızın çalışma süresi boyunca bulunduğu ortamın sürekli havalandırılması gerekmektedir.
- Hazırlamış olduğunuz pişirilecek malzemeyi fırının en üst rafına yerleştirerek, valfi yarım alev konumuna alınız.
- Fırınınız pişirme süresi boyunca yarım alev konumunda kalacaktır.
- İsteddiğiniz pişirme işlemi gerçekleştikten sonra fırının valfini "●" kapama konumuna alarak tepsiyi çıkarabilirsiniz.

Fırınınızda ızgara yaparken fırın ön kapağını 1. kademedede açık tutunuz ve grill sacını yerine şekildedeki gibi yerleştiriniz.

! 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 ortalayarak takınız. Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

! ızgara yaparken çocuklarınızı fırından uzak tutunuz.



GRİLL SACI

9- ELEKTRİKLİ FIRIN KISMININ KULLANIMI

Bu kılavuz birden fazla ürünü kapsamaktadır, kılavuzdaki bazı özellikler sizin cihazınıza uygun olmayabilir. Bu sebeple fırın kısmını kullanmadan önce Kontrol Düğmelerinin Tanımıyla ilgili bölümü cihazınızla karşılaştırınız.

Fırının ilk çalıştırıldığında izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarını kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 250 °C'de 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

Fırınınızda pişirme yapabilmemiz için; Zaman saatli ise zaman ayar düğmesini saat yönünde çeviriniz. Termostat düğmesini pişirme yapacağınız yemek çeşidini tablodan belirleyerek uygun sıcaklığa ayarlayınız ve fırın kontrol düğmesinden seçeceğiniz ısıtıcı tipini belirleyiniz. Fırınınız çalışmaya başlayacak ve ayarlanmış olan süre sonunda zaman ayar düğmesi " 0 " konumuna gelecek ve fırının çalışması otomatik olarak duracaktır. "  " Manuel konumda pişirme işlemini bitirmek için; Termostat düğmesi " ● " konumuna getirilmelidir. Zaman ayar düğmesini "  " konumundan tekrar " 0 " konumuna getirmeyi unutmayınız!

!!! Termostat düğmesi fırınınızın çalışacağı sıcaklığı, Fırın Kontrol düğmesinde pişirme yapacağınız ısıtıcıyı seçmenize yarayacaktır. Fırın Kontrol Düğmesinin konumlarını Kontrol Düğmeleri tablosundan görebilirsiniz.

Pişirme Süreleri :

Genel olarak;

! Pişireceğiniz yemek cinsleri, pişirme zamanları,raf konumları ve termostat konumları pişirme tablosunda verilmiştir.

! Pişirme tablosundaki değerler belirleyici değerler olup laboratuvarlarımızda yapılan testler sonucunda elde edilmiştir.

! Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

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

! Kek pişiren kek kalıbı kullanmanız daha iyi sonuç verebilir.

! Fırın tepsisinden farklı bir kapta pişirme yaparsanız, kendi tecrübenize dayanarak uygun pişirme konumunu seçiniz.

! Cam kapları, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olanıdır.

! Fırın lambası ve Fan motoru termostat kantağına bağlı değildir. Termostat ısıtıcıları bıraksa bile Fırın lambası ve fan motoru çalışmaya devam edecektir.

Termostat Lambası :

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

Fırında Izgara Yapılması :

Fırın kontrol düğmesini "  " konumuna getiriniz.

• Izgara yaparken fırınınıza 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 konumuna getiriniz.

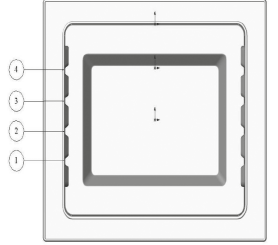
• Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

• Izgara yaparken termostat maksimum sıcaklığa getirilmelidir.

!!! 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 zaman oluşacak hasardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

!!! Izgara yaparken çocuklarınızı fırından uzak tutunuz.

RAF KONUMLARI



	IZGARA 	
	Raf	Süre (dk)
Kuzu Eti	4	15
Kuzu Pirzola	4	15
Dana Pirzola	4	15 - 25(*)
Koyun Pirzola	4	15 - 25(*)

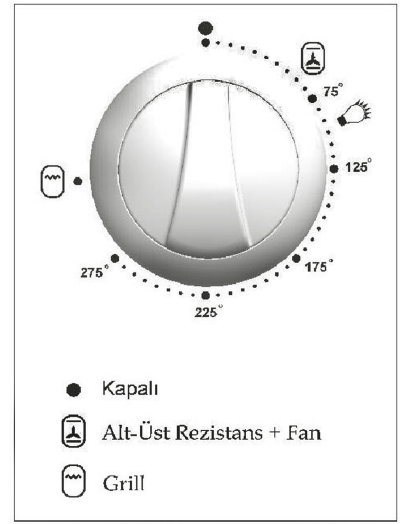
(*) kalınlığa bağlı

FIRIN KONTROL TERMOSTAT DÜĞMELİ FIRINLARIN KULLANIMI

Fırının ilk çalıştırıldığında izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarını kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 250 °C'de 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

Fırınızdaki pişirme yapabilmeniz için; Zaman saatli ise zaman ayar düğmesini saat yönünde çeviriniz. Pişirme zamanını ve fırın kontrol termostat düğmesinden de uygun ısıyı seçiniz. Fırının çalışmaya başlayacak ve ayarlanmış olan süre sonunda zaman ayar düğmesi " 0 " konumuna gelecek ve fırının çalışması otomatik olarak duracaktır. " " Manuel konumda pişirme işlemini bitirmek için; fırın kontrol termostat düğmesi " ● " konumuna getirilmelidir. Zaman ayar düğmesini " " konumundan tekrar " 0 " konumuna getirmeyi unutmayınız!

!!! Fırın kontrol termostat düğmesi fırının çalışacağı sıcaklığı ve pişirme yapacağınız ısıtıcı konumunu seçmenize yarayacaktır. Fırın kontrol termostat düğmesinin konumları şekilde gibidir.



Fırın Kontrol Termostat Düğmesi

PIŞIRME TABLOSU

YEMEKLER	TERMOSTAT KONUMU / °C	RAFIN KONUMU	PIŞIRME SÜRESİ(dak)
YAŞ PASTA	150 - 170	2	30 - 35
BÖREK	200 - 220	2	35 - 45
BİSKÜVİ	160 - 170	3	20 - 25
KURABİYE	160 - 170	3	20 - 35
KEK	160 - 180	2	25 - 35
ÇÖREK	200 - 220	2	30 - 40
YUFKA BÖREĞİ	180 - 200	2	35 - 45
POĞAÇA	160 - 180	2	20 - 30
KUZU ETİ	200 - 230	3	20 - 25
DANA ETİ	200 - 230	3	30 - 40
KOYUN ETİ	230 - 250	3	30 - 40
TAVUK	230 - 240	3	30 - 40
BALIK	200 - 220	3	20 - 30

Not : Tablodaki değerler laboratuvarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak ağız tadınıza uygun lezzetler bulabilirsiniz. Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. ! PİŞİRME ÖNCESİ 10 DAKİKA ÖN ISITMA YAPILMALIDIR.

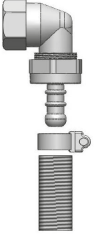
10- BAKIM ve TEMİZLİK

- Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden çıkarınız ve gaz vanasını kapatarak gaz bağlantısını kesiniz.
- Fırın çalışırken veya çalışma bittikten hemen sonra fırın sıcak olur. Sıcak bölümlere dokunmaktan kaçınınız.
- Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı toz, tanecekler içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız. Çamaşır suyu ve asit özelliği bulunan temizlik maddelerini kullanmayınız.
- Cihazınızı temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek toz tanecekler içermemesine dikkat ediniz.
- Toz tanecekler içermeyen krem veya sıvı temizlik maddeleri kullanınız.
- Ocağınızın etrafına taşan sıvıların yanması halinde emaye yüzeyler zarar görebilir. Bu yüzden taşan sıvıları hemen temizleyiniz.
- Fırının içini, kontrol panelini, kapısını, tepsileri ve diğer bütün parçaları kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya metal cisimlerle kesinlikle temizlemeyiniz.
- Fırının iç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz, daha sonra ıslak bir bez ile bir daha silip kurulaştırınız.
- Yanıp yapılmış besin artıklarını bir bez ve sıcak bulaşık deterjanlı su ile yumuşatınız ardından fırını silerek kurulaştırınız.
- Cam yüzeylerin temizliğini özel cam temizleyici malzemelerle yapınız.
- Bek tablasını sabunlu bez ile silip temizleyiniz. Gazlı ocakların bekleri, bek şapkaları ve tencere taşıyıcı ızgaralarını sabunlu su ile yıkayıp durulaştırınız. Kuruladıktan sonra bek şapkalılarının beklere tam oturduğundan emin olunuz. Bek tablasını bulaşık teli ile temizlemeyiniz yüzeyin çizilmesine neden olur. Lekesini çıkaramadığınız parçaları piyasada satılan arap sabunu (potasyum stearat) ile temizleyebilirsiniz.
- Fırınınızı temizlerken asit, tiner, benzin v.b. yanıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırınınızın herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

11- MONTAJ ve DÖNÜŞÜM

FIRIN LPG MONTAJI

- Fırının gaz hortumu 125 cm'den uzun olmamalıdır.
- Fırınınızı, bulunduğunuz ülkenin standardizasyon kuruluşundan onaylı G 30 LPG 300 mmSS (30 mbar) çıkış basıncında dedantörle kullanınız. Ayrıca 2 yılda bir dedantörünüzü değiştirmenizi tavsiye ederiz.
- Fırınınza bağlanan gaz hortumu sıcak bölgelerde geçmemelidir.
- Eğer gaz giriş kısmını değiştirmek isterseniz en yakın Yetkili Servisimizi çağırınız. Yetkili Servislerimiz dışında yetkisi bulunmayan kişilere izin vermeyiniz.
- Bağlantı yapıldıktan sonra gaz kaçağı olmamasına dikkat ediniz. Gaz kaçağı kontrolünü sabun köpüğü ile yapınız.



FIRINLAR İÇİN GAZ DÖNÜŞÜMÜ



1- Bek tablasının üstten görünüşü

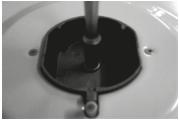


2- Bek ve bek kapağını yerinden alınız

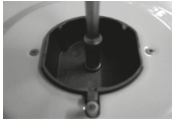


3- Enjektör çapı gaz tipine uygun olmalı

► Gaz tipine uygun enjektör çaplarını Yetkili Servislerimizden öğrenebilirsiniz.



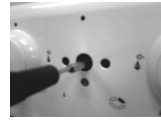
4- Enjektörü saat yönünün tersine çevirerek sökünüz



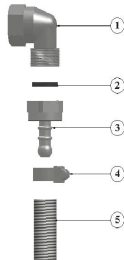
5- Dönüşüm yapacağınız gaz tipine uygun olan enjektörü saat yönünde sıkarak monte edin



6- Düğmeyi yerinden dikkat ederek çıkarınız. Valf milinin içindeki deliğe uygun düz tornavida'yı saat yönünün tersine çevirerek maksimum alev, saat yönünde çevirerek minimum alev ayarını yapabilirsiniz.



7- LPG gaz giriş rekorunu sökünüz. NG (Doğal Gaz) bağlantısı için flex boruyu yerine takınız



NG (Doğal Gaz) Girişi : Fırınınızda NG kullanılacaksa flex bağlantı borusunu bu girişe takınız.

Sızdırmazlık Contası : LPG girişi ile NG girişi arasında gaz kaçağını engellemek için takılmalıdır.

LPG (Tüp) Girişi : Fırınınızda LPG kullanılacaksa gaz hortumunu bu girişe takınız.

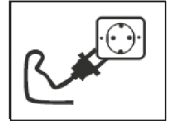
Kelepçe : Gaz hortumu LPG girişine takıldığında mutlaka bir kelepçe yardımı ile yerine takılmalıdır.

Hortum : Kullanılacak gaz hortumu 125 cm'den uzun olmamalıdır.

Fırın Lambasının Değiştirilmesi;

Fırın iç aydınlatma lambanız bozulduğunda, lambayı en yakın Yetkili Servisimizden alarak kendiniz değiştirebilir veya servisimizi çağırarak değişim yaptırabilirsiniz. Eğer kendiniz değiştiriyorsanız aşağıdaki maddeleri aynen uygulayınız.

Şekil 1



• Fişi prizden çekiniz.(Şekil 1)

• Fırının soğuk olduğundan emin olunuz.

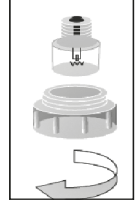
• Sonra fırınınızın iç kısmındaki lamba muhafaza camını sola doğru çevirerek çıkarınız.(Şekil 2)

• Daha sonra lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.

• Yetkili Servislerimizden temin edebileceğiniz özel lambayı değiştirdikten sonra lamba muhafaza camını tekrar yerine takınız.

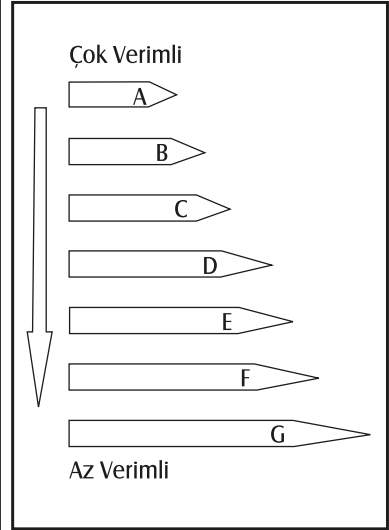
• Lambayı değiştirdikten sonrada çalışmıyorsa lütfen Yetkili Servisimize başvurunuz.

Şekil 2



Tamboy Fırınların Enerji Verim Sınıfı Teknik Özellikleri;

Çetintas "Beyaz Eşya & Isı Sanayi"	TAMBOY FIRINLARIN ENERJİ VERİM SINIFI TEKNİK ÖZELLİKLERİ		
Model	7012 - 7037 7112 - 7137	7001 - 7101	5001 - 5101
Enerji Verim Sınıfı	A	B	B
Enerji Tüketimi (Geleneksel) kWh	-----	1,03	0,77
Enerji Tüketimi (Fanlı Hava Dolaşım) kWh	0,81	-----	-----
Kullanılabilir Fırın Hacmi	66 lt	66 lt	52 lt
Standart Yükte Pişirme Süresi	32 dk	30 dk	26 dk
Stand-by Kaybı kWh	0,004	-----	-----
Tepsi Yüzeyi cm²	1435	1435	1085
Izgara Yüzeyi cm²	1400	1400	960



Enerji Verim Sınıfı Tablosu

Cihazların Hacimleri Aşağıda Belirtildiği Gibidir:

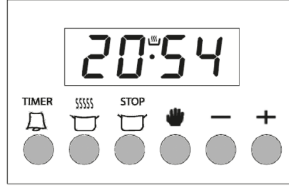
Küçük Boy : 12 lt ve 35 lt hacim arası

Orta Boy : 35 lt ve 65 lt hacim arası

Büyük Boy : 65 lt ve üzeri hacim

Etiketeki Ok Uygun Hacimle Aynı Hizaya Yerleştirilmiştir.

ELEKTRONİK SAATİN KULLANIMI VE AYARLANMASI (SAATLİ MODELLER İÇİN)



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 enerjilendiğinde ekranda 0.00 yazısı belirir. **AUTO** ikonu yanıp söner. Bu durumda saat rölesinin kontakları açık olduğundan fırın çalışmayacaktır.

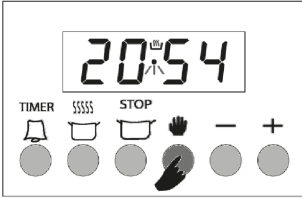


Elektrik akımı ısıtma unsurlarına alarm saati üzerinden verilir. Fırını manuel olarak çalıştırmak için düğmesine basmak gerekir.

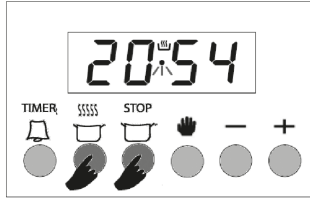
Fırın saati / zamanlayıcısı normal saat ile aynı şekilde çalışır. Elektrik akımının kesilmesi durumunda saat yeniden ayarlanır. Elektrik akımı frekansının 50 Hz'in altında olması durumunda saat geri kalacaktır. Bu saatin bir kusuru değildir. Böyle durumlarda saati yeniden ayarlayınız.

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. içerisinde veya tuşlarına basmak gerekir.

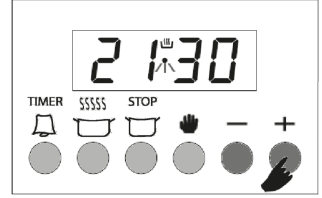


veya



1) butonuna basın.

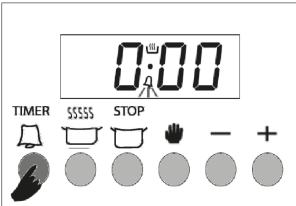
1) ve butonlarına aynı anda basın



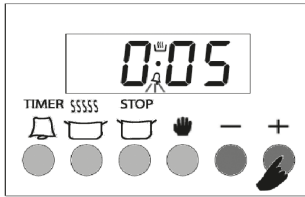
2) + veya - tuşları ile saati ayarlayınız.

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

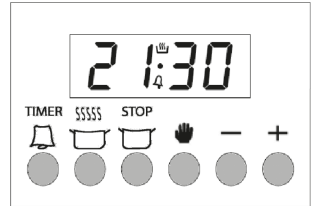
ALARM SÜRE AYARI



1) Alarm süre ayarı modunu seçiniz



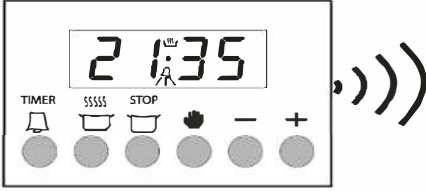
2) + veya - tuşları ile süreyi giriniz. (örnek: 5 dakika)



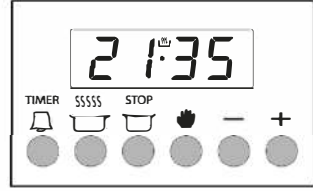
2) Birkaç saniye sonra ekran saati gösterir konuma dönecektir.

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

ÇALMAKTA OLAN ALARMI SUSTURMA



- 1) Ayarlanan alarm süresi dolduğunda alarm çalmaya başlar.

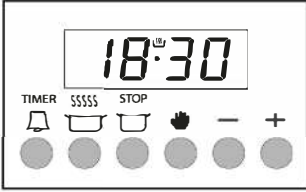


- 2) tuşuna basarak alarmı susturabilirsiniz.

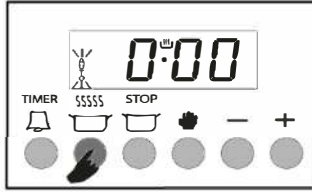
OTOMATİK PIŞIRME PROGRAMI

Fırına sürdüğünüz yemeği hemen pişirmeye başlayacaksanız, sadece pişme süresini girmeniz yeterlidir.

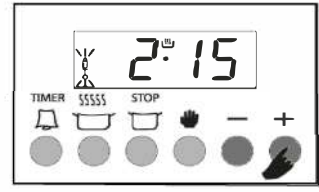
Örnek: Fırınıma pişireceğim yemeği koyduk ve 2 saat 15 dakika pişmesini istiyoruz.



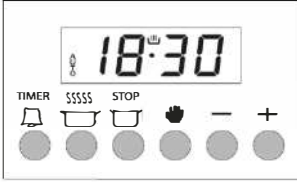
- 1) Saat şu anda 18:30



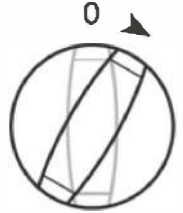
- 2) Pişirme süresi ayar moduna giriniz



- 3) + veya - tuşları ile süreyi moduna giriniz.



Fırın saatiniz, fırındaki yemeğinizi şu andan 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.

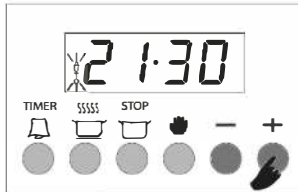
Not: Pişirme programı yaparken veya program yürürken, tuşuna veya ve tuşlarına basarak programı iptal etmeniz mümkündür.

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

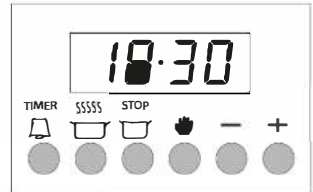
tuşuna basarak yemeğin hazır olacağı (pişme bitim) zamanını görmek ve istenirse ayarlamak da mümkündür. Aşağıdaki örnekte yemek saat 21:30 da hazır olacak şekilde bir ayar yapılmaktadır.



- 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.

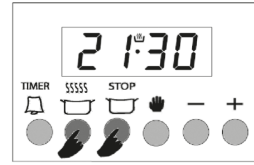
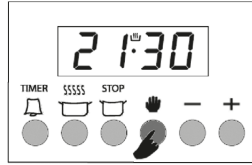
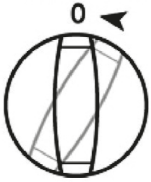
Bu durumda yemeğimiz 21:30 da hazır olacak şekilde fırınımızı programlamış olduk. Yemeğin pişirme süresini 2 saat 15 dakika olarak daha önceden programlamıştık. Bu durumda fırınımız pişirme işlemine saat 19:15 de başlayacak, yemeğimizi 2 saat 15 dakika pişirecek ve 21:30 da pişirme programı sonlanmış olacaktır.



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

1) Fırını kapatınız.

2) Fırın saatini resetleyiniz.



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

Yukarıdaki örnekte önce pişirme süresi girilmiş, otomatik hesaplanan pişme bitim zamanı ise ikinci aşamada tarafımızca değiştirilmişti. İstenirse önce pişme bitim zamanını girmek de mümkündür; bu durumda pişirme süresi otomatik hesaplanacak ve istenirse ikinci aşamada değiştirilebilecektir.

ELEKTRİK KESİLDİĞİNDE

Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, fırınınız emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki saat ve 'AUTO' yazısının flaşlaması ile ifade edilir. Bu konumda yürürlükte bir pişirme programı varsa da silinmiş olacaktır. Ekranda gözükən saat de doğru değildir, ayarlanması gerekecektir. Önce tuşuna veya ve tuşlarına basarak fırını devreye alınız, daha sonra saatinizi ayarlayabilirsiniz. (Bkz. saat ayarı)

Not: Fırınınızı çalıştırmayacasanız, fırın üzerindeki düğmeyi kapalı konuma getirmeyi unutmayınız.

ALARM SES ŞİDDETİ AYARI

- 1) – Tuşuna basılı tutarak, ayarlı olan ses şiddetini duyabilirsiniz. –Tuşunu bırakıp, tekrar basılı tutarak bir sonraki ses şiddetini dinleyip, seçebilirsiniz. (3 Seviye)
- 2) Artık alarmanız, en son dinlediğiniz ses şiddetinde çalacaktır.

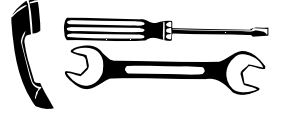
Not: Fabrika çıkışı, alarm ses şiddeti en yüksek seviyedir. Şebeke elektriğinin uzun süreli kesilmesi halinde, eğer alarm ses şiddeti değiştirilmişse, tekrar fabrika çıkışı ayara dönecektir.

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, çatlamalar ve kırılmalar.
 2. Yanlış model seçimi ve amaç dışı kullanımı
 3. Yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan arızalar,
 4. Aşırı voltaj dalgalanmaları ve hatalı elektrik tesisatının sebep olacağı arızalar.
 5. Yangın veya yıldırım düşmesiyle meydana gelecek arızalar.
 6. Yetkili servis haricinde mamülde yapılan bakım, onarım ve değişiklikler.
 7. Nakliye ve montaj ücreti tüketiciye 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.
 10. **ÜRÜNÜZÜN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.**
- Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve Kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Sanayi Mallarının Satış Sonrası Hizmetleri 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 tüketiciye verilmesini temin etmek ve ayrıca, bu yükümlülüğün yerine getirildiğini ispat etmekle satıcı, bayi veya acenteler sorumludurlar.**

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 Belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde **BU GARANTİ BELGESİ GEÇERSİZDİR.**

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

GÜMRÜK VE TİCARET BAKANLIĞI BELGE ONAY TARİHİ: 03.10.2013 BELGE NO: 126999

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 etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
- Tüketicieye 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 indirimini 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 : FIRIN
MARKASI : ÇETİNTAŞ
SERİ NO :
BELGE ONAY TARİHİ : 03.10.2013
BELGE NO : 126999



Satıcı Firma Ünvanı:
Fatura Tarih ve No:
Satıcı Firma Kaşe ve İmza:

CE

Bu bölümü ürünü teslim aldığınız yetkili satıcıya imzalatıp onaylatınız.

MARMARA BÖLGESİ

[illegible]

Yetkili Servisleri

İÇ ANADOLU BÖLGESİ

[illegible]

İL-İLÇE	FIRMA	TELEFON
İST/BÜYÜKÇEKMECE	GÜRBANIR İH TIKRÖT OD BOKAR S C BLOK NO 8A	0212 8800071 0502 5420338
İST/İYENİBOĞA	FEVZİ ÇAMAK İH GÜVENÇİN SK NO 8	0212 6620881 0502 519391
İST/ÜMRANİYE	MEHMET AKF İH SAHİNCİ NO 17B	0212 6620881 0502 536886
İST/İZLÜZLA	ŞAHİN FATİH ÇOKAÇ	0216 4220043 0503 61189
İST/KAĞYÖZ	ŞAHİN FATİH ÇOKAÇ	0216 94366 0502 251732
İST/ŞİŞLİ	ABDURRAHMAN GAZİ HİŞİFACI NO 23	0216 336867 0502 315402
İST/BEYOĞZ	KAĞYAK İH ÖZGÜR ÇİNO 5	0216 322882 0503 360311
İST/KARTAL	ORTAK HİREŞ PAŞA ÇİNO 18A	0216 452092 0503 461274
KIRKLAR ELİ LÜLEBURGAZ	AKAT TEKNIK - ŞEREF AY	0284 413221 0502 610388
KIRKLAR ELİ	AYKUR İH HANCI OD NO 27 2BÜKİ 1	0284 413221 0502 610388
KOCAELİ	CEYİT MEHMET HATİF ÇİNO 108	0282 265569 0503 249610
KOCAELİ/İĞERZE	ÖZTİNER KEMAL - FATİH BERBEROĞLU	0282 641248 0503 244600
KOCAELİ/İĞERZE	ASUR TEK - FURKAN BOYACI	0539 719409 0502 238866
KOCAELİ/KÖRFEZ	ESEN TEKNIK - İBRAHİM ESEN	0282 527171 0503 861940
TENDİRAÇ	TEKNIK ELK - GÜRCAN GÖKTÜRK	0282 262363 0502 411652
TEKİRDAĞ ÇORLU	ŞAHİN TEK - ŞEHİN GÜLEN	056 638 3730
TEKİRDAĞ/SARAY	MOVALETTİN GÖZÜMARA	0546 633 3730
TEKİRDAĞ/ERKEKÖY	ZEHRA SOĞUTMA-HAN	0282 739044
TEKİRDAĞ/ERKEKÖY	ATILIR ÇİDOEP SK NO 13A	0282 762490 0502 421618
TEKİRDAĞ/SARAY	ŞKİT ÇİTARET - ŞEREF AŞK	0282 768586 0502 391284

EGE BÖLGESİ

İL-İLÇE	FIRMA	ADRES	TELEFON
AFYON	FATİH SOĞ-FAHAT ÇAMAK	ÇAMAK ÇEVRE AHMET PAŞA ÇİNO 3	0272 246133 0502 763942
AFYON/DAZKIRI	ÖZALP TEK - EMRE ALPRAŞAN	YENİ YOL İHTİSAR İS KIZIL ÇİNO 38	094 596280 0502 935546
AFYON/SANDIKLI	ÖZLEM TEK-MEHMET ÖLA	ÇARŞI İH HANCI ARAĞUÇ NO 15	0272 512594 0503 862342
AFYON/SANDIKLI	USTAM ELK - MURAT ÜYK	ÇAMAK HİF SK NO 9	0272 333010 0502 427127
AFYON/DINAR	POZİTİF TEK - SEBAHATTİN SAVIN	İTİRAHME HİG ÇİNO 33	0286 240336 0502 423719
AFYON	AKSEL TURİZM-ŞERHAT ÇOKAN AKSEL	FAHAT HİF SK NO 9A	0286 215551 0503 053739
AFYON	ERHAN TEK - ERHAN ÜYK	EFELE HİG 263 SK NO 9A	0286 967388 0503 450878
AFYON/İNÖLÜOVA	AYDIN ÇİNO - GUNAY DEMİRCİ	AKAR İH HANCI ESEN SİNO 81A	0286 817069 0502 679442
AFYON/DİM	KARACALIPG TEK-AHMET KÜÇÜK KARACA	YENİ HİKURTLUS ÇİNO 11	0286 615471 0503 690719
AFYON/KUSADASI	TÖSÜN SOĞ - AİT DÖŞÜN	NÖNÜ BULVARI HANCI İKNO 4B	0286 158350 0503 864419
AFYON/SÖKE	ÖZLEN SOĞ GRAMAZAN İUSTA	ÇETİNKÜH HİG AKAR ÇİNO 37	0286 914265 0503 290387
AFYON/BURHANİT	EMRE TC-LİMİT EMRE	ÇALAK İH HİF BEY ÇİNO 32F	0286 412682 0503 458407
AFYON/DİNDÖĞAN	TURAN SOĞ - ÖZER TURAN	ÇARŞI HANCI ESEN ÇİNO 24	0286 313561 0503 820033
AFYON/NAZILLI	ERSEN TEK - SİNAN ERSEN	YENİ HİG SK NO 28	0286 461165 0503 458407
AFYON/ŞÖK	CELIK SOĞ-ÖZKAN ÇELİK	KÖKÜK İH İSTİKLAL ÇİNO 102B	0286 2335193 0503 203788
DENİZLİ	MURAT SOĞ - MURAT ÖZEN	DÜKÜK İH İSTİKLAL ÇİNO 102B	0286 2335193 0503 203788
DENİZLİ	KARBELEN SOĞ- GÜRBÜZ BAĞCI	AKAR İH HİG BEY ÇİNO 32F	0542 671714
DENİZLİ/ÇIVRIL	YILDIRIM TEK - SÜLEYMAN YILDIRIM	AKAR İH HİG BEY ÇİNO 32F	0286 713564
DENİZLİ- TAVAS	GÜVENÇİN SOĞ - ALİ DEMİR	YENİ HİG SK NO 28	0286 612674 0503 821387
İZMİR/KARABAĞLAR	TEK SİRLİ LTD ŞTİ - AKF ARNAVUT	YENİ HİG SK NO 28	0282 255003 0502 308223
İZMİR/TİRE	YILDIZ TEK - SEZİM SENGİN	401 SK NO 15A	023 5116319
İZMİR/GÜZELYALI	TUNA SOĞUTMA-SEZİM TUNCA	KURTULUŞ HİG SK NO 54	0222 246082
İZMİR/KARŞIYAKA	LİDER - BİRDÖ TEK - KEZBAN BARBELEN	70 SK NO 10A	022 262720 0502 363727
İZMİR/ÇİĞLİ	AFŞER İH HİF HANCI ARAĞUÇ NO 55A	MEHMET İH HİG BEY ÇİNO 32F	022 329410
İZMİR/CAMİLİBİ	UGUR TEK-AHAN AŞÇI	YILDIRIM İH HİG SK NO 28	022 433666
İZMİR/MEHMETEN	AY ELK - ATAHAN ATILIR	MEHMET İH HİG BEY ÇİNO 32F	022 820231 0503 827545
İZMİR/TORBALI	ÖZSANKILIM - ÖNUR ÖZER	TORBALI İH HİG SK NO 54	022 055546 0503 255728
İZMİR/DİKLİ	BADENLİ TEK - TUGAY ERDOĞAN	SİNEPAŞ HİG SK NO 3B	054 596039
İZMİR/BERGAMA	SEFA TEK - AYHAN AKGÜLLÜ	İNÖNÜ İH HİG SK NO 3A	0222 6327162 0502 768322

İL-İLÇE	FIRMA	ADRES	TELEFON
İZMİR/URLA	İZMİR ELK - İNANIZ LİTER	75 İL ÇİNO 31C10	0555 235726
İZMİR/KURLA	KURAZ SOĞ - MEHMET ATÇI	İSTİKLAL İH HİG BEY ÇİNO 32F	0503 615533 0503 942237
KUTAHYA	ESEN ÇİTARET - LEVENT ESEN	MURDEREŞSALİ ÖZDEMİR PARKI SK NO 8D	0274 216598 0503 427391
KUTAHYA	BERBERET MÜH - MUSTAFA SARTEN	BALKI İH HANCI HANCIEREN SK NO 42	0503 222351
KUTAHYA/TATLAŞANLI	BERBERET MÜH - MUSTAFA SARTEN	BAKUR İH HANCI HANCIEREN SK NO 42	0503 222351
KUTAHYA/GEZİDİZ	ÇİNOĞRIZ TEK - ŞEREF AHMET ÇİNOĞRIZ	ÜYÜK İH HİG SK NO 2	0503 606442
KUTAHYA/DOMANCIÇ	YASAR TEK - RECEP YAŞAR	KARAYAK İH HİG SK NO 18B	0274 661240 0501 8812717
MANİSA/TURGUTLU	HEDEF ELK - SERGEN AŞK	ALAY İH SEVİN ÇİNO 21A	0502 132596 0503 576861
MANİSA/SALİHLİ	AYKUR SOĞ-YASİN ZERBEK	BELEDİYE ÇİNO 3	0286 718688
MANİSA/ALİBEHR	ALA SOĞ - ERAY ÇETİMLİ	BESER İH İH HİG BEY ÇİNO 32F	0503 686238
MANİSA	AY ELK ATILAY ATILIR	YARAHAN İH HİG SK NO 27A	0286 327362 0502 572969
MANİSA - SARUHAN	SEN SOĞ-HAKAN SEN	ADAM HİG SK NO 27A	0286 371220
MANİSA/İKİŞİAR	ÖNAR ELK - ÖZCAN ARSLAN	RAP BEY HİG SK NO 65	0286 414603 0502 462084
UŞAK	KURMAN SOĞ-ACEMİ KARAHAN	FATİH İH HİG SK NO 10A	0276 227870 0503 271380
UŞAK/SIVASLI	ÇAĞDAŞ SOĞ-İSMAİL ÖZCAN İTASOĞAN	ATATÜRK İH HİG SK NO 28	0276 615697 0502 461678
MUĞLA/YAKA	ORHAN SOĞ - MEHMET OKAN ORHAN	KARAYAK İH HİG SK NO 18B	0282 243568 0503 946525
MUĞLA/ALAYAN	FETİH TEK-PAWAZAN İKSA	TUZLAH İH SÜLEYMAN DEMİR İH NO 7A	0542 788666
MUĞLA/FETİH	BEREN TEK - HERDİ ÇELİKBAŞ	ÇIRKAN İH HİG SK NO 28B3	0537 461270 0503 515569
MUĞLA/BOĞURCI	ASİTKEN - HERDİ MEHMET	YENİ YOL İH HİG SK NO 9A	0282 572561 0502 472349
MUĞLA/YATIRGAN	SEN ELK-SENKİ KAYALI	HACI İH HİG SK NO 28B	0282 572561 0502 472349
MUĞLA/MİLİS	ÖZDEMİR SOĞ - KEVAN ÖZDEMİR	YENİ YOL İH HİG SK NO 28B	0282 542083 0502 311304
MUĞLA/SELMİYE	ÖZ SOĞUTMA - ÖZGÜR DEVECİ	ÇIKAZ TOPU ÇİNO 59A	0282 280104 0502 666033

AKDENİZ BÖLGESİ

İL-İLÇE	FIRMA	ADRES	TELEFON
ADANA	ÖĞÜZLAR TEK - CELAL ÖĞÜZ	REŞADİYE İH HİG SK NO 107	032 4451470
ADANA	ÇELİK SOĞ - BURAN ÇELİK	YESİL YOL İH HİG SK NO 28A	032 226669 0503 462204
ADANA KOZAN	DURAN SOĞ-DURAN AKOÇ	ÇAMUR İH HİG SK NO 32 SK İPA BOK	032 155778 0503 371625
ADANA / CEYHAN	AKSÜTİSAR - ÖMER AKTO	SATIRMAN ÇİNO 32	032 615464
ADANA / CEYHAN	EMİN ELK İBRAHİM SAKA	PT ÇİNO 3	032 615435 0503 460464
ANTALYA	HEDEF TEK-ÖZKAN ÖZİN	KZL SARP İH HİG SK NO 28B3	0242 242780 0502 253212
ANTALYA/NAĞAT	ÜREBİLİ SOĞ-MEHMET ÜREBİLİ	KARAKU İH HİG SK NO 107	0242 146051 0503 662239
ANTALYA/SERİK	YE-KATEK TEK-AHMET YESİL	ORTAHİ 101 SK NO 12	0242 572067 0503 762945
ANTALYA/GAZİPAŞA	AZİM TEKNIK - ADEM İMRAH ARA	RASHİP KAPLAN ÇİNO 33	0242 643338 0503 920996
ANTALYA/KORKUTELİ	SENGİN SOĞ-İTİHA-HASAN SENGİN	KREMLİ İH HİG SK NO 28B3	0242 643338 0503 920996
ANTALYA/KUMLUCA	KUNSA ELK - FİDAN KAPLANCAN	BAĞLIK İH HİG SK NO 28B3	0503 084678
ANTALYA/FİRKE	İHTİSAR İH HİG SK NO 28B3	BAĞLIK İH HİG SK NO 28B3	0503 084678
ANTALYA/DEMİRE	DEMİR TEK - YUSUF TOPTAŞ	ÖZKAN İH HİG SK NO 28B3	0503 620051 0502 427349
ANTALYA/KEİMER	ANTİK - CEMER ERDOĞAN	YENİ YOL İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
ANTALYA/ALANYA	ANTİK - LIMITED STİ	SARAY İH HİG SK NO 32A	0242 617178 0502 159312
BURDUR	SİDE SOĞ-SERKAN EROL	ÖZGÜR İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
BURDUR	DARAZ SOĞ-SÜLEYMAN YAVÇAR	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
BURDUR	ERBU SOĞ - ARAF SAKLI	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
BURDUR/BUCAK	ÖZGÜR SOĞ-ÖZGÜR SAKLI	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
HATAY/ERZİN	YILDIRIM İH HİG SK NO 28B3	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
HATAY/İSKENDERUN	YILDIRIM İH HİG SK NO 28B3	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
HATAY/ANTAKYA	YILDIRIM İH HİG SK NO 28B3	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
HATAY/REYHANLI	YILDIRIM İH HİG SK NO 28B3	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
HATAY/SAMANDAĞ	YILDIRIM İH HİG SK NO 28B3	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
ISPARTA	ERDOĞAN SOĞ - HANZA ERDOĞAN	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312
HATAY/PAYAS	GÜVEN SOĞ - MAİTEHALİ	KONUK İH HİG SK NO 28B3	0242 617178 0502 159312

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
ISPARTAYALVAÇ	KADRİ SOĞ. - KADRİ BENLİĞÜ	ESKİSAMAYİSTEŞAKI KARŞINIOĞ	0246 4414035 0353 7404850
ISPARTAKECİBORLU	ATAELİK - ÇHAN BAKBAK	KAYMAKATURKÇONDOĞIA	0246 9413570 0353 6035370
ISPARTAĞİROIR	DEHİRKAT TEK. - KADRİDEHİRİLİK	SEYDİHAĞIŞAHIL YOLUNO71A	0246 3121010 0341 2377140
MERSİNTARSUS	KİSİMET TİMİR ELİ - HAHAİLUTDAĞERİ	ANTİHİMEHMETPAŞEFOSYÇONDOĞULUAPINOF4F	024 6235663 0342 4151615
MERSİN	SERİN TEK. - YUSUF NİĞLÖK	KANİŞEHİR HİS25A SKNO20B	024 6235663 0342 4151615
MERSİNAMAMUR	YIP SERİS - SELÇUK ŞEHEN	MENİS Hİ25B SKNO24A	024 6237730 0358 8829170
MERSİNİMUT	BULZTİS SOĞ. - ALİ TAŞ	ESKİTEPE HİS25A LİNTATINNO31B	0358 8829170 0358 8829170
MERSİNİMUT	KÜMİSÖK - NİLİFERALÇ	KALE Hİ14D3 ÇARŞI SK NO20B	0358 8829170 0358 8829170
MERSİNİSLİFKE	GÖKER SOĞ. - MURAT ÇÖKER	KALE Hİ14HÜLÜKİ CONDO16A	0358 8829170 0358 8829170
OSMANİYE	ALPER ELİK - ENİME ÇÖKE	GAZİİMİH14 SKNO08	024 5341495 0341 7323710
KAHRAMANMARAŞ	ERDOĞDU SOĞ. LEVENT ERDOĞDU	RAUFBEY Hİ25A CONDO369A	0338 8196774 0337 8711750
KAHRAMANMARAŞ	ESKİKAR - TURGAY GERELİ	SAKARYACİMEHMETPAŞACONDO106	0244 2253776 M
KAHRAMANMARAŞ	ÇELİK SOĞ. MEHMET ÇELİK	DEDEBAĞATİREESİ KARŞINIO28	0344 5116299 0343 6049515

KARADENİZ BÖLGESİ

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
AMASYAMERZİFON	ELİT TEK. - GÖKHAN ÖZSOY	HAHİLARI Hİ14HARAR CONDO36C	0338 5140700 0343 4576135
ARDAHAN	OKTAY SOĞ. - OKTAY FRİNGİ	KAPINİŞAHILTAŞPAZIOĞ SKNO5	0416 2172362 0341 8665522
DUZCE	KARATİS SOĞ. - YAŞAR KARATİS	YÜZELERHİ - TORUNLU SKNO7APNO32	0366 3121032 0342 7686552
AMASYA	LİHAN SOĞ. - MANİFİR SELMAN LİHAN	CAMİKEHİRİ ALBİNO SKNO7	0381 2206622
BOLU	MARKEBAZ ESYA - MUSTAFA ÖZÖK	TARAKUL Hİ25A SKNO1A	0347401200 0346 2772020
ÇORUM	ERDEM TEK. MUSTAFA ERDEM	KALEHİBİBİCİ CONDO12E	0364 2247780
ÇORUM	EMİT OSMANCIKIRKIZ	EMİT OSMANCIKIRKIZAHARAR Hİ25A	0364 2247780 0353 5532740
ÇORUM/İSKİLİP	YÜKSEL SOĞ. - SUAT YÜKSEL	BAHREHİ Hİ25A CONDO104A	0364 5116000 0345 3200355
ÇORUM/ALACA	ARF ELK - ARF KARAKAYA	HAHİLALİLAZAR SKNO16	0364 4112007 0357 7443030
ÇORUM/BAYAT	ĞİĞÜ SOĞ. - HARUN AKERKİLİ	KÜÇÜKSANİSTES NO21	0364 3812427
KASTAMONUTOSYA	ATILMEK - HİS25 SÜTÇÜ	PAHAR Hİ25A CONDO35A	0462 7814470 0358 7283774
KASTAMONUTARŞAÇÖRÜ	TEKİN ELK - HÜSEİN ANBAĞAR	FLÖRUL Hİ25A CONDO106A	0366 4711941 0341 6074276
GÜMÜSHANE/KEKİT	MUTLU SOĞ. - GARP MUTLU	BOYUK CAMİH Hİ25A SKNO41	0465 3171135 0353 3255032
GÜMÜSHANE/ŞIRAN	AKAR SOĞ. - ÖZKANAR	ESKİBİDE CONDO33	0465 3171136 0357 3464743
ORDU	MELEĞİM TEK. - NURİAYA	YENİHİ31S35A SKNO1A	0462 4140449 0343 4988325
ORDU/FATSA	BAY SOĞ. - ERENBAŞ	SAKARYA Hİ25A CONDO31A	0462 4327521 0344 5799400
RİZE	DEHİZ SOĞ. - ETHEMDEHİZ	EREROR Hİ25A Hİ25A KARAR SKNO3A	0464 2234034 0342 6646940
RİZE/ÇAYELİ	UZMATIC - MEHMET ÜZER	HOPACİSAPARAHİHİ25A KARARSKNO32	0464 5326381 0343 9371240
RİZE/ÇAYELİ	UZMATIC - MEHMET ÜZER	YENİPAZAR Hİ25A KARARSKNO32	0464 5326381 0343 9371240
RİZE/ARDEŞEN	YİĞİT TEK. - MUSTAFA BALOÇEK	DEHİZ Hİ25A CONDO1	0464 5326381 0343 9371240
ART/VINHOPA	ÇARİK TEK. - İLİTER ÇELİK	ÇALIĞI Hİ25A CONDO111	0466 2128871 0353 3262435
ART/VINHOPA	AKYÜZELİK - TURGUT AKYÜZ	SANDIRAHİHİ25A CONDO111	0341 2577797 0338 7237328
SAMSUN	ŞİNEK YETİSR - ERGİN ŞİNEK	PAZARKE KALEBİHİ25A CONDO14	0366 7148143 0345 3577683
SAMSUN/BAĞRA	ÖZGÜL SERİS - ERGİN ÖZGÜL	PAZARKE Hİ25A CONDO100	0362 3210016 0355 4472880
SAMSUN/BAĞRA	KARATİS TEK. - LİHAN KARATİS	KARATİS Hİ25A FEZİCİ ANAK SKNO21	0362 5420491 0352 9566549
SAMSUN/ÇARŞİMBEA	YUNUS TEK. - İSMAİL GRİLLİ	KARATİS Hİ25A Hİ25A CONDOES HNO5	0362 5420491 0352 9566549
SİNOP	DEHİREL TEK. - RAHİT DEHİREL	MEYDANKI Hİ25A Hİ25A SKNO5	0366 2803077 0355 5753663
SİNOPI/GERZE	GÖZÜ SOĞ. - HASAN GÖZEN	HAMİDİEHİ25A CONDO10	0368 7194055 0342 4110762
SİNOPI/GERZE	TEKİN TEK. - ÖLÇK TEKİN	HACISALAHİ25A CONDO102B	0362 4331133 0342 2021683
GİRESUN	ALTIPARAK TEK. - HASAN ALTIPARAK	HACISALAHİ25A CONDO102B	0454 2165432 0357 9295681
TOKAT	BLİCE ELİK - RÜSTÜ BLİCE	KARŞINIAHİ25A CONDO100A	0366 2282774 0353 4266831
TOKAT/TURHAL	TEMUR ÖZEL SRY - ABER TEMUR	YALUZESİM Hİ25A Hİ25A SKNO22	0366 2755800 0358 6262653
TOKAT/NİKSAR	SÖĞÜK SİSTEMLER - ÇETİN KABAĞ	GORŞAHİ25A Hİ25A CONDO08	0366 5277174 0354 6375533
TARAZON	KAZAZ SOĞ. - ERKAN KAZAZ	KİBERAHİ25A Hİ25A SKNO34	0462 3221916 0346 8084380
TARAZON/ARAKLI	GÜMÜŞTAŞ TEK. - OKTAY GÜMÜŞTAŞ	MEKKEZ Hİ25A SKNO08	0462 7271813 0346 985434

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
TARAZON/OF	KESKİN TEKERİ - ABDÜLKERİM KESKİN	SULAKI Hİ25A Hİ25A CONDO172A	0352 1586177
KARABÜK	KAYMAKATURKÇONDOĞ	BAYIRHİ25A CONDO040	03704122635
KARABÜK	NUR TEK. - BURAK ÖZAL	HÜRRETTİHİ25A CONDO040	03704242365 0352 4662948
ZONGULDAK	EROL ELEKTRONİK - İSMAİL EROL	HİTAPPAŞAHİ25A CONDO03	03726357066 0350 3527390
ZONGULDAK/CAYUMA	PREDOĞULER Hİ25A PREDOĞULU	5411 CAYMAKATURKÇONDO03	03726357066 0350 3527390
ZONGULDAK/CAYUMA	YİĞİT TEK. - FERİTTİN YİĞİT	ÇAYMAHARAR Hİ25A CONDO027	03726151381 0356 4552720
ZONGULDAK/KOZLU	ÖZKUR TEK. - SÜKRAN ÖZKUR	FATİH Hİ25A Hİ25A CONDO HİZLER APNO22A	0372615605
ZONGULDAK/DEĞİREK	ADNEM ELİK - NİHAZ ADNEMİR	ERERHİ25A CONDO ARMINO13	03723125434 0342 1374142
ZONGULDAK/DEĞİREK	DEĞİREK SOĞ. - UĞUR KÖSEKADAM	ESKİHİ25A Hİ25A CONDO08	03723666750 0355 1103667
BAYBURT	SEYDİT ÇİCİ - TURGUT ÇİCİ	KAZDAĞ Hİ25A CONDO SKNO38	0357 7659940
BARTIN	AK ELK - HÜSEİN YÖNEL	OKULAK Hİ25A CONDO SKNO35	03782265660 0342 5411633
BARTIN/KOZCAĞIZ	KARAMANLAR SOĞ. - ABDULLAH KARAMAN	MEKKEZ Hİ25A SKNO38	036 7307401

GÜNEYDOĞUANADOLU BÖLGESİ

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
ADYAMAN	YLDIRIM SERİS - HÜSEİN POLAT	ESKİHİ25A Hİ25A Hİ25A CONDO102	0462 744003 0416 2162833
ADYAMAN	SERDAL SOĞ. - SERDAL SOĞ	MAFİHİ25A CONDO14A	0341 7166399
ADYAMAN/BESNİ	KARDEŞLER EK. - ANF ÖZEL	KORPAM Hİ25A CONDO3AR ÇI NO2	046 3181862 0358 8191491
ADYAMAN/KAHTA	ELK ELA/ELER Hİ25A - YASİN BOZAN	RTY Hİ25A CONDO102	046 259968 0358 8633012
ADYAMAN/KAHTA	HİLA SOĞ. - MEHMET ALİ DİRAN	FRAT Hİ25A Hİ25A CONDO463	046 259968 0358 8458990
GAZİANTEP	MERCAN SOĞ. MEHMET HANCOĞLU	İSTİKLAL Hİ25A Hİ25A CONDO77C	0342 335894 0355 3819304
GAZİANTEP	UÇARMAK SİCİ - YUNUS UÇAR	KORPAM CONDO081	0342 335896 0352 3033964
GAZİANTEP	FLAT TEK. - MAHMET SAMANCOĞLU	Ö. Hİ25A CONDO100B	0342 3271102 0341 7632277
GAZİANTEP/NİZİP	TEKİN SOĞ. - SÜLEYMAN TEK	YELİM Hİ25A CONDO102B	0342 3271104 0342 7696864
GAZİANTEP/NİZİP	ÇAPAN TEK. - MURAT ÇAPAN	CUMHURİYET Hİ25A Hİ25A CONDO100	0342 3631005 0342 7495533
MARİN	BAHAR BUDUN	CUMHURİYET Hİ25A Hİ25A CONDO100	0342 3167196 0356 8762636
MARİN/NUŞAYIN	ADNEMİR TEK. - ÖMER DEMİR	3 MARTIN Hİ25A Hİ25A CONDO100	0462 145568 0358 3018048
MARİN/KIZILTEPE	ÖZMEÇETİCİ - ABDURRAHMAN ÖZMEÇETİCİ	YENİHİ25A CONDO118	0462 145568 0358 3018048
MARİN/ARĞÖCİT	ADNEMİR K. - ABDURRAHMAN ERKUL	POYRAZ Hİ25A Hİ25A CONDO102	0462 3111304 0353 4516227
DIYARBAKIR	PRESTİTİS SOĞ. - MEHMET TEZİR BİNGÖL	ŞEHİR Hİ25A Hİ25A CONDO100A	0357 6636760 0357 327138
DIYARBAKIR/GERGANI	MAKAM SOĞ. - İBRAHİM BUDAK	ADNEMİR Hİ25A CONDO100A	0442 5110401 0356 7430666
DIYARBAKIR/SILVAN	ÖZMEÇETİCİ - YUSUF PARAN	SEHATİHİ25A Hİ25A CONDO100	0427715688 0358 3076243
ŞANLIURFA	TURAP, ŞİT, TURAP ÖSMAN	SEHATİHİ25A Hİ25A CONDO100	0441 312656 0344 2683530
ŞANLIURFA	TEKİN BODUNLU - MEHMET DEDECAN	PAZAR Hİ25A Hİ25A CONDO11A	0444 3150282 0352 9863940
ŞANLIURFA/VRANŞEHİR	YALÇIN SOĞ. - YALÇIN KARAKURT	YENİHİ25A Hİ25A CONDO100	0444 3150282 0352 9863940
ŞANLIURFA/SURUÇ	İŞKÖSÜ Hİ25A CONDO100	ZİHNET YOLU CONDO10	0444 3150282 0352 9863940
ŞANLIURFA/CEYLANPINAR	ŞANLIURFA/CEYLANPINAR	MEYDAN Hİ25A CONDO100	0444 3150282 0352 9863940
BATMAN	KARAKİS ELK - GÜL SEREN KARAKİS	MEYDAN Hİ25A CONDO100	0444 3150282 0352 9863940
BATMAN	TURAN SOĞ. EREĞETURAN	MEYDAN Hİ25A CONDO100	0444 3150282 0352 9863940
BATMAN	ANDAS SOĞ. - MEHMET ANDAS	MEYDAN Hİ25A CONDO100	0444 3150282 0352 9863940

DOĞUANADOLU BÖLGESİ

İL-İLÇE	FİRMA	ADRES	TELEFON
ERZİNCAN/REFAHİYE	BİLGİN ELEKTRONİK/ERSANKALIAK	BELEDİYE ŞİHNİ	0466 6112610 0533 5535719
	KARDELEN - EBUBEKİR AYIN	YUNUSİMEHMET MURUK SK/BLK NO4	0442 3191144 0337 9463164
	ERZURUM	ASTEK - RAĞIPARIÇI	0442 213404 0545 7355337
	ERZURUM	AY GÜNEŞ TEK. - SELÇUK GÜNEŞ	0442 2811113 0542 6120428
	ERZURUM/İSPİR	YILMAZ TEK.SÖĞ. - 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 ALIAYDIN	0432 2163458 0542 6333033
	VAN/BAŞKALE	YILDIRIM ELEKTRONİK/AVCI YILDIRIM	0432 6612464 0544 8873975
	MUS	ÖMER EKİ - ORHAN KUŞAN	0436 2123062 0332 7925592
	KARS	YILD TEK. - RÜYAN SERTKANALI	0546 6653445
	ŞİRNAK	BAHAR TEK. - MEHMET SELİM OŞAL	0462 2166635 0541 6672247
	ŞİRNAK/ÇİZRE	İMAY TEK. - CEMAL ROYAL	0341 5183115 0543 6054188
	ŞİRNAK/ÇİZRE	EMİRHAN 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 - CANER KAYA	0476 2265224 0541 2429178
	AGRI/DOĞUBEYAZIT	GARANTİ TEK. - SÜLEYMAN TOKUŞ	0532 193 7104 0543 4707119
	AGRI /PATNOS	AĞA-AVAZ ELK-EMRULLAH AĞA-AVAZ	0472 3124400 0341 7715471
	AGRI/DOĞUBEYAZIT	CUMHURİET ODHAN YOLU NO26	0472 6166181 0338 6618320
	BITLİS	BEYAZIT CAM YANINDA	0472 3122384 0544 4586727
		DIZAYIN 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.

