

MD 2000 N Y1

Setüstü fırın

Kullanma Kılavuzu

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilmiş ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ediyoruz.

Bu kullanma kılavuzu...

...ürünüzü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Ürünüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
 - Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyun.
 - Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
 - Ayrıca ürünle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyun.
- Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

- ⓘ Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.
- ⚠ Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.
- ⚠ Maddi hasar riskine karşı uyarı.

İÇİNDEKİLER

1 Ürününüz 02

Genel görünüm.....	02
Teknik özellikler	03

2 Önemli Güvenlik Bilgileri 04

Genel güvenlik	04
Çocuk güvenliği	05
Gaz çalışmalarında güvenlik	05
Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik... ..	05
Kullanım amacı	06
Ürünün atılması.....	06
Ambalaj malzemesi.....	06
Eski ekipmanlar	06
Gelecekteki taşıma işlemleri	06

3 Kurulum 07

Kurulum öncesi.....	07
Kurulum ve bağlantılar.....	07

4 Ön Hazırlık 10

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	10
İlk çalıştırma	10
Ürünün ilk kez temizlenmesi.....	10
İlk ısıtma	10

5 Ocağın kullanılması 11

Pişirme hakkında genel bilgiler	11
Ocakların kullanılması.....	11

6 Fırının kullanılması 13

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	13
Elektrikli fırının kullanılması.....	13
Pişirme süreleri tablosu	15
İzgaranın çalıştırılması	16
İzgara pişirme süreleri tablosu.....	16
Fırın saatinin kullanılması	16

7 Bakım ve Temizlik 20

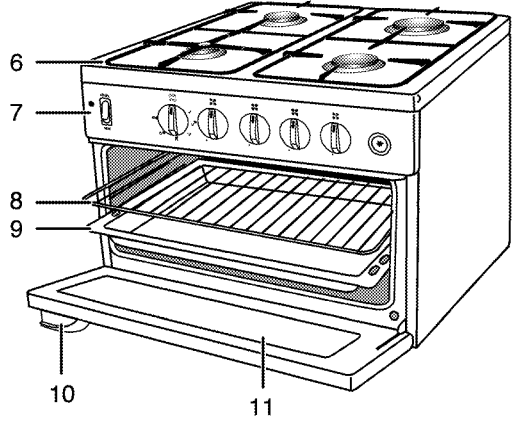
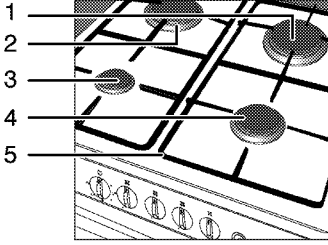
Genel bilgiler	20
Ocağın temizlenmesi.....	20
Kontrol panosunun temizlenmesi	20
Fırının temizlenmesi.....	20

8 Problemler için çözüm önerileri 22

9 Tüketici Hizmetleri 24

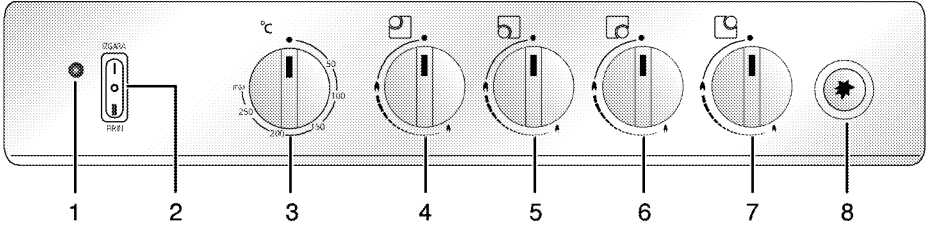
1 Ürününüz

Genel Görünüm



- 1 Sağ arka gazlı ocak-kuvvetli bek
- 2 Sol arka gazlı ocak-normal bek
- 3 Sol ön gazlı ocak-yardımcı bek
- 4 Sağ ön gazlı ocak-normal bek
- 5 Tencere taşıyıcılar
- 6 Bek tablası

- 7 Kontrol panosu
- 8 Tel ızgara
- 9 Tepsi
- 10 Tutamak
- 11 Ön kapak



- 1 Termostat lambası
- 2 Seçici anahtar
- 3 Fırın kumanda düğmesi
- 4 Sol arka-normal bek
- 5 Sol ön-yardımcı bek

- 6 Sağ ön-normal bek
- 7 Sağ arka-kuvvetli bek
- 8 Ateşleme butonu

Termostat lambası (sarı): Fırın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve lamba söner. Sıcaklık ayarlanan değer altına düştüğünde termostat tekrar devreye girer ve lamba yanar.

Teknik özellikler

Dış boyutlar (genişlik/derinlik/yükseklik)	500 mm/540 mm/372 mm
İç boyutlar (genişlik/derinlik/yükseklik)	422 mm/395 mm/158 mm
Fırın hacmi	28 lt
Voltaj/frekans	220 V ~ 50 Hz
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05W-F 3G x 1,5 mm ²
Kablo boyu	max. 2 m
Gazlı ürünün kategorisi	II2H3B/P
Gaz tipi/basınç	LPG G 30/28-30mbar
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi	NG G 20/20mbar
Fırın gücü	1200 W
Izgara gücü	2400 W
Kuvvetli bek - sağ arka	2500 W
Normal bek - sağ ön/sol arka	2000 W
Yardımcı bek - sol ön	1000 W
Toplam güç - (Gaz)	7500 W
- (Elektrik)	2400 W
Emniyet	Musluklarda kilitleme tertibatı
Termostat	Elektrikli 300 °C 'a kadar ayarlanabilen
Ateşleme	Elektrikli, üst yanıcılarda otomatik
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	X

2 Önemli Güvenlik Bilgileri

Lütfen aşağıdaki bilgileri inceleyin. Bunlara uyulmaması halinde kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikesi oluşabilir. bu durumda her türlü garanti ve güvenilirlik taahhüdü geçersiz hale gelir.

Genel Güvenlik

- Üretici firma ürün kalitesini artırmak için, önceden haber vermeksizin, teknik özelliklerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuz içerisinde yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir 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.
- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır.
- Çocuklar denetlenerek ürünle oynamaları önlenmelidir.
- Uyuşturucu ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyecek durumlarda ürünü kullanmayınız.
- Ürün bozuxsa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürününüzün fişini prize taktığınızda ürün çalışmazken termostat lambası hafifçe yanabilir. Fişi ters çevirip taktığınızda bu ışık sönecektir. Bu durumun ürün güvenliği üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur.
- Ürününüz çalışırken, ısıya karşı hassas malzemelere zaara verebileceğinden; buzdolabı, bulaşık makinası vb. ürünler veya plastik yüzeyler üzerine koymayınız.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı arızaları halledebilirsiniz; bkz. Problemler için Çözüm Önerileri.
- Yemeklerinizde alkol kullanacaksanız dikkat edin. Çünkü; alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde, alev alarak yangın çıkmasına sebep olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Kavanoz içerişinde oluşabilecek basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışması sırasında kenarları sıcak olacağından, yakınına, yanıcı maddeler konulmamalıdır.
- Boş kapları ve tencereleri açık ocak gözlelerinin üstüne koymayın. Hasar görebilirler.
- Ürünün üst kısmı sıcak olabileceği için plastik ve alüminyum folyo kaplar konulmamalıdır. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Isı birikimi fırının tabanına zarar verebilir.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Asla; sıcak ocaklara, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vs. dokunmayın. Çocukları, üründen uzak tutun!
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vs. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ön kapak camı sökölü iken, ürünü kullanmayın.
- Ürün çalışırken arka yüzeyi ısınır. Gaz / Elektrik bağlantısı arka yüze temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir. Bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısına sıkıştırmayın. Bağlantı kablolarını sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Bu durumlar kablo yalıtımını eriterek ürünün kısa devre yapma-

sına ve yangın çıkmasına sebep olabilir.

- Her kullanımdan sonra ürünün düğmelerinin kapalı konumda olup olmadığını kontrol ediniz.

İ Kullanılacak ürünün kurulumu için yetkili servisi arayın. Bu işlemden sonra, garanti süresi başlatılır.

- Ürünün kurulumu, bakımı ve tamiri esnasında ürün, fişe takılı olmamalıdır. Bu tür işlemler her zaman teknik servise yaptırılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemlerden doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

Çocuk güvenliği

- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığındaki kısımları ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.
- Kapak açıkken, üzerine herhangi ağır bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Bu, fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilir.

Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Kurulmadan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir;

bkz. Kurulum öncesi.

- Gazlı pişirme ürünlerinin kullanılması, buldukları yerlerde ısı ve buhar oluşumuna yol açar. Mutfağın iyice havalandırıldığından emin olmalısınız. Doğal havalandırma çıkışlarını açık tutun ya da mekanik bir havalandırma ürünü (davlumbaz) takın.
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Lütfen yıllık bakım yaptırın.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Yeterli gaz yanması yoksa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gazdır ve küçük miktarlarının bile ölümcül etkisi vardır.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

⚠ Patlama ve zehirlenme tehlikesi! Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. lamba düğmesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonunu kullanmayın.

1. Gazlı ürünlerin ve gaz sayaçlarının üstündeki tüm valfleri kapatın.
2. Kapıları ve pencereleri açın.
3. Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
4. Komşuları uyarın.
5. İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
6. Güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

- Elektrikli ekipmanlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma,

yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Bu ürün uygun kapasitedeki bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlanmalıdır.

Kullanım amacı

- Bu ürün, yalnızca evde kullanım içindir. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün; ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine; havlu veya giyecek asma- kurutma ve ısınmak amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma hataları nedeniyle oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumlu değildir.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Ürünün atılması

Ambalaj malzemesi

⚠ Ambalaj malzemeleri ile boğulma tehlikesi! Çocukları ambalaj malzemelerinden uzak tutun.

Ambalaj malzemesi ve taşıma kilitleri çevreye zararlı olmayan maddelerden yapılmıştır. Lütfen, ambalaj malzemelerinin tüm parçalarını çevre standartlarına uygun bir şekilde atın. Bu, çevre açısından faydalıdır.

Eski ekipmanlar

Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisini en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi'ne uygun olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.

Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; zararlı madde

içerikleri nedeniyle, gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluştururlar.

Gelecekteki taşıma işlemleri

① Ürünün üzerine başka eşya koymayın. Ürün, dik olarak taşınmalıdır.

Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü orijinal kartonu içinde taşıyın. Karton üzerinde yazılı olan kılavuz işaretlere uyun.

② Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürününüzün genel görüntüsünü kontrol edin.

Fırın içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.

Gazlı ocak, şapka ve kafalarını ve tence-re taşıyıcıları bek tablasına bantlayın.

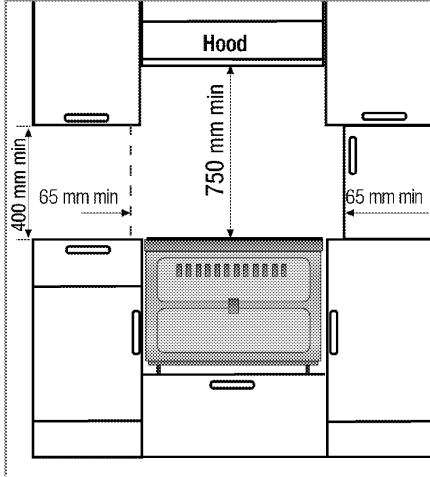
Orijinal karton yoksa

Ürünü, balon kabarcıklı ambalaja veya kalın bir mukavvaya sarın ve taşınma esnasında hasar görmesini engellemek için bantla sıkıca yapıştırın.

3 Kurulum

Kurulum öncesi

Ürünün alt kısmında bulunan hava açıklıklarından dolayı, ürünü sert zemin üzerine yerleştirmeniz tavsiye edilir. Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır.



Ürününüzü yerine yerleştirirken tezgah seviyesinde olmasına dikkat ediniz. Gerekirse ayaklardan ayarlayarak tezgah seviyesine çıkarınız.

- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400mm mesafe ve yan yüzeylerden 65mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750mm mesafe bırakılmalıdır.
- Eğer ürünün üzerinde aspiratör yada davlumbaz kullanılması durumunda, ilgili cihazın kurulumunda, üreticisi tarafından verilen kurulum ölçülerine dikkat edilmelidir.
- Bu ünite 1. sınıf ürüne tekabül eder, yani, arkasından ve bir kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. Diğer kenardaki mutfak mobilyası veya ürün-

ler aynı büyüklükte veya daha büyük olmalıdır.

- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100 °C).

Oda havalandırması

Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.

Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.

Oda büyüklüğü	Havalandırma açıklığı
5 m3'den küçük	min. 100 cm2
5 m3 ila 10 m3	min. 50 cm2
10 m3'den büyük	gerekmez
Bodrum veya kilerde	min. 65 cm2

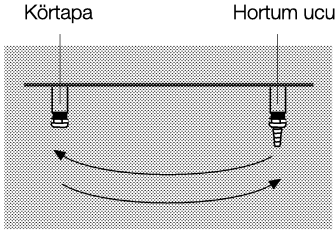
Kurulum ve bağlantılar

- ❗ Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma ünitelerinin enerji tüketimini artırır.
- Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- ❗ Maddi hasar! Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

Gaz beslemesi bağlantısı

Ürününüz (LPG) tüp gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı **300 mmSS** çıkış basıncında dedantörle kullanınız.

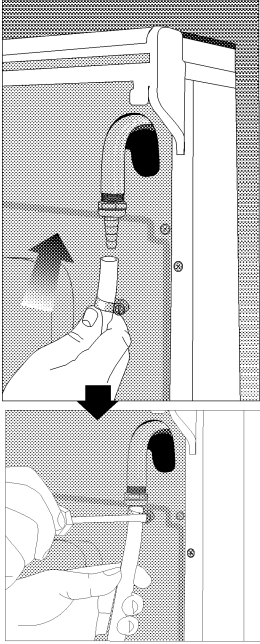
Dedantör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda değiştirilmesi gerekir.



Gaz hortumunun takılması

Tüpün duruş yerine göre, fırınınızın arkasındaki sivri hortum ucu ile körtapayı yer değiştirerek uygun konumu seçiniz. Kelepçeyi hortuma takınız.

Hortumun bir ucunu kaynar suda 1 dakika



beletip yumuşatınız ve fırınınızın sivri hortum ucuna sonuna kadar geçiriniz. Son olarak kelepçeyi tornavida ile iyice sıkınız. Hortumun diğer ucu için de aynı işlemi yapıp tüp bağlantısını yapınız.

Sızdırmazlık kontrolünü mutlaka yapınız. Fırınızı, gaz bağlantısına yakın olacak ve sızdırmayacak şekilde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum, emniyet için 125 cm.'den uzun olmamalıdır.

Dikkat!

Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayınız.

Sızdırmazlık kontrolü

Fırınınızın kontrol panosu üzerindeki düğmelerin kapalı ve tüpün açık konumda olmasına dikkat ediniz. Gaz kaçağı kontrolü için hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürünüz. Gaz kaçağı var ise, sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçiriniz.

Ayakların ayarlanması

Fırınınızın denge ve yükseklik ayarını yapmak için plastik ayakları kullanınız. Fırınızı, dört ayağı da ayarlanabilecek şekilde tasarlanmıştır.

Fırını yukarı doğru kaldırıp ayakları alttan sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapabilirsiniz. Pratik olması açısından ayak ayarını, sadece zemine oturmeyen ön köşelerden yapmanızı öneririz.

Şebeke beslemesi bağlantısı

İ Ürünün mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekir! Topraklama hattı yapılmadan kullanılması halinde oluşacak hasarlardan, üretici firma sorumlu olmayacaktır.

⚠ Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı kurulumlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi! Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.

⚠ Elektrik kablosu hasarından kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi! Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

Şebeke besleme verileri, ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur.

Ürünün elektrik kablosu, teknik özelliklere uyumlu olmalıdır; bkz. teknik veriler tablosu Teknik veriler.

❗ Kurulumdan sonra fiş kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

Elektrik kablosunu prize takın.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi! Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen ürünün elektrik bağlantısını kesin.

Son kontrol

1. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.
 2. Gaz beslemesini açın.
 3. Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadıklarını kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin.
 4. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.
- Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Alevler sarımsı olduğunda ocak başlığının sıkıca yerine oturup oturmadığını kontrol edin veya ocak gözünü temizleyin.

4 Ön Hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki ipuçları, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileteneğinden dolayı, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanınız.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, ürününüzü önceden ısıtınız.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözün.
- Fırınınızı, pişirme sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz (Fırının kapağı açılmamalıdır).
- Pişirme için kapaklı tencereleri/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih ediniz. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçiniz. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencereler kullanmaya özen gösteriniz.
- Kalın tabanlı kaplar daha iyi ısı iletkenliği sağlar. 1/3'e kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.

İlk çalıştırma

Ürünün ilk kez temizlenmesi

- ① Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.
1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
 2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk ısıtma

⚠ **Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!** Ünitenin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.

① İlk ısıtma sırasında koku ve duman oluşur. İyi bir havalandırma sağlayın. Her türlü üretim artıkları veya kalmış katmanlar ilk kullanımdan önce yakılmalıdır. Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapatın.

Elektrikli fırın

Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.

1. Fırının kapağını kapatın.
2. Sıcaklık düğmesiyle en yüksek sıcaklığı seçin; bkz. Elektrikli fırının kullanılması.
3. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
4. Fırınınızı kapatın; bkz. Elektrikli fırının kullanılması.

İzgaralı fırın

Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.

1. Fırının kapağını kapatın.
2. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. Izgaranın çalıştırılması.
3. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
4. Izgaranızı kapatın; bkz. Izgaranın çalıştırılması.

5 Ocağın Kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler

⚠ **Aşırı kızdırılan yağlarla yangın tehlikesi!** Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. **Yangını asla su ile söndürmeye kalkışmayın!** Yağ alev aldığı anda, tencerenin veya tavanın ağzını kapakla örtün. Güvenli olması halinde, ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

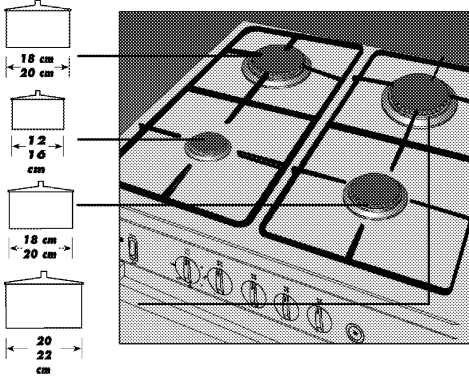
- Tencereleri, sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirmeye dikkat ederek, sapların ısınmasını önleyin.
- Dengesiz ve kolay devrilebilen tencereleri ocak üzerinde kullanmayın. Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede gereksiz yere, taşan yemekleri temizlemek durumunda kalmazsınız.

Tencere veya tava kapaklarını yanicıların üzerine koymayın.

Tencereleri, yanicıları merkezleyecek şekilde yerleştirin. Ocaklar üzerinde tencerelerin yerlerini değiştirmek istediğinizde kaydırmak yerine, tenceleri kaldırarak istediğiniz ocak üzerine koyun.

Gazlı pişirme

Kabın büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabin tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın ve kabı tencere taşıyıcısının üzerine ortalarak koyun.



Ocakların kullanılması

Büyük alev simgesi en yüksek pişirme gücüne, küçük alev simgesi ise en düşük pişirme gücüne karşılık gelmektedir. Kapalı konumunda (üst), ocak gözlerine gelen gaz beslemesi kilitlenir.

Gazlı ocak gözlerinin yakılması

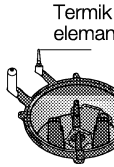


Gazlı ocak gözleri ateşleme düğmesi vasıtasıyla ateşlenir.

1. Ocak kontrol düğmesini basılı tutun.
2. Saat dönüş yönünün tersine çevirerek büyük alev simgesine getirin.
3. Ateşleme düğmesine basın ve tekrar bırakın. Çıkan gaz ateşleninceye kadar işlemi tekrarlayın.
4. İstenilen pişirme gücünü ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)

Üst yanicılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

- Düğmeyi ileri doğru bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirerek ateşleyiniz.
- Yanma gerçekleştikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.
- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

⚠ **Yanmamış gaz olması halinde alev alıp patlama riski vardır!** Ateşleme gerçekleştirilmemişse, düğmeye 15 saniyeden fazla basmayın. Bir dakika bekleddikten sonra ateşleme işlemini yineleyin.

6 Fırının Kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler

△ **Sıcak buhardan yanma tehlikesi!**
Buhar çıkabileceği için fırının kapağını açarken dikkatli olun.

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dirençli silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken; pişirme kalıbını, rafın ortasına yerleştirmeniz tavsiye edilir.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçiniz. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

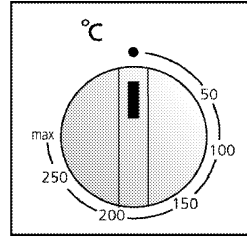
Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. domates, soğan) özellikle ızgara için uy-

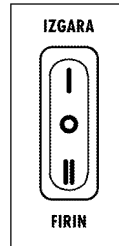
gundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.
- Izgara teli veya fırın tepsisini, fırın içinde istenilen seviyeye sürün. Tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün.
- Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, kolayca temizlenebilir.

Elektrikli fırının kullanılması Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi



Düğme, fırın sıcaklığını ayarlayan termostatı kontrol etmektedir. Pişireceğiniz yemek cinsleri, termostat konumları, raf konumları ve tavsiye edilen süreleri pişirme tablosunda verilmiştir.



Seçici anahtar: Fırındaki ısıtıcıları (rezistanslar) kumanda eder.

3 pozisyonludur.

O : Kapalı

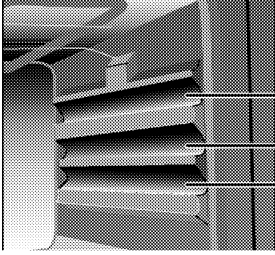
I : Izgara konumu (Üst rezistans devrede; çekilen güç 2400 W)

II : Fırın konumu (Alt ve üst rezistans devrede; çekilen güç 1200 W)

i Dikkat! Fırın ısıtıcı düğmesini ve seçici anahtarı uygun konuma getirmeden ısıtıcılar çalışmaz.

Fırında pişirme

1. Seçici anahtarı (fırın) “II” konumuna getiriniz.
2. Fırın ısıtıcı kumanda düğmesini pişireceğiniz yemeğin cinsine göre tabloda verilen konuma getiriniz.
3. 6-10 dakika ön ısıtma yapınız.
4. Ön ısıtmadan sonra yemeğinizi tabloda verilen uygun raf konumuna yerleştiriniz.
5. Pişirme süresinin bitiminde yemeğinizi kontrol ederek seçici anahtarı “0” konumuna getiriniz.



3. raf

2. raf

1. raf

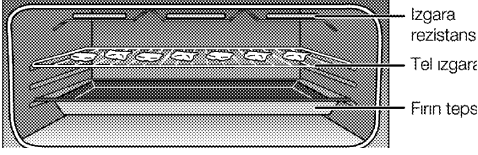
Pişirme süreleri tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi	Raf konumları
Yaş pasta	170	25-35	1
Üzümlü pasta	170	20-30	1
Elmalı pasta	170	20-25	1
Meyveli turta	170	20-30	1
Hafif pasta	170-200	20-30	1
Şekerli kurabiye	140	20-335	1
Çörek	170-200	20-30	1
Yufka böreği	190	35-40	1
Kek	170	25-35	1
Bisküvi	170	15-25	1
Kuzu eti	230	25 (1)	1
Koyun eti	250	30-40 (1)	1
Dana eti	250	40-50 (1)	1
Piliç (parçalı)	230	25-35	1
Balık	230	25-35	1
Hindi	250	30-40	1
Makarna (fırında)	200	20-30	1
Talaş böreği	230	15-25	1

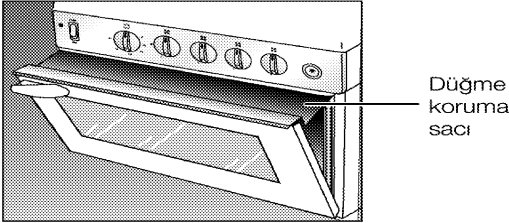
(1) 500 gr. pişirmeye uygun

- ⓘ Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz. Pişirmeye başlamadan önce 6-10 dakika ön ısıtma yapınız.

Izgaranın alıştırılması



1. Seçici anahtarı "I" konumuna, termostat düğmesini 300°C'a kadar getiriniz.
2. Izgara yapmadan önce 2-3 dakikalık ön ısıtma yapınız.
3. Tel ızgarayı ızgara yapmadan önce yağlayınız.
4. Tel ızgarayı ızgara yanıcısına en yakın olacak şekilde yerleştirerek, yağların toplanması için, fırınla birlikte verilen tepsiyi tel ızgaranın altındaki rafa yerleştiriniz.
5. Izgara yaparken, n ısıtmadan sonra, fırın kapağını yarı açık tutunuz.
6. Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, dğme koruma sacını n kapak ile fırın gövdesi arasında boşluk kalmayacak şekilde ortalayarak takınız. Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan firmamız sorumlu olma-



yacaktır.

Yemekler	Pişirme süresi	Raf konumu
Biftek	5-7 dk/bir taraf	3
Bonfile	4-6 dk/bir taraf	3
Kuzu pirzola	4-6 dk/bir taraf	3
Dana pirzola	5-7 dk/bir taraf	3
Köfte	4-6 dk/bir taraf	3
Piliç(parçalı)	13-15 dk/bir taraf	3
Balık fileto	10-12 dk/bir taraf	3
Balık ızgara	8-10 dk/bir taraf	3
Sardalya ızgara	10-13 dk/bir taraf	3

7 Bakım ve Temizlik

Genel bilgiler

- ⚠ Elektrik çarpması tehlikesi! Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpması tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- ⚠ Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir! Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
- ⓘ Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.

Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir; bu şekilde yiyecek artıklarını kolayca çıkarmak ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanmasını önlemek mümkündür.

Ürünün temizliği için hiçbir özel temizleme maddesi gerekli değildir. Bulaşık deterjanı ve ılık su ile yumuşak bir bez ya da sünger yardımıyla temizlenmesi, kuru bir bez ile kurulanması tavsiye edilir.

Aşındırıcı temizlik malzemeleri

kullanmayınız!

- ⚠ **Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.**

Ocağın temizlenmesi

Gazlı ocaklar

1. Tencere taşıyıcılarını ve ocak gözü kapaklarını çıkarın ve temizleyin.
2. Ocağı temizleyin.
3. Ocak gözü kapaklarını yerlerine takın ve sıkıca oturduklarından emin olun.
4. Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayakların, yanıcıları ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

Kontrol panosunun temizlenmesi

- ⓘ Kontrol panosu hasar görebilir! Kontrol panosunu temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.

Kontrol panosunu ve kontrol düğmelerini temizleyin.

Fırının temizlenmesi

Fırını temizlemek için herhangi bir fırın temizleyicisine ya da diğer özel temizleme maddelerine ihtiyaç yoktur. Fırının, henüz ılıkken ıslak bir bezle silinmesi tavsiye edilir.

Fırın kapağının temizlenmesi

Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler, yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.

8 Problemler için Çözüm Önerileri

- ⚠ Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi! Cihaz üzerindeki onarımlar onaylı bir teknik servis tarafından yapılmalıdır.
- ⚠ Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi. Ürün üzerindeki onarımlar teknik servis veya ehliyetli bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Normal çalışma koşulları

- İlk kullanım sırasında birkaç saat için duman ve koku gelebilir.
- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir.
- Metal parçalar ısındığı zaman genişerek ses çıkarabilir

Teknik servisi aramadan önce, lütfen aşağıdaki noktaları kontrol edin.

Elektrikli ekipman

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Ürün çalışmıyor.	Sigorta bozuk veya atmış.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
	Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış.	Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol ediniz.
Fırın ısınmıyor.	Fonksiyon düğmesi ve/veya sıcaklık düğmesi ayarlanmamış.	Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini ayarlayın.
	Akım yok.	Şebeke elektriğini ve sigorta kutusunu kontrol edin.

Gaz

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.	Akım yok.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.
Gaz gelmiyor.	Ana gaz vanası kapalı.	Gaz vanasını açın.
	Gaz borusu eğilmiş.	Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.
Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.	Ocak gözleri kirli.	Ocak gözlerinin parçalarını temizleyin.
	Ocak gözleri kuru değil.	Ocak gözlerinin parçalarını kurutun.
	Ocak gözü kapağı emniyetli bir şekilde yerleştirilmemiş.	Ocak gözü kapağını doğru şekilde yerleştirin.
	Gaz vanası kapalı.	Gaz vanasını açın.
	Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında).	Gaz tüpünü değiştirin.

Sorun çözümlenemezse:

1. Ürünün şebeke elektrik bağlantısını kesin (şalteri kapatın veya sigortayı sökün).
2. Teknik servisi arayın.

i Fırını kendiniz onarmayı denemeyin. Fırının içerisinde, bakımı müşteri tarafından yapılabilecek bir parça yoktur.

9 Tüketici Hizmetleri Bilgileri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri .arasında yeni telefon numarası olan **444 1 404** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz .hizmeti talep edebilirsiniz

Yeni Numaralar:

444 1 404

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 84 04

*Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 404 nolu telefonu arayarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/ İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda aşağıdaki listede belirtilen size en yakın yetkili servisimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü:10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)

BEKO

Beko tarafından verilen bu garanti, ürünün normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCİ tesislerinde yapılmıştır.

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Köyü Deliklitaş Mevkii, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.
Üretici firma: Arçelik A.Ş.

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız : Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

BEKO Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Beko'nun yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren 2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

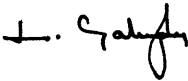
-Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması, -Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayi, 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.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YARDIMCISI



Seri No	:	Adres	:
Tip	:		
Teslim Tarihi, Yeri	:		
Fatura Tarihi, No	:	Tel-Faks	:
Satıcı Firma Ünvanı	:	Satıcı Firma (Kaşe ve İmza)	: