

**ARÇELİK**

ARF 151 B/ARF 151 K

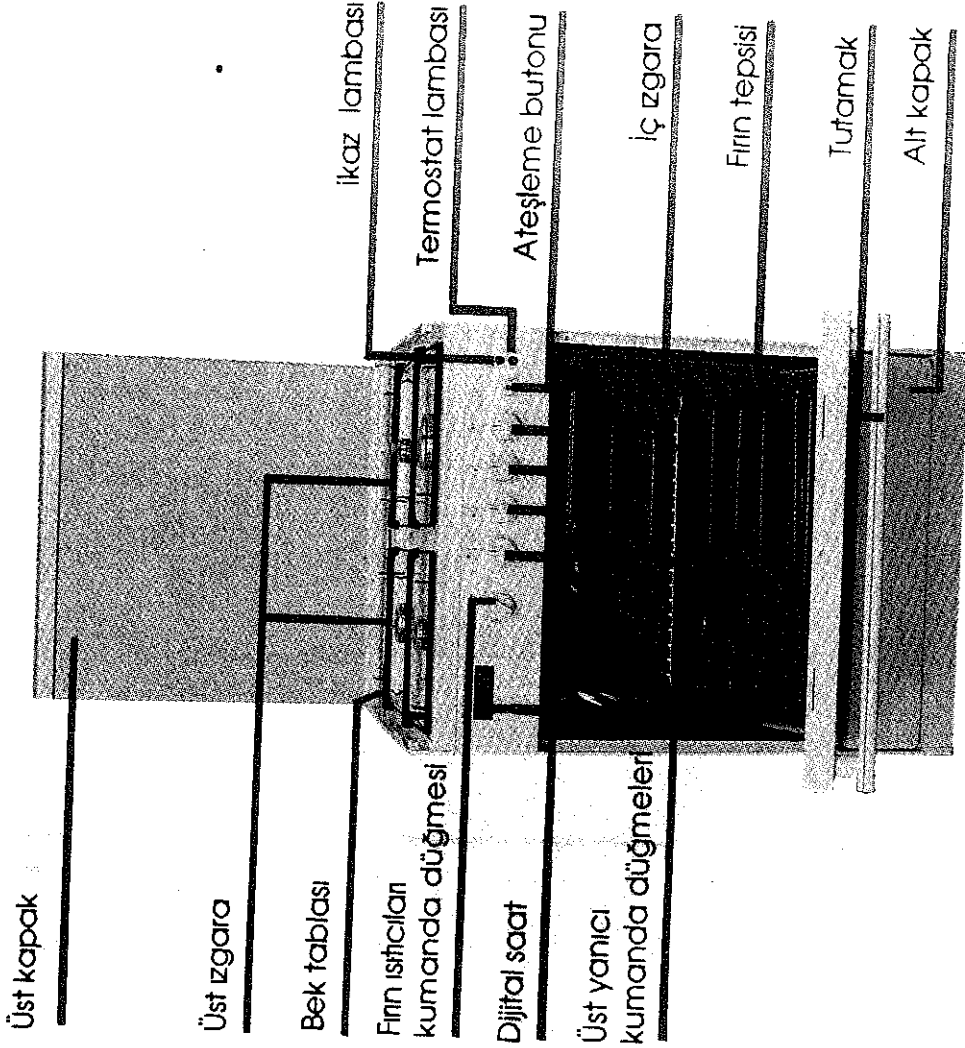
**AKILLI TURBO FIRIN**

KULLANIM KILAVUZU

# ARF 151 B / ARF 151 K Akıllı Turbo

## ÖZELLİKLERİ

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Dış Genişlik            | 600 mm   |
| Dış Derinlik            | 600 mm   |
| Dış Yükseklik           | 850 mm   |
| İç Genişlik             | 446 mm   |
| İç Derinlik             | 400 mm   |
| İç Yükseklik            | 330 mm   |
| Fırın Hacmi             | 58.8 dm <sup>3</sup>   |
| Alt Çekmece Hacmi       | 27 dm <sup>3</sup>   |
| Net Ağırlık             | 54 kg  |
| Bek anma yükleri (brüt) |  |
| Büyük bek               | 3200 Kcal/h  |
| Kuvvetli bek            | 2600 Kcal/h  |
| Normal bek I            | 1650 Kcal/h  |
| Normal bek II           | 1150 Kcal/h  |
| Besleme gerilimi        | 220 V 50 Hz  |
| Turbo rezistans gücü    | 2600 W   |
| Motor gücü              | 38 W   |
| Motor devri             | 2800 devir/dakika  |
| Lamba                   | 15 W   |
| Toplam güç              | 2660 W   |
| Ateşleme                | Elektrikli, üst yanıcılarda otomatik                           |
| Emniyet                 | Musluklarda kilitleme tertibatı                                |
| Pişirme                 | Elektronik dijital saatle programlı ve programsız yapılabilir. |
| Termostat               | Elektrikli, 42-280°C arası sıcaklık ayarı                      |



## **SAYIN ARÇELİK DOSTU,**

Modern tesislerde imal edilmiş ve titiz bir kalite kontrolundan geçirilmiş olan fırınınızı en verimli şekilde kullanmanızda size yardımcı olmak için, bu kılavuzu takdim ediyoruz. Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzun tamamını okumanızı bilhassa tavsiye ve rica ederiz.

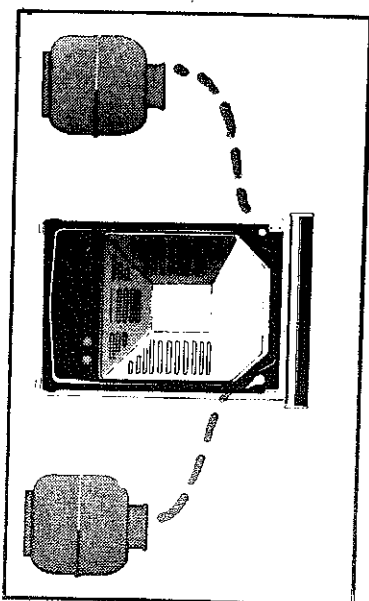
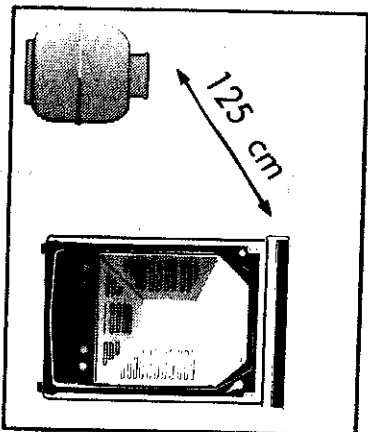
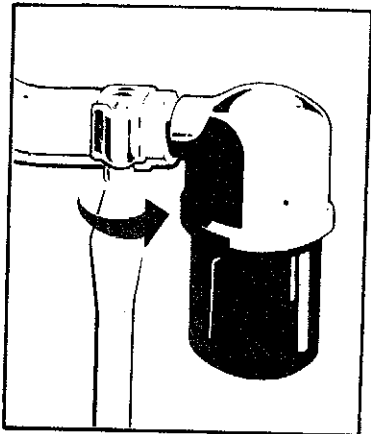
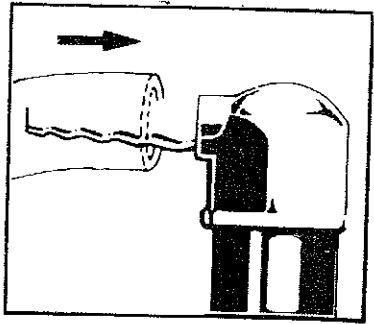
## **İlk yapılacak işler**

Fırınınızı kullanmadan önce şu hususlara dikkat etmeniz gerekmektedir.

- Fırının kullanma voltajı 220 voltur.
- Fırınınızı 16 A'lık priz ve sigorta ile kullanınız. Evinizde yoksa ehliyetli bir elektrikçiye taktırınız.
- Fırının şebeke kablosuna topraklı özel fiş (şuko fiş) monte edilmiştir. Bu fiş, mutlaka topraklı özel prizle (şuko priz) kullanılmalıdır. Evinizde yoksa, özel topraklı bir prizi ehliyetli bir elektrikçiye, tesisatınıza bağlatınız.

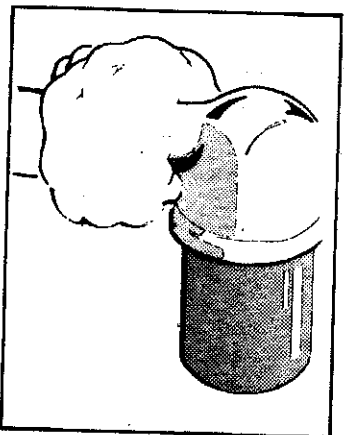
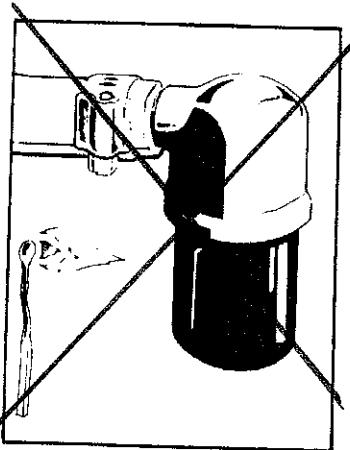
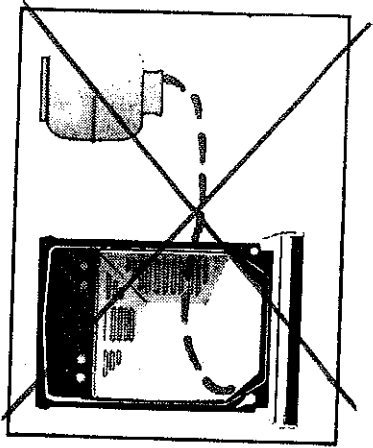


**TOPRAKLAMA YAPILMADAN KULLANMA HALİNDE DOĞACAK ZARARDAN  
MÜESSESEMİZ SORUMLU TUTULAMAZ.**



● Hortumun bir ucunu kaynar suda bir dakika tularak yumuşattıktan sonra, fırının bağlantı yerine sununa kadar geçiriniz, kelepeçesini tornavida ile iyice sıkınız. Hortumun diğer ucu için de aynı işlemi yaptıktan sonra, dedantöre iyice takıp kelepeçesini bir tornavida ile iyice sıkınız.

● Fırınınızı tüp ya da havagazı musluğuna, en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum, emniyetiniz için 125 cm'den uzun olmamalıdır.



● Hortumu ve elektrik kordonunu, fırının ısınan bölümlerinden, özellikle arkasından dolaştırmayınız.

● Kesinlikle kibritle kontrol yapmayınız, çok tehlikelidir. Fırının düğmeleri kapalıyken hortum ve bağlantılarda gaz kaçağı olup olmadığını kontrol ediniz.

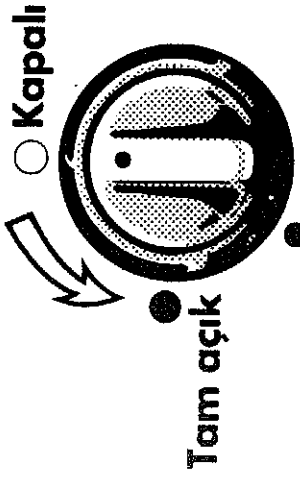
● Bunun için hortumun demek istediğiniz kısma sabun köpürterek sürünüz, gaz kaçağı var ise sabunlanın kısmında köpürme olacaktır.

● Fırınınız LPG gazına ayarlıdır. Havagazı veya tabii gazı ayarlamak için yetkili servise müracaat ediniz. Havagazı ile çalışma basıncının 80 mmSS, tabii gaz ile çalışma basıncının 200 mmSS olması gerekir.

Cihazınızı LPG gazında TSE markalı 300 mmSS çıkış basıncında dedantörle kullanınız.

● Tüpün duruş yerine göre, hortum ucuyla körtapanın yerleri değiştirilebilir.

## Üst yanıcı kumanda düğmeleri

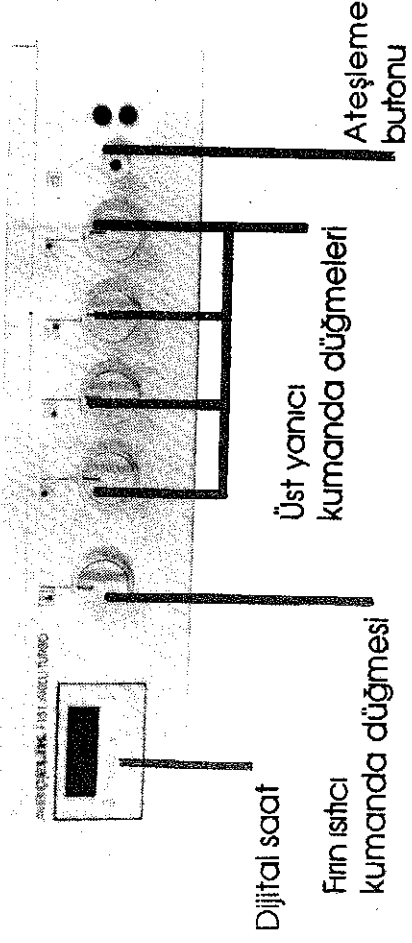


**Tam açık**

**Yarım açık**

Üst yanıcı beklere kumanda eden musluklar özel emniyet tertibatıdır. Musluklardan beklere gaz geçişi için düğmeleri hafifçe bastırıp sola çevirmeniz gerekir.

## Kumanda Panosu



Dijital saat

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Üst yanıcı kumanda düğmeleri

Ateşleme butonu



Bek tablası

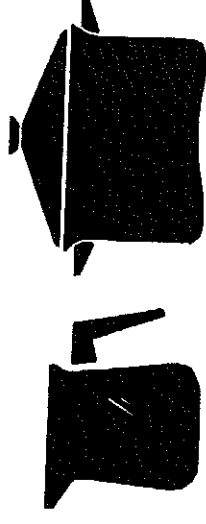
Kuwetli bek

Normal bek II

Normal bek I

Büyük bek

Buji

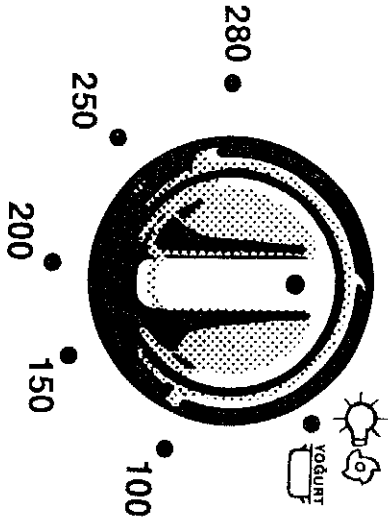


Üst yanıcılardan maksimum verim elde etmek için

- ▶ Normal bek II'de 12-18 cm arası çaptaki tencereler,
- ▶ Normal bek I'de 18-24 cm arası çaptaki tencereler,
- ▶ Kuwetli bek'de 24-28 cm arası çaptaki tencereler,
- ▶ Büyük bek'de 28 cm ve daha büyük çaptaki tencereler kullanılması tavsiye edilir.

## Fırın ısıtıcısı kumanda düğmesi

42 °C ile 280 °C arasındaki fırın sıcaklığını ayarlamakta kullanılır.



Şekil 2  
Turbo kumanda düğmesi

**Termostat:** 42 °C ile 280 °C arasındaki sıcaklığı ayarlayan termostat, turbo kumandasını yapan komütatöre akuple edilmiştir.

**Düğmenin 1. pozisyonunda:** fırın lambası, kırmızı ikaz lambası ve turbo fanı devreye girer.

**Düğmenin 2. pozisyonunda:** 1. pozisyonunda devreye girenlerle birlikte termostat lambası ve termostatin kumandasında turbo rezistansı (2600 W) devreye girer. Fırının içinde sıcaklık ayarlanan konuma geldiği zaman; termostat devreyi kesecek, sıcaklık konum sıcaklığının altına düştüğünde an termostat hemen devreyi kapatarak sıcaklığın yükselmesini sağlayacaktır. Böylece pişirme süresince ayarlanan konum sıcaklığı muhafaza edilecektir.

## Ateşleme butonu

Otomatik ateşlemeyi sağlar. Butona basılıp bırakıldığında, bütün bujiler aynı anda kıvılcım sağlar. Bu durumda hangi yanıcıya gaz geliyorsa orada yanma olur. Ateşleme butonu, her basıp bırakmada bütün bujilerde bir çakma meydana getirdiği için devamlı basılı tutma bir yarar sağlamaz. İlk seferde yanma olmazsa, butona tekrar basmak gerekir.

### TURBO FIRIN

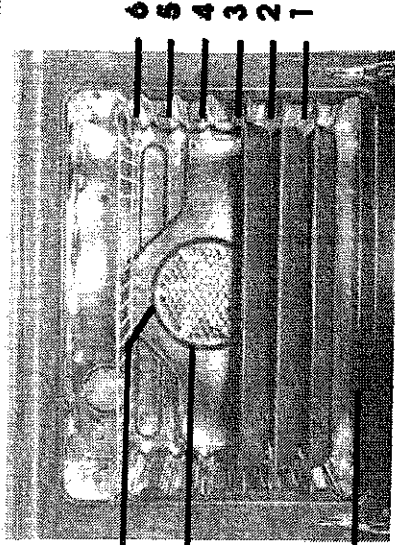
- Turbo'da ısıtıcı eleman (rezistans), fırın iç hacminin ekseninde ve arka duvar üzerine yerleştirilmiştir. Arka duvar üzerindeki merkezi açıklıktan, ısıtıcı eleman üzerinden hava üflenir ve kenarlarından içe doğru yönlendirilir (Şekil 3). Böylece sabit (uniform) sıcaklıkta hava cereyanı sağlanır. Kumanda, şekil 2'de görülen düğme vasıtasıyla olmaktadır. Düğmenin 1. pozisyonunda fırın lambası yanar ve fan çalışır. İl. pozisyonunda lamba ve fanla birlikte ısıtıcı eleman, termostatin kumandasında devreye girer. ısıtıcı eleman 2600 W'lık güç çeker.
- Fırınımda hava dolaşımını sağlayan fan-motor grubu arka duvar üzerine monte edilmiş olup;

Motor gücü : 38 W  
Devir : 2800 rpm'dir.

Hava emiş delikleri

Fan koruma sacı

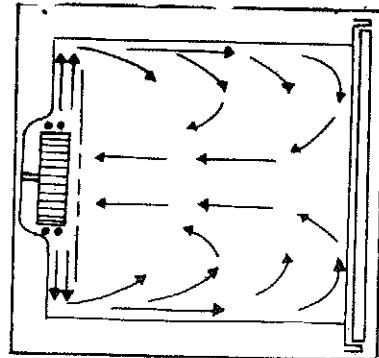
Fırın taban sacı



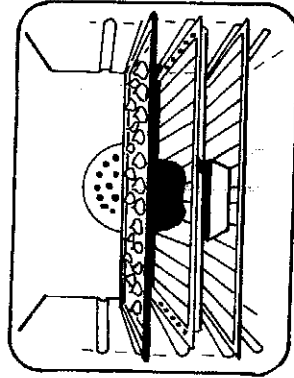
Resim 5

#### RAF KONUMLARI

- 3 Tepsi için : 2-4-6  
2 Tepsi için : 4-6  
1 Tepsi için : 4



Şekil 3  
Turbo fırında sıcak hava dolaşımı



Şekil 4

Aynı anda 3 değişik yemek pişirme

#### TURBO FIRININ AVANTAJLARI:

- Fırının her tarafında daha çabuk sıcaklık elde edilir.
- Fırın iç sıcaklığı her tarafta aynıdır (uniform bir sıcaklık mevcuttur.)
- Aynı anda iki veya üç değişik yemek pişirilerek enerji tasarrufu sağlandığı gibi, kokular da birbirine karışmaz. Çünkü, koku yapıcı maddeler ısıtıcı rezistans üzerine hava ile birlikte sürüklenerek kimyasal bozunmaya uğrar. (Şekil 4)

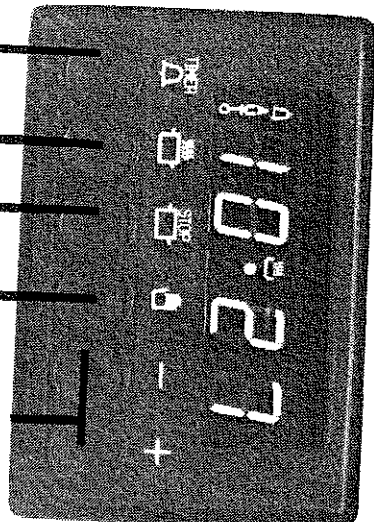
Tablo 1 : Turbo fırınlarda yemek pişirme

| YEMEKLER          | Termostat Konumu | Pişirme Süresi (Dakika) | AÇIKLAMA |
|-------------------|------------------|-------------------------|----------|
| MEYVALI PASTALAR  | 180-210          | 30                      |          |
| KURU PASTALAR     | 180-210          | 35                      |          |
| ŞEKERLİ KURABIYE  | 175              | 35-40                   |          |
| ÇÖREK             | 210              | 30-35                   |          |
| YUFKA BÖREĞİ      | 190              | 50-60                   |          |
| KEK               | 175              | 50-55                   |          |
| BİSKÜVİ           | 175              | 20-25                   |          |
| KUZU ETİ          | 250              | 45-50                   |          |
| SIĞIR ETİ         | 250              | 60                      |          |
| KOYUN ETİ         | 250              | 50-60                   |          |
| DANA ETİ          | 250              | 50-55                   |          |
| PİLİÇ (PARÇALI)   | 210              | 40-50                   |          |
| BALIKLAR          | 210              | 30-35                   |          |
| HİNDİ             | 210              | 45                      |          |
| MAKARNA (FIRINDA) | 210              | 50-60                   |          |

NOT: Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Tecrübenizle değişik ve ağız tadınıza uygun değerler bulabilirsiniz.

- Fırın içine sıçrayan yağ ve/veya su miktarı daha azdır.
- Fırının her tarafında uniform (aynı, eşit) sıcaklık mevcut olduğundan, pişme süreleri eşit yemeklerin beraber pişirilmesi tavsiye edilir. Farklı pişme süresi olan yemekler için, pişme süresine göre program yapmayı unutmayınız.

## Elektronik dijital saat



Zaman ayarlamaya düğmeleri  
manuel ayarlama düğmesi  
(programsız pişirme)

Pişirme süresi ayarlama düğmesi

Uyarı için programlama düğmesi

Fırının üstündeki elektronik dijital saat



dijital kadranı ile normal bir zaman saati gibi çalışır. Elektrik kesildiğinde saatiniz sıfırlanır. Şebeke frekansının 50 Hz'den az olması halinde saatiniz geri kalır. Bu saatin bir arızası değildir. Böyle durumlarda saatinizi ayarlama düğmesiyle ayarlayınız. (saat ayarı tallimatına bakınız.)

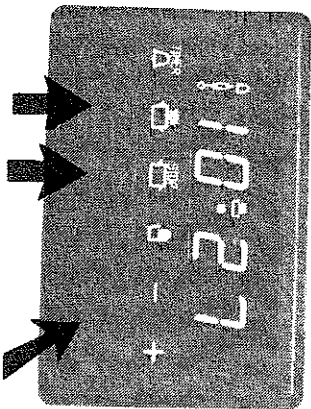
- 0-24 saat arası pişirme süresi ayarlanabilir.
- 0-24 saat arası ayarlanabilen zil alarmı mevcuttur.
- Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) pişirme yapılabilir.


### FIRINIÇI REZİSTANLAR SAATE BAĞLI OLUP PROGRAMLANABİLİR.

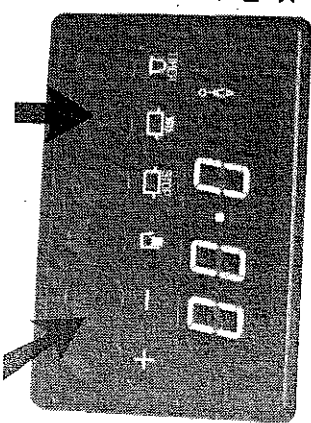
## Elektronik dijital saatin ayarlanması

Saati günün saatine ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız.

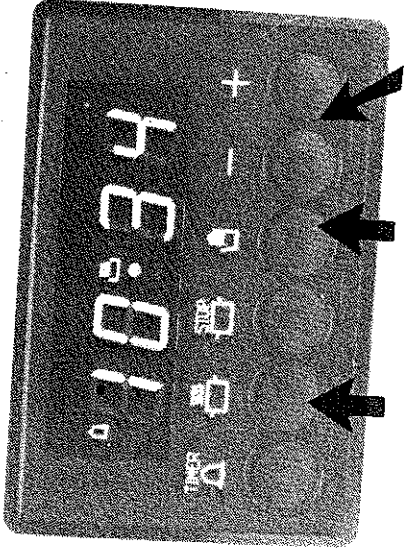
- ◆ Saatiniz 0-24 saat arası ayarlanabilir.
- ◆  ve  düğmelerinin ikisine birden basınız
- ◆ Parmaklarınızı kaldırmadan (+) veya (-) zaman ayar düğmelerini kullanarak kadran üstünde günün saatini oluşturunuz.
- ◆ Günün saatini ayarladıktan sonra elinizi düğmelerden çekiniz. Saat çalışmaya başlayacaktır.



Otomatik veya yarı otomatik program yapılmışsa, programı sıfırlamadan tekrar saat ayarı yapılamaz. Programı sıfırlamak için  düğmesine basıp zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak kadranı sıfırlamanız gerekir.



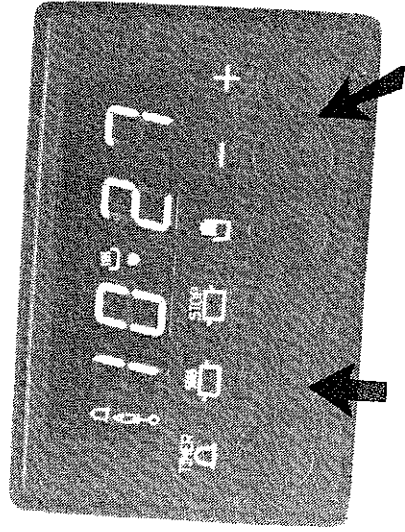
## Programsız pişirme (hemen pişirme)





- Işareti düğmesine basıp zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-) kullanarak kadranı sıfırlayınız; sonra ışareti düğmesine basınız. "AUTO" yazısı sönecek ve ışareti devamlı yanacak.
- Fırın kumanda düğmesini pişirme tablosuna verilen konuma getiriniz.

- Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiği-ne kendiniz karar vererek kumanda düğmesini -0- konumuna getirmeniz gerekir.

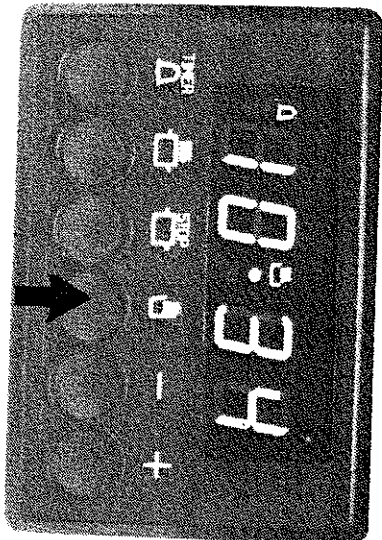
## Yarı otomatik programlama





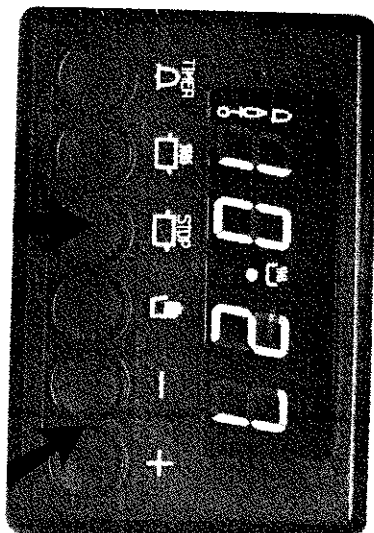
- Işareti düğmesine basarken zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak yemeğin cinsine göre kullanma kılavuzundan seçeceğiniz pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" Yazısı ve ışareti devamlı yanacaktır.
- Elektrik ocağı ve/veya fırın kumanda düğmesini kullanma kılavuzunda verilen konuma getiriniz.



- Yemeğiniz hemen pişmeye başlayacak ve verdiğiniz pişirme süresi sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilecek, "AUTO" yazısı yanıp sönerek sinyal verecek, ışareti sönecektir.
- Pişirme bitiminde saat alarm verecektir. Alarm sesini durdurmak için   düğmelerinden birine basınız.

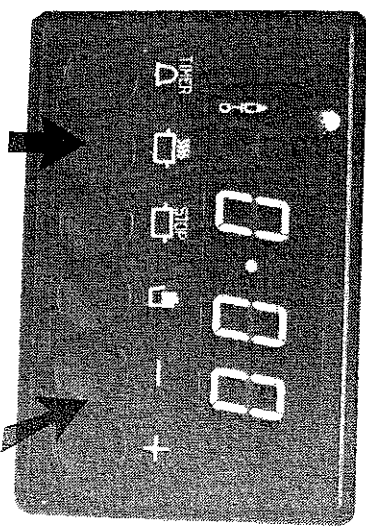
## Otomatik Programlama





-  düğmesine basınız. "AUTO" yazısı sönecek,  işareti devamlı yanacaktır. Elektrik ocağı ve/veya fırın kumanda düğmesini pişirme kılavuzunda verilen konuma getiriniz.



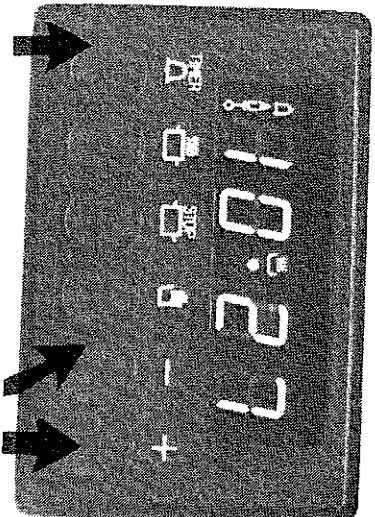
-  düğmesine basarken zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak arzunuzu göre pişirmenin bi-  
tiş saatini ayarlayınız. Kadranda  işareti belirecek ve "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır.





-  düğmesine basarken aynı anda zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak pişirme kılavuzundan seçtiğiniz pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır.  işareti sönecektir.

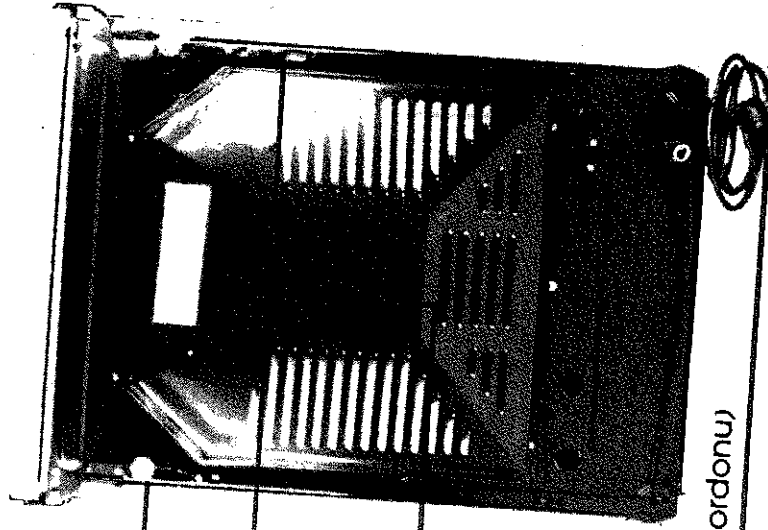
**Program sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilecek ve saat alarm vermeye başlayacaktır.**  
Pişirme bitiş saatini günün saatinden sonra 23-59'a kadar ayarlayabilirsiniz.

## Kısa süre sonra uyarı için programlama



- Fırın saatinizi pişirme programı dışında herhangi bir maksat için 0-23.59 saat arasında uyarı için programlayabilirsiniz.

-  düğmesine basarken saatin kaç dakika veya saat sonra uyarmasını istiyorsanız zaman ayar düğmelerinden (+) olanına basarak uyarma zamanını ayarlayınız.
- , devamlı yanacak, "AUTO" yazısı yanıp sönecektir.
- Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verecektir.

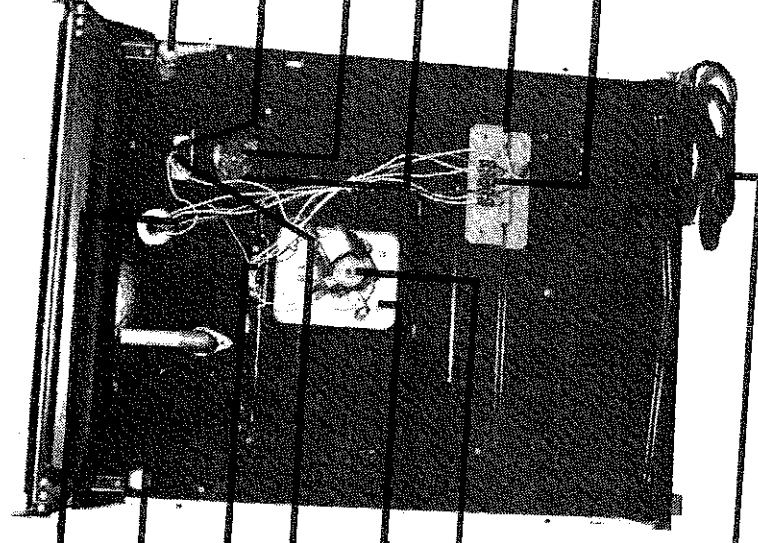


Körtapa

Hortum ucu

Arka duvar  
koruyucu sacı

Şuko fiş (şebeke kordonu)



Kablo grubu

Körtapa

Turbo rezistans  
terminalleri

Lamba tutucu

Turbo motoru  
fesbit sacı

Turbo motoru

Hortum ucu

Duy

Lamba (15W)


Lamba camı

Klemens  
taşıyıcı sacı

Klemens

Şebeke kordonu  
(3 x 1.5 mm<sup>2</sup>)

## Uyarılar

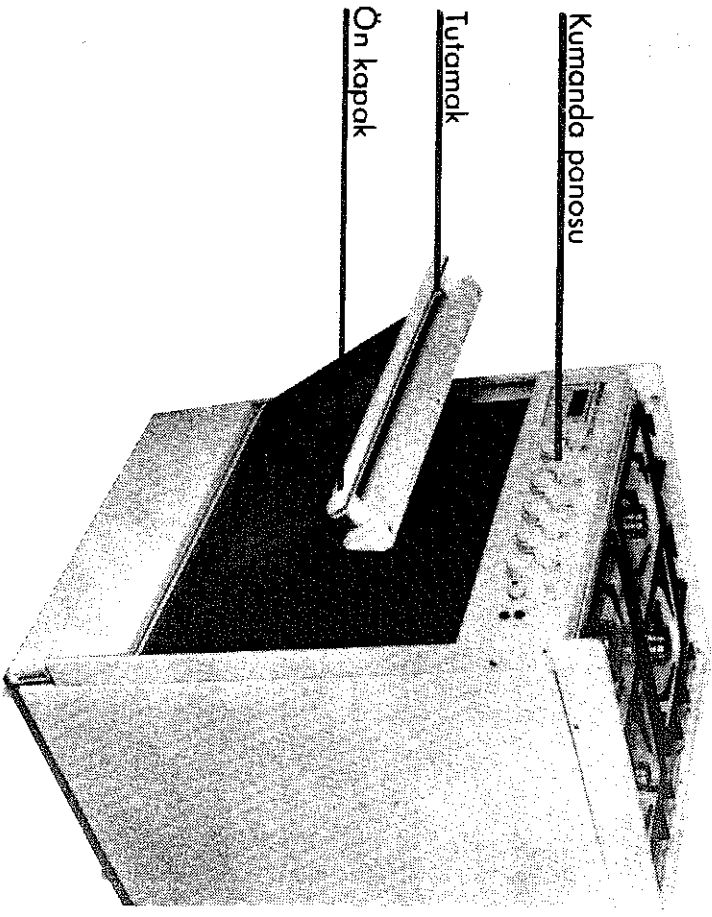
- Fırın saati programlanmışsa; programın başlama anına kadar, ısıtıcılar devreye girmez.
- Tam ya da yarı otomatik program ayarı yapılmışsa, programı bozmadan saat ayarı yapılamaz.
- Programı bozmak istiyorsanız;  düğmesine basıp, zaman ayar düğmelerinden (-) olanını kullanarak saati sıfırlamanız gerekir.

## BUZ ÇÖZMEK

- Turbo fırınınızın bir özelliği de, dondurulmuş yiyeceklerin buzunun çözülmesinde kullanılabilirliğidir.
- Buzu çözülecek olan yiyecekleri ızgara üzerine koyarak, fırında pişireceğiniz koluma yerleştiriniz. Alttaki rafo, suyun toplanmasını sağlamak için ikinci tepsiyi koyunuz. Turbo kumanda düğmesini (Şekil 2) fon konumuna getiriniz.
- Buzu çözülecek yiyeceği, her yanından eşit miktarlarda hava dolaşımını alacak şekilde yerleştiriniz.
- Buzu çözülecek olan yiyeceğinizin kalınlığı az ise, buz çözmeden direkt pişirme yapabilirsiniz; yalnız pişme süresine 5-10 dakika bir süre eklemeniz gerekir.

## TAVSİYELER

- Turbo fırınıızda, en az 5 dakika bir ön ısıtma yaptıktan sonra pişirme yapınız.
- Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala, turbo kumanda düğmesini (Şekil 2) fon konumuna getiriniz. Bu size hem enerji tasarrufu sağlayacak, hem de turbo motorunuzun ömrünü uzatacaktır. Bu süre zarfında fırın kapağını açmayınız.



## YOĞURT TARİFİ

### A- SÜT TOZU İLE YOĞURT

**Malzemesi:** 1 kg. süt, 3 çorba kaşığı süt tozu, 2.5 çorba kaşığı yoğurt  
**Yapılışı:** Sütü ateşe koyunuz. Süt ılıklaşınca içine süt tozunu koyup kaynamaya başlayınca kısık ateşte 30 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten indiriniz. Sütü küçük parmağınızın dayanabileceği sıcaklığa kadar soğutunuz (Yaklaşık 42°C olan bu sıcaklık mayalamaya kadar karıştırınız. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 30 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten indiriniz. Sütü küçük parmağınızın dayanabileceği sıcaklığa kadar soğutunuz. İçinde mayalama için verilmiş ölçüdeki yoğurdu iyice eziniz. Elde ettiğiniz süften bir miktar ayrı bir kaba alıp, Mayalanmış olan bu sütü yoğurt yapacağınız kaba koyup, kapağını kapatıp fırının 4 üncü rafına yerleştiriniz. Fırın termostatını yoğurt konumuna getiriniz (Yaklaşık 42°C). 4 saat sonra yoğurt kabını fırından çıkartıp, kapağını açınız, sarımsadan buzdolabına koyunuz.

### B- YOĞURT (SÜT TOZU KOYMADAN)

**Malzemesi:** 1 kg süt, 2.5 çorba kaşığı yoğurt  
**Yapılışı:** Sütü ateşe koyunuz. Süt kaynamaya başlayınca, kısık ateşte 45 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten indiriniz. Sütü küçük parmağınızın dayanabileceği sıcaklığa kadar soğutunuz. (Yaklaşık 42°C olan bu sıcaklık mayalama için elverişlidir.) Mayalama karışımı tekrar büyük kaptaki süte ilave edip karıştırınız. Mayalanmış olan bu sütü yoğurt yapacağınız kaba koyup, kapağını kapatıp fırının 4 üncü rafına yerleştiriniz. Fırın termostatını yoğurt konumuna getiriniz (Yaklaşık 42°C). 4 saat sonra yoğurt kabını fırından çıkartınız, kapağını açarak sarımsadan buzdolabına koyunuz.

**NOT:** Yoğurt yapımında daha iyi sonuç almanız için cam kaseler ve pastörize süt kullanmanız tavsiye edilir. Süt tozlu tarif ile süt kalitesinin pek etkisi olmadan iyi neçice elde edilir.

## MAYALI HAMUR

**Malzemesi:** 500 gr. un, 60 gr. margarin, 150 gr süt (1 su bardağı), 1 çay kaşığı tuz, 12 gr pakmaya (3/4 dolu çorba kaşığı), 8 gr toz şeker (1 2/3 tatlı kaşığı), 100 gr. ılık süt (1 çay bardağı), 1 adet yumurta.  
**Yapılışı:** 35-40°C daki sütün içine şeker ilave edilir ve kuru maya bu sıvının içinde karıştırılarak eritilir. Unun ortası bir çukur şekilde açılır ve bu mayalı sıvı dökülür, ön mayalanma için 10 dakika beklenir. Daha sonra diğer malzemeler ilave edilir ve hamur kuru hale gelip kendini kabin kenarından ayırana kadar elle veya mikserle yoğrulur. Bu arada fırın çalıştırılarak termostat yoğurt konumuna ayarlanır. 5 dakika sonra üzeri bir bezle örtülü hamur fırının alttan 4. rafına (ızgara telli üzerine) konulur. Bu arada hamur yüzeyinin düzün olmasına dikkat edilmelidir. Mayalama süresi yaklaşık 20-30 dakikadır. Mayalanma esnasında oluşan gazları dışarı çıkarabilmek için mayalanmanın sonuna doğru hamurun tamamlanmadığını anlamak için hamura parmakla bastırılır, göz göz olur. Mayalanma işleminin tamamlanıp mamış demektir. Eğer parmak izi aynen kalıyorsa yeterince mayalandığı anlaşılır.

**BAKIM VE TEMİZLİK :**

- 1- Fırın fişini prizden çıkarınız.
- 2- Temizliğe fırın soğuduktan sonra başlayınız.
- 3- Fırın kısmını ve diğer emayeli kısımları sabunlu su ile silip kurulayınız.
- 4- Fırın temizlendikten sonra, iç kısımlar kuruyuncaya kadar fırın kapağını açık bırakınız.
- 5- Dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
- 6- Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.
- 7- Üst yanıcı kafa ve şapkaları sabunlu su ile yıkayıp kurulayınız. Çıkanları yanıcı kafa ve şapkalarını yerine yerleştiriniz.
- 8- İç ve üst ızgaraları deterjanlı su ile temizleyip kurulayınız.
- 9- Fırın sıcakken kesinlikle cam su damlatmayınız, el sürmeyiniz.
- 10- Fırının fırın kısmını her kullanımdan sonra pano ve beyaz boyalı parçaları sabunlu su ile silip kurulayınız.

**İLK ÇALIŞTIRMA**

Fırınızı ilk olarak çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanların ilk kullanımından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için cihazınızı fırın konumunda maksimum güçte 45 dakika çalıştırın.

## Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz "binçli tüketici"lere çok geniş kapsamlı yeni bir hizmet sunuyoruz:

### TÜKETİCİ DANIŞMA SERVİSİ

Sizin için kurulan bu servise aşağıda belirtilen konulardaki soru, dilek ve önerilerinizi iletebilirsiniz:

- Öncelikle **Yetkili Servise**, daha sonra Yetkili Servisin bağlı bulunduğu **Bölge Servis Şefliğine**
- Yetkili Satıcı ya da Yetkili Servislerin ürün arızaları ve kullanım sorunları,
- Ürün fiyatları, satış kampanyaları ve taksit koşulları,
- Kullandığınız ya da almayı düşündüğünüz ürünler konusunda araştırıp da tatmin edici cevap alamadığınıza inandığınız bilgiler.

Size en iyi ürünleri sunmak, hep yanınızda olmak, beklentilerinizi karşılamak bizim için bir görevdir.

Çünkü üreticimizle, tüketicimizle, Yetkili Satıcı ve Yetkili Servislerimizle **biz bir aileyiz...** 24 saat boyunca hiç bir ücret ödemedi, herhangi bir kod numarası çevirmeden doğrudan arayabilmeniz için tahsis edilen özel telefonlarımız:

**980 014 021 - 980 014 022 - 980 014 023**  
Eğer yazı ile başvurmak isterseniz adresimiz:

**Tüketici Danışma Servisi**

**Mürbasan Sokak Koza İş Merkezi**

**C Blok Kat: 10**

**80700 Balmumcu/İstanbul**

**Faks No: 274 95 96**

Tüm soru ve sorunlarınız mümkün olan en kısa sürede çözümlenecek ve cevaplandırılacaktır.