

"Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden 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 ederiz."**



1. Bölüm / Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları



230
Volt

Fırınınızın kullanma voltajı 230 Volt'tur.

16 Amp.

Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigorta bağlatınız.

?

Fırınınızdan tam verim elde etmek için kullanma kılavuzunu lütfen dikkatle okuyunuz.

X

Ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polystren parçalar, vs.) çocuklardan uzak tutunuz.

Topraklı Priz

Fırınınız şebeke kablosuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır. Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyiniz. Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.



Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.



Fırınınızı kullanıma hazır duruma getirebilmek için Arçelik Yetkili Servisi'ni arayınız.



Elektrik kablosunun, fırının sıcak yüzeylerine temasını önleyiniz.



Fırını kullanmadan önce maksimum sıcaklıkta yaklaşık bir saat ısıtınız. Fırın parçalarını korumak amaçlı yağlamadan ve yalıtım malzemelerinden dolayı bir miktar koku çıkacaktır.



Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız. Şayet cihaz yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.



Fırını kullanırken ve özellikle ön kapak açık iken çocukları fırından uzak tutunuz.

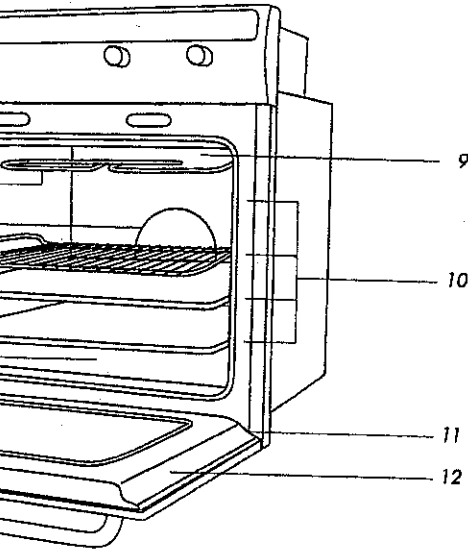


Sıcak kapları veya tava/tepsileri çıkarmak için fırın eldivenleri kullanınız.



Fırının uygun olmayan, yanlış veya elverişsiz kullanımı sonucu kişiye veya mala gelen zararlardan, firmamız sorumlu olmayacaktır.

Fırınınızın teknik özellikleri



7. Tepsi (2 adet)
8. Alt ısıtıcı (görülmez)
9. Fırın iç aydınlatma lambası
10. Raf konumları (4 adet)
11. Fırın kapak menteşeleri
12. Ön kapak

Dış genişlik	: 595 mm
Dış derinlik	: 607 mm (tutamak dahil)
Dış yükseklik	: 595 mm
İç genişlik	: 425 mm
İç derinlik	: 397 mm
İç yükseklik	: 303 mm
Gireceği yer ölçüleri :	
Genişlik	: 560 mm
Derinlik	: 560 mm
Yükseklik	: 590 mm (dolap için) 600 mm (tezgah altı için)
Fırın hacmi	: 51 lt
Net ağırlık	: 37.3 kg
Besleme gerilimi	: 230 V, 50 Hz
Lamba	: 25 W
Toplam güç	: 3050 W
Pişirme	: Elektronik dijital saatle programlı programsız pişirme
Termostat	: Elektrikli, 250 °C'e kadar ayarlanabilen

Bölüm: Fırınınızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık



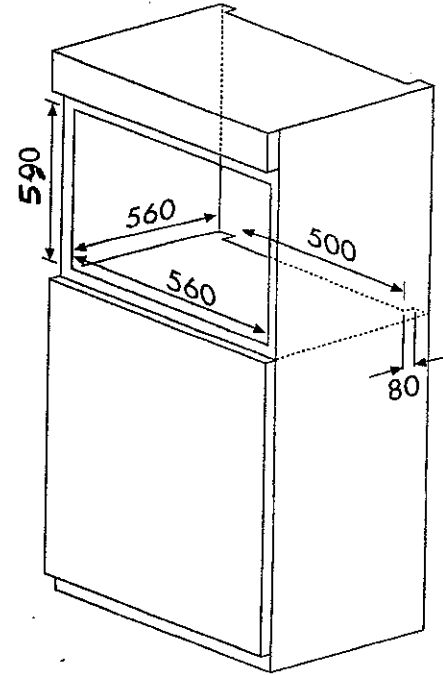
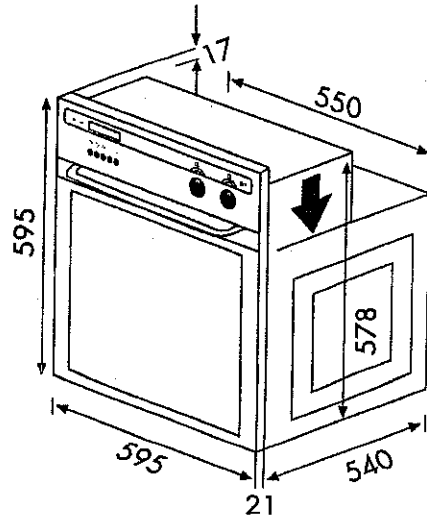
Genel öneriler

Fırın ile temasta bulunan mobilya, 80 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Fırını kapak tutamağından değil, resimde gösterildiği şekilde yanlardan kaldırınız (ok işaretine bakınız) ve yuvasına yerleştiriniz.

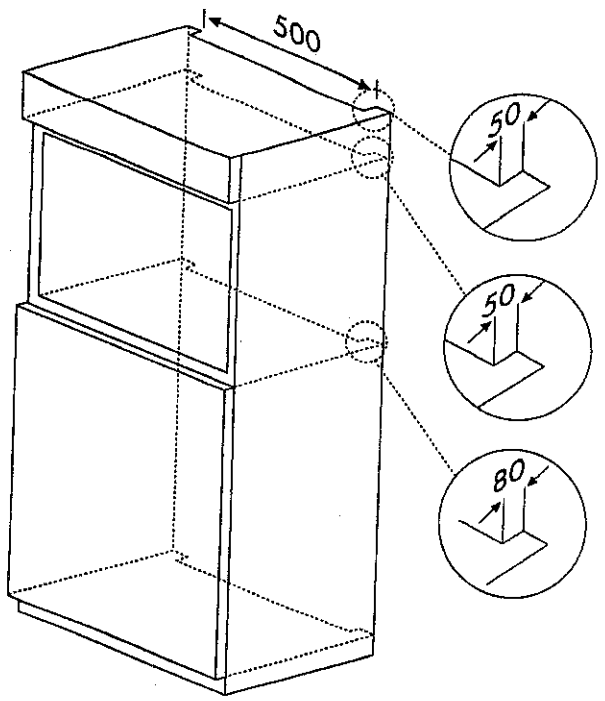
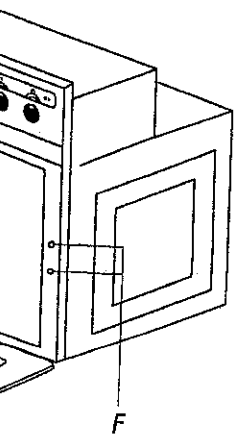
Fırın ve yuva boyutları yandaki şekilde gösterilmiştir.

Doğru bir havalandırma sağlamak için, şekilde gösterilen ölçülere uyunuz.



İçerme sağlamak için,
en azından 500 x 80 mm ve
çukurluklarında iki açıklık
olmalıdır (resme bakınız).

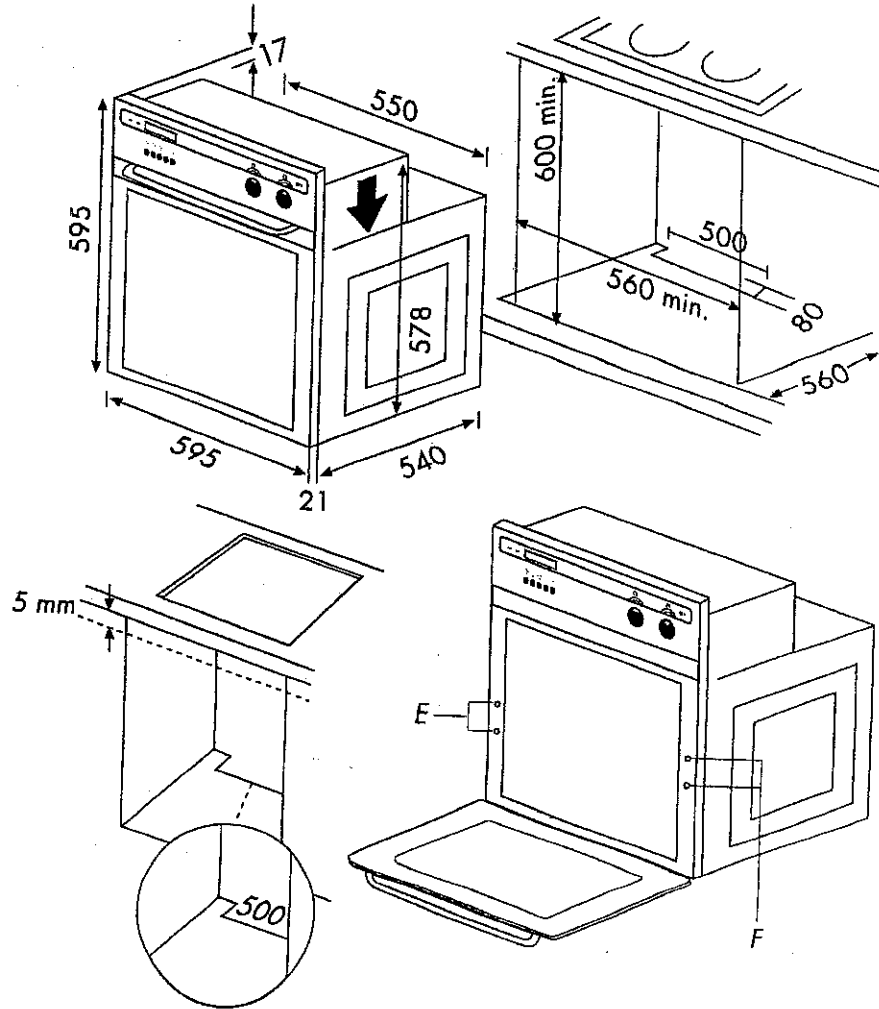
vidalarını monte ediniz.



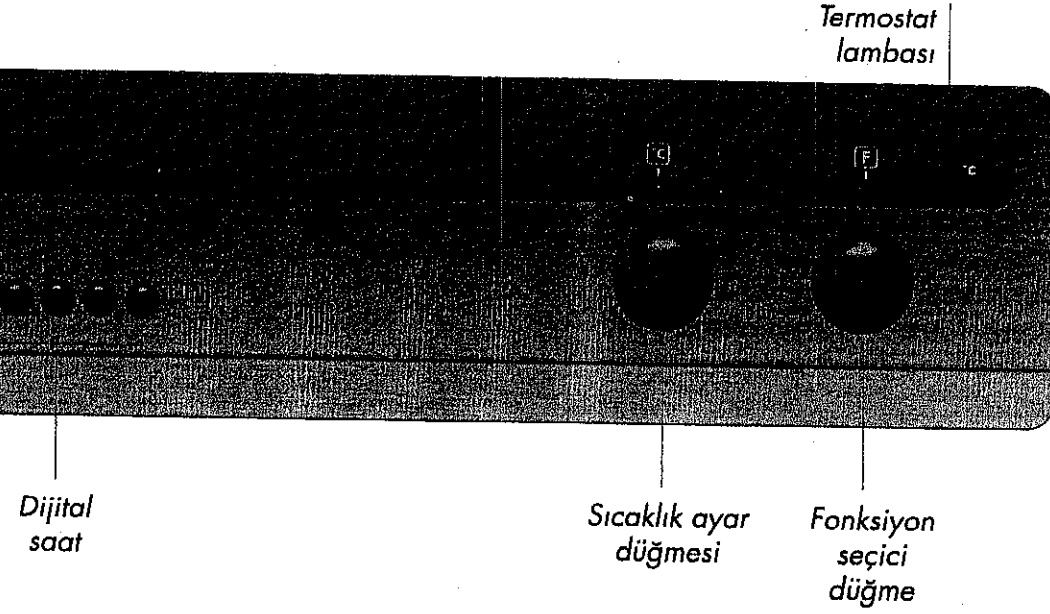
Fırınınızın tezgah altına monte edilmesi

Fırınınız aynı zamanda tezgah altına monte edilecek şekilde tasarlanmıştır.

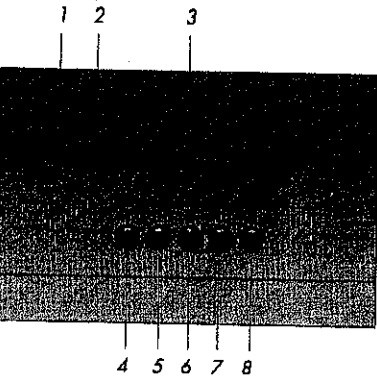
Not: Uygun bir havalandırma sağlamak için yuvanın alt kısmında 500x80 mm'lik bir açıklık bırakmanızı öneririz. Fırın üst kenarı ile tezgah alt kenarı arasında yaklaşık 5 mm'lik bir boşluğa gerek vardır. Bu açıklık şeritlerle veya parçalarla kapatılmamalıdır.



: Fırınınızın panosunun tanıtımı



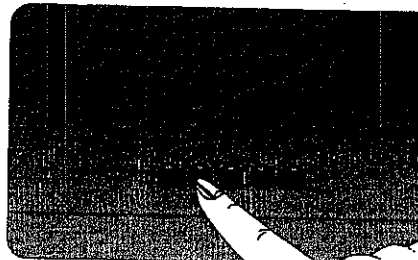
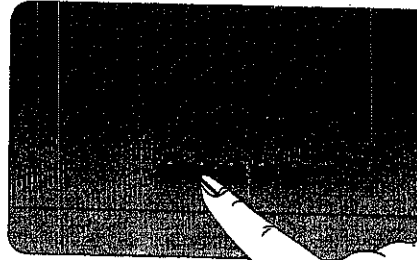
Elektronik saat



1. Pişirme zamanı gösterme ledi
2. Pişirme zamanı sonu gösterme ledi
3. Gösterge
4. Pişirme zamanı ayar düğmesi
5. Pişirme zamanı sonu ayar düğmesi
6. Günün zamanını ayarlama düğmesi
7. Zamanı geriye ayarlama tuşu
8. Zamanı ileriye ayarlama tuşu

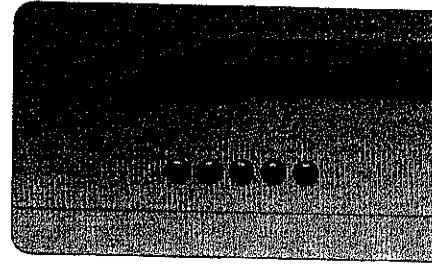
Fırının saati normal bir zaman
saati gibi çalışır. Elektrik kesildiğinde
saat sıfırlanır. Şebeke frekansı 50
Hz'den en az ise saatiniz geri kalır.
Saatin arızası değildir. Böyle
durumlarda saati tekrar ayarlayınız.
Saatinizi ayarlamadan fırını pişirme
modu açılı çalıştırmak mümkün değildir.
Elektronik ısıtıcılar saate bağlıdır.
Fırının çalışması için saatin "OFF"
modunda olmaması gerekir.
Fırın tam otomatik, yarı otomatik
veya programsız pişirme yapılabilir.

Elektronik saat kumanda düğmeleri

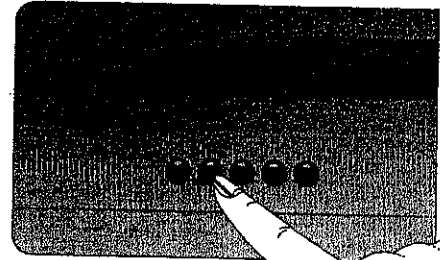


Fırınızdaki elektronik saat
kumanda tuşlarını basarak
kullanınız.

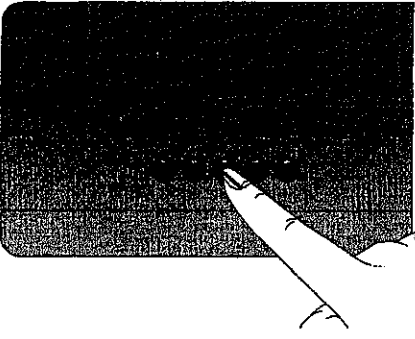
Günün zamanının ayarlanması



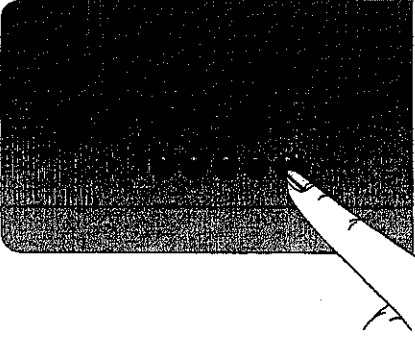
1. Fırının fişi prize takıldığında
veya 5 saniyeden daha uzun süren
elektrik kesintisinden sonra,
göstergede "OFF" görülür.



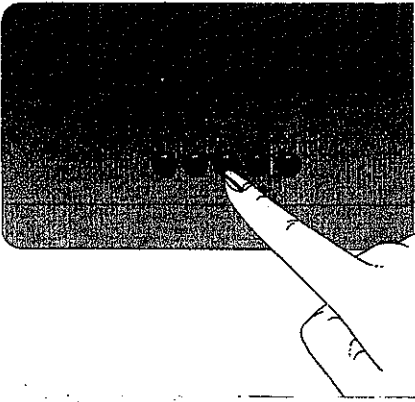
2. Herhangi bir tuşa
basınız: Ekranda
"OFF" kaybolur.



3. "0" tuşuna basınız: göstergede 12.00 yanıp söner (flaş).

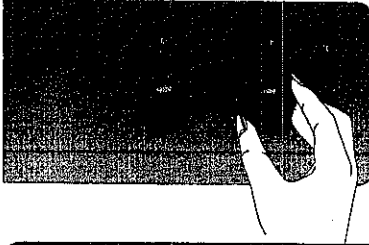


4. 60 saniye içinde "+" veya "-" tuşlarına basarak günün saatini ayarlayınız. Şayet bu yapılmaz ise, 12.00 flaşı ekranda sabitlenecek ve saat 12.00'den itibaren ilerlemeye başlayacaktır. Ayarlamak için aynı tuşa tekrar basınız.

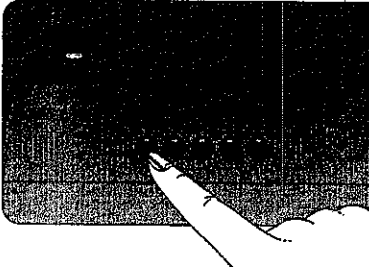


5. "0" tuşuna basarak zamanı onaylayınız.

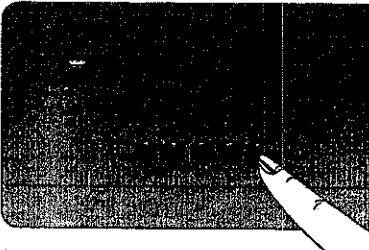
Pişirme zamanının ayarlanması (Maksimum 4 saat)



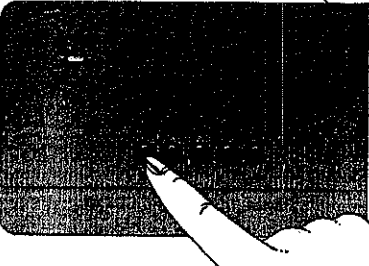
1. "F" seçme düğmesini ve "C" sıcaklık ayar düğmesini istenilen dereceye ayarlayınız.



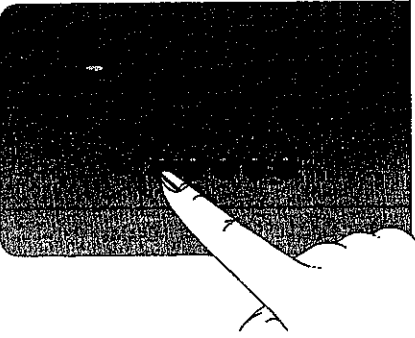
2. "⊖" tuşuna basınız: ekranda "0.00" belirecek ve yeşil gösterge ışığı yanıp sönecektir.



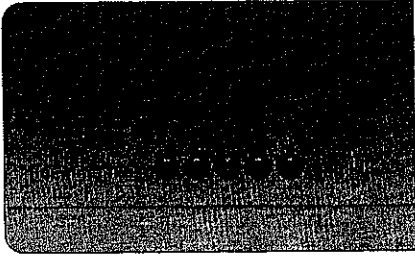
3. Pişirme zamanını "+" veya "-" tuşları ile ayarlayınız. Şayet 5 saniye içinde ayarlanmaz ise, göstergede tekrar günün saati görülecektir. Madde 2'deki işlemi tekrarlayınız.



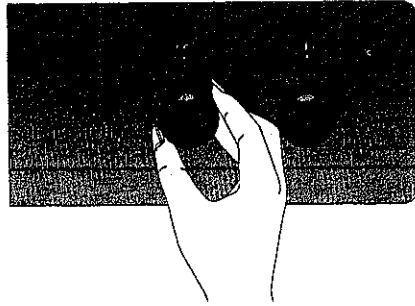
4. Ayarladığınız pişirme zamanını onaylamak için "⊖" tuşuna basınız. Gösterge ayarlanan zamanı gösterir ve yeşil ışık yanar. Gösterge geriye sayma işlemine başlar (örneğin, rakam olarak -0.30).



5. Pişirmeyi durdurmak veya pişirme zamanını değiştirmek için, "☺" tuşuna tekrar basınız ve yeni zamanı ayarlayınız. Ayarlanan zamanı onaylamak için tekrar "☺" tuşuna basınız.



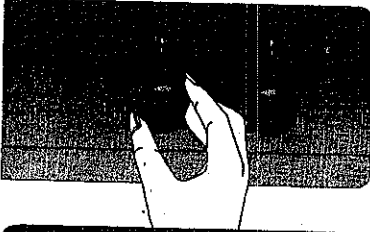
6. Pişirme işleminin sonunda, göstergede "End" görülecektir. Yaklaşık 10 saniye süre ile alarm çalacak ve bunu 1'er dakika arayla tekrarlayacaktır. Sinyali durdurmak için herhangi bir tuşa basınız. (Sinyal 10 dakika sonra otomatik sona erer.)



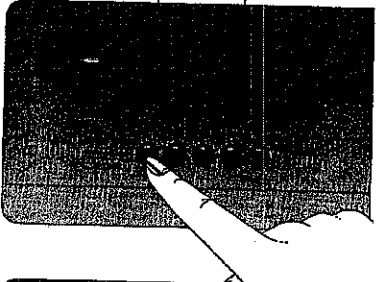
7. Fırını kapamak için "F" seçme düğmesini "0" konumuna ve termostat "C" kumanda düğmesini "●" konumuna çeviriniz.

Not: Pişirme esnasında "☺" tuşuna basıldığında, göstergede gerçek zaman görünür ve 5 saniye sonra pişirme süresi tekrar belirir.

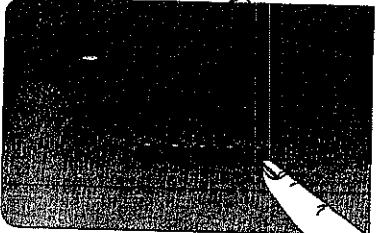
Pişirmenin geciktirilmesi ve otomatik kapanma



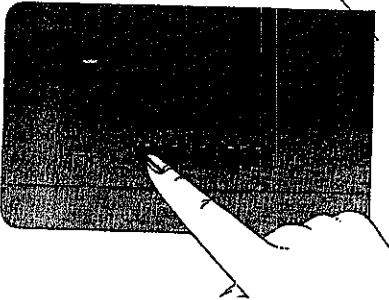
1. "F" ve "C" düğmelerini kullanarak pişirme ve sıcaklık fonksiyonlarını seçiniz.



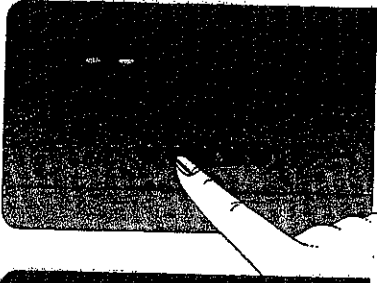
2. "0.00" tuşuna basınız: ekranda "0.00" belirir ve yeşil gösterge ışığı yanıp söner.



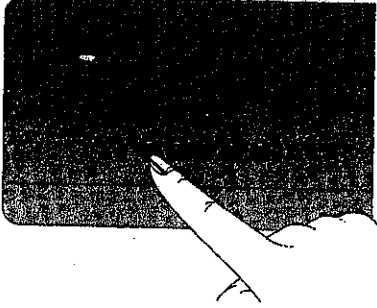
3. "+" veya "-" tuşlarını kullanarak, pişirme zamanını ayarlayınız (örneğin; 0.30). Şayet 5 saniye içinde ayarlanmaz ise, göstergede tekrar gerçek zaman görülecektir. İşlemi tekrarlayınız.



4. Pişirme zamanını onaylamak için "0.00" tuşuna basınız. Gösterge "0.30" u gösterir. Yeşil gösterge ışığı yanar. Gösterge geriye saymaya başlar.



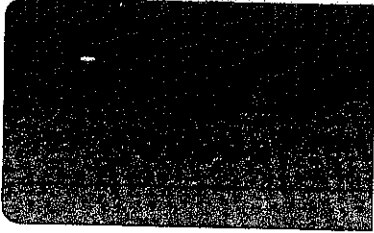
5. "0" tuşuna basınız: Yeşil gösterge ışığı yanıp söner. Gösterge gerçek zamanı ve seçilen pişirme zamanını gösterir. İleri tuşuna basarak, pişirme işleminin sona ereceği zamanı ayarlayınız. Pişirme işleminin sona ereceği zamanı onaylamak için "0" tuşuna basınız.



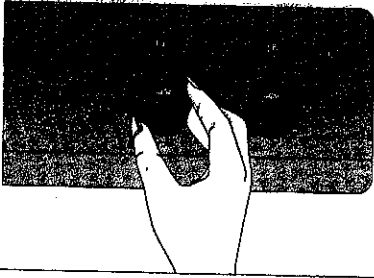
6. Gösterge gerçek zamanı gösterir ve yeşil gösterge ışıkları yanmaya devam eder.

Not:

Pişirme işlemini durdurmak veya pişirme zamanını değiştirmek isterseniz, "0" tuşuna basınız ve girmek istediğiniz yeni zamanı "+" veya "-" tuşlarıyla tekrar ayarlayınız. Tekrar aynı tuşa basınız ve zamanı onaylayınız.

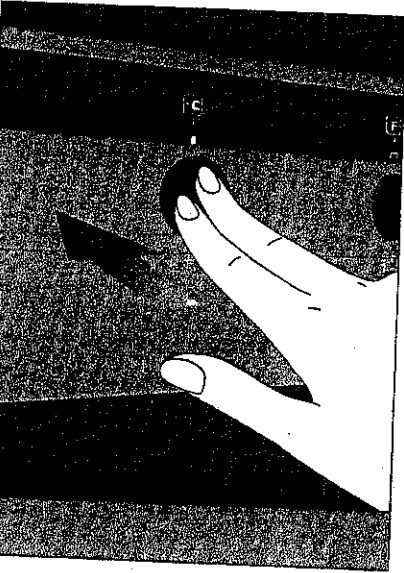


7. Pişirme işleminin sonunda, göstergede "End" görülecek ve yeşil ışık sönecektir. Aralıklı olarak alarm çalar. Alarm sesini kesmek için, herhangi bir tuşa basınız. Gösterge tekrar gerçek zamanı gösterecektir.



8. Fırını kapatmak için "F" seçme düğmesini "0" konumuna ve "C" sıcaklık ayar düğmesini "●" konumuna çeviriniz.

Fırın kumanda düğmeleri



Fonksiyon seçme ve sıcaklık ayar düğmeleri panoya gömülür özelliktedir.

1. Düğmenin ortasına basınız. Düğme panodan dışarı çıkacaktır.

2. Düğmeyi döndürerek istenilen ayara getiriniz.

Kumanda düğmeleri çevrildiğinde, üstlerinde bulunan lambalar yanar.

3. Kullanımdan sonra, düğmeleri "0" konumuna getiriniz ve kumanda panosu ile aynı hizaya getirmek için ortasına basınız.

Fırın sıcaklık ayar düğmesi

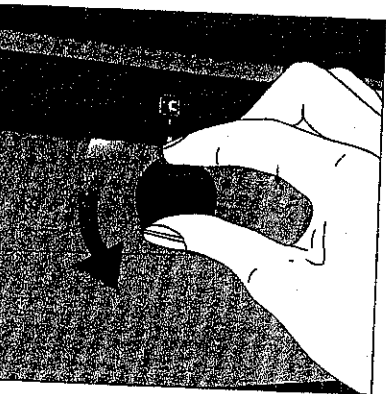
Bu düğme fonksiyon seçici düğme ile birlikte kullanılır. Düğme, fırın sıcaklığını 50 ile 250 °C arasında ayarlayan termostat ile birleştirilmiştir. Fonksiyon seçici düğme ile istenilen kademe seçildikten sonra sıcaklık ayar düğmesi sağa doğru çevrildiğinde ısıtıcı veya ısıtıcılar (veya fan) devreye girer. Fırın içindeki sıcaklık, ayarlanan konuma geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat lambası söner. Sıcaklık, ayarlanan değer altına düştüğü zaman termostat devreye girer ve termostat lambası tekrar yanar. Böylece pişirme süresince ayarlanan sıcaklık korunur.

Fırın fonksiyon seçici düğme

Fırın fonksiyonlarını seçme ve kontrol etmenizi sağlar.

Kademeleri çalıştırmak için fonksiyon seçici düğme ile birlikte sıcaklık ayar düğmesini de pano üzerinde seçeceğiniz sıcaklık konumuna getirmeniz gerekir.

Aksi takdirde fırınınızın fonksiyonları çalışmaz.



İrınınızın kullanılması

madan önce fırın saatini
kilde ayarlayınız.

in kapağı açmanız
izi buhardan koruyunuz.

an pişirme yapacaksanız

raf vardır. Tepsileri rafa
larını sağlayınız. Tepsinin
olmasına dikkat ediniz.

epsi konumu ve termostat
için pişirme tablolarında

Tabloda yer almayan yemekleriniz için benzer özellik taşıyan yemeklerin pişirme süre ve sıcaklıklarını dikkate alabilirsiniz.

• Pişireceğiniz yiyecek için ön ısıtma yaparsanız, ön ısıtma süresi sonunda yemeğinizi fırına yerleştiriniz. Ön ısıtma süresi 5 dakikadır.

• Tabloda belirtilen süre sonunda fırın ısıtıcı kontrol ve fonksiyon seçme düğmelerini kapalı konuma getiriniz.

• Fırınınızın üst kısmında kullanım süresince çalışan bir fan vardır. Bu fan fırınınızın camını ve dış kısmını soğutmaya yarar.

ın lambası, fırını temizlerken yararlı olabilir. "F" Seçme düğmesini " " sembolüne çeviriniz. Lamba ile birlikte fırının üstündeki fan da çalışacaktır.

Alt ısıtma fonksiyon (Alt ve üst ısıtıcı devrede)

Bu fonksiyon, kek, et, rosto, balık, ekme ve pizza pişirmek için idealdir.

Not:

Sadece tek tepsi ile pişirme yapılabilir.

1. "F" Seçme düğmesini "☐" sembolüne çeviriniz. Fırın ışığı yanar.
2. "°C" sıcaklık ayar düğmesini saat yönünde istenen sıcaklığa çeviriniz. Termostat lambası yanacaktır.

Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında, termostat lambası sönecektir.

Pişirme işleminin sonunda;

- Seçme düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "0" konumuna getiriniz.
- Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "●" konumuna getiriniz.

Ön ısıtma	Raf No.	Sıcaklık °C	Pişirme zamanı (dakika)
var	2	200	40-50
var	2	190	45-50
var	2	200	55-65
var	2	180	110-120
var	3	180	25-35
var	2	200	45-55
var	2	140	170-200
var	2	200	45-50
var	2	200	20-25

Dikkat!
Pişirme süreleri öneri amacıyla belirtilmiştir.

Kendi damak zevkinize göre pişirme sürelerini değiştirebilirsiniz.

ronu (Üst ve alt ısıtma + fan devrede)

ifta pasta ve kek benzeri şeyleri pişirmek için idealdir.

" Seçme düğmesini " ☒ " sembolüne çeviriniz. Fırın ışığı yanacak çalışmaya başlayacaktır.

" C " sıcaklık ayar düğmesini saat yönünde istenen sıcaklığa çeviriniz. termostat lambası yanacaktır.

ç sıcaklığı seçilen sıcaklığa ulaştığında, termostat lambası sönecektir.

enin sonunda;

azır olan tepsiyi çıkarınız ve diğer tepsiyi pişirmeye devam ediniz.

Seçme düğmesini saat yönünün tersine çevirerek " 0 " konumuna getiriniz.

sıcaklık ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek " ● " konumuna getiriniz.

Raf No.	Sıcaklık °C	Pişirme zamanı (dakika)
2-4	160	25-30
2-4	80	100-200
2	150	20-30
2	180	40-50

Dikkat!

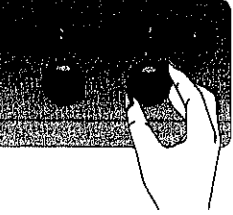
Pişirme süreleri öneri amacıyla belirtilmiştir.

Kendi damak zevkinize göre pişirme sürelerini değiştirebilirsiniz.

Izgara fonksiyonu (Üst ısıtıcı devrede)

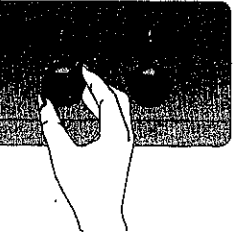
Fonksiyon küçük parça etleri (biftek, sucuk-sosis gibi) ızgara yapmak için idealdir.

Pişirme sırasında, ön kapak kapalı kalmalıdır.



1. Eti tel ızgara üzerine ve fırın tepsisini ızgaranın altına yerleştiriniz. Dumanı önlemek ve yağın sıçramasını azaltmak için fırın tepsisine bir miktar su koymanızı tavsiye ederiz.

2. "F" Seçme düğmesini "☐" sembolüne çeviriniz. Fırın ışığı yanacaktır ve fırın üstündeki fan çalışacaktır.



3. "°C" sıcaklık ayar düğmesini saat yönünde istenen sıcaklığa çeviriniz. Termostat lambası yanacaktır. Seçilen sıcaklığa ulaştığında, termostat lambası sönecektir.

4. Pişirme işleminin yarısında pişirilen malzemeyi çeviriniz.

Pişirmenin sonunda;

- Fonksiyon seçme düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "0" konumuna getiriniz.
- Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "●" konumuna getiriniz.

Yemek	Ön ısıtma	Raf No.	Sıcaklık °C	Toplam pişirme zamanı (dakika)
Biftek	var	4	Maksimum	20-25
Et	var	4	Maksimum	1-3
Çiğ	var	4	Maksimum	35-40
Sucuk, sosis	var	4	Maksimum	25-35
Biftek	var	4	Maksimum	20-35

Dikkat!

Pişirme süreleri öneri amacıyla belirtilmiştir.

Kendi damak zevkinize göre pişirme sürelerini değiştirebilirsiniz.

onu (Üst ısıtıcı ve fan devrede)

parça etlerin ızgarası (dana kızartma, piliç vs.) için uygundur.

apak kapalı kalmalıdır. Bu çalıştırma şeklinde, normal etlerin düzenli olarak çevrilmesi gerekmez.

fırın tepsisini ızgaranın altına yerleştiriniz. Dumanı önlemek ve yağ fırın tepsisine bir miktar su koymanızı tavsiye ederiz.

2. "F" seçme düğmesini "☒" sembolüne çeviriniz. Fırınınızın ışığı yanacak ve fırın üstündeki fan çalışmaya başlayacaktır.

3. "°C" Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünde 200 °C sıcaklığa getiriniz. Termostat lambası yanacak, seçilen sıcaklığa ulaştığınızda, termostat lambası sönecektir.

Pişirme sonunda;

- Seçme düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "0" konumuna getiriniz.
- Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "●" konumuna getiriniz.

Raf No.	Sıcaklık °C	Piştirme zamanı (dakika)
2	200	40-50
3	200	15-20
2	200	55-65
2	200	80-90
3	200	45-50

Dikkat!

Piştirme süreleri öneri amacıyla belirtilmiştir.

Kendi damak zevkinize göre piştirme sürelerini değiştirebilirsiniz.

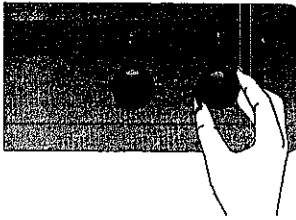


Fan fonksiyonu

Bu fonksiyon, yemeklerin (besin maddesinin) buzunu ortam sıcaklığında çözmek için idealdir.

Not: Suyunu kaybetmesini önlemek için besin maddesini orijinal ambalajında veya kendi kabı içinde tutunuz.

1. Yemeği tepsiye yerleştiriniz.



2. "F" Seçme düğmesini "☰" sembolüne çeviriniz. Fırın ışığı yanacak, fırın üstündeki ve içindeki fan çalışacaktır.

3. İşlem bitiminde seçme düğmesini saat yönünün tersine "0" konumuna çeviriniz ve fırını kapatınız.

Isıtma fonksiyonu

ha fazla ısıtma gerektiren yiyecekler için idealdir.

1. "F" Seçme düğmesini "Ⓜ" sembolüne çeviriniz. Fırın ışığı yanacak ve fırın üstündeki fan çalışacaktır.

2. "°C" Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünde istenen sıcaklığa çeviriniz. Termostat lambası yanacaktır. Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında, termostat lambası sönecektir.

Pişirmenin sonunda;

- Seçme düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "0" konumuna getiriniz.
- Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "●" konumuna getiriniz.

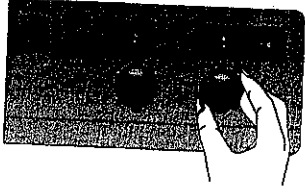
Isıtma	Raf No.	Sıcaklık °C	Piştirme zamanı (yaklaşık dakika)
k	2	175	30-40
k	1	190	25-35
r	1	230	15-20
ok	2	190	40-45
ok	2	150	70-90
ok	2	200	40-45

Dikkat!
Piştirme süreleri öneri amacıyla belirtilmiştir.

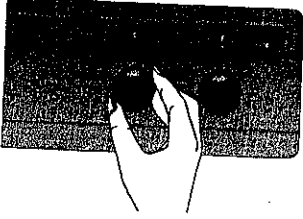
Kendi damak zevkinize göre piştirme sürelerini değiştirebilirsiniz.

Turbo fonksiyonu

Bu fonksiyon, aynı cins veya rosto - balık gibi farklı cins yemekleri, farklı raflarda kokuları birbirine karışmaksızın pişirmek için idealdir. Yaklaşık olarak aynı sıcaklık gerektiren yemekleri birlikte pişirmelisiniz.



1. "F" Seçme düğmesini "F" sembolüne çeviriniz. Fırın ışığı yanacak ve fırın üstündeki fan çalışacaktır.



2. "C" Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünde istenen sıcaklığa çeviriniz. Termostat lambası yanacaktır. Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında, lamba sönecektir.

Pişirmenin sonunda;

- Önce pişerek hazır olan tepsiyi çıkarınız ve diğer tepsiyi pişirmeye devam ediniz.
- Seçme düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "0" konumuna getiriniz.
- Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "●" konumuna getiriniz.

Not: İki tepsi pişirmelerde 2. ve 3. rafları kullanınız. (Kek ve çörekler hariç)

Yemek	Ön ısıtma	Raf No.	Sıcaklık °C	Pişirme zamanı (dakika)
Çiğ köfte	yok	2	180	35-45
Çiğ köfte	yok	1+3	175	35-40
Kek	var	1+3	200	10-15
Patates	yok	1	190	60-70
Patates	yok	3	190	35-40
Patates	yok	2	200	25-30
Patates	yok	2	200	50-60
Patates	yok	3	200	45-55
Patates	var	3	200	35-40

Dikkat!

Pişirme süreleri öneri amacıyla belirtilmiştir.

Kendi damak zevkinize göre pişirme sürelerini değiştirebilirsiniz.

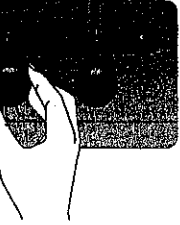
• **Börek pişirilirken, kabarmasını önlemek için, börek yüzeyinde delik açınız.**

fonksiyon (sadece alt ısıtma)

on, doldurulmuş kekleri tam olarak pişirmek veya yiyeceklerin
nin kurutulması gerektiğinde yararlıdır. Bu fonksiyonu
son 10-15 dakikasında kullanınız.



1. "F" Seçme düğmesini "☐" sembolüne çeviriniz. Fırın ışığı yanacak ve fırın üstündeki fan çalışacaktır.



2. "°C" Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünde istediğiniz sıcaklığa çeviriniz. Termostat lambası yanacaktır.

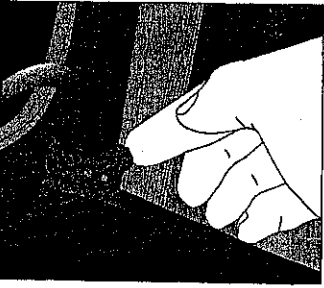
Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında lamba sönecektir.

Pişirme sonunda;

- Seçme düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "0" konumuna getiriniz.
- Sıcaklık ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "●" konumuna getiriniz.

Bölüm: Bakım ve temizlik

Ön kapağının çıkarılması

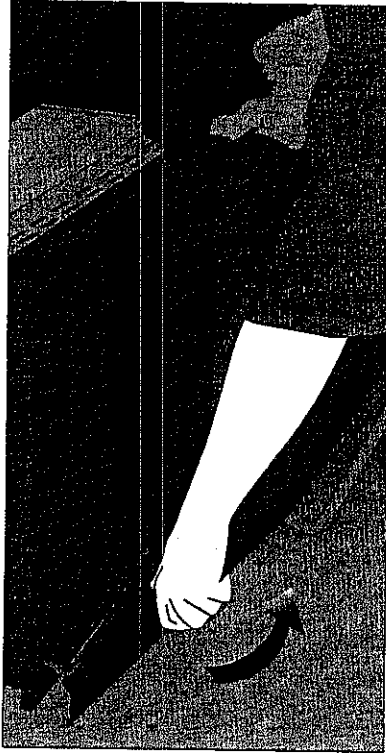


Ön kapağın kapağını açınız.

Kapak menteşesi üzerindeki kancaları kendinize doğru çekerek kaldırırsınız.

Ön kapağı kapatır gibi yukarı kaldırdığınızda, kapak menteşeseden çıkacaktır. Kapağı doğru çekiniz.

Temizlik sonrasında bu işlemin tersini yaparak kapağı tekrar yerine takınız. Kancaları eski haline getiriniz.



• **Bakım ve temizlik öncesi fırınınızın fişini prizden çıkarınız, şalteri kapatınız.**

• Her kullanımdan sonra, fırını soğumaya bırakınız ve kirin kabuk bağlamasını önlemek için temizleyiniz.

• Temizlik için aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

• **Fırının ön yüzünü, ılık suda ıslatılmış sünger ile temizleyiniz. Çizici ve aşındırıcı temizlik maddelerini kesinlikle kullanmayınız.**

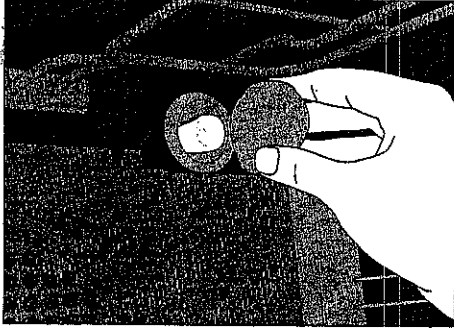
• Fırın kapak camını ve lamba kapak camını, bulaşık temizlik sıvısı ile temizleyiniz.

• Aksesuarları bulaşık makinesinde veya elde yıkayınız.

• Fırını uzun zaman kullandığınızda, ön kapağın iç tarafında ve contada bir miktar yoğunlaşmış madde bulunabilir. Lütfen bunları siliniz.



Fırın lambasının değiştirilmesi



1. Fırının fişini çekiniz veya şalteri kapatınız
2. Lamba kapağını çıkarınız.
3. Ampulü değiştiriniz.
4. Lamba kapağını tekrar takınız.
5. Fırının fişini takınız veya şalteri açınız.

Not:

Fırın için 25 Watt ve 230 V'luk E-14 T 300 C tip ampul kullanınız.

Nakliye ihtiyacı durumunda;

- Cam ile fırın tepsileri arasına mukavva benzeri koruyucu koyunuz.
- Aksesuarları ve ön kapağı bantlayınız.
- Ön kapak tutamağından tutarak kaldırmayınız.
- Fırının üzerine ağırlık koymayınız.
- Dış yüzeyi darbelerden koruyunuz.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumda bırakınız. (Ters veya yan koymayınız)

7. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları



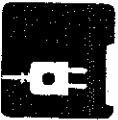
Servis çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Fırın ısıtmıyor ise;
Seçme düğmesi gerekli fonksiyona ayarlanmış mı?



Sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Fiş prize takılı mı?



Fırının bağlandığı prizin sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;
Elektrik var mı?



Ampul arızalı mı? Arızalı ise değiştiriniz.



Eğer ürününüzde hala bir problem var ise lütfen Arçelik Yetkili Servisi'ni arayınız.

Yetkili Danışma Servisi

erimiz,

yi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz "bilinçli
lı yeni bir hizmet sunuyoruz.

DANIŞMA SERVİSİ

ağıda belirtilen konulardaki soru, dilek ve önerilerinizi iletebilirsiniz.

sonra Yetkili Servisin bağlı bulunduğu **Bölge Servis Şefliğine**

ulunamayan ürün arızaları ve kullanım sorunları,

slerin adresleri, telefonları,

arı ve taksit koşulları,

şündüğünüz ürünler konusunda araştırıp da tatmin edici cevap

iler.

o yanınızda olmak, beklentilerinizi karşılamak bizim için bir görevdir.

e, Yetkili Satıcı ve Yetkili Servislerimizle **biz bir aileyiz...**

demeden, herhangi bir kod numarası çevirmeden doğrudan

n özel telefonlarımız:

1 8585

1 8545

ıvuru isterseniz adresimiz:

Danışma Servisi

stanbul

423 23 53

mümkün olan en kısa sürede çözümlenecek ve cevaplandırılacaktır.



9. Bölüm / Arçelik Yetkili Servisleri

Sayın Arçelik dostu,

Bu kılavuz sizlere daha yakın olmak, sorunlarınıza daha çabuk çözüm bulmak için hazırlanmıştır. Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Cihazınızı kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Servise ihtiyacınız olduğunda takip eden sayfalardaki listede belirttiğimiz üzere size en yakın herhangi bir ARÇELİK YETKİLİ SERVİSİ'ne başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene ARÇELİK tarafından verilmiş kimlik kartını sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi lütfen unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde cihazınızda meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. "ARÇELİK Servis Örgütü" 11 Bölge Servis Şefliği ve bunlara bağlı 521 Yetkili Servisle hizmetinizdedir.
7. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)

"Yetkili Servis, şikayetlerinize çözüm getiremediği takdirde; bağlı olduğu Bölge Servis Şefliğimiz emirlerinizi beklemektedir."

**Saygılarımızla,
Arçelik Servis İşletmesi**

İSTANBUL

Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30
 Alınhepa Tel: 367 64 02 - 367 99 86
 Bağlarbaşı Tel: 310 25 04 - 343 88 01
 Baykoz Tel: 331 20 25
 Büyükdere Tel: 382 61 48 - 382 19 33
 Caddeler Tel: 356 07 65 - 369 02 74
 Dudağı Tel: 313 32 56

Göztepe Tel: 357 17 51 - 302 86 62/63 - 385 39 54
 Gülsuyu Tel: 374 26 44 - 376 90 65
 Hacıosman Tel: 339 26 85 - 326 41 59
 Kalamış Tel: 338 63 70 - 348 90 44
 Kariyer Tel: 331 04 27 - 322 99 87
 Kartal Tel: 353 69 23 - 374 59 90 - 387 11 17
 Kaynarca Tel: 396 24 02
 Kuzanlar Tel: 445 31 15 - 445 30 54
 Kozayağzı Tel: 362 97 18 - 384 79 88
 Kuyuluca Tel: 349 90 94 - 345 54 44
 Kültürebaharı Tel: 443 04 04 - 372 84 64 - 380 69 54
 *Gezici Ekip Tel: 10 522) 821 05 93
 Maltepe Tel: 352 01 41 - 441 33 83/84
 Maltepe (Yüzeyler) Tel: 305 53 03
 Merdivenköy Tel: 358 06 35 - 363 64 08 - 386 73 58
 Menteşe Tel: 337 76 89 - 338 95 73
 Pendik Tel: 354 69 97 - 358 66
 Sütlüce Tel: 361 47 85 - 361 84 89
 Sultanbeyli Tel: 312 26 10 - 312 50 17
 Şile Tel: 711 39 28 - 711 34 36
 Tuzla Tel: 395 02 10 - 395 53 48
 Ümraniye (Nispetiye) Tel: 443 11 80 - 443 11 81
 Ümraniye (Santral) Tel: 335 09 52 - 412 25 84
 Ümraniye (Yavuztürk) Tel: 316 16 64 - 335 05 27 - 335 84 98
 Ühüdar Tel: 317 10 67 - 317 11 05
 Üsküdar Tel: 333 22 62 - 341 38 35 - 334 83 52
 Yakaracak Tel: 377 75 05 - 377 98 60/61

Alan Kodu (216)

Karacabey Tel: 676 32 24
 Mudanya Tel: 544 19 66
 M. Kemalpaşa Tel: 613 26 48
 Çınarcık Tel: 570 29 86
 Yenilpaşa Tel: 773 23 23
 Yeşil Tel: 327 25 44 - 328 67 42

CANAKKALE

Bira Tel: 316 23 82 - 316 32 01
 Çan Tel: 416 50 22
 Canakkale (Fevziye) Tel: 217 07 52 - 212 81 05
 Canakkale (Cevaypaşa) Tel: 217 76 12
 Ezine Tel: 618 48 00

Alan Kodu (286)**İZMİR**

Bergama Tel: 633 11 97 - 633 40 99

Alan Kodu (232)**KOCALI**

Gölcük Tel: 414 28 82 - 414 31 33
 Karamürsel Tel: 452 47 17 - 454 15 17

Alan Kodu (262)**MANİSA**

Soma Tel: 613 62 80

Alan Kodu (236)**YALOVA**

Balıkesir (Karesi) Tel: 241 21 84 - 244 85 01
 Yalova (Fatih) Tel: 814 93 20
 Yalova (Süleymanbey) Tel: 814 12 63

Alan Kodu (226)

İZMİR BÖLGE SERVİS TAKİM LİSTESİ
Kamalıpaşa Cd. Hacılar Kuru Mevki
35055 Pınarbaşı - İZMİR
Tel: (232) 479 15 63 - 479 15 35

AYDIN

Aydın (Cumhuriyet) Tel: 225 61 80-225 62 31
 Aydın (7 Eylül) Tel: 225 10 88
 Çiğir Tel: 711 42 08
 Diğir Tel: 813 20 87
 İncirliova Tel: 384 22 16 - 585 21 57
 Köşk Tel: 461 34 64 - 461 23 39
 Kuşadası (Merkez) Tel: 614 22 93 - 612 34 36
 Kuşadası (Yenimahalle) Tel: 612 45 74
 Nazilli (Yenimahalle) Tel: 313 98 05
 Saka Tel: 518 20 78 - 512 30 71

Alan Kodu (256)**KOCALI**

Darıca Tel: 745 17 08 - 745 14 15
 Darıca Tel: 223 12 25 - 229 47 66
 Gebze Tel: 641 09 27-28
 İzmit (İstasyon) Tel: 321 65 23 - 324 87 36
 İzmit (Mahmut Ali Paşa) Tel: 322 38 18 - 331 36 89
 İzmit (Park) Tel: 324 06 34 - 322 31 42
 İzmit (Yeni Yalın) Tel: 226 23 77
 Körfez Tel: 327 91 66

Alan Kodu (262)**SAKARYA**

Adapazarı (Özankar) Tel: 272 55 72 - 278 45 67/68
 Adapazarı (Semerciler) Tel: 279 97 75 - 274 67 00
 Adapazarı (Yenice) Tel: 271 86 89 - 274 62 71
 Akyazı Tel: 418 40 41
 Arifiye Tel: 229 10 53 - 229 22 70
 Hendek Tel: 612 28 44 - 614 84 58

Alan Kodu (264)**ZONGULDAK**

Kırcaz. Ereğli (İhtiyaç) Tel: 323 18 09 - 323 75 28
 Kırcaz. Ereğli (Meydanbaşı) Tel: 316 89 45

Alan Kodu (372)

BURSA BÖLGE SERVİS TAKİM LİSTESİ
Yayınlan Karatoprak Mah. İsmail Cd. No. 350-C 16260 BURSA
Tel: (224) 250 41 10-11-12-13 Faks: (224) 250 41 14

BALIKESİR

Ayvalık Tel: 312 29 36 - 312 87 24
 Balıkesir (52 Evler) Tel: 245 93 11
 Balıkesir (Kocaeliler) Tel: 249 69 97
 Bandırma Tel: 718 16 83
 Bandırma (Paşabaşı) Tel: 718 60 58
 Bigaçlı Tel: 614 48 11
 Bithünyeli Tel: 412 76 36
 Edremit Tel: 373 23 25 - 372 11 11
 Erdek Tel: 895 46 51
 Gönen Tel: 762 05 05

Alan Kodu (266)**BURSA**

Bursa (Altıparmak) Tel: 254 68 26
 Bursa (Boğlarbaşı) Tel: 247 21 49
 Bursa (Erüğüçazı) Tel: 268 27 66
 Bursa (Kocahasanlı) Tel: 254 34 98 - 251 27 72
 Bursa (Maden) Tel: 362 23 57 - 58 - 59
 Bursa (Nispetiye) Tel: 451 19 73
 Bursa (Yıldırım) Tel: 360 35 82
 Gemlik Tel: 513 22 94 - 513 74 05
 Gürsu Tel: 371 04 29
 Inegöl Tel: 715 50 02 - 715 06 52
 Inegöl (Osmaniye) Tel: 715 06 05

Alan Kodu (224)**DENİZLİ**

Denizli (Çaybaşı) Tel: 261 82 45 - 264 26 29 - 242 82 96
 Denizli (İnkilap) Tel: 261 89 21 - 265 29 97
 Denizli (İskele) Tel: 263 09 36 - 262 10 17
 Sarayköy Tel: 415 53 57
 Serinhisar Tel: 591 32 15 - 591 25 78

Alan Kodu (258)**İZMİR**

Alaçköy Tel: 616 17 26
 Alayuntel Tel: 421 23 51 - 422 22 78
 Altındağ Tel: 461 16 90 - 461 64 08 - 461 20 19
 Balıova Tel: 277 36 08 - 259 02 42
 Bayraklı Tel: 341 42 55 - 371 78 40
 Bayramyeni Tel: 250 35 35 - 228 42 52 - 227 56 68
 Bornova (Atatürk Mah.) Tel: 373 72 21 - 373 72 24 - 343 19 21
 Bornova (Çarşı) Tel: 374 70 89 - 374 05 96
 Bornova (Özankar) Tel: 339 35 01-388 88 68
 Bozalanlı Tel: 381 06 78 - 330 54 69/70
 Buca Tel: 432 08 26 - 487 41 40
 Buca (Evka) Tel: 440 93 45 - 440 93 38
 Çiğli Tel: 329 22 02 - 329 98 58
 Foça Tel: 812 65 11
 Gazimihalı Tel: 251 77 80
 Güllüce Tel: 433 68 68 - 433 50 05
 Gümüşpala Tel: 382 31 61 - 382 34 80
 Güzelyahı Tel: 224 85 60 - 285 94 03
 Halay Tel: 227 64 93 - 227 40 15
 Karşıyaka Tel: 381 89 03 - 367 57 63 - 382 79 98
 Kemalpaşa Tel: 878 65 65
 Mavişehir Tel: 341 38 90 - 362 93 79
 Menemen Tel: 832 05 37
 Narlıdere Tel: 238 57 91 - 238 71 71
 Osmangazi Tel: 688 08 94
 Pınarbaşı Tel: 479 57 67 - 68
 Sahanhisar Tel: 743 38 93 - 94 - 95
 Salçık Tel: 891 46 25
 Sarıkkuyu Tel: 372 28 77 - 78
 Söğüt Tel: 487 94 94 - 452 81 46
 Tire Tel: 512 70 90
 Torbalı Tel: 855 52 41 - 856 10 41

Alan Kodu (232)

Urfa Tel: 754 46 53
Uçkuyular Tel: 239 25 64 - 277 70 83
Yapılıyurt Tel: 227 08 67 - 227 26 85

MANİSA

Akhisar Tel: 412 45 74
Alayşehir Tel: 683 80 54
Amanikya (Çarş) Tel: 232 53 44 - 232 95 76
Manisa (Merkez) Tel: 232 53 84 - 237 35 48
Salihli Tel: 714 14 15 - 713 30 59
Saruhanlı Tel: 357 28 62
Turgutlu Tel: 313 67 63

Alan Kodu (236)

MUĞLA

Bodrum (Artemis) Tel: 316 89 38
Bodrum (Yanıköy) Tel: 316 46 52
Datça Tel: 712 39 80
Marmaris (Sahil) Tel: 413 40 54
Marmaris (Yeniye) Tel: 412 97 52 - 413 04 06
Milas Tel: 512 44 14 - 512 59 91
Muğla Tel: 214 38 67 - 214 93 80
Yatağan Tel: 572 56 31

Alan Kodu (252)

ANKARA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Organize Sanayi Bölgesi Altınordu Cad. No.3
06930 Sincan - ANKARA
Tel: (312) 267 10 10 (7 Hat)

ANKARA

Aydınlıklar Tel: 318 66 32 - 33
Ayrancı Tel: 426 35 37 - 427 16 36
Ayvalık Tel: 322 45 45 - 322 93 53
Bahçelievler Tel: 213 53 63 - 223 00 47 - 223 63 63
Bahçelievler (Yeniye) Tel: 250 66 72 73 - 252 11 44
Beypazarı Tel: 762 57 03 - 763 05 05
Cebeci Tel: 319 21 12 31 37 17 44 56 36 17
Çankaya Tel: 441 07 17 - 441 71 61
Çubuk Tel: 827 07 29 83 8 40 - 837 06 57
Demetevler Tel: 336 32 32 - 346 17 27
Dikmen Tel: 482 84 85 482 69 69 481 81 81
Emak Tel: 222 40 30 - 223 63 67
Etilik Tel: 321 16 10 - 321 61 82
Gaziosmanpaşa Tel: 443 96 46 - 446 96 56 - 447 17 17
Gölpazarı Tel: 484 55 01 - 484 56 01
Hacıyaka Tel: 316 72 72 - 347 65 66
İncirli Tel: 359 99 19 - 369 29 79
İkizler Tel: 384 14 14 384 14 34 384 25 25
Kayaş Tel: 388 02 04 - 388 01 32
Keçiören Tel: 355 45 55 - 355 92 93 - 355 25 25
Kızılcahamam Tel: 736 41 51 - 736 41 52 - 736 43 43
Küçükesen Tel: 425 45 95 - 425 44 99
Maltepe Tel: 220 12 32 - 229 05 98
Manoak Tel: 310 38 38 - 363 36 07 - 319 34 34
Nallıhan Tel: 785 18 98
Oran Tel: 481 65 85 - 479 24 98/99
Oveçler Tel: 479 66 07 - 481 89 98
Palatlı Tel: 623 56 35
Sincan Tel: 270 09 73 271 15 77 267 37 10
Şehitlik Tel: 365 73 73 - 365 94 93
Şereflikoçhisar Tel: 687 22 70
Topsakal Tel: 433 44 55 - 433 88 88
Yeniköy Tel: 215 47 27 - 225 47 17
Yenimahalle Tel: 316 60 82 - 315 18 08 - 315 01 33

Alan Kodu (312)

BARTIN

Bartın (Demirciler) Tel: 227 07 75 - 227 21 60 - 227 60 91
Bartın (Kurtpa) Tel: 227 43 46 - 227 21 60

Alan Kodu (378)

BOLU

Garadut Tel: 311 52 50 - 311 52 53

Alan Kodu (374)

ÇANKIRI

Çankırı Tel: 213 53 62 - 212 24 16

Alan Kodu (376)

KASTAMONU

Çide Tel: 866 13 77
İnönü Tel: 91 - 40 69
Kastamonu Tel: 212 35 82 - 214 18 07

Alan Kodu (366)

KIRIKKALE

Kırıkkale Tel: 218 45 31 - 224 42 51

Alan Kodu (318)

KONYA

Kulu Tel: 641 42 96 - 641 45 87

Alan Kodu (332)

ZONGULDAK

Çaycuma Tel: 615 10 61 - 615 23 32
Devrek Tel: 556 35 47
Karabük Tel: 424 30 17
Kılıbı Tel: 265 10 02
Sarıbuldu Tel: 712 55 83 - 712 56 94
Zonguldak (Mithatpaşa) Tel: 241 43 90 - 252 08 85
Zonguldak (Söğütözü) Tel: 253 73 51 - 253 95 96
Zonguldak (Taraklı) Tel: 252 12 52 - 252 04 31

Alan Kodu (372)

EKİŞEHİR BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Arçelik A.Ş. Ekişehir Tesisi
Organize Sanayi Bölgesi 26540 Ekişehir
Tel: (222) 236 08 33 - 34 - 35

AFYON

Afyon Tel: 215 19 68 - 213 86 32
Bohvadin Tel: 611 28 04 - 611 40 64
Dinar Tel: 353 23 40 - 353 02 01
Emirdağ Tel: 442 66 67
Sandıklı Tel: 515 47 77 - 512 63 99

Alan Kodu (272)

BİLECİK

Bilecik Tel: 212 13 11
Bozüyük Tel: 315 64 27

Alan Kodu (228)

DEZİRLİ

Çivril Tel: 713 15 48

Alan Kodu (228)

EKİŞEHİR

Çiğirler Tel: 541 48 19
Ekişehir (Tapanlı) Tel: 322 59 45 - 322 69 40
Ekişehir (Yıgınlık) Tel: 231 59 30 - 221 18 98
Ekişehir (Yunusmama) Tel: 231 01 12 - 231 04 92
Ekişehir (Ziyapaşa) Tel: 221 99 55

Alan Kodu (222)

KONYA

Akşehir Tel: 812 14 60
İğın Tel: 881 25 72
Konya (Cumhuriyet) Tel: 249 96 59
Konya (Feriştalpa) Tel: 235 22 98 - 235 88 71
Konya (Kıvırcı) Tel: 352 49 91 - 351 19 15 - 351 10 00
Konya (Salıcık) Tel: 322 69 09 - 321 22 99

Alan Kodu (332)

KÜTAYYA

Gadiz Tel: 412 76 95 - 412 22 31
Kütahya (Merkez) Tel: 223 83 74
Sınay Tel: 512 14 90
Tayşanlı Tel: 614 45 33 - 612 22 65

Alan Kodu (274)

UŞAK

Uşak Tel: 215 10 11 - 223 16 70

Alan Kodu (276)

ANTALYA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ

Alanya Alan Mah. Sivrik Yolu Üzeri Mavunlar Kurşu
Ayaz Sok. No: 715 07010 / ANTALYA
Tel: (242) 340 23 71 / 72 - 340 15 44
Faks: (242) 340 23 71

ANTALYA

Alanya (Damlataş) Tel: 513 01 44 - 511 22 55 - 511 34 88
Alanya (İpekhanne) Tel: 512 55 04 - 513 64 13
Antalya (Çiftlik) Tel: 345 16 55 - 334 46 80
Antalya (Dakıma) Tel: 344 79 85 - 334 04 01 - 344 66 02 - 345 68 91
Antalya (Güllük) Tel: 248 72 40 - 241 30 29
Antalya (Kıllık) Tel: 311 22 67 - 322 59 20
Antalya (Kızı) Tel: 322 47 55 - 322 47 56
Antalya (Marmureler) Tel: 344 94 18 - 344 13 62
Antalya (Zaradılık) Tel: 321 60 07 - 321 60 08 - 248 55 91
Elmalı Tel: 618 17 87
Finike Tel: 855 17 23 - 855 36 88
Gazipaşa Tel: 572 44 75
Kaş Tel: 836 29 01
Kemer Tel: 814 39 69
Korkuteli Tel: 653 37 16
Kumluca Tel: 867 23 93
Manavgat Tel: 746 30 18 - 746 76 88
Serik Tel: 722 71 19

Alan Kodu (242)

BURDUR

Burdur Tel: 325 18 95
Burdur Tel: 293 84 20
Çeltiktar Tel: 411 25 98 - 411 21 45

Alan Kodu (248)

İSPARTA

Eğirdir Tel: 311 55 77 - 311 55 78
Isparta (Bağlar) Tel: 218 73 44 - 223 33 33
Isparta (Çarş) Tel: 218 55 59 - 218 42 83
Yalvaç Tel: 441 23 45

Alan Kodu (246)

İÇEL

Anamur Tel: 814 23 17 - 814 28 81

Alan Kodu (324)

KONYA

Bozehir Tel: 512 61 30
Bozburk Tel: 426 22 59
Seydişehir Tel: 582 28 07

Alan Kodu (332)

MUĞLA

Fethiye (Kasıkapa) Tel: 614 89 77
Fethiye (Merkez) Tel: 614 13 57 - 624 82 26
Ortaca Tel: 282 29 34

Alan Kodu (252)

ADANA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ

Adana Marsin Yolu 14 Km. PK.1216 0100 - Gar ADANA
Tel: (322) 441 05 08 - 09 - 441 08 11
Faks: (322) 441 08 10

ADANA

Adana (Yilayit) Tel: 351 42 27 - 352 58 82-83
Baraj Tel: 225 96 90 - 227 17 25
Ceyhan Tel: 613 60 43
Ceyhan (Hüseyinpaşa) Tel: 612 71 92
Düzce Tel: 878 16 61
İstiklal (Kilim) Tel: 435 37 98 - 431 32 56 - 458 80 64 - 65
Kadirli Tel: 718 49 68
Koruyuk Tel: 321 15 83 - 321 26 63
Kozan Tel: 515 78 43
Mahşermez Tel: 235 59 00 - 01
Meydan Tel: 435 40 31
Osmaniye Tel: 813 12 15 - 812 33 80 - 813 50 01 - 02
Hasanlı Tel: 453 72 20 - 457 65 29
Yenişehir Tel: 457 08 64 - 457 56 18

Alan Kodu (322)

GAZİANTEP

Gaziantep (Fevzi Çakmak) Tel: 321 23 21
Gaziantep (Sarıgöller) Tel: 322 09 10 - 11 - 12
Gaziantep (Uludağ) Tel: 225 58 50
İlahiye Tel: 862 33 72
Kilis Tel: 813 19 41 - 813 66 66
Nizip Tel: 517 15 52

Alan Kodu (342)

HATAY

Ahınzadı Tel: 311 22 14
Antakya (Buhar) Tel: 223 01 35 - 223 01 82
Antakya (Kanallı) Tel: 213 15 50 - 213 18 42
Antakya (Sismenler) Tel: 212 24 40
Dörtözü Tel: 712 16 88 - 712 69 47
İskenderun (Düzen) Tel: 617 30 40 - 614 45 88 - 614 45 77
İskenderun (Ziya Gökalp) Tel: 617 74 14 - 613 23 74
Kırkhan Tel: 344 16 51 - 344 83 69
Reyhanlı Tel: 413 35 48
Samandağ Tel: 517 77 58

Alan Kodu (326)

İZEL

Erdemli Tel: 515 30 09 - 515 61 03
Marsin (Barbaros) Tel: 326 07 32
Marsin (Camiliye) Tel: 327 72 53
Merzifon (Günaytem) Tel: 320 60 85 - 321 60 31 - 238 48 03 - 04 - 05 - 06
Mersin (Mesudiye) Tel: 356 90 79 - 356 91 05
Marsin (Fozcul) Tel: 325 09 64 - 325 04 95
Mersinli Tel: 358 35 95 - 358 51 10
Mut Tel: 774 16 40
Silifke Tel: 714 18 00 - 714 22 00

Alan Kodu (324)

TARUS

Tarsus (Anı) Tel: 625 93 75
Tarsus (Yeniye) Tel: 624 58 62 - 614 10 09

Alan Kodu (344)

K.MARAS

İmampınar Tel: 223 71 74 - 223 96 62
Kurtuluş Tel: 214 35 05
Yenişehir Tel: 223 20 75

Alan Kodu (344)

SANLIURFA

Bircik Tel: 652 11 80
Sanlıurfa (Konak) Tel: 313 32 03
Sanlıurfa (Merkez) Tel: 315 18 48 - 315 40 17
Viranşehir Tel: 511 20 81

Alan Kodu (414)

	Samsun (Atakum) Tel: 437 10 42 - 437 42 52 Samsun (Ciftlik) Tel: 233 24 24 - 231 24 24 Samsun (Kadıköy) Tel: 420 09 64 - 433 33 78 - 432 74 37 Samsun (Selahiye) Tel: 431 65 80 - 431 58 05 Samsun (Tekkeköy) Tel: 256 22 55 Vezirköprü Tel: 647 17 97		
(382)	SINOP Bayburt Tel: 315 17 38 Sinop Tel: 261 48 86 Türkeli Tel: 671 22 68	Alan Kodu (368)	
(383)	SIVAS Süleyri Tel: 311 46 34 - 311 26 70	Alan Kodu (346)	
(384)	TOKAT Erciye Tel: 715 44 86 Niksar Tel: 527 16 12	Alan Kodu (356)	
(344)	KASTAMONU Kastamonu (Tosya) Tel: 313 42 42	Alan Kodu (366)	
(322)	ARTVIN Artvin Tel: 212 13 18 Borçka Tel: 415 31 29 Hoplo Tel: 351 52 80	Alan Kodu (466)	
(386)	RAYBURT Bayburt Tel: 211 28 63 - 211 45 00	Alan Kodu (488)	
(384)	ERZURUM (Dadaskent) Tel: 827 33 88 Erzurum (Dönmeçler) Tel: 218 36 17-218 36 36 Erzurum (Yenişehir) Tel: 315 28 20 Marason Tel: 711 24 79 Oltu Tel: 816 19 65	Alan Kodu (442)	
(388)	GİRESUN Bulanık Tel: 314 12 52 Giresun (Gemiler Çeşmesi) Tel: 216 33 97 Giresun (Park) Tel: 216 27 59 - 216 05 63 Tirebolu Tel: 411 24 68	Alan Kodu (434)	
(346)	GÜMÜŞHANE Gümüşhane Tel: 213 26 68 Kalkit Tel: 317 26 43	Alan Kodu (456)	
(384)	KARS Kars (Çarşımen Evi) Tel: 223 74 90 Kars (Yusufoğlu) Tel: 223 28 66 Sarıkamış Tel: 413 52 36	Alan Kodu (474)	
(386)	RİZE Ardeşen Tel: 715 39 48 Çayeli Tel: 532 75 26 Pazar Tel: 411 49 81 Rize (Sahil) Tel: 214 21 21	Alan Kodu (464)	
(358)	TRABZON Akçaabat Tel: 228 13 31 Araklı Tel: 722 64 00 Of Tel: 771 45 39 Sürmene Tel: 746 35 64 Trabzon (Gözpazarı) Tel: 321 48 79 - 321 44 32 - 331 77 99 - 326 73 22 Trabzon (Uzunçum) Tel: 223 21 18-229 94 08 Trabzon (Yeni Mahalle) Tel: 223 47 95 - 224 29 52 Yakıtköprü Tel: 841 30 17	Alan Kodu (482)	
(364)	ARDAHAN Ardahan Tel: 211 48 82 Göle Tel: 411 30 91	Alan Kodu (478)	
(452)	ELAZIĞ BÖLGE SERVİS TAKİM LİDERLİĞİ Diyarbakır Karayolu 12. Km. P.K.234 23320 Kuyulu Mevki - ELAZIĞ Tel: (424) 276 23 80-51-82 Faks: (424) 276 23 63		
(362)	ADİYAMAN Adiyaman (Bahçelievler) Tel: 216 02 73 Adiyaman (36 Evi) Tel: 216 50 29 - 216 50 87 Gölcüğü Tel: 781 68 50 - 51 Kahta Tel: 725 67 00	Alan Kodu (416)	
	BATMAN Batman Tel: 213 10 57 - 213 53 04 Batman (Çarşı) Tel: 212 12 38 - 214 44 14	Alan Kodu (488)	
	BİNGÖL Bingöl Tel: 213 12 67	Alan Kodu (426)	
	BİTLİS Bitlis Tel: 226 51 59 Tatvan Tel: 817 11 49 Tatvan (Yeniçarşı) Tel: 827 55 92 - 827 79 62	Alan Kodu (438)	
	DIYARBAKIR Diyarbakır (Bağlar) Tel: 234 30 85 Diyarbakır (Kasıyalı) Tel: 235 92 75 Diyarbakır (Sahitlik) Tel: 221 30 19 - 223 09 99 Diyarbakır (Yenişehir) Tel: 223 88 98 - 224 31 41 Erzincan Tel: 611 38 84 - 611 63 76 Hani Tel: 651 21 46 Silvan Tel: 711 21 88 (2 Hat)	Alan Kodu (412)	
	ELAZIĞ Elazığ (Erzelpazarı) Tel: 212 15 01 Elazığ (Karaköprü) Tel: 711 21 45 Elazığ (Nailbey) Tel: 218 19 63	Alan Kodu (424)	
	HAKKARİ Yüksekova Tel: 361 37 15	Alan Kodu (438)	
	MALATYA Arapçin Tel: 811 22 00 Malatya (Beydoğan) Tel: 321 20 54 Malatya (Dörtöylü) Tel: 323 56 49 Malatya (Emeksiz) Tel: 321 37 27	Alan Kodu (422)	
	İÖDİR İğdır Tel: 217 17 64	Alan Kodu (476)	
	ERZİNCAN Erzincan Tel: 214 27 86 - 223 37 06 Tercan Tel: 441 38 33	Alan Kodu (446)	
	MARDİN Kızıltepe Tel: 312 38 78 Mardin (Yenişehir) Tel: 212 66 16 Mazıdağı Tel: 511 37 80 Midyat Tel: 462 31 50 Nusaybin Tel: 415 12 45	Alan Kodu (482)	
	MÜŞ Bulanık Tel: 311 30 51 Bulvar Tel: 212 18 39 Muş (İstasyon) Tel: 212 47 90	Alan Kodu (436)	
	SİİRT Siirt Tel: 223 14 48	Alan Kodu (484)	
	SİRNAN Cizre Tel: 616 29 64 Silopi Tel: 216 19 22 Sırtak Tel: 518 15 03	Alan Kodu (486)	
	URFA Ufa Tel: 552 16 03	Alan Kodu (414)	
	TUNCELİ Tunceli Tel: 212 10 79	Alan Kodu (428)	
	VAN Erciş Tel: 354 49 05 Van (Kazım Karabekir) Tel: 216 84 04 Van (Şerahiye) Tel: 214 22 35	Alan Kodu (432)	
	AĞRI Ağrı Tel: 215 62 11 - 215 95 26 Ağrı (Duraç) Tel: 215 64 30 Eleşkirt Tel: 711 42 23	Alan Kodu (472)	

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocaklı Fırın'ın normaler dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlarda da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Ürünün müşteriye tesliminden aşarak yüklenme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar.
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlılığı, 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 ürünü fiyatına dahil değildir.

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



Ücretsiz Danışma
Telefon Hattımız
0 800 261 83 85

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 81719 İstanbul Tel: (0 216) 395 43 15 Fax: (0 216) 395 27 27