

LAVAŞ USTASI GASOFEN
HANDBUCH ZUR INSTALLATION-
GEBRAUCH UND WARTUNG des
Lavash Master

MODELL : MLM - T 4 0 0 0 , MLM - T 6 0 0 0

MLM - S 3 0 0 0 , MLM - S 4 0 0 0 , MLM - S 6 0 0 0



1. INHALT:

1	. INHALT	1
2	. FIRMEN PRÄSENTATION	2
3	. VOR GEBRAUCH	3
4	. PRODUKTBESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN	4
5	. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTES	5
6	. PRODUKTMONTAGE UND ANSCHLÜSSE	6
7	. GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DAS PRODUKTE	7,8
8	. WARTUNG UND PFLEGE	9
9	. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	10
10	. TRANSPORT UND VERLAGERUNG	11
11	. SCHALTKREIS SCHEMAS	12
12	. GARANTIEBEDINGUNGEN	13
13	. GARANTIESCHEIN	14
14	. VERTRAGSSERVICES	15

2. FIRMEN PRÄSENTATION

Unsere Firma wurde 2002 von Mehmet MEMOĞLU im Industriegebiet Sakarya gegründet. In der ersten Periode leistete die Firma im Bereich Lebensmittelverarbeitung und Verpackungsmaschinen lange Jahre ihre Dienste und verdiente sich insbesondere mit der Herstellung und dem Vertrieb von Würfelzucker Bearbeitungs- und Verpackungsmaschinen bei zahlreichen Firmen im In- und Ausland Rang und Namen. In den letzten Jahren begann unsere Firma aufgrund einer Marktlücke und als Ergebnis von anhaltenden Kundenanforderungen einen mit Stadtgas oder LPG betriebenen Ofen mit Steinboden, der als erster seiner Art zu bezeichnen ist, für das Backen von Fladenbrot (Lavaş), Pita und Teigblättern herzustellen.

Unsere Firma hat es, mit ihren Prinzipien bezüglich Qualität, Kundenzufriedenheit, Umweltbewusstsein und Verwendung der besten Technologien, in kurzer Zeit geschafft ihren Platz unter den tonangebenden Firmen des Sektors einzunehmen.

Mit den zahlreichen Arbeiten die wir für Ämter und Privatkunden erledigen verfolgen wir das Ziel unsere Firma zu vergrößern und neue Investitionen vorzunehmen. Sowie Qualität, Sicherheit und Kundenzufriedenheit in den Vordergrund stellend, einen Beitrag zu der Wirtschaft unseres Landes zu leisten als auch im In- und Ausland zu den federführenden Firmen zu gehören.

3. VOR GEBRAUCH BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN

Die Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung enthalten wichtige Informationen zur sicheren Montage, Verwendung, Reinigung und Wartung des Gerätes. Aus diesem Grund lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Gebrauch des Gerätes bitte aufmerksam durch und bewahren Sie diese an einem für den Nutzer und Techniker des Gerätes leicht zugänglichen Ort auf.

4. ALLGEMEINE PRODUKTBESCHREIBUNG:

- ✓ Der Außenrumpf der Maschine besteht aus AISI 430 hochwertigem Edelstahl.
- ✓ Die Knöpfe sind in leicht bedienbarem ergonomischem Design.
- ✓ Die Standbeine des Produkts sind höhenverstellbar. Auf Wunsch können Räder angebracht werden. Die Schraubenlöcher hierfür sind bereits angebracht. Sie können einen Maschinenfuß im Standard M20 verwenden.
- ✓ Für die Isolierung wurde hitzebeständige Steinwolle und Keramikwolle verwendet
- ✓ Diese Anwendung verhindert Energieverlust und erhöht die Effektivität des Ofens.
- ✓ Der Ofen ist mit einem Conveyer entwickelt. Auf Wunsch kann die Fermentation Eigenschaft hinzugefügt werden. Kontaktieren Sie hierfür bitte den Verkäufer.
- ✓ Der Ofen ist NG (Stadtgas) betrieben (bitte Etikett beachten). Sollte die Flamme auf jegliche Weise erlöschen, verfügt das Gerät über eine Gareinheit mit Sicherheitskontrollsystem die die Gaszufuhr automatisch sperrt.
- ✓ Das Umfeld, in dem das Gerät arbeitet, muss über ein ausreichendes Lüftungssystem verfügen. Die Temperatur sollte zwischen 10-40 °C liegen und die Luftfeuchtigkeit höchstens 80% betragen.
- ✓ Achten Sie beim Kauf des Produktes auf den Garantieschein und Garantie Coupon (diese müssen gestempelt und unterschrieben sein).
- ✓ Das Produkt verfügt über ein ergonomisches Design das aus jeder Sicht erleichternden Gebrauch gewährleistet. Die Sicherheit der Elektrik ist auf dem Höchstniveau.
- ✓ Das Gerät wurde unter Beachtung sämtlicher Hygieneregeln hergestellt.
- ✓ Es ist langlebig und leicht zu reinigen.
- ✓ Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Normen TS EN 203-1, TS EN 203-2-2 hergestellt.

5. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTES:

TABELLE-1

PRODUKT CODE	MLM-T4000	MLM-T6000	MLM-S3000	MLM-S4000	MLM-S6000
Breite (mm)	1600	1800	1600	1600	1800
Länge (mm)	4000	6000	3000	4000	6000
Höhe (mm)	1300	1300	1300	1300	1300
Anzahl Brenner	4	12	4	4	8
Gas Art	NG	NG	NG	NG	NG
Gasanschluss	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Gesamte Hitzekapazität	71,0 kW	132,0 kW	58,5 kW	58,5 kW	112,0 kW
Gewicht	1850 kg	3000 kg	1050 Kg	1550 Kg	2400 Kg

TABELLE-2

Land	Gas	Druck	Injektor	Bek
		mbar	mm	
AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, LV, NO, PT, RO, SI, SK, TR, DE, FR	G20	20 mbar	4,0	Wabenbrenner

TABELLE-3

Gas	Druck (mbar)	Leistung (kW)	Gasverbrauch (m ³ /h)
G20	20	18,00	1,905
G20	20	24,00	2,540

TABELL-4

Druck (mbar)	Gas
	G20
Nominal	20
Minimum	17
Maximum	25

TABELLE-5

Land	Kategorie	Gas	Druck (mbar)
AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, LV, NO, PT, RO, SI, SK, TR,DE,FR	I _{2H}	G20	20



6. PRODUKTMONTAGE UND ANSCHLÜSSE:

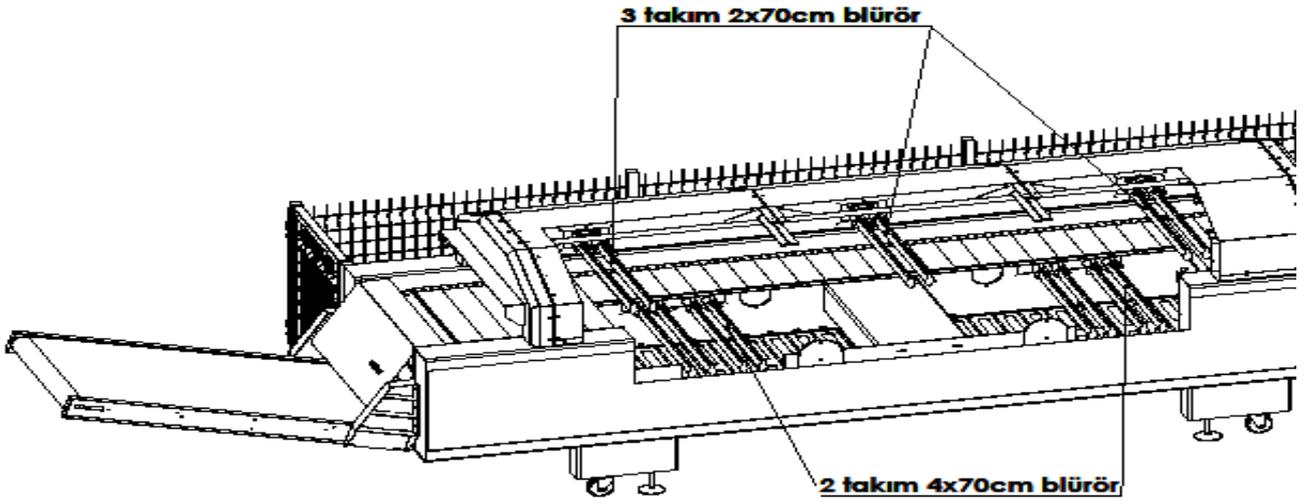
- ✓ Die Erstmontage und Inbetriebnahme muss durch ein Montageteam oder den autorisierten technischen Service erfolgen. Sollte gegen diese Regel verstoßen werden, liegen etwaig am Gerät auftretende Schäden außerhalb der Garantieleistung.
- ✓ Transportieren Sie das Gerät an den Ort an dem es aufgebaut werden soll und entfernen Sie erst dann die Verpackung.
- ✓ Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und harten Untergrund.
- ✓ Um Überhitzung im Gerät zu verhindern und außerdem um die Wartung und Schmieren der Kugellager leicht zu erledigen, muss das Gerät in mindestens 40cm Abstand von der Rück- und Seitenwand aufgestellt werden.
- ✓ Der Ort an dem das Gerät verwendet wird muss gut belüftet sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer den Dampf, Geruch und Dunst absorbierenden und nach draußen leitenden Abzugshaube, die der Größe des Gerätes nachkommt, zu verwenden.
- ✓ Entfernen Sie die Schutzfolie des Gerätes durch Abziehen.
- ✓ Der flexible Schlauch der beim Anschluss des Gerätes verwendet wird hat eine Länge von 1,5m. Beachten Sie diese nicht zu überschreiten.
- ✓ Das Gerät ist für 380 Volt 50 hz entwickelt. Ein Kriechstrom-Relais ist unbedingt zu verwenden.
- ✓ Das Hauptstromversorgungskabel des Gerätes muss ein 4 x 2.5 mm TTR oder Antigrön Kabel sein. Es ist zu beachten, dass dieses keinen Stecker, sondern Direktanschluss sein muss.
- ✓ IHR GERÄT IST UNBEDINGT ZU ERDEN.

GASANSCHLUSS:

- ✓ Um die Gaszufuhr im Notfall schnell zu unterbrechen muss an einer leicht erreichbaren Stelle der Gashahn und ein Impuls-Solenoid-Ventil montiert werden.
- ✓ Nachdem alle Anschlüsse fertig sind, überprüfen Sie sämtliche Anschlussstellen auf Gas Lecke.
- ✓ Verwenden Sie für die Messung des Drucks des eintretenden Gases ein Manometer (Im Gerät vorhanden).

- Das Gerät ist so eingestellt, dass es mit 20 mbar NG (G20) Gas funktioniert. Bitte Prüfen Sie über das Etikett des Gerätes ob das angeschlossene Gas geeignet ist. Das Gerät kann nicht auf eine andere Art von Gas umgestellt werden.
- Schließen Sie an die Spitze der Gasleitung die bis zum Ort des Gerätes führt einen Regulator und ein Manometer an und stellen Sie den Leitungsdruck auf 20 mbar ein. (Um eine effektive Funktion des Gerätes zu gewährleisten muss der Gas-Versorgungsdruck für das laufende Gerät auf 20 mbar eingestellt werden).

NOT : BU ÇİZİM VE İÇERDİĞİ BİLGİLER MELİMEK MAKİNA SANAYİ'NE AİTTİR.FİRMANIN YAZILI İZİNİ OLMADAN KISMI VEYA BÜTÜN OLARAK YENİDEN ÇİZİLMESİ



 MELİMEK küp şeker&ambalaj makinaları www.melimek.net	 ADI - SOYADI İSİM (Name) B. Oğuz USLU	TARİH DATE 26.05.2016	İMZA SIGNATURE	MLM-T	
	 ONAY İMZA (Signature) Mehmet MEMOĞLU	26.05.2016			
	YAYIN TARİHİ : 31.05.2016				RESİM NO : 61 00
	ÖLÇÜSÜ VERİLMEYEN KENAR PAHLARI 0.5mmx45 DERECE PAH KIRILMALI TOLERANSI VERİLMEYEN ÖLÇÜLER DIN 7188 GÖRE İŞLENECEKTİR.				MALZEME MATERIAL

7. GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DAS PRODUKT:

- ✓ Öffnen Sie den Gashaupthahn.
- ✓ Schalten Sie den Conveyer des Gerätes ein und stellen Sie dessen Drehzahl über die Drehzahlfrequenz auf den gewünschten Wert ein.
- ✓ Um zuerst die Brenner der unteren Gruppe anzufeuern, stellen Sie im Stromkasten nur den Knopf für den unteren Brenner auf „Ein“. Dadurch springt der Lüfter automatisch an und der Gaszufluss wird über das Selenoid Ventil gewährleistet. Durch Drücken des Anzünders über 10 Sekunden wird der Brenner angezündet. Sollte der Brenner durch ein auftretendes Problem nicht entzündet werden, gibt der Ionisierungshebel, weil dieser kein Feuer registriert hat, automatisch über die Zentrale ein Warnsignal auf den Reset-Knopf, das Gas zu sperren. Durch erneutes Drücken des Reset-Knopfes kann die Entzündung hervorgerufen werden.
- ✓ Nachdem der untere Brenner entzündet wurde, werden die oberen Brenner der Reihe nach eingeschaltet und die Entzündung der Flammen überwacht.
- ✓ Nach Ende des Garvorgangs wird das Gerät dank der Smart-Ausschalt-Funktion über das PLC nach Löschen der Flammen für weitere 5 Minuten mit dem Lüfter gekühlt bevor die Lüfter automatisch abschalten. Dies verlängert die Lebensdauer des Conveyers und der Kette und bewirkt ein langsames herunterkühlen des Gerätes. Nach weiteren 20 Minuten schaltete das System den Conveyer automatisch ab.
- ✓ Es ist zu beachten das Zuführungsband in Richtung der Messerschneide und so zu montieren, dass es nicht mit den heißen Schaufeln in Berührung kommt.
- ✓ Da das Abkühlungsband innerhalb des Gerätes und synchron zum Gerät arbeitet ist kein spezieller Eingriff notwendig. Es ist aber zu beachten, dass die Schaufeln nicht zu locker oder zu fest gespannt sind.
- ✓ Schließen Sie den Hauptschalter.
- ✓ Schließen Sie den Gashaupthahn.



DAS GERÄT IST NICHT ENTWICKELT UM EXPLODIERENDE, ENTZÜNDLICHE ODER BRENNBARE STOFFE ETC. DIE EIN EXPLOSIONSUMFELD ENTWICKELN KÖNNEN ZU ERHITZEN/ZU GAREN. VERWENDEN SIE MATERIALIEN DIE EINEN SOLCHEN EFFEKT VERURSACHEN/VERURSACHEN KÖNNTEN KEINESFALLS IN IHREM GERÄT UND HALTEN SIE DIESE UNBEDINGT VOM GERÄT FERN.

8. WARTUNG UND PFLEGE:

Vor Beginn der Wartung die Gaszufuhr zum Gerät sperren.

- ✓ Reinigung und Wartung erhöhen die Lebensdauer Ihres Gerätes.
- ✓ Reinigen Sie Ihr Gerät täglich nach Arbeitsende (Verwenden Sie Flüssigseife und Waschtücher). Verwenden Sie keinen Hochdruck-Wasserreiniger. Bei der Wartung und Reinigung dürfen keine Säuren oder ähnliche Stoffe verwendet werden.
- ✓ Damit die Kette nicht quietscht und für die Verlängerung ihres Lebensdauer ist ein gegen hohe Temperaturen hitzebeständiges Schmierfett zu verwenden.
- ✓ Überdurchschnittlich hohes Aufkommen von Teigrückständen und verbranntem Material sind zu reinigen, andernfalls wird keine gute Befeuerung des Ofens erreicht.
- ✓ Entsprechend der Hitzekapazität Ihres Gerätes ist eine passende Gashaube zu verwenden.
- ✓ Das sich innerhalb des Schaltkastens ansammelnde Mehl und Staub sind einmal pro Woche mit einem Kompressor oder einem Staubsauger zu entfernen.
- ✓ Drehen Sie die Gashähne nicht zu fest zu. Andernfalls verlieren diese ihre Dichtheit.
- ✓ Von Zeit zu Zeit ist die Befeuerung zu kontrollieren. Für bestmögliche Befeuerung können die Lufteinstellungen benutzt werden.
- ✓ Sollte am Gerät unkontrolliert Gas entweichen oder ein anderer Defekt vorliegen, informieren Sie den Kundendienst.
- ✓ Die Einstellungen des Anzünders sind von melimex bereits vorgefertigt. Sollten die Metallspitzen der Anzünder wegen zu hoher Erwärmung oder Vibration näher oder weiter weg als 4mm liegen und/oder wegen Rissen oder Bruch im Anzünder sich keine Funken bilden, prüfen Sie bitte ob die Ausgangskabel aus dem Trafo und/oder die Eingangskabel des Anzünders oxidiert oder gelockert sind. Unterbrechen Sie die Stromzufuhr Ihres Gerätes und fixieren Sie die Spitzend des Anzünders so, dass 4mm Freiraum bleiben.

9. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN:

DIE MONTAGE UND WARTUNG IST VOM VERTRAGSSERVICE UND/ODER AUTORISIERTEN PERSONEN DURCHZUFÜHREN.

DAS GERÄT VERFÜGT ÜBER EIN ZÜNDSYSTEM. SOLLTE DIE FLAMME AUS JEGlichem GRUND ERLÖSCHEN, WIRD MIT DEM WÄRMEEMPFINDLICHEN THERMOELEMENT UND ÜBER DIE SCHALTZENTRALE DES GERÄTS DIE GASZUFUHR AUTOMATISCH GESPERRT.

- SOLLTE SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN, SPERREN SIE DEN GASHAUPTHAHN.**
- ACHTUNG: WIND IN STÄRKE VON 3 m/s KANN DIE FLAMME LÖSCHEN.**
- ACHTUNG: DER DECKEL UND DIE ANSAUG- UND ABLUFTABZUGSHAUBEN KÖNNEN SICH SEHR STARK ERHITZEN.**
- BEI UNKONTROLLIERTEM AUSTRITT VON GAS UND BEI EINEM BRAND MUSS DIE GASZUFUHR ÜBER DEN HAUPTHAHN GESPERRT WERDEN.**
- DIE VERWENDUNG DES GERÄTES VON NICHT GESCHULTEM PERSONAL DAS DIE GEBRAUCHSANWEISUNG NICHT GELESEN HAT, KINDERN, UNWISSENDEN UND NICHT AUTORISIERTEN PERSONEN IST ZU VERBIETEN UND ZU UNTERBINDEN.**
- ACHTEN SIE BEI GERÄTEN MIT DECKELN BEIM SCHLIESSEN DES DECKELS DARAUf NICHT IHRE HAND EINZUKLEMMEN.**
- DIE GERÄTE UND DEREN DECKEL DÜRFEN NICHT FÜR ANDERE ARBEITEN ALS LEITER ODER GERÜST FREMDVERWENDET WERDEN.**
- BERÜHREN SIE DIE GASBRENNER NIEMALS SOLANGE DIESE HEISS SIND.**
- NICHT ALS HEIZUNG ODER ZUM TROCKEN VON WÄSCHE VERWENDEN.**
- DAS GERÄT NIEMALS UNBEAUFsICHTIGT IN BETRIEB LASSEN.**
- DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER EINTAUCHEN.**
- FÜR DIE REINIGUNG KEINEN HOCHDRUCK-WASSERREINIGER VERWENDEN.**
- VOR TRANSPORT DES GERÄTS MUSS DIE GASVERSORGUNG ABGETRENNT WERDEN.**
- ACHTEN SIE WÄHREND DES TRANSPORTS DARAUf DAS GERÄT NIRGENDS ANZUSTOSSEN UND NICHT FALLEN ZU LASSEN.**
- VERÄNDERN SIE NIEMALS DIE LAGE DES GERÄTS SOLANGE ES IN BETRIEB IST.**
- STECKEN SIE NIEMALS IHRE HAND IN DEN BACKBEREICH WENN DAS GERÄT IN BETRIEB IST. BEI EINGRIFFEN IM BACKBEREICH,**

SOLANGE DAS GERÄT NOCH HEISS IST, SIND FEUERFESTE HANDSCHUHE ZU TRAGEN.

10. . TRANSPORT UND VERLAGERUNG:

- ✓ Während der Lagerung ist die Unversehrtheit der Verpackung zu gewährleisten.
- ✓ Jede Art von Transport (Luftfracht, Straßentransport, Seefracht, Flussfracht) sind möglich.
- ✓ Für die Beladung zum Transport sind Arbeitsmaschinen zu verwenden. Die Beladung darf nicht übereinander gestapelt erfolgen. Das Produkt das auf dem Gerät platziert werden soll muss mindestens 70% leichter sein als das Gerät selbst.
- ✓ Beim Laden sind Fixierungen anzubringen die das Verrutschen des Geräts verhindern.
- ✓ Die Lagerungstemperatur des Umfeldes sollte mindestens zwischen 1 °C bis 40 °C liegen und die Luftfeuchtigkeit höchstens 80% betragen.
- ✓ Für Schäden die während des Transports auftreten übernimmt unsere Firma keinerlei Haftung. Der Kunde kann auf eigenen Wunsch eine Transportversicherung abschließen. Die Kosten für die Versicherung übernimmt generell die Transportfirma.
- ✓ Am Produkt das Sie gekauft haben wurde von unserer Firma in Übereinstimmung mit den internationalen Normen (CE, TSE, ISO 9001, Gazmer) die Endkontrolle durchgeführt. Jeglicher Fabrikationsfehler besteht nicht. Für Schäden die beim Transport und/oder Montage die nicht durch den autorisierten technischen Service vorgenommen wurden oder die durch Fehler des Benutzers entstehen, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst.
- ✓ Das Gerät kann nur von unten angehoben werden. Dafür geeignet sind Transpaletten und Gabelstapler. Niemals das Gerät über die Oberdeckel anheben und/oder transportieren.
- ✓ Nach Montage der Maschine sind für die Erleichterung des Gewichts auf den Rädern und um das Gerät in der Waage auszurichten, feststellende Gelenkstützen zu verwenden und je nach Wunsch des Benutzers, jedoch mindestens ist das Gerät 10cm anzuheben und die Berührung mit dem Boden zu unterbrechen.
- ✓ Auch wenn das Zuführungsband für Teig beim Backvorgang nicht verwendet werden sollte, muss beachtet werden dieses bei der Erwärmung des „Lavash Masters“ und solange er in Betrieb ist UNBEDINGT am Laufen zu halten ist.

12. GARANTIEBEDINGUNGEN

-
- ⚠ Garantiescheine ohne Verkaufsdatum, Fabrikdaten und Bestätigung der Verkaufsfirma sind ungültig. Für die Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein vorzulegen.
 - ⚠ Das Gerät steht, mit der Voraussetzung, dass es wie in der Gebrauchs- und Wartungsanweisung montiert und benutzt wird, für Defekte die aus Material oder Benutzung von Arbeitern entstehen unter Garantie.
 - ⚠ Die Bestimmung der Defekte, deren Art und Ort für deren Beseitigung, die in den Garantieuumfang fallen, obliegen Melimex.
 - ⚠ Die zugestandene Garantie umfasst, mit der Voraussetzung, dass die Bedingungen bei der Montage, in der Gebrauchs- und Wartungsanweisung und die Garantiebedingungen erfüllt wurden, nur das Gerät für das die Garantie erteilt wurde. Darüber hinaus können, unter welcher Bezeichnung auch immer, keinerlei Rechte oder Schadensersatz geltend gemacht werden.
 - ⚠ Sollten im Garantieschein oder den Daten, wie Art des Gerätes, Modell und Seriennummer, die sich auf dem unter Garantie stehenden Gerät befinden, Abschürfungen, Ausradierungen oder Änderungen vorgenommen worden sein, umfasst die Garantie innerhalb der gewährten Frist nur Wartung und Reparaturen für Defekte die aus Mangelmaterial oder Fehlverhalten von Arbeitern entstehen. Defekte und Maschinenteile die im Umfang der Garantie liegen werden kostenlos repariert und ausgetauscht. Maschinenteile für die ein neues Teil eingesetzt wird gehören Melimex.
 - ⚠ Innerhalb der Garantiefrist dürfen Defekte ausschließlich von autorisiertem Servicepersonal des Melimex Vertragsservices behandelt werden. Eingriffe von nicht autorisierten Personen bewirken die Ungültigkeit der Garantie des Gerätes.
 - ⚠ Die Montage ist vom Servicepersonal des Vertragsservices durchzuführen. Für Ortverlagerung des Gerätes ist der Service zu verständigen.
 - ⚠ Für etwaige beim Gebrauch des Gerätes auftretende Defekte ist der Vertragsservice zu verständigen.
 - ⚠ Behebung von Schäden und Defekten die bei der Beladung, Entladung oder dem Transport außerhalb der Zuständigkeit von Melimex entstehen, wird außerhalb der Garantie behandelt. Genauso liegen Schäden und Defekte, die von externen Faktoren bei der Verwendung des Gerätes verursacht wurden, außerhalb der Garantie.
 - ⚠ Für die Beilegung von Unstimmigkeiten sind die Gerichte der Republik Türkei zuständiger Gerichtsstand.

12. GARANTIESCHEIN

GARANTİ BELGESİ

Ürünlerimiz, kullanım hatası olmaması ve Matinoks'un yetkili kıldığı servis elemanlarının dışındaki şahıslar tarafından onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik, montaj ve tretim hatalarına karşı;

1. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Ürünün tamir süresi en fazla 30 (otuz) işgünüdür. Bu süre, ürüne ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun bulunmadığı durumlarda, ürünün satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Ürünün garanti süresi içerisinde, malzeme, işçilik veya montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli veya başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Ürünün;
 - * Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içerisinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızanın üçden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması usullerinin yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanılmaması strekli kalması,
 - * Tamir için gerekli arızanın aşılması,
 - * Yetkili servis istasyonunun, servis istasyonunun bulunmadığı durumlarda arızanın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-tretimcısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketicinin ürünü ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu garanti belgesinin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan ilgili yönetmelik uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından izin verilmiştir.

ÜRÜNÜN:

Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Fatura Tarihi ve Sayısı :

SATICI FIRMANIN :

ÜNVANI :
ADRESİ :
TELEFONU :
TELEFAKSI :
TARİH -İMZA-KAŞE :

**MATİNOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK CİHAZLARI İMALAT VE TİCARET
LİMİTED ŞİRKETİ**

ÖZPETEK SANAYİ SİTESİ 1379.SOKAK NO:1 İVEDİK OSB
OSTİM /YENİMAHALLE / ANKARA

TEL: +90 312 394 56 09 FAX: +90 312 394 56 11

www.matinoks.com / info@matinoks.com

VERTRAGSSERVICES:

FIRMEN KONTAKTDATEN:

MELİMEX MAKİNA SANAYİ

1.Organize sanayi bölgesi yanı, Hanlı merkez mah. Hatip

Sok.No 16-17

ARİFİYE-SAKARYA-TÜRKEİ

E MAİL: info@melimex.net

Service +90 543 961 6340

www.melimex.net

KUNDENDIENST

MELİMEX MAKİNA SANAYİ

Sakarya Sanayi Sitesi 1272 Sk. No:9

Erenler / Sakarya

Tel.: +90 (264) 666 1 688

54200 ERENLER SAKARYA

E MAİL: servis@melimex.net

Service: +90 543 961 6340

Die normale Lebensdauer Ihres Gerätes ist von Ministerium für Industrie und Handel festgelegt und veröffentlicht: 10 Jahre. (Zusatzliste Bestimmungen für Kundendienst für Industriegüter, Amtsblatt vom 14.06.2003 mit Nr. 25138)