

***mini fırın
kullanım kılavuzu***

MF4

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun !

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.

Bu kullanım kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenilir bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Ürününüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
- Daha sonra ihtiyacınız olabileceği için kullanım kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.
- Ayrıca ürünle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyunuz.

Bu kullanım kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız.

Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

Semboller ve açıklamaları

Kullanım kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal güvenliği açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.

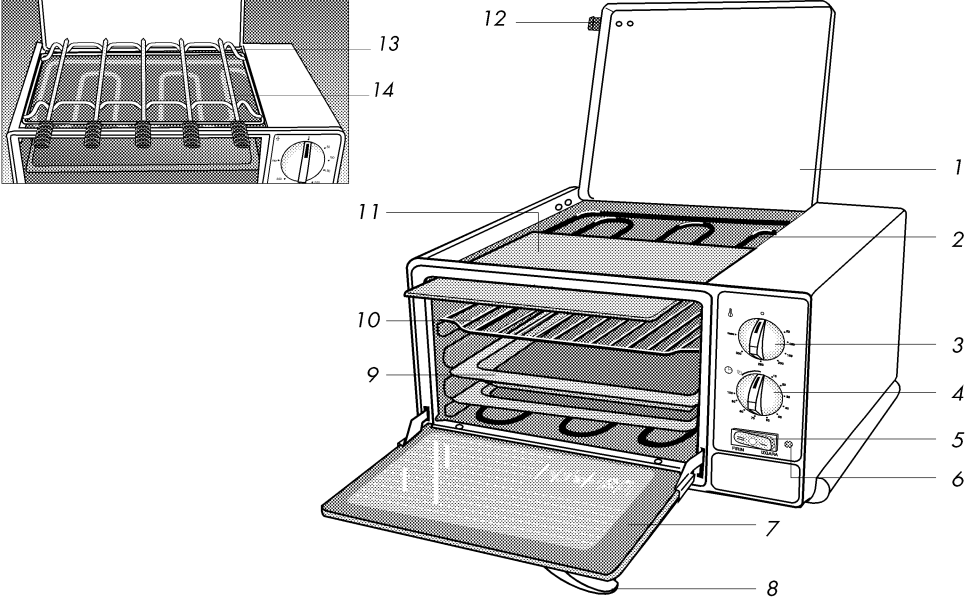


Elektrik gerilimine karşı uyarı.

İçindekiler

- 1** Mini Fırınınızın teknik özellikleri **Sayfa 3**
- 2** Mini Fırınınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları **Sayfa 4**
- 3** Mini Fırınınızın kullanımı **Sayfa 5**
- Kontrol panosunun tanıtımı5
Mini fırının kullanılması6
Izgara yapılması.....8
- 4** Bakım ve temizlik **Sayfa 11**
- Nakliye ile ilgili bilgiler.....11
- 5** Tüketici Hizmetleri Bilgileri **Sayfa 12**
- 6** Garanti Belgesi **Sayfa 13**

1 Mini fırınınızın teknik özellikleri



Dış Genişlik	: 500 mm
Dış Derinlik	: 350mm
Dış Yükseklik	: 265 mm
Besleme Gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz.
Izgara Gücü	: 2000 W
Fırın Gücü	: 1000 W
Toplam Güç	: 2000 W
Termostat	: Elektrikli, 250° C ' a kadar ayarlanabilir
Saat	: Elektrikli, 100 dakikaya kadar zaman ayarlı

1. Üst kapak
2. Izgara rezistansı
3. Termostat düğmesi
4. Saat düğmesi
5. Seçici anahtar
6. Termostat lambası
7. Ön kapak
8. Ön kapak tutamağı
9. Tepsi
10. Izgara teli
11. Üst yansıtıcı tepsi
12. Üst kapak tutamağı
13. Şiş yatağı
14. Şişler

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

2 Mini fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Fırınının kullanma voltajı 220 voltur.
- Evinizdeki sigortanın akım değeri 10 Amperden az ise, **ehliyetli bir elektrikçiye** 10 Amperlik bir sigorta bağlatınız.
- Fırınının elektrik kablosuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır.
- Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız.
- Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

• Ürününüzün elektrik kablosunu sıcak yüzeylere degecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu bundan zarar görebilir.

Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.

• Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırını 200°'de içi boş olarak 30 dakika çalıştırınız.

• Fırınız çalışırken, ısıya karşı hassas malzemelere zarar verebileceğinden; buzdolabı, bulaşık makinası vb. ürünler veya plastik yüzeyler üzerine koymayınız.

• Fırınının fişini prize taktığınızda fırın çalışmazken termostat lambası hafifçe yanabilir. Fişi ters çevirip taktığınızda bu ışık sönecektir. Bu durumun ürün güvenliği üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur.

- Fırınınızı temizlemeye başlamadan önce, fişi prizden çekiniz.
- Fırınız sıcak iken cama su damlatmayınız, cam çatlayabilir.
- Fırınınızı soğuduktan sonra kaldırınız.
- Fırınının üst kapağını kapatırken paslanmaz yansıtıcı kenarları alta gelecek şekilde yerleştiriniz.



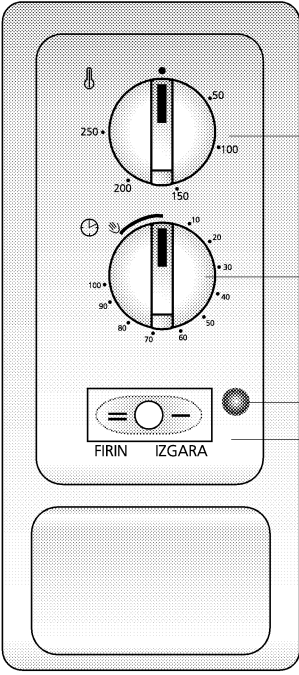
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.



Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir. Fırınız çalışırken ön cam ve metal parçalar ısındığından bu kısımlara el ile dokunmayınız. Izgara yaparken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir. **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

3 Mini fırının kullanımı

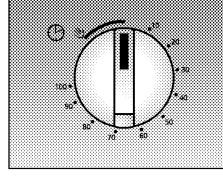
Kontrol panosunun tanıtımı



Termostat düğmesi

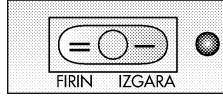
Saat düğmesi

Termostat lambası
Seçici anahtar



Saat Düğmesi

Pişirme süresini 100 dakikaya kadar ayarlayabilen elektrikli çalar bir saat vardır. Düğme ile ayarlanıp saat ibresi yönünde (sağa doğru) çevrilerek çalıştırılır. Ayarlanan süre bitiminde "çınn" sesi duyulur ve elektrik akımı otomatik kapanır. Fırının 100 dakikadan fazla bir süre çalıştırılması gerekiyorsa veya zamanı kendiniz ayarlamak istiyorsanız düğmeyi manuel pozisyona " " getiriniz. Bu durumda saat elektrik devresini kesmez. Fırını kapatmak için saati sıfırlayınız veya seçici anahtar "0" konumuna getiriniz.



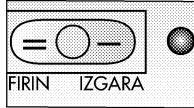
Seçici Anahtar

Fırındaki ısıtıcılar (rezistanslar) kumanda eder ve 3 pozisyonludur.

0 : Kapalı

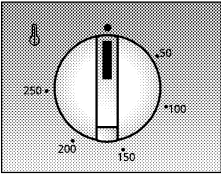
I : Izgara konumu: Üst rezistans devrede; çekilen güç 2000W)

II : Fırın konumu: Alt ve üst rezistans devrede; çekilen güç 1000 W



Termostat lambası:

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



Termostat Düğmesi

50-250 °C'a kadar sıcaklığı ayarlayan termostat kumanda eder.

Saat ve termostat düğmesi ile seçici anahtar beraber açılmadan ısıtıcılar devreye girmez.

Mini fırının kullanımı

Fırınızdada altta ve üstte olmak üzere iki adet ısıtıcı (rezistans) vardır.

☛ Seçici anahtar “ I ” pozisyonunda iken üst ısıtıcı (ızgara rezistansı) devreye girer.

☛ Seçici anahtar “ II ” pozisyonunda iken alt ve üst ısıtıcı devreye girer.

Saati açıp, seçici düğmeyi ızgara “ I ” veya fırın “ II ” konumuna getirdikten sonra termostat düğmesini önerilen konuma getiriniz.

Saat ve termostat düğmesi ile seçici anahtar beraber açılmadan ısıtıcılar devreye girmez.

Fırında pişirme yaparken üst yansıtıcı tepsi kesinlikle yerinde olmalıdır.

Fırını kullanırken üst yüzey ısınabilir.

Fırın üzerinde eriyebilecek malzeme bırakmayınız.

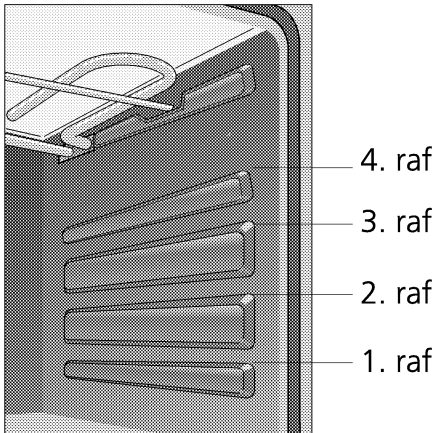
Fırın konumunda pişirme yapmak

- ☛ Fişi topraklı prize takınız.
- ☛ Saati ayarlayınız.
- ☛ Seçici anahtar “ II ” konumuna getiriniz.
- ☛ Termostat düğmesini pişirme tablosunda önerilen konuma getiriniz (termostat lambası yanacak).
- ☛ 6 - 7 dakika ön ısıtma yapınız.
- ☛ Ön ısıtma sonrası yemeğinizi tabloda verilen raf konumuna yerleştiriniz.
- ☛ Zaman saatini tablodaki süreye ayarlayınız.
- ☛ Süre sonunda saat çalacak ve elektrik akımı otomatik olarak kesilecektir.
- ☛ Yemeğinizi kontrol ederek, seçici anahtar “ 0 ” konumuna getiriniz.
- ☛ **Pişirme için aynı anda 2 tepsi kullanmayınız.**

Fırın konumunda pişirme tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (dak.)	Raf Konumu
Yaş Pasta	170	25 -35	2 - 3
Üzümlü Pasta	170	20 -30	2 - 3
Elmalı Pasta	170	20 - 25	2 - 3
Meyvalı Turta	170	20 - 30	2 - 3
Hafif Pasta	170 - 200	20 - 30	2 - 3
Şekerli Kurabiye	140	20 - 35	2 - 3
Çörek	170 - 200	20 - 30	2 - 3
Börek	200	25 - 35	2
Kek	170	25 - 35	2 - 3
Bisküvi	170	15 - 25	2 - 3
Kuzu Eti	230	25 (*)	2
Koyun Eti	250	30 - 40 (*)	2
Dana Eti	250	40 - 50 (*)	2
Piliç (Parçalı)	230	25 - 35	2
Balıklar	230	25 - 35	2 - 3
Hindi	250	30 - 40	2
Makarna (fırında)	200	20 - 30	2 - 3
Talaş Böreği	230 - 250	15 - 25	2 - 3

(*) 500 g pişirmeye uygun



* Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

* Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir.

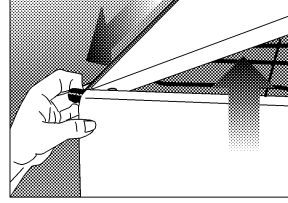
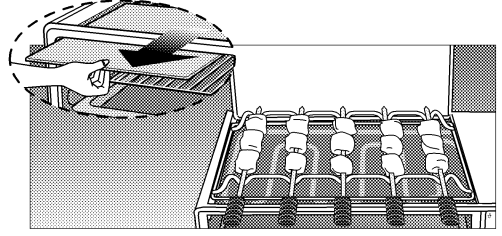
* Pişirmeye başlamadan önce 6-7 dakika ön ısıtma yapınız.

Şiş ve ızgara yaparken dikkat edilecek noktalar:

1. Fırınınızın üstünde (mangal tipi) şiş veya ızgara yapabilirsiniz. Ayrıca ızgara işlemini fırınınızın içinde de yapabilirsiniz. Bu durumda üst kapak hep açık bırakılacaktır veya çıkarılacaktır. Ön kapak açık bırakılacaktır.
2. Saat ve termostat düğmesi ile seçici anahtar beraber açılmadan ısıtıcı devreye girmez.
3. Fırın içinde veya üstünde ızgara yapmadan önce yağların toplanması için fırın tepsisini 3. veya 4. rafa sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koymanız faydalı olacaktır.

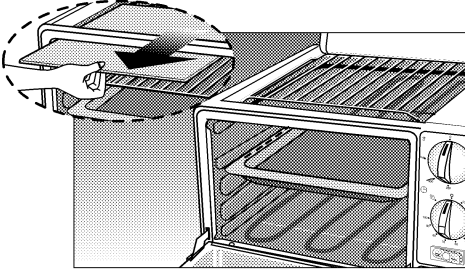
Fırın üstünde şiş veya ızgara yaparken, eriyip tepside biriken yağlar alev alabilir. Önceden gerekli tedbirleri alınız. Fırın üstünde şiş veya ızgarayı perdelerden ve örtülerden uzak bir alanda yapınız. Alev alan yağa asla su dökmeyiniz. Alevin sönmesi için, üzerini kalın bir örtü ile örtünüz.

Fırın üstünde şiş yapmak (Mangal tipi)



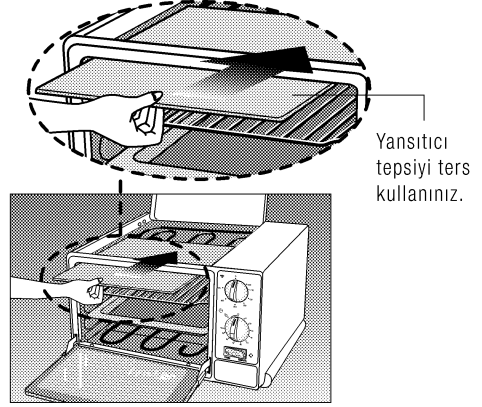
- * Üst kapağı açınız veya şekilde görüldüğü gibi mandala basıp çıkarınız.
- * Fırın soğuk iken, üst yansıtıcı tepsiyi öne doğru çekerek çıkarınız.
- * Şiş yatağını şekilde görüldüğü gibi üst kısma yerleştiriniz.
- * Yağların toplanması için fırın tepsisini 3. veya 4. rafa sürünüz ve içine bir miktar su koyunuz.
- * Saat düğmesini manuel " " konumuna getiriniz.
- * Seçici anahtar ızgara " I " konumuna getiriniz.
- * Termostat düğmesini "250" konumuna getiriniz (termostat lambası yanacak).
- * 2-3 dakika sonra hazırladığınız şişleri, şiş yatağına yerleştiriniz.
- * Pişirme bittiğinde seçici anahtar, termostat düğmesini ve saat düğmesini " 0 " konumuna getiriniz.

Fırın üstünde ızgara yapmak (mangal tipi)












- * Üst kapağı açınız veya çıkarınız.
- * Üst yansıtıcı tepsiyi çekip alınız.
- * Üst kısma ızgara telini şekilde görüldüğü gibi yerleştiriniz.
- * Yağların toplanması için fırın tepsisini 3. veya 4. rafa sürünüz ve içine bir miktar su koyunuz.
- * Saat düğmesini manuel "🕒" konumuna getiriniz.
- * Seçici anahtar ızgara "I" konumuna getiriniz.
- * Termostat düğmesini "250" konumuna getiriniz (termostat lambası yanacak).
- * 2 - 3 dakika sonra kızartacağınız malzemeleri ızgara üzerine diziniz.
- * Pişirme bitiminde seçici anahtar, termostat düğmesini ve saat düğmesini "0" konumuna getiriniz.

Fırın içinde ızgara yapmak



- * Üst kapağı açınız.
- * Izgara için uygun raf seçiniz (3. veya 4. raf). Izgara yapacağınız malzeme ile üstteki ızgara rezistansı arasında en az 3 cm mesafe bırakınız.
- * Yağların toplanması için fırın tepsisini alt raflardan birine sürünüz ve içine bir miktar su koyunuz.
- * Saati manuel "🕒" konumuna getiriniz.
- * Seçici anahtar ızgara "I" konumuna getiriniz.
- * Termostat düğmesini "250" konumuna getiriniz (termostat lambası yanacak).
- * 2-3 dakika sonra kızartacağınız malzemeleri ızgara üzerine diziniz.
- * Ön kapağı açık tutunuz. Kapatmayınız.
- * Pişirme bittiğinde seçici anahtar, termostat düğmesini ve saat düğmesini "0" konumuna getiriniz.

Izgara yapma tablosu

Yemekler	Pişirme süresi	Raf Konumu
Biftek	5 - 10 dak / bir taraf	 3
Bonfile	4 - 9 dak / bir taraf	 3
Kuzu Pirzola	4 - 9 dak / bir taraf	 3
Dana Pirzola	5 - 10 dak / bir taraf	 3
Köfte	4 - 9 dak / bir taraf	 3
Piliç(parçalı)	13 - 18 dak / bir taraf	 3
Balık Fileto	10 - 15 dak / bir taraf	 3
Balık Izgara	8 - 13 dak / bir taraf	 3
Sardalya Izgara	10 - 16 dak / bir taraf	 3
Şiş (kuzu)	18 dak.	şışte (fırın üstünde)

4 Bakım ve temizlik

Bakım ve temizlik

1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Temizliğe fırın soğuduktan sonra başlayınız.
3. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye, boyalı ve plastik yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz. **Tanecikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.**
4. Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.
5. Ürününüzü temizlerken telli bulaşık süngeri, ovma teli gibi malzemeler kullanmayınız.
6. Fırın temizlendikten sonra, iç kısımları kuruyuncaya kadar fırın kapağını açık tutunuz.
7. Dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
8. Fırınınızı kesinlikle su dolu lavabo içinde veya akan musluk altında yıkamayınız.

Nakliye ile ilgili bilgiler

1. Mümkünse orijinal kutusu ile taşıyınız, kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.
2. Orijinal kutusu yok ise, tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında meydana gelecek hareketini önlemek için bantlayınız veya kağıt ile fırın içine sıkıştırınız ve ön kapağı bantlayınız.
3. Ön kapak camına ve diğer yüzeylere gelebilecek darbelere karşı önlem alınız. Üzerine kendi ağırlığının üzerinde yük koymayınız.
4. Taşıma sırasında ürünü normal konumda tutunuz.

5 Tüketici Hizmetleri Bilgileri

Değerli Müşterimiz,

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

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 88 88

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

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arçelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 81719Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

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



mini fırın

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocak'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

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

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

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

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

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

Üretici firma: Arçelik A.Ş.

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

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

ARÇELİK Çağrı Merkezi
ARÇELİK A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950
Tuzla/İSTANBUL Fax: (0-216) 423 23 53

ARÇELİK Mini Fırın 'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

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

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

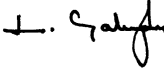
-Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.

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

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

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YRD.



Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 86442 no'lu ve 06.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. **Bu bölümü, ürünün aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir**