

*mini fırın  
kullanım kılavuzu*

*ARMF 5*

# 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**

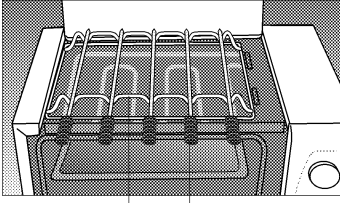
Kontrol panosunun tanıtımı .....	5
Mini fırının kullanılması .....	6
Izgara yapılması .....	8

## **4** Bakım ve temizlik **Sayfa 11**

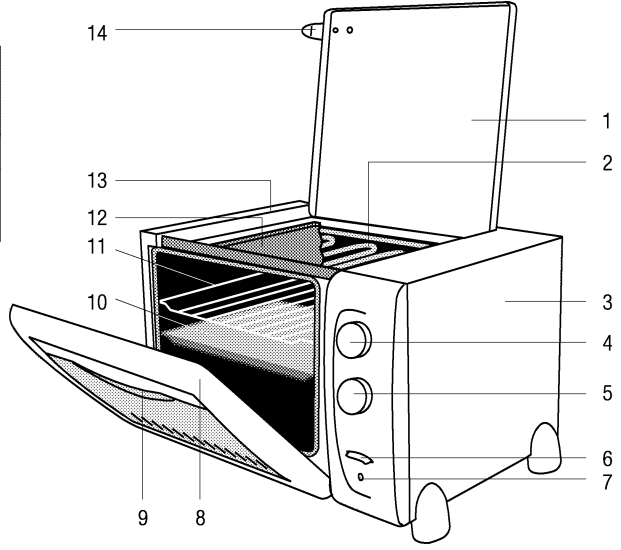
Nakliye ile ilgili bilgiler .....	11
-----------------------------------	----

## **5** Tüketici Hizmetleri Bilgileri **Sayfa 12**

# 1 Mini fırınınızın teknik özellikleri



15 16



Dış Genişlik	: 530 mm
Dış Derinlik	: 395 mm
Dış Yükseklik	: 310 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. Sağ yan duvar
4. Termostat düğmesi
5. Saat düğmesi
6. Seçici anahtar
7. Termostat lambası
8. Ön kapak
9. Ön kapak tutamağı
10. Tepsi
11. Izgara teli
12. Üst yansıtıcı tepsi
13. Sol yan duvar
14. Üst kapak tutamağı
15. Şiş yatağı
16. 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.

Fırınınızın kullanma voltajı 220 voltuttur. Evinizdeki sigortanın akım değeri 10 Amperden az ise, **ehliyetli bir elektrikçiye** 10 Amperlik bir sigorta bağlatınız.

Fırınınızın 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 değecek 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.**

Fırınınızın 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.

Fırınınız sıcak iken cama su damlatmayınız, cam çatlayabilir.

Fırınınızı soğuduktan sonra kaldırınız.

Fırınınızın üst kapağını kapatırken paslanmaz yansıtıcı kenarları alta gelecek şekilde yerleştiriniz.

Fırınınızın üst kapağını kapatırken üst yansıtıcı tepsinin yerine oturduğuna dikkat ediniz, (yansıtıcı takıp çıkarma tarifi syf. 9) delikler öne veya arkaya 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.

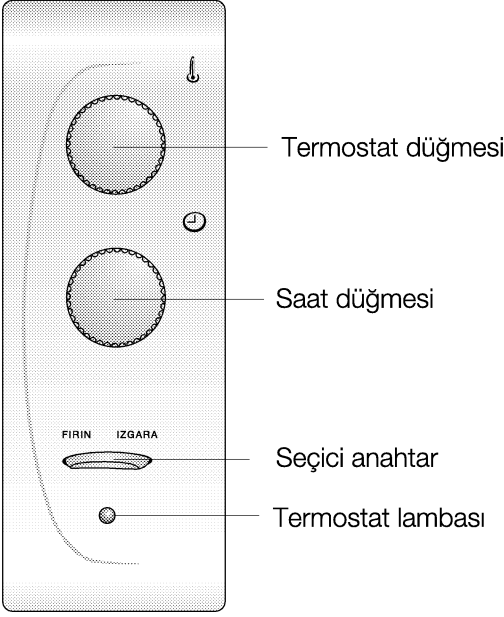


Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Ambalaj

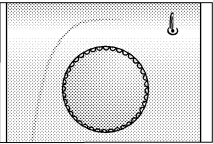
malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir. Fırınız çalışırken ön cam ve metal parçalar ısındığından bu kısımlara el ile dokunmayınız. Izgara yaparken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir. **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

### 3 Mini fırınının kullanımı

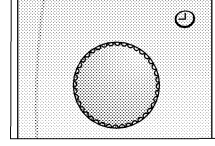
#### Kontrol panosunun tanıtımı




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

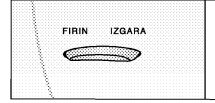


**Termostat Düğmesi**  
100-250 °C'a kadar sıcaklığı ayarlayan termostati kumanda eder.



**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.



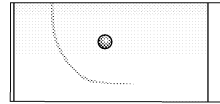
**Seçici Anahtar**  
Fırındaki ısıtıcıları (rezistanslar)

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 değer altına düştüğünde termostat tekrar devreye girer ve lamba yanar.

## Mini fırının kullanımı

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

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

Seçici anahtar “ **fırın** ” 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 “ **fırın** ” konumuna getiriniz.

Termostat düğmesini pişirme tablosunda önerilen konuma getiriniz (termostat lambası yanacak).

10 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.

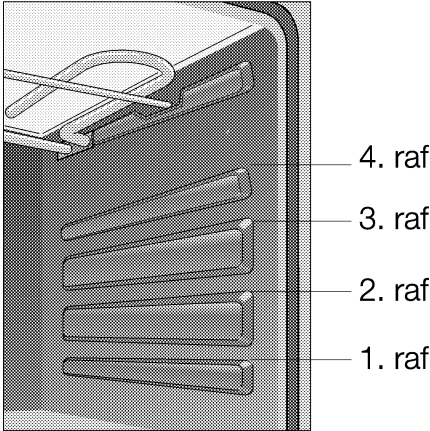
Yemeğinizi kontrol ederek, seçici anahtar “ **0** ” konumuna getiriniz.

**Pişirme için aynı anda 2 tepsi kullanmayınız.**

## Fırın konumunda pişirme tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (dak.)	Raf Konumu
Yaş Pasta	170	20 -40	2 - 3
Üzümlü Pasta	170	20 -35	2 - 3
Elmalı Pasta	170	20 - 30	2 - 3
Meyvalı Turta	170	20 - 35	2 - 3
Hafif Pasta	170 - 200	20 - 35	2 - 3
Şekerli Kurabiye	140	20 - 40	2 - 3
Çörek	170 - 200	20 - 35	2 - 3
Börek	200	25 - 40	2
Kek	170	20 - 40	2 - 3
Bisküvi	170	15 - 30	2- 3
Kuzu Eti	230	40 (*)	2
Koyun Eti	260	35 - 60 (*)	2
Dana Eti	260	40 - 55 (*)	2
Piliç (Parçalı)	230	35 - 50	2
Balıklar	230	30 - 45	2 - 3
Hindi	260	35 - 60	2
Makarna (fırında)	200	25 - 40	2 - 3
Talaş Böreği	230 - 260	15 - 30	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 10 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 ve ön kapak açık bırakılmalıdır.

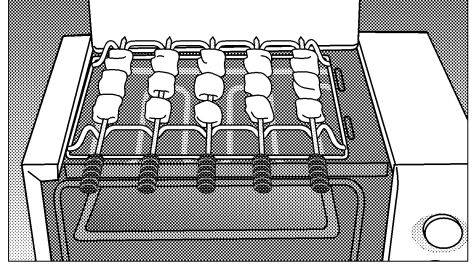
**Dikkat! Izgara veya şiş yaparken ön kapağı açık konumuna getirmezseniz fırınınız çalışmayacaktır. Bu özellik fırınınızın kapak camını ve plastik parçalarını korumak için size sunulan önemli bir avantajdır.**

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 yanıcı tepsiyi çıkarınız. Bunun için, fırın soğuk iken elinizi fırının içine sokarak tepsiyi ön kenarından yukarı doğru kaldırınız.

Fişli topraklı prize takınız.

Üst yansıtıcı tepside boşalan yere şiş yatağını şekilde görüldüğü gibi yerleştiriniz.

Fırın tepsisini 3. veya 4. rafa sürünüz.

Saat düğmesini manuel " 2 " konumuna getiriniz.

Termostat düğmesini " max " konumuna getiriniz.

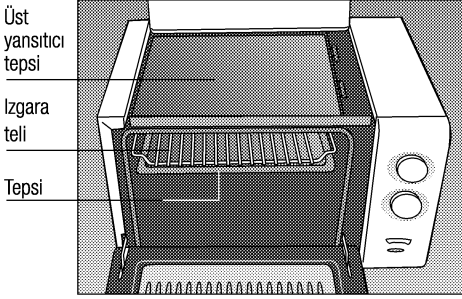
Seçici anahtar " Izgara " konumuna getiriniz.

5 dakika sonra şişleri, şiş yatağına yerleştiriniz.

Pişirme bittiğinde seçici anahtar " 0 " konumuna getiriniz.

Fırınınızı temizledikten sonra üst yansıtıcı tepsiyi yerine yerleştirirken tepsi üzerinde bulunan deliklerin öne veya arkaya gelmesine dikkat ederek, sol yan duvara bitişik olacak şekilde yerleştiriniz.

## Fırın içinde ızgara yapmak



Fişi topraklı prize takınız.

Yansıtıcı tepsinin yerinde olmasına dikkat ediniz.

Saati manuel “☁” konumuna getiriniz.

Seçici anahtar “**ızgara**” konumuna getiriniz.

Termostat düğmesini “**max**” konumuna getiriniz.

**5 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtmadan sonra,**

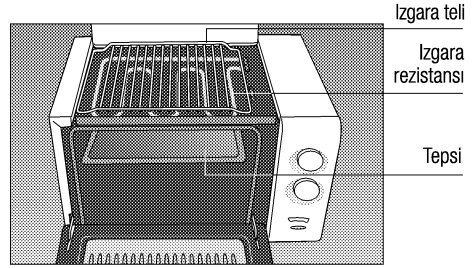
Pişiyeceğinizi yerleştirmeden önce ızgaranızı yağlayınız.

Izgara telini şekilde görüldüğü gibi tepsi içine yerleştiriniz.

Izgara için uygun raf seçiniz (3. veya 4. raf ) Izgara yapacağınız malzeme ile ızgara rezistansı arasında en az 3 cm mesafe bırakınız.

Pişirme bittiğinde seçici anahtar “**0**” konumuna getiriniz.

## Fırın üstünde ızgara yapmak (mangal tipi)



Üst yansıtıcı tepsiyi çıkarınız. Bunun için;

Fırın soğuk iken elinizi fırının içine sokarak tepsiyi ön kenarından yukarı doğru kaldırınız.

Üst yansıtıcı tepside boşalan yere 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**” konumuna getiriniz.

Termostat düğmesini “**max**” konumuna getiriniz

**5 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtmadan sonra,**

Pişiyeceğinizi yerleştirmeden önce ızgaranızı yağlayınız.

Pişirme bitiminde seçici anahtar “**0**” konumuna getiriniz.

Fırınızı temizledikten sonra üst yansıtıcı tepsiyi yerine yerleştirirken tepsi üzerinde bulunan deliklerin öne veya arkaya gelmesine dikkat ederek, sol yan duvara bitişik olacak şekilde yerleştiriniz.

## Izgara yapma tablosu

Yemekler	Izgara zamanı	Tavsiye edilen raf konumu
Biftek	8-17 dak/bir taraf	3-4
Bonfile	8-17 dak/bir taraf	3-4
Kuzu pirzola	8-15 dak/bir taraf	4
Dana pirzola	8-17 dak/bir taraf	4
Köfte	6-13 dak/bir taraf	4
Piliç (Parçalı)	15-25 dak/bir taraf	3-4
Balık fileto	12-21 dak/bir taraf	4
Balık ızgara	12-23 dak/bir taraf	3-4
Sardalya ızgara	12-23 dak/bir taraf	4

## 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.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.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 uymanızı rica ederiz.

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





# mini fırın

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Mini Fırın'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 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arzısının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Ancak;

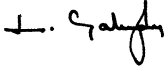
Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması.

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizin birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme bedel iadesi veya ayıp oranında indirim 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 Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



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 823 no'lu ve 05.04.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. **Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir**