



*Et kıyma makinesi
Kullanma kılavuzu*

K 1768



Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Sembollerin anlamları

Bu kullanma kılavuzunun çeşitli kısımlarında aşağıdaki semboller kullanılmıştır:



Cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler ve faydalı tavsiyeler.



Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar.

Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde) doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.



PCB içermez.

İÇİNDEKİLER

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 4-7

1.1 Genel güvenlik	4
1.2 AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması . . .	7
1.3 Ambalaj bilgisi	7
1.4 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	7

2 Et kıyma makineniz 8-9

2.1 Genel bakış	8
2.1.1 Kontroller ve parçalar	9
2.1.2 Teknik veriler	9

3 Kullanım 10-12

3.1 Kullanım amacı	10
3.2 İlk kullanım	10
3.3 Kurma ve çalıştırma	10
3.3.1 Kıyma işlemi	10
3.4 Domates püresi	11
3.5 Sucuk / sosis veya içli köfte yapma aparatı	11
3.6 Geri sarma düğmesi	12
3.7 Otomatik devre kesici	13

4 Temizlik ve bakım 14

4.1 Temizlik	14
4.1.1 Bakım	14
4.2 Saklama	14

5 Tüketici hizmetleri 15

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.

Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

1.1 Genel güvenlik

- Bu cihaz, uluslararası güvenlik standartlarına uygundur.
- Cihazın kısıtlı fiziksel, duyuşal, zihinsel kapasiteye sahip olan ya da bilgi ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilmesi için gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimatları ve tehlikeleri anlamaları gerekir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri, başlarında bir büyük olmadığı sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Elektrik kablosu, cihaz veya cihazın bıçağı hasarlıysa kullanmayın. Yetkili servise başvurun.
- Sadece orijinal parçaları veya üretici tarafından tavsiye edilen parçaları kullanın.
- Cihazı parçalarına ayırmayın.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Şebeke güç kaynağınız cihazın tip etiketinde belirtilen bilgilere uygun olmalıdır.
- Cihazı topraklı prizde kullanın.
- Cihazı uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Cihazın fişini çıkartırken kablосundan çekmeyin.
- Temizlik, sökme, aksesuar yerleştirme işlemlerinden önce cihazın fişini prizden çekin ve tamamen durmasını bekleyin.
- Elleriniz nemli veya ıslakken cihazın fişine dokunmayın.
- Temizlik sonrasında, elektriğe bağlamadan ve parçalarını takmadan önce, cihazı ve tüm parçalarını kurutun.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.
- Cihazı veya parçalarını sıcak yüzeylerin üzerinde veya yanında çalıştırmayın ya da bu yüzeylerin üstüne koymayın.
- Cihazı sabit ve düz bir yüzey üzerinde kullanın.
- Cihaz kullanımdayken yanından ayrılmayın.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- İşlemden geçireceğiniz malzemeyi besleme borusuna eliniz, parmaklarınız veya herhangi bir başka nesne (çatal, bıçak vb.) ile itmeyin. Sadece iticiyi kullanın.
- Cihaz yanlış kullanım nedeniyle yaralanmaya sebep olabilir. Cihazı kullanırken ya da temizlik, bakım sırasında çok dikkatli olun.
- Besleme borusuna çok fazla et itmeyin. Cihazın aşırı yüklenmesine yol açar.
- Cihazda kemik, kırkırdak gibi sert malzemeleri işlemden geçirmeyin.
- Ambalaj malzemelerini saklıyorsanız çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- Cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve elektrik kablolarını, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

1.2 AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

1.3 Ambalaj bilgisi



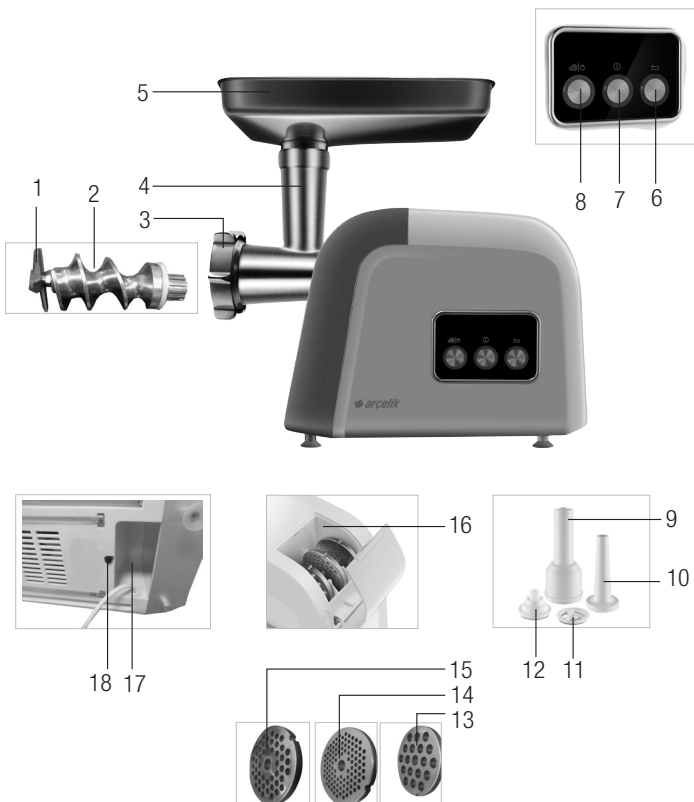
Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

1.4 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Kullanımdan sonra cihazı kapatın ve fişini prizden çıkarın.

2 Kıyma makineniz

2.1 Genel bakış



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

2 Kıyma makineniz

2.1.1 Kontroller ve parçalar

1. Bıçak
2. Spiral sürücü
3. Kıyma başlığı
4. Besleme borusu
5. Çıkarılabilir tepsi
6. Geri sarma düğmesi
7. Açma / Kapama düğmesi
8. Kıyma / Domates püresi hazırlama düğmesi
9. İtici
10. Sucuk ve sosis yapma aparatı
11. Ayırıcı
12. İçli köfte aparatı
13. Büyük kıyma disk
14. Küçük kıyma disk
15. Orta kıyma disk
16. Disk saklama yeri
17. Kablo saklama yeri
18. Devre kesici düğme

2.1.2 Teknik verier



Bu ürün, 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC ve 2011/65/EU Avrupa direktiflerine uygundur.

Güç kaynağı:

220-240 V ~, 50/60 Hz

Güç: 850 W

Teknik ve tasarım değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

3 Kullanım

3.1 Kullanım amacı

Cihaz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, profesyonel kullanım için uygun değildir. Cihazı amacının dışında hiçbir amaç için kullanmayın.

3.2 İlk kullanım

1. İlk kullanımdan önce cihazın parçalarını temizleyin (bkz. 4.1).

3.3 Kurma ve çalıştırma

1. Besleme borusunun (4) içine spiral sürücüyü (2), dişli kısmı içe gelecek şekilde yerleştirin.
2. Spiral sürücünün (2) ucuna, keskin kenarı dışarı bakacak şekilde bıçağı (1) yerleştirin. Yerine tam oturtun.
3. Kullanmak istediğiniz kıyma diskini (13-14-15), üzerindeki çeltikler besleme borusunda (4) bulunan çıkıntının üzerine oturacak şekilde yerleştirin.
4. Kıyma başlığını (3) besleme borusuna (4) saat yönünde çevirerek iyice oturtun.
5. Besleme borusunun (4) ince olan kısmını motor ünitesine saatin ters yönünde çevirerek oturtun.

– Kilitleme ile birlikte tık sesi duyulur.

6. Tepsiyi (5), çıkıntısı aşağı bakacak şekilde besleme borusunun (4) üst kısmına yerleştirin.
7. Cihazın fişini prize takın.
8. Açma / kapama düğmesine (7) basarak cihazı çalıştırın.

3.3.1 Kıyma işlemi

1. Etleri tek parça halinde itici (9) ile besleme borusuna (4) itin.
2. Çalıştırmak için kıyma/domates püresi hazırlama düğmesine (8) basın
– Mavi ışık yanar.



Eti küçük parçalar halinde tepsinin (5) üzerine yerleştirin.



UYARI: Etleri kıyma işleminden geçirmeden önce kemik, kıkırdak ve sinirlerini temizleyin.

3. İşlem sonrasında kıyma başlığını (3) sökün.
4. Bıçağı (1) kıyma diskini ve spiral sürücüyü çıkarın.
5. Besleme borusunu çıkarmak için yanında bulunan kilit düğmesine basın ve saat yönünde çevirin.

3 Kullanım



UYARI: Cihazda donmuş et kullanmayın.

3.4 Domates püresi

1. Domateslerin kabuklarını soyun ve besleme borusuna girecek şekilde küçük parçalara ayırın.
2. Küçük parçalara ayrılmış domatesleri besleme ağzından itici yardıma hazneye atılarak ezme işlemi yapılır.
3. Çalıştırmak için kıyma/domates püresi hazırlama düğmesine (8) basın
– Kırmızı ışık yanar.



UYARI: Bu işlem sırasında bir miktar domates suyu dışarıya akabilir.

3.5 Sucuk / sosis veya içli köfte yapma aparatı

Kıyma işleminden sonra dilerseniz sucuk / sosis aparatı (10) ile zevkinize uygun lezzetler yaratabilirsiniz.



UYARI: Cihazda aparat değişikliği yapmadan önce, kapatıp, durmasını bekleyin ve fişini prizden çekin.

1. Besleme borusunun (4) üzerinde bulunan tepsiyi (5) çekerek çıkarın.
2. Daha önce kullandığınız aparatı kıyma başlığını çıkartarak besleme borusundan (4) sökün (bkz. 3.3).
3. Spiral sürücünün (2) ucuna önce ayırıcıyı (11) sonra sucuk / sosis yapma aparatını (10) veya önce şekilendiriciyi sonra içli köfte aparatını (12) yerleştirin.
4. Kıyma başlığını besleme borusuna saat yönünde çevirerek sıkıca takın.
5. Besleme borusunun (4) ince olan kısmını motor ünitesine saatin ters yönünde çevirerek oturtun.
– Kilitleme ile birlikte tık sesi duyulur.

3 Kullanım

6. Tepsiyi (5), çıkıntısı aşağı bakacak şekilde besleme borusunun (4) üst kısmına yerleştirin.
7. Açma / kapama düğmesine (7) basarak cihazı çalıştırın.

Sucuk / sosis

1. Kullanacağınız dış zarı sucuk/sosis aparatına takın. Eğer dış zar aparata yapışırsa su ile ıslatın.
2. Açma/kapama düğmesine basarak cihazı çalıştırın.
3. Daha önce kıyma işleminden geçirdiğiniz ve baharatladığınız eti tepsie yerleştirip, itici (9) yardımıyla besleme borusundan (4) geçirin.
4. Hazırladığınız karışım dış zarın içine girmeye başlayacaktır. Sucuk veya sosis istediğiniz uzunluğa eriştiğinde ip ile istediğiniz yerden bağlayabilirsiniz.

İçli köfte

1. Spiral sürücünün (2) ucuna önce şekilendiriciyi sonra içli köfte aparatını (12) yerleştirin.
2. Hazırladığınız dış harcı itici (9) yardımıyla ceviz büyüklüğünde parçalar halinde besleme borusundan (4) geçirin.

3. Şekil verilmiş dış harcın içine ayrıca hazırlamış olduğunuz kıymalı harcı yerleştirin. Açık olan uçlarını kapatın.

3.6 Geri sarma düğmesi

Kıyma işlemi esnasında cihazda herhangi bir sıkışma olursa, cihazı durdurun. “Geri sarma” düğmesine (6) basarak motorun geri sarmasını sağlayın. Sıkışma giderildikten sonra tekrar açma / kapama düğmesine (7) basarak cihazı çalıştırın.



UYARI: Kıyma başlığını yerine oturturken iyice sıkın, gevşek olmamalıdır.

Gevşek olursa parçalar hareket edeceğinden et kıyma işlemi iyi sonuç veremeyebilir.

3.7 Otomatik devre kesici

Cihaz otomatik bir devre kesiciye sahiptir. Ürünün çalışma sırasında herhangi bir sıkışma anında cihaz fazla akım çekeceğinden cihaza zarar vermemek için bu fonksiyon devreye girer, cihazın elektriğini keser ve cihaz çalışmaz. Bu durumda yapmanız gereken:

1. Cihazın fişini prizden çekin.
2. Yaklaşık 60 dakika soğumaya bırakın.
3. Cihazın altında bulunan otomatik devre kesici düğmeye (18) basın.
4. Fişi tekrar prize takın.
5. Açma / kapama düğmesine (7) basarak cihazı tekrar çalıştırın.
6. Cihaz yine çalışmıyorsa bir süre daha cihazın soğumasını bekleyip tekrar devre kesici düğmeye basın.



UYARI: Otomatik devre kesici çok sık devreye giriyorsa, yetkili servise başvurun.

4 Temizlik ve bakım

4.1 Temizlik



UYARI: Cihazı temizlemek için benzin, solvent, aşındırıcı temizleyiciler, metal nesneler veya sert fırçalar kullanmayın.

1. Cihazı kapatın ve fişini prizinden çekin.
2. Cihazdan tepsiyi (5) ve iticiyi (9) çıkarın.
3. Kilit düğmesine basın ve besleme borusunu saat yönünde çevirerek çıkarın.
4. Takma sırasının tersini uygulayarak kıyma başlığını (3), bıçağı (1), kıyma diskini (13-14-15), ayırıcı (11) / şekilendiriciyi ve spiral sürücüyü (2) sökün.
5. Tüm parçaları sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
6. Tüm parçaları iyice kurutun.
7. Kıyma diski ve bıçak (1) yağlı bir şekilde saklanmalıdır. Bu parçaları yağlayın.



UYARI: Metal parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.2 Saklama

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihaz fişinin çekildiğinden, cihazın soğuduğundan ve tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazın kablosunu altında bulunan kablo saklama yerine (17) koyun.
- Cihazı, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- İtcinin içine diğer aparatları saklayabilirsiniz (ayırıcı (11), sucuk / sosis yapma aparatı (10), içli köfte yapma aparatı (12)).
- Kıyma disklerini cihazın arka kısmında bulunan disk saklama yerinde (16) muhafaza edin.

5 Tüketici hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yarı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

**Arçelik Çağrı
Merkezi
444 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

**Diğer Numara:
0216 585 8 888**

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Ürünün kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, www.arcelik.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletilebildiği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemektedir.

Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.

Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1

Müşteri başvurusu



2

Başvuru kaydı



3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (keşif, nakliye, montaj, bilgi, onanım, değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Randevu alınıp hizmetin gerçekleştirilmesi

5

Müşteri memnuniyetinin alınması



6

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması



Garanti ile ilgili olarak müşterinin dikkat etmesi gereken hususlar

Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Diğer Hususlar;

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,*
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,*
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,*
- 4) Doğal olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen arızalar ve hasarlar,*
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,*
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanunda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar.*

Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.

Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından, ilgili mevzuatla belirlenmiş ve o mala ilişkin azami tamir süresi içerisinde düzenlenen raporla belirlenmesi ve bu raporun bir nüshasının tüketiciye verilmesi zorunludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını, ilgili mevzuatlarla belirlenmiş yetki sınırlarını gözeterek, Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir.

İmalatçı /İthalatçı: ARÇELİK A.Ş.

Menşei: P.R.C.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

Arçelik A.Ş. Karaağaç Cad. No: 2-6
34445, Sittüce / İSTANBUL
Tel.:(0-216) 585 85 85
Fax: (0-216) 423 23 53

Et kıyma makinesi



Garanti Belgesi

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a-Sözleşmeden dönme,
b-Satış bedelinden indirim isteme,
haklarından birini kullanabilir.
c-Ücretsiz onarılması isteme,
ç-Satılman ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
- 4)Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5)Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azaami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketicisi malın bedel iadesini, ayyp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Unvan : Arçelik A.Ş.
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445
Sittüce / İSTANBUL
Telefon : (0-216) 585 8 888
Fax : (0-216) 423 23 53
web adresi : www.arçelik.com.tr

Malın

Markası : Arçelik
Cinsi : Et Kıyma Makinesi
Modeli : K 1768
Seri No :
Garanti Süresi : 2 YIL
Azaami Tamir Süresi : 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YRD.

ARÇELİK A.Ş.

Satıcı Firmanın :

Unvan :
Adresi :
Telefonu :
Fax :
e-posta :
Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Fatura Tarih ve Sayısı :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Yetkilinin İmzası :
Firmanın Kaşesi :