



fritöz

K 2150

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 ürün, çevreye saygılı modern tesislerde  doğaya zarar vermeden üretilmiştir.



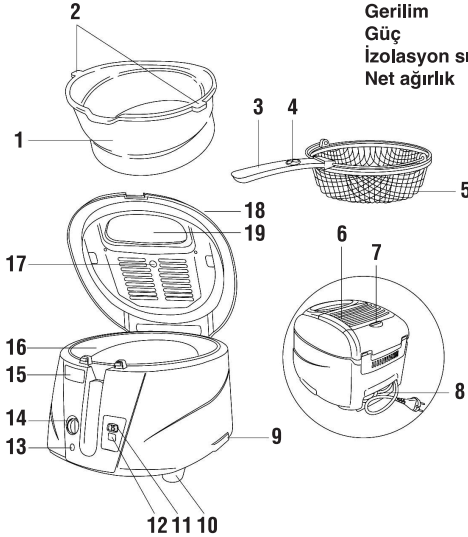
1	Güvenlik Uyarıları 2	4	Bakım ve Temizlik 13
2	Cihazınızın Teknik Özellikleri ..3	5	Sorun Giderme 14
3	Cihazınızın Kullanılması .4-12	6	Tüketici Hizmetleri.....15

- Cihazınızı, üzerinde yazılı şebeke voltajında ve topraklı prizde kullanınız.
- Cihazı ısı kaynaklarından uzak tutun.
- Cihazınızın şebeke kablosu hasarlanırsa müdahale etmeksizin Arçelik yetkili servisinde onartınız.
- Kullanım sırasında, cihazınızı ÇOCUKLARIN ERIŞEBİLECEĞİ BİR YERDE BIRAKMAYIN.
- Cihaz, küçük çocukların veya güçsüz kişilerin gözetim altında olmaksızın kullanmaları için uygun değildir.
- Ciddi yanıklara yol açmamak için yağ sıcakken, ürününüzü asla hareket ettirmeyin.
- Fritöz mutlaka çalıştırılmadan önce sıvı yağ ile doldurulmalıdır. Yağsız ısıtma olursa, cihaz işlemi sona erdirir. Bu durumda ürününüzü tekrar kullanmadan önce yetkili servise götürmeniz gerekmektedir.
- Eğer fritöz yağ akıyorsa, veya

hasarlandıysa ürününüzü yetkili servise götürünüz.

- Sepet, kızartma kazanına otomatik olarak takılır. Kırılmayı önlemek için, elle döndürerek doğru pozisyonu bulmaya çalışmayın.
- Fritözü ilk kez kullanmadan önce, çıkarılabilir kızartma kazanını, sepeti ve kapağı sıcak suyla yıkayın (öncelikle filtreleri çıkardıktan sonra) ve yıkadıktan sonra tamamını kurulayın.
- Çıkarılabilir kızartma kazanını, bölümünün eğimini takip ederek çok büyük bir dikkatle çıkarın ve takın. Bu işlemi her zaman yağ ve cihaz soğukken yapın. Kızartma kazanı yerine yerleştirildikten sonra, tamamıyla yerine yerleştiğine emin olun, aksi takdirde kapak kapatıldığında zarar görebilir.
- İlk kullanımda, kızartıcının yeni ürün olması nedeniyle bir koku yayması son derece normaldir. Bu gerçekleşirse, odayı havalandırın.

Gerilim	: 220-230 V ~ 50 Hz
Güç	: 1800 W
İzolasyon sınıfı	: I
Net ağırlık	: 4.750 kg



- 1** Kızartma kazanı
- 2** Kazan kaldırma kulpları
- 3** Sepet kulbu
- 4** Sürgü
- 5** Sepet
- 6** Filtre kapağı
- 7** Filtre kapağı kancası
- 8** Kablo bölümü
- 9** Cihazı kaldırmak için kulp
- 10** Ayak

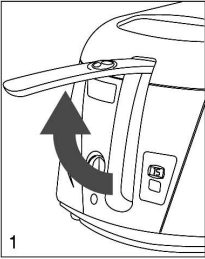
- 11** Zaman göstergesi
- 12** Zaman ayarlama düğmesi
- 13** Uyarı ışığı
- 14** Termostat ve açma/kapama düğmesi
- 15** Kapak açma düğmesi
- 16** Çıkarılabilir kızartma kazanı bölümü
- 17** Filtre denetim boşluğu
- 18** Kapak
- 19** Gözetleme penceresi

Ürünün 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.

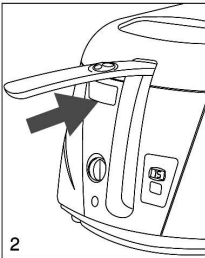
3 Cihazınızın Kullanılması

KIZARTMA KAZANININ SIVI YAĞ İLE DOLDURULMASI

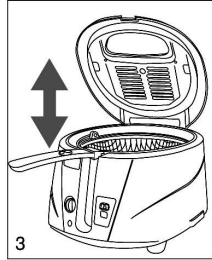
- Sepet kulpunu yukarı çekerek, sepeti en yüksek pozisyona yükselttin (Resim 1) HERZAMAN sepeti yükseltirken veya alçaltırken kapağın kapalı olduğuna emin olun.



- Kapak açma düğmesine basarak kapağı açın (Resim 2).



- Yukarı doğru çekerek sepeti çıkartın (Resim 3).



- Kızartma kazanını 1,3 litre sıvı yağ ile doldurun.

ÖNEMLİ: Yağ seviyesi her zaman maksimum ve minimum işaretleri arasında olmalıdır. Her zaman seviyeyi kızartma kazanı yerinde iken kontrol edin.

UYARI:

Sepet, fritöz dışına çıkarıldığında asla sepet kulbundaki sürgüyü geriye doğru çekmeyiniz, aksi halde sepet açılıp içindekiler dökülür. Sepet ile sepet kulpu sepet dışardayken her zaman yatay konumda kullanılmalıdır.

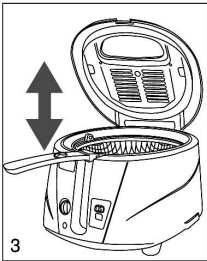
3 Cihazınızın Kullanılması

Termal kesmeye ve dolayısıyla ürününüzün çalışmamasına sebep olacağından fritözü yağ seviyesi "min" işaretinin altına düştüğünde asla kullanmayın. Böyle bir durum ile karşılaşırsanız ve ürününüzün çalışması durursa, sadece yetkili bir servis ile irtibat kurun.

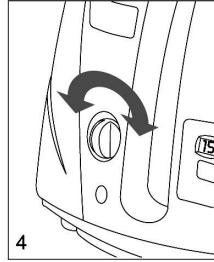
KIZARTMAYA BAŞLAMAK

1. Kızartılacak yiyecekleri fazla miktarlarda olmamak şartıyla (Bakınız Sayfa 11-12) sepete koyun (en fazla 1 kg. taze patates). En eşit kızartma, yiyecekler sepetin kenarlarına yığılıp, orta kısım daha az yoğunlukta bırakıldığında sağlanır.

2. Sepeti kulpundan tutarak ürün gövdesine yerleştiriniz (Resim 3). Sıcak yağın sıçramasını önlemek için her zaman sepeti alçaltmadan önce kapağı kapatın.



3. Termostat düğmesini istenen derece üzerinde konumlandırın ve kapağı kapatın. (Resim 4). İstenen sıcaklığa erişildiğinde, uyarı ışığı sönecektir.



4. Işık söner sönmez, sepet kulpu üzerindeki sürgüyü kendinize doğru çekerek kulbu yavaşça indirin, sepet yağın içerisine girecektir ve bir süre sonra sepet kendiliğinden dönmeye başlayacaktır.

• Sepet yağın içine girdikten hemen sonra, filtre kapağından belli bir miktarda sıcak buhar gelmesi normaldir.

3 Cihazınızın Kullanılması

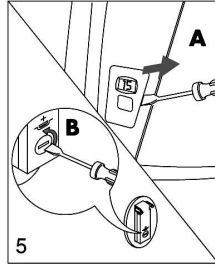
- Yiyecekler, yağa girdikten hemen sonra pişirme başlar, gözetleme penceresinin iç yüzeyi buharla kaplanır. Bu daha sonra kendiliğinden temizlenecektir.
- Kızartma süresince, sepet kulbunun yakınında birkaç damla buhar yoğunlaşması oluşması normaldir.

ZAMANLAMA

1. Zaman ayarlayıcı düğmesine basarak pişirme zamanını ayarlayın. zaman göstergesi, ayarlanan dakikaları gösterir.
2. Numaralar yanıp sönmeye başlar. Bu pişirme zamanının başladığını gösterir. Son dakika, saniyeler halinde gösterilir.
3. Eğer bir hata yapılırsa, yeni pişirme zamanı; düğmeyi 2 saniyeden fazla basılı tutarak ayarlanabilir. Gösterge sıfırlanacaktır ve işlem birinci adımdan tekrarlanabilir.
4. Zamanlayıcı 20 saniye aralıklı 2 bip sesiyle pişirme zamanının sona erdiğini belirtir. Ses sinyali durdurmak için, zaman ayarlama düğmesine basın.

ÖNEMLİ: Zaman ayarlama düğmesi cihazı kapatmaz.

ZAMAN AYARLAMA DÜĞMESİNİN PİLİNİ DEĞİŞTİRMEK (Resim 5)



- Zaman ayarlayıcısını sağ tarafından kaldırmak suretiyle yerinden çıkartın (Resim 5).
 - Pilin arkasında ki pil kapağını, serbest kalana kadar saat yönünün tersine çevirin (Resim 5B).
 - Pili, aynı tip başka bir pille değiştirin.
- Cihazın yenilenmesi veya atılması sırasında piller çıkartılmalı ve çevreye zarar vermeyecek biçimde açıklanan kurallara göre ayrıca atılmalıdır.

3 Cihazınızın Kullanılması

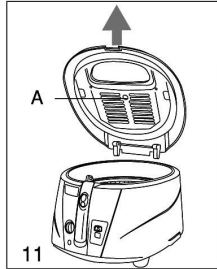
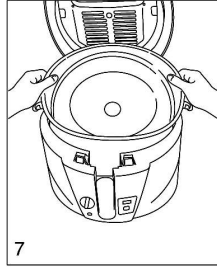
KIZARTMAYI SONA ERDİRMEK

Piştirme zamanının sonunda, gözetleme penceresinden yiyeceklerin istenen derecede kızarıp, kızarmadığını kontrol edin. Eğer piştirme tamamlandıysa, termostat düğmesini “O” konumuna çevirin. Sepeti fritözün içerisinde asılı durumda bir süre tutarak, fazla yağı aktırın.

KULLANILAN SIVI YAĞIN FİLTRE EDİLMESİ

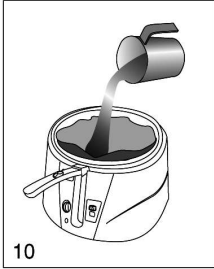
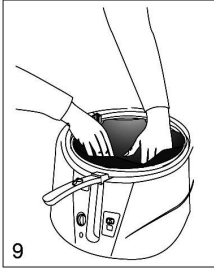
Sıvı içerisinde kalan parçacıklar yandığı ve sıvı yağın daha çabuk bozulmasına yol açtığı için; her kızartma oturumundan sonra sıvı yağı filtre etmeniz önerilir.

Yağın yeterince soğuk olduğuna emin olun (2 saat kadar bekleyin)
1. Kapağı ve çıkarılabilir kızartma kazanı kaldırma kulplarından tutarak çıkarın (Resim 7). Yağı başka bir kaba boşaltın.



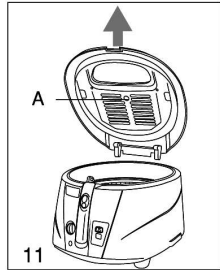
2. Bir tel süzgeç kullanarak yağı süzebilir, eğer yağ kokusuzsa ve özelliğini yitirmediyse sonraki kızartmalarda süzdüğünüz bu yağı kullanabilirsiniz.

3 Cihazınızın Kullanılması



KOKU ÖNLEYİCİ FİLTREYİ DEĞİŞTİRMEK

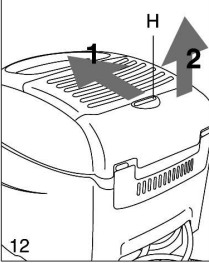
Zaman geçtikçe, kapak içerisinde yer alan koku önleyici filtreler etkilerini kaybederler. Filtre rengini değiştirdiğinde (Resim 11'de kapağın içinde ki filtre denetim boşluğundan görülebilir), yenilenmelidir.



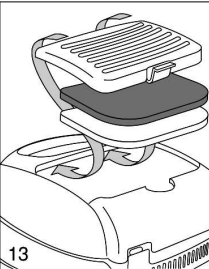
Önemli: Yağ bir kez süzildükten sonra, fritözün içerisinde saklanabilir. Ancak, eğer fritöz belli bir zaman için yeniden kullanılmayacaksa, yağın kötüleşmesini önlemek için; yağı kapalı bir kapta saklamanız tavsiye edilir. Balık ve diğer yiyecekleri kızartmak için kullanacağınız yağları ayrı tutmak pratik olacaktır.

3 Cihazınızın Kullanılması

Yenilemek için, filtre kapağı kancasını (Resim 12); 1 numaralı ok yönünde çekip, 2 numaralı ok yönünde kaldırarak kapağı açın. Filtreyi değiştirin.



Önemli: Filtrenin beyaz renkli kısmı metal kısmın üzerine gelmeli (Resim13) ve filtrenin siyah renkli kısmı mutlaka yukarı bakmalıdır. Filtre kapağı yerleştirin ve ön kancaların doğru olarak resim 13'de gösterildiği gibi yerleştirildiğine emin olun.



PİŞİRME İPUÇLARI

SIVI YAĞLARIN ÖMRÜ NE KADARDIR?

Sıvı yağ asla minimum seviyesinin altına düşmemelidir. Aralıklarla tamamen yenilenmelidir. Sıvı yağların ömrü, kızartılan yiyeceklere bağlıdır. Örneğin, ekmekli yiyecekler, yağ daha fazla kirletir. Her fritözde olduğu gibi, yağ tekrar tekrar ısıtılırsa kötüleşir! Filtre edildiği halde yağ, düzenli olarak değiştirilmelidir. Dönen sepet fritözün sadece az miktar yağ ile çalışmasına olanak tanır. Piyasadaki diğer fritözler ile kıyaslandığında atılan yağ miktarının %50 oranında azalması avantajını sağlar.

NASIL DOĞRU KIZARTMA YAPILIR?

- Her tarif için önerilen sıcaklığa uymak önemlidir. Eğer sıcaklık çok düşükse, kızartılan yiyecekler yağ çeker. Eğer çok yüksek ise, yiyeceklerin üzeri hemen kabuklaşır fakat içleri çiğ kalır.

- Küçük miktarlarda yiyecek kızartılacağı zaman, kızartma derecesi daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.
- Kızartılacak yiyecekleri yağın içine sokmadan önce, yağın doğru sıcaklığa erişmesini bekleyin (ışık söndüğü zaman).
- Sepeti aşırı doldurmayın. Bu yağ sıcaklığının aniden düşmesine ve yiyeceklerin aşırı yağlı ancak kızarmamış olmasına neden olur.
- Yiyeceklerin yeterince ince veya kalın olduğuna emin olun. Kalın parçaların içi kötü pişer, ancak

Kalınlık homojen ise, tüm parçalar aynı şekilde ve aynı anda pişer.

- Yağ sıçramasını önlemek için, yiyecekleri sıvı yağın içerisine sokmadan önce tamamen kuru olduklarından emin olun. Nemli yiyecekler ayrıca, piştikten sonra da sulu olurlar (özellikle patatesler). Yüksek su içeriğine sahip yiyecekler (balık, et, sebzeler) ideal olarak ekmeklenmeli veya unlanmalıdır. Fazla ekmeğin veya unun yağa sokulmadan önce alındığından emin olun.

3 Cihazınızın Kullanılması

DONMAMIŞ YİYECEKLERİN KIZARTILMASI

Yiyeceğin cinsi		Max. miktar	Sıcaklık (°C)	Zaman (Dakika)
Patates	En iyi kızartma için gereken miktar	500	190	7-8
	En fazla miktar (Güvenlik limiti)	1000	190	14-16
Balık	Kalamar	500	160	9-10
	Canestrelli	500	160	9-10
	Jumbo karides	600	160	7-10
	Sardunya	500-600	170	8-10
	Mürekkkep balığı	500	160	8-10
	Dil balığı (3)	500-600	160	6-7
Et	Dana pizola (2)	250	170	5-6
	Tavuk pizola (3)	300	170	6-7
	Köfte (8-10)	400	160	7-9
Sebze	Enginar	250	150	10-12
	Karnabahar	400	160	8-9
	Mantar	400	150	9-10
	Patlıcan	300	170	11-12
	Kabak	200	170	8-9

Piştirme zaman ve sıcaklık değerleri ortam sıcaklığına, gıdanın, yağın çeşidine ve kişisel tercihlere göre değişiklik gösterebilir.

3 Cihazınızın Kullanılması

DONMUŞ YİYECEKLERİN KIZARTILMASI

- Donmuş yiyecekler çok düşük sıcaklıktadırlar. Bu sıvı yağın ısısında dikkate değer bir düşüşe neden olur. Bu nedenle; iyi sonuçlar için, aşağıda ki tabloda önerilen miktarları geçmemeniz tavsiye edilir.
- Donmuş yiyecekler genellikle buz kristalleriyle kaplıdır. Pişirmeden

önce, bunlar sepeti sallayarak giderilmelidir. Yağın kaynamasını ve taşmasını önlemek için sepeti kızartma yağına çok yavaş sokun.

Pişirme zamanlamaları yaklaşıktır. Kızartılacak yiyeceklerin başlangıç ısıları ve donmuş yiyecek üreticisinin önerdiği sıcaklıklara göre değişiklik gösterebilir.

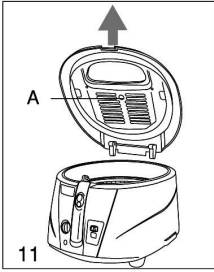
Yiyeceğin cinsi		Max. miktar	Sıcaklık (°C)	Zaman (Dakika)
Patates	En iyi kızartma için gereken miktar	180 (*)	190	3-4
	En fazla miktar (Güvenlik limiti)	500	190	6-7
Patates kroket		500	190	7-8
Balık	Morino parçalar	300	190	4-6
	Karides	300	190	4-6
Et	Tavuk pizola	200	180	6-8

ÖNEMLİ: Sepeti indirmeden önce, kapağın sıkıca kapalı olduğundan emin olun.

(*) Bu en iyi kızartma için önerilen miktardır. Daha fazla miktarda

donmuş patates, kızartılabilir. Ancak, yağa sokma sırasında ani bir düşüş yaşayacakları için daha yağlı olacaklardır.

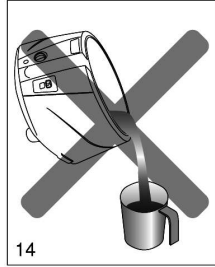
Temizlikten önce, cihazın fişini prizden çekin. Asla, fritözü suya sokmayın veya musluğun altında tutmayın. Su sızıntısı elektrik şokuna neden olabilir. Yağın iki saat soğumasını bekledikten sonra, “sıvı yağı filtre etmek” paragrafında tarif edildiği gibi sıvı yağı boşaltın. Kapağı resim 11’de gösterildiği gibi kaldırın.



Kapağı ok yönünde çekerek çıkartınız. Sonra sayfa 9’da belirtildiği gibi filtreleri çıkartınız ve temizleyip, kuruladıktan sonra montajını yapınız, filtreleri yerine doğru şekilde takmayı unutmayınız. Çıkarılabilir kızartma kazanını temizlemek için, aşağıdaki adımları uygulayın.

- Kızartma kazanını çıkartın ve bir bulaşık sıvısı ile sıcak su kullanarak veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- Tamamen durulayın ve kurulayın. Eğer bir bulaşık makinesinde yıkandıysa, yapışmaz kaplamasının çizilmesini önleyecek biçimde

yerleştirildiğine emin olun. Fritözü asla devirerek veya baş aşağı çevirerek boşaltmayın (Resim 14). Yağı kızartma kazanını çıkarak boşaltın.



- Sepeti düzenli olarak kızartma işlemini yaptıktan sonra ılık sabunlu su ile temizlemeniz ve kurulamanız önerilir. Sepeti bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Çıkarılabilir kızartma kazanını çıkardıktan sonra, boş bölmeyi kurulaştırın ve fritözün dışını yumuşak nemli bir bezle sıçrama, yağ damlları veya buharı temizleyecek şekilde silin.

ÇIKARTILABİLİR YAPIŞMAZ KIZARTMA KAZANI

Kızartma kazanını temizlemek için, asla aşındırıcı maddeler ve temizlik ürünleri kullanmayınız sadece doğal bir deterjanla, yumuşak bir bez kullanın.

Sorun	Neden	Çözüm
Hoş olmayan bir koku yayıyor.	Koku önleyici filtrenin değişim zamanı gelmiştir. Yağ kötöleşmiştir. Pişirme yağı uygun değil.	Filtreyi yerleştirin. Sıvı yağ değiştirin. İyi kalite bir sıvı yağ kullanın.
Yağ taşıyor.	Yağ kötöleşmiş ve aşırı bir köpüğe neden olmuş. Sıcak yağa sokulan yiyecek yeterince kuru değil. Sepet çok hızlı yağa sokulmuş. Fritözdeki yağ seviyesi maksimum seviyeyi aşıyor.	Yeni sıvı yağ yerleştirin. Yiyecekleri iyi kurutun. Sepeti yavaşca yağın içine indirin. Yağın miktarını min-max seviyesinde ayarlayın.
Yağ yeterince ısınmıyor.	Önceden, fritöz kızartma kazanında yağ olmadan kızartılmış ve termal kesmeye neden olmuş.	Yetkili Servis ile irtibat kurun (cihaz yenilenmelidir).
Sadece yarım sepet doğru olarak kızartılmıştır.	Sepet kızartma işlemi süresince dönmüyor.	Kızartma kazanının tabanını temizleyin. Sepet yönlendirme halkasını temizleyin.

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:

(0216) 585 8 888

* 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 adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle 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 "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)



**Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin Dikkat Etmesi
Gereken Hususlar**

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Fritöz'ün 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.*

Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.

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.

Ürününüz Arçelik A.Ş. adına Tricom Industrial Co. Ltd. (Qing Xi Town No. 2 Industrial Zone Dong Guan Municipality. P.R.C.) tarafından üretilmiştir.

Ürününüzün CE uygunluğu DE' LONGHI SpA (Via L. Seitz, 47 I-31100 TREVISO Italy Tel: ++39-0422-413.1 Fax: ++39-0422-413.735) tarafından onaylanmıştır.

Çağrı Merkezi

444 0 888

Diğer Numara

0216 585 8 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon (0216) 585 85 85 Faks (0-216) 423 23 53



ARÇELİK Fritöz'ün, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı 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 **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 en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 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;

-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 altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente, temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

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.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YARDIMCISI

Seri No: _____

Tip: K 2150 _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 840 no'lu ve 05.04.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir