



K 2710

*ekmek yapma
makinesi*

***KULLANMA
KILAVUZU***



**Bu ürün,
çevreye saygılı modern tesislerde
doğaya zarar vermeden
üretelmiştir.**

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.**



İçindekiler

1 Güvenlik Uyarıları **Sayfa 3**

2 Cihazınızın teknik özellikleri **Sayfa 4**

3 Cihazın kullanılması **Sayfa 5-11**

4 Bakım ve temizlik **Sayfa 12**

5 Tüketici hizmetleri **Sayfa 13**

1 Güvenlik Uyarıları

- Ekmek yapma makinenizi sadece kullanım talimatlarında tanımlanan amaçlar için kullanın.
- Çocukların yakınında kullanılıyorsa ekmek yapma makinenizi izleyin.
- Asla denetleme olmaksızın çocukların ekmek yapma makinesini kullanmasına izin vermeyin.
- Ekmek yapma makinenizi, kablolarını veya fişini asla suya yada başka bir sıvıya sokmayın.
- Ekmek yapma makinenizi açık alanlarda kullanmayın.
- Ekmek yapma makinenizi ıslak bir bezin üzerine yerleştirmeyin.
- Ekmek yapma makinenizi düz bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Makinenizi fırın, gazlı pişiriciler veya benzer yapıda ki aletlerin üzerine yada yakınına yerleştirmeyin.
- Her zaman fişini topraklı bir prize takın.
- Kapağın sıcak cisimlere dokunmadığına emin olun.
- Ekmek yapma makinenizi kullanım esnasında açmayın.
- Ekmek yapma makinenizi yanabilir maddelerin yanında kullanmayın.
- Eğer uzatma kablosu kullanıyorsanız, uzatma kablosunun topraklı olduğuna emin olunuz.
- Makinenizi kullanmıyorken veya temizliyorken fişini çekin.
- Ekmek yapma makineniz sıcakken dikkat edin, çünkü ciddi yanıklara sebep olabilir.
- Ekmek yapma makinenizi ıslak ellerle kullanmayın.
- Haznenin temizliğinde veya ekmeği çıkartırken herhangi bir metal cisim kullanmayın.
- Sadece üretici tarafından önerilen parçaları kullanın.
- Eğer ekmek yapma makinenizde bir artışa görüyorsanız yada kablosu zedelenmişse, makineyi yetkili servise götürünüz.
- Ekmek yapma makinenizi bir havlu veya diğer bir şeyle kaplamayın.
- Ekmek yapma makinenize önerilenden fazla malzeme koymayın çünkü hamur hazneden taşar ve kötü sonuçlar doğurabilir.
- 9-10 sayfalarda verilen tarifler kuru maya kullanımı içindir.
- Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olup ticari amaçla kullanılmaz.

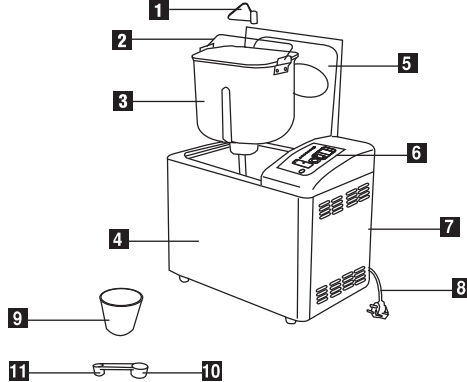
2 Cihazınızın Teknik Özellikleri

Gerilim : 230 V ~ ,50 Hz

Güç : 700 W

İzalsasyon sınıfı: I

- 1** Hamur karıştırma kolu
- 2** Hazne sapı
- 3** Hazne
- 4** Gövde
- 5** Kapak
- 6** Kontrol panosu
- 7** Açma Kapama düğmesi
- 8** Elektrik kablosu
- 9** Sıvı Ölçü kabı
- 10** Büyük ölçü kabı
- 11** Küçük ölçü kabı



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.

3 Cihazınızın Kullanılması

Program Seçimi

STANDART: Beyaz ve çeşitli ekmeklerin hazırlanması içindir. Bip sesinden sonra istediğiniz malzemeleri (zeytin, üzüm, müssli vb.) ekleyebilirsiniz. Tüm program 3 saat sürer.

HIZLI: Beyaz ve çeşitli ekmeklerin standart programına göre daha kısa sürede hazırlanması içindir. Bip sesi duyduğunuzda malzeme (zeytin, üzüm, müssli vb.) ekleyebilirsiniz. Bu program 2 saat 20 dakika sürer.

KÖY EKMEĞİ: Köy ekmeği hazırlanması içindir. Bu program 3 saat 50 dakika sürer.

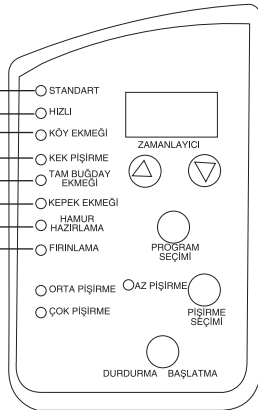
KEK PİŞİRME: Bu konumda, hazır satılan kek ununu tarifine uygun olarak hazırlayabilirsiniz veya kendi hazırlayacağınız kek karışımlarını pişirebilirsiniz. Bu program 1 saat 50 dakika sürer.

TAM BUĞDAY EKMEĞİ: Tam buğday ekmeği hazırlanması içindir. Bu program 3 saat ve 40 dakika sürer.

KEPEK EKMEĞİ: Kepek ekmeği hazırlanması içindir. Bu program 2 saat 50 dakika sürer.

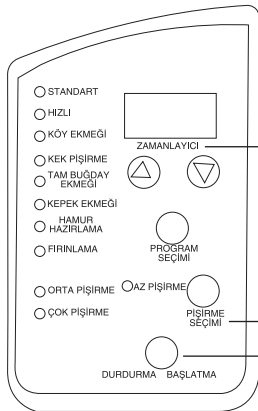
HAMUR HAZIRLAMA: Bu konumda pizza hamuru veya farklı amaçlar için ihtiyaç duyulacak hamur hazırlanır. Bu program 1 saat 30 dakika sürer.

FIRINLAMA: Bu program sadece fırınlama içindir, 1 saat sürer.



Kontrol Panosu

3 Cihazınızın Kullanılması



Kontrol Panosu

Zamanlayıcı

Cihazınızı önceden programlayarak ekmeğ pişirebilirsiniz. Böylelikle öğenin ekmeğ yapma makinenizin gece yarısı çalışmaya başlamasını sağlayabilirsiniz. Örnek saat 20 : 00 ve taze ekmeğinizi ertesi sabah 07:00 da almak istiyorsunuz. Tüm malzemeleri 7-8 sayfalarda belirtildiği gibi hazneye koyun. Önce toz mayayı hamur haznesine koyun, suyu karışımın (un, şeker, tuz vb) üzerine en son koyun. Mayanın su ile temas etmediğine emin olun. Program seçimi düğmesini kullanarak istediğiniz programı seçin ve kızarma için istenilen dereceyi "pişirme seçimi" düğmesi ile ayarlayın. Bu örnekte standart programı kullanıyoruz. Bu program üç saat alıyor, bu demektir ki program saat 04:00'da başlamalıdır. Hazırlık ile başlama zamanı arasında 8 saat vardır. Bu nedenle zaman ayarlayıcıyı 11:00 (8+3) olarak ayarlamamız gerekmektedir. Ürün çalışır durumdayken başlatma durdurmaya basılmazdır. Zamanlayıcı bu örnekte 11:00'den geriye doğru saymaya başlayacaktır.

Piştirme Seçimi

Hamur hazırlama haricindeki tüm programlar, ekmeğ kabuğunu kızartmak için 3 farklı ayar sunar (orta pişirme, çok pişirme, az pişirme). Seçiminizi pişirme seçimi düğmesine basarak yapabilirsiniz.

Durdurma Başlatma

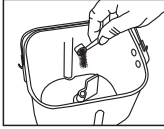
Program ve pişirme seçimleri yaptıktan sonra makinanızı çalıştırmak için başlatma düğmesine basınız. Herhangi bir nedenle program seçimi yapılmış ve işleme başlamış durumdayken cihazı durdurmak için başlatma durdurma düğmesine 3 saniye basılı tutunuz.

3 Cihazınızın Kullanılması



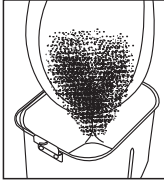
Şekil 1

Hamur karıştırma kolunu hazneye takınız. (Şekil 1)



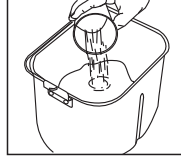
Şekil 2

Ölçek kabının küçük kısmı ile sayfa 9-10 tariflerinde belirtilen miktar kadar kuru mayayı hazneye koyunuz. (Şekil 2)



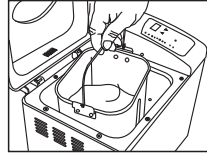
Şekil 3

9 ve 10 sayfalarda tarifi yapılan ekmek tarifine göre un, şeker, tuz ve yağı bir kaptaki karıştırıp hazneye dökünüz. (Şekil 3)



Şekil 4

Yapılacak ekmek tarifine göre hazneye belirtilen miktar kadar sıvı ölçek kabı ile su koyunuz. (Şekil 4)

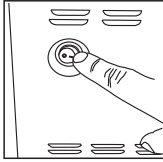


Şekil 5

Hazneyi hazne sapından tutarak gövdeye yerleştiriniz ve ok yönünde (saat yönünde) çevirerek yerine oturtunuz. (Şekil 5)

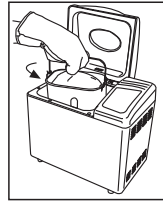
Fişi takınız.

3 Cihazınızın Kullanılması



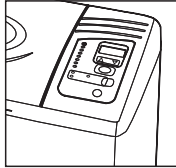
Şekil 6

Cihazın kapağını kapatınız. Cihazın arkasında bulunan açma kapama düğmesinin konumunu 'I' getirerek açınız. (Şekil 6)



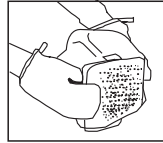
Şekil 8

Seçilen ekmek cinsine göre belirtilen zaman sonunda ekranda 0.00 belirir ve bip uyarı sesi ile ekmeğin piştiği anlaşılır. Kapak açılır Hazne sapından tutulup ok yönünde (saat yönü tersi)çevirilerek hazneyi gövdeden çıkartabilirsiniz. Pişen ekmeği cihazın içinden almaz iseniz 1 saat süre boyunca sıcak kalacaktır. (Şekil 8)



Şekil 7

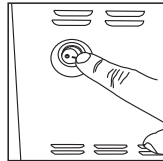
Yapılacak ekmek cinsini program seçim düğmesinden seçiniz. Pişirme seçimi düğmesinden pişirme derecesi seçilir. (az, orta, çok). Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmak istiyorsanız ayarlayın. (bakınız sayfa 6) Başlatma düğmesine basarak ekmek yapma işlemi başlatılır.(Şekil 7)



Şekil 9

1 dakika sonra ekmeği haznedan alın. Ekmeği çıkartmak için hazneyi ters çevirip ekmeğin çıkmasını sağlayabilirsiniz. Hamur karıştırma kolu ekmeğin içinde kalabilir, ekmeğin içinden çıkartmayı unutmayınız. (Şekil 9) Ekmeği raf üzerinde soğumaya bırakın.

Dikkat: Hazne ve ekmek sıcaktır.Kesinlikle Fırın eldiveni kullanmadan hazneyi tutmayın. Eliniz yanabilir.



Şekil 10

Makinanızı kapatın fişi prizden çekin. (Şekil 10)

3 Cihazınızın Kullanılması

PROGRAM SÜRELERİ

PROGRAM ADI	STANDART	HIZLI	KÖY EKMEĞİ	KEK PİŞİRME	TAM BUĞDAY EKMEĞİ	KEPEK EKMEĞİ	HAMUR HAZIRLAMA	FIRINLAMA
SÜRE (SAAT)	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00

MALZEME MİKTARLARI

STANDART VEYA HIZLI KONUM SEÇİLDİĞİNDE

NORMAL BEYAZ EKMEK	
Pişirme konumu	STANDART/HIZLI
Pişirme derecesi (kızartıklık)	Az/Orta/Çok
Beyaz un	450 gr
Su	300 ml
Yağ-Tereyağı veya Margarin	10 gr
Şeker	2 Küçük ölçek
Tuz	1,5 Küçük ölçek
Kuru toz maya	1 Küçük ölçek

ÜZÜMLÜ BEYAZ EKMEK	
Pişirme konumu	STANDART/HIZLI
Pişirme derecesi (kızartıklık)	Az/Orta/Çok
Beyaz un	450 gr
Su	300 ml
Kuru Üzüm	100 gr
Yağ-Tereyağı veya Margarin	10 gr
Şeker	2 Küçük ölçek
Tuz	1,5 Küçük ölçek
Kuru toz maya	1 Küçük ölçek

Not:Bib sesi duyulduğunda kuru üzüm eklenmelidir.

ZEYTİNLİ BEYAZ EKMEK	
Pişirme konumu	STANDART/HIZLI
Pişirme derecesi (kızartıklık)	Az/Orta/Çok
Beyaz un	450 gr
Su	300 ml
Zeytin (çekirdeği çıkartılmış)	100 gr
Yağ-Zeytinyağı	1 Büyük ölçek
Şeker	2 Küçük ölçek
Tuz	1,5 Küçük ölçek
Kuru toz maya	1 Küçük ölçek

Not:Bib sesi duyulduğunda zeytin eklenmelidir.

MÜSLİLİ BEYAZ EKMEK	
Pişirme konumu	STANDART/HIZLI
Pişirme derecesi (kızartıklık)	Az/Orta/Çok
Beyaz un	450 gr
Su	300 ml
Müslil	100 gr
Yağ-Tereyağı veya Margarin	10 gr
Şeker	2 Küçük ölçek
Tuz	1,5 Küçük ölçek
Kuru toz maya	1 Küçük ölçek

Not:Bib sesi duyulduğunda müslil eklenmelidir.

3 Cihazınızın Kullanılması

KÖY EKMEĞİ KONUMU SEÇİLDİĞİNDE

Piştirme konumu	KÖY EKMEĞİ
Piştirme derecesi (kızarıklık)	Az/Orta/Çok
Beyaz un	450 gr
Su	280 ml
Yağ-Tereyağı veya Margarin	10 gr
Şeker	1/2 Küçük ölçek
Tuz	1 Küçük ölçek
Kuru toz maya	1 Tam 2/3 Küçük ölçek

KEK PİŞİRME KONUMU SEÇİLDİĞİNDE

Bu konumda, dışarıda satılan hazır kek ununu tarifine uygun olarak hazırlayarak veya kendi hazırlayacağınız kek karışımlarını pişirebilirsiniz.

HAMUR HAZIRLAMA KONUMU SEÇİLDİĞİNDE

Bu konumda pizza hamuru veya farklı amaçlar için ihtiyaç duyulacak hamur hazırlanır.

FIRINLAMA KONUMU SEÇİLDİĞİNDE

Bu konumda fırınlama işlemini yapılır.

TAM BUĞDAY EKMEĞİ KONUMU SEÇİLDİĞİNDE

Piştirme konumu	TAM BUĞDAY EKMEĞİ
Piştirme derecesi (kızarıklık)	Az/Orta/Çok
Tam buğday unu	300 gr
Beyaz un	150 gr
Su	270 ml
Yağ-Tereyağı veya Margarin	10 gr
Şeker	2 Küçük ölçek
Tuz	1,5 Küçük ölçek
Kuru toz maya	2 Küçük ölçek

KEPEK EKMEĞİ KONUMU SEÇİLDİĞİNDE

Piştirme konumu	KEPEK EKMEĞİ
Piştirme derecesi (kızarıklık)	Az/Orta/Çok
Beyaz un	360 gr
Kepek unu (saf)	90 gr
Su	290 ml
Yağ-Tereyağı veya Margarin	10 gr
Şeker	2 Küçük ölçek
Tuz	1,5 Küçük ölçek
Kuru toz maya	1 Tam 2/3 Küçük ölçek

3 Cihazınızın Kullanılması

Tariflere göre yorumlar

Her seferinde en iyi sonucu elde edebilmek için, malzemeleri doğru oranlarda sağlamalısınız.

Malzeme ölçülerinde mutfak tartısını ve ürünle birlikte verilen ölçü kaplarını kullanınız.

Kullanılan tüm malzemelerin oda sıcaklığında olması en iyi sonucu almanızı sağlar.

Belirtilen tariflerin en iyi sonucu vermesi kullanılacak un, maya, kepek unu, tam buğday unu vb. malzemenin özelliğine göre değişebilir. Tercihiniz doğrultusunda en iyi sonucu deneyerek belirleyebilirsiniz.

H:HH

H:HH göstergede ekmek yapma makinenizin ısısı yeni bir program için çok yüksek olduğu zaman görünür. Ayrıca bir bip sesi duyarsınız.

Bu durumda cihazı bir süre kapağı açık tutarak soğumaya bırakınız.

4 Bakım ve Temizlik

İlk kullanımdan önce nemli bir bez ile ekmek yapma makinanızı ve hamur karıştırma kolunu mutlaka temizleyin.

Makinanızı temizlemeden ve kaldırmadan önce soğumasına izin verin. Ekmek pişirme makinanızı hamur hazırlama veya fırınlama için yeniden kullanmadan önce ½ saat beklemeniz yeterlidir.

Temizlemeden önce, daima fişi prizden çekin ve makinanın soğumasını bekleyin.

Asla kimyasal temizleyiciler, fırın temizleyicileri vb. aşındırıcı maddeleri kullanmayın. Tüm malzemeleri ve kırıntıları kapaktan, cam pencereden ve hazneden ıslak bir bez ile alın.

Asla, ekmek yapma makinanızı suya sokmayın, ve asla makinanızı su ile doldurmayın. Kapağı kolaylıkla 45 derecelik bir açıda tutarak ve yavaşça çekerek çıkarabilirsiniz.

Gövdenin içini ve dışını ıslak bir bez ile temizleyin. Her kullanımdan sonra makinanızı ve hazneyi dikkatlice temizleyin ve kurulayın.

Hamur karıştırma kolu ve mil her kullanımdan hemen sonra temizlenmelidir.

Eğer hamur karıştırma kolu kullanımdan sonra haznedeki kalırsa, daha sonra oradan çıkarmak zor olabilir. Ancak bu durumda karşı karşıya gelerseniz, hazneyi ılık su ile doldurun, 30 dakika bekleyin ve temizleyebilmeniz için hamur karıştırma kolunu çıkartın. Hazne ve hamur karıştırma kolu yapışmayan kaplamaya sahiplerdir. Dolayısıyla asla yüzeyi çizebilecek veya zarar verebilecek metal mutfak malzemelerini kullanmayın.

Yapışmaz kaplamanın renginin ilk bir kaç kullanımdan sonra değişmesi normaldir. Bu makinanızın işlevlerini etkilemez.

Ekmek pişirme makinanızı kaldırmadan önce, kesinlikle tamamiyle soğuduğundan, temizlendiğinden ve kurduğundan emin olun. Her zaman makinanızı kapağı kapalı durumdayken saklayın.

Hazneyi kesinlikle bulaşık makinanızda yıkamayınız.

5 Tüketici Hizmetleri

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 tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesini 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 uyanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
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, Ekmek yapma makinesi 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 Foshan City Shunde District Xinbao Electrical Equipments Co Ltd South Zhenghe Road, Leliu Town., Shunde District, Foshan City, Guangdong, China tarafından üretilmiştir.

Ürününüzün CE uygunluğu TÜV Rheinland Product Safety GmbH Am Grauen Sten D-51105 Koln 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



**GARANTİ
BELGESİ**

ekmek yapma makinesi

ARÇELİK Ekmek Yapma makinesi, 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 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;

-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 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.

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Seri No:

Tip: K 2710