



K-2610

*buharlı
pişirici*

*KULLANMA
KILAVUZU*



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

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.**



İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm : Güvenlik uyarıları/3



2. Bölüm : Cihazınızın teknik özellikleri/4



3. Bölüm : Cihazınızın kullanılması/5-12



4. Bölüm : Bakım ve temizlik/13



5. Bölüm : Tüketici Hizmetleri/14



1. Bölüm / Güvenlik uyarıları:

- ☛ Güvenliğiniz için cihazınızı ilk kullanımdan önce kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kılavuzu, gelecekte başvurmak üzere saklayınız.
- ☛ Yanıkları önlemek için, tutma işleminde daima eldiven ya da tutacak kullanınız.
- ☛ Pişirme işlemi kontrol etmek ya da karıştırmak isterseniz uzun saplı bir karıştırıcı kullanınız. Elinizi cihaza sokmayınız.
- ☛ Yüksek sıcaklıktaki buhardan kaçınmak için kapağı yavaşça kaldırınız ve buğunun pişirme kabına akması için kapağı pişirme kabının üzerinde tutunuz.
- ☛ Cihazı sağlam ve sabit bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz.
- ☛ Her bölme doğru olarak monte ediniz ve güvenli biçimde oturduklarına emin olunuz.
- ☛ Bölmeleri ayırmadan önce soğumalarını bekleyiniz.
- ☛ Cihaz çocukların yakınında kullanılıyorken sıkı kontrol gereklidir.
- ☛ Durdurmak için zamanlayıcıyı “off” pozisyonuna getiriniz ve fişi prizden çekiniz.
- ☛ Şebeke kablosu hasar gördüğünde bu şebeke kablosu tehlikeli bir durumdan sakınmak için Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.
- ☛ Pişirme kabının yüzeyine sıcak iken dokunmayınız.
- ☛ Cihazı sıcak yerlere (ocak, fırın, mikrodalga vb.) koymayınız.
- ☛ Buharın zarar vermesini önlemek için cihazı duvar veya dolap yakınında çalıştırmayınız.
- ☛ Cihazın gövdesini, güç kablosunu ve fişini suya veya diğer sıvılara temas ettirmeyiniz.
- ☛ Üründe herhangi bir arıza olduğunda en yakın Yetkili Servise başvurunuz.
- ☛ Cihaz ev kullanımı için üretilmiştir.
- ☛ Cihazın çalışmasını engelleyecek başka ilave parçalar kullanmayınız.
- ☛ Cihazı buhar difüzörü, buhar bölmesi ya da kapak yerinde değilken çalıştırmayınız.



2. Bölüm / Cihazınızın teknik özellikleri:

Gerilim: 230-240 V ~ 50/60 Hz

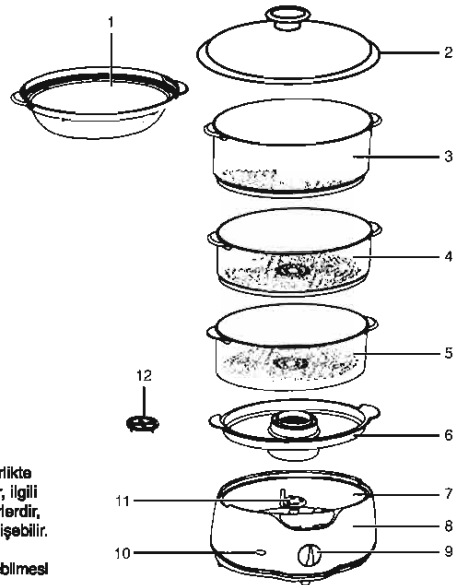
Güç: 825-900 W

İzolasyon sınıfı: I

1. Yiyecek-pirinç-çorba kasesi
2. Kapak
3. Üst pişirme kabı
4. Orta pişirme kabı
5. Alt pişirme kabı
6. Yoğuşma kabı
7. Su haznesi
8. Gövde
9. Mekanik zamanlayıcı
10. Termostat ışığı
11. Buhar difüzörü
12. Tat koku bölmesi

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

Kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

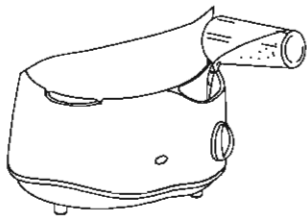


3. Bölüm / Cihazınızın kullanılması:

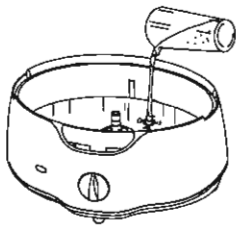


Nasıl kullanacaksınız

1. Cihazı sağlam ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz, yeterli derecede havalandırmasını sağlayınız.
2. Şekil 1 ya da 2'deki gibi su haznesini MAX seviyesine kadar soğuk musluk suyuyla doldurunuz.



Şekil 1: Su girişi içinden



Şekil 2: Doğrudan su haznesine

Uyan: Su haznesine musluk suyu dışında herhangi bir sıvı, tuz, biber, baharat, bitki, şarap ya da et suyu eklemeyiniz. Bu cihaza kalıcı zarar verebilir.

3. Yoğuşma kabını gövdeye yerleştiriniz ve düzgünce yerleştiğine emin olunuz.
4. Tatlandırma için tat koku bölmesine bitki ya da baharat koyunuz. Bitki ya da baharat olmadan da cihazı kullanabilirsiniz.

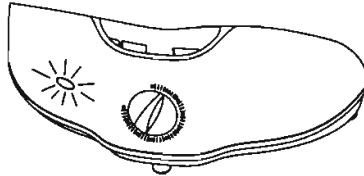
Tat koku ipuçları:

Yiyecekleri baharatla tatlandırmak için tat koku bölmesine taze veya kurutulmuş bitki ilave ediniz. Kekik, fesleğen, dereotu gibi bitkiler veya kimyon gibi baharatlar kullanarak yiyecekler tatlandırılabilir.

Tat koku bölmesini kullanırken

a. Buharda pişirme rehberinde listede verilen tat vericileri deneyiniz ya da yeni kombinasyonlar yaratmak için sevdiğiniz bitkileri kullanınız.
b. Kurutulmuş bitkiler veya baharatlar için önerilen miktar 1/2 - 3 çay kaşığı arasındadır. Taze bitkiler kullanırken yapraklarını doğrayınız ve miktarı artırınız.
c. Küçük bitkilerin ya da öğütülmüş baharatların tat koku bölmesinden dökülmesini önlemek için, baharat eklemeyi sudan geçiriniz veya ıslatınız.

5. Yiyeceği pişirme kabının içine yerleştiriniz. Fazla miktarda yiyecek uzun pişirme süresi gerektirir ve alt pişirme kabına yerleştirilmelidir.
6. Pişirme kabını gövdenin üstüne koyunuz.
7. Kapağı, pişirme kabının üstüne yerleştiriniz.
8. Fişi prize sokunuz.
9. Mekanik zamanlayıcıyı istenilen pişirme süresine ayarlayınız, buharda pişirme yaklaşık 30 saniye içinde başlayacaktır. Termostat ışığı yanacaktır.



Şekil 3

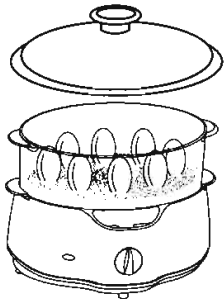
NOT: Mekanik zamanlayıcı cihaz elektrığe bağlı olsa da olmasa da çalışacaktır. Zamanlayıcıyı ayarlarken termostat ışığının yandığından emin olunuz.

10. Ayarlanan süre tamamlandığında, zamanlayıcı uyarı zili bir kez çalacak ve cihaz otomatik olarak kapanacaktır.

Termostat ışığı yanmaya bir süre daha devam edecektir.
11. Yemeğin fazla pişmesini önlemek için cihaz kapandıktan sonra da sıcaklık devam edeceğinden pişirme kabını bir tutacak yardımıyla hemen çıkarınız ve bir tabak üzerine koyunuz. Yemek-prinç-çorba kabını kullanırken, maksimum özenle çıkarınız ve gerekirse uzun saplı bir mutfak karıştırıcısı kullanınız.
12. Pişirme sonrasında, fişi prizden çıkarınız ve yoğunlaşma kabını çıkarmadan ya da temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.

Yumurta pişirme

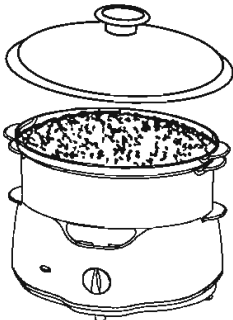
1. Pişirme kabını “nasıl kullanacaksınız” bölümünde anlatıldığı gibi ayarlayınız.
2. Pişirme esnasında çatlamaı önlemek için yumurtanın arkasını iğneyle deliniz.
3. Şekil 4’teki gibi ayrı ayrı yumurta bölmeleri olan pişirme kabına yumurtaları yerleştiriniz. (Bu kaba en fazla 8 adet yumurta yerleştirilebilir.)
4. Kapağı yerleştiriniz.
5. Zamanlayıcıyı istenilen pişirme süresine ayarlayınız.



Şekil 4

Pirinç pişirme

1. Pişirme kabını “nasıl kullanacaksınız” bölümünde anlatıldığı gibi ayarlayınız.
2. Gövdenin üzerine pişirme kabını yerleştiriniz. Pişirme kabının üzerine yiyecek-pirinç-çorba kasesini koyunuz.
3. Yemek-pirinç-çorba kabına 1 kase pirinç ve 1/1 oranda su koyunuz. (max. 250 gr. pirinç pişirilebilir.)
4. Kapağı yerleştiriniz.
5. Zamanlayıcıyı istenilen pişirme süresine ayarlayınız.



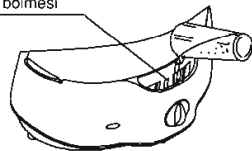
Şekil 5

Pişirme esnasında su ilave edilmesi

Pişirme süresi uzun yemek tarifleri için:

1. Su seviyesini kontrol ediniz.
2. Su seviyesi min. seviyenin altına düştüyse su girişinden maximum seviyeyi geçmeyecek şekilde su ilave ediniz.

Su bölmesi



Şekil 6

Yararlı ipuçları

1. En hızlı pişirme için, yiyecekleri daha az ölçülerde hazırlayınız.
2. Fazla miktarda yiyecek pişirirken kapağı yarıya kadar açınız, uzun saplı bir karıştırıcı ile yemeği karıştırınız, bunu yaparken elinizi buhar bölmesine sokmayınız.
3. Pişirme kabına ya da su haznesine tuz veya baharat eklemeyiniz. Bu mineraller pul pul olmaya neden olacak ve ısıtma rezistansına zarar verecektir.
4. Çorba, sos ve et suyu hazırlamak için yoğunlaşma kabında sıvı bulundurunuz.
5. Derin dondurucudan çıkardığınız donmuş et, kümes hayvanı eti ya da deniz ürünlerini direkt buharda kesinlikle pişirmeyiniz. Daima önce tamamen çözülmesini bekleyiniz.

6. Pişirme kaplarının kullanımı:

- a. En uzun pişirme süresi gerektiren fazla miktarda yiyecekleri daima alt pişirme kabına yerleştiriniz.
- b. Üst ve alt pişirme kaplarına farklı yiyecekler yerleştirebilirsiniz.
- c. Et veya kümes hayvanı eti sebzeleri pişirirken, pişmemiş veya az pişmiş etin suyu diğer yiyeceklere damlamasın diye et veya kümes hayvanı etini alt pişirme kabına yerleştiriniz.
- d. Üst kaptaki yemeğin pişme süresi alt pişirme kabındaki yemeğin pişme süresine göre daha uzundur, bu yüzden alt pişirme kabında verdiğiniz süreye yaklaşık beş dakika daha ekleyebilirsiniz.
- e. Eğer yiyecekler farklı pişirme süresinde pişirilecekse, alt bölmede ve en uzun pişirme süresiyle başlayınız. Kalan süreye erişildiğinde geri kalan yiyeceği pişirmeye başlayabilirsiniz, eldivenle kapağı dikkatlice çıkarınız ve üst pişirme kabını ekleyiniz. Kapağı yerine yerleştiriniz ve pişirmeye devam ediniz.

Buharda pişirme tablosu ve yemek tarifleri

1. Belirtilen buğulama süreleri ve tarifler sadece rehberdir. Süre, yiyeceğin boyutuna, buhar kesesindeki yemeğin miktarına, yiyeceğin tazeliğine ve kişisel tercihe bağlı olarak değişebilir. Cihaza alışmış olacağınızdan pişirme süresini isteğinize göre zaman içerisinde ayarlayınız.
2. Buğulama süresi rehberde ya da tarifte belirtilen miktarlar içindir. Daha çok ya da daha az miktarlar için süreyi değiştirebilirsiniz.
3. Özellikle, başka türlü belirtilmediği sürece, buğulama süresi alt pişirme kabında pişen yemeğe bağlıdır. Üst pişirme kabında pişen yiyecek alt pişirme kabında pişen yiyeceğe göre bir miktar daha uzun zaman almaktadır.
4. Rehberde ve tariflerde belirtilen tüm süreler su haznesine soğuk su koyulmasına göre hesaplanmıştır.

Sebzeler

1. Brokoli, karnabahar ve lahananın kalın köklerini kesiniz.
2. Yapraklı, yeşil sebzeleri renklerini kolaylıkla kaybedebileceklerinden mümkün olan en kısa sürede pişiriniz.
3. En iyi sonuç için, buğulamadan sonra sebzeleri tuzlayınız ve baharatlandırınız.
4. Dondurulmuş sebzelerin buğulamadan önce çözülmemesi önerilir.

Sebze	Tür	Ağırlık/Parça sayısı	Önerilen tatlandırma	Piştirme süresi (dakika)	Öneriler
Enginar	Taze	Orta büyüklükte	Sarımsak Tarhan otu Dereotu	45-50	Kökünü kesiniz.
Kuşkonmaz	Taze Dondurulmuş	400 g 400 g	Melisa Defne yaprağı Kekik	13-15 16-18	Kuşkonmaz saplarını buharın direk çıkabilmesi için çaprazlayınız.
Brokoli	Taze Dondurulmuş	400 g 400 g	Sarımsak Toz kırmızı biber Tarhan otu	16-18 15-18	
Havuç (doğranmış)	Taze	400 g	Anason Nane Dereotu	20-22	Piştirme süresinin ortasında karıştırınız.
Karnabahar	Taze Dondurulmuş	400 g 400 g	Biberiye Fesleğen Tarhan otu	16-18 18-20	Piştirme süresinin ortasında karıştırınız.
Ispanak	Taze Dondurulmuş	250 g 250 g	Maydanoz Kekik Sarımsak	8-10 18-20	Piştirme süresinin ortasında karıştırınız.
Fasulye	Taze	400 g	Kimyon Dereotu	18-20	Piştirme süresinin ortasında karıştırınız.
Bezelye	Taze Kabuklu Dondurulmuş	400 g 400 g 400 g	Fesleğen Nane	10-12 15-18	Piştirme süresinin ortasında karıştırınız.
Patates	Taze	400 g	Maydanoz Dereotu	30-35	

Et ve kümes hayvanı eti

1. Buharda pişirme, pişme sırasında yağların akmasını sağlayarak sağlıklı yiyecekler sunar. İyi pişirme için yumuşak, yağsız et parçalarını seçiniz ve tüm yağları ayıklayınız. Izgara için uygun et buğulama için idealdir.
2. Buğulamadan önce et veya kümes hayvanı etini baharatlı soslarda ya da terbiye sosunda dinlendiriniz.
3. Servis yapmadan önce tüm yiyecekleri tam pişiriniz. Bir bıçak yardımıyla pişip pişmediğini kontrol ediniz.
4. Güzel tat vermek için buğulama yaparken taze bitkiler kullanınız.

Yiyecek	Tür	Ağırlık/Parça sayısı	Önerilen tatlandırma	Piştirme süresi (dakika)	Öneriler
Tavuk eti	Kemiksiz, fileto, But	250 g (4 parça) 450 g	Köri Biberiye Kekik	12-15 30-35	Tüm yağını alınız.
Siğir eti	Kuşbaşı siğir eti, siğir filetosu ya da fileto	250 g	Köri Toz kırmızı biber Kekik	25-30	Tüm yağını alınız.

Balık ve deniz ürünü

1. Dondurulmuş balık buğulamadan önce ayrılmış ise çözülmeden pişirilebilir ve pişme süresi uzatılabilir.
2. Tadı zenginleştirmek için buğulama sırasında limon kabuğu ya da bitki ilave edilebilir.

Yiyecek	Tür	Ağırlık/Parça sayısı	Önerilen tatlandırma	Piştirme süresi (dakika)	Öneriler
Kabuklu deniz ürünü	Taze	250 g / 400 g	Melisa	8-10	
Karides	Taze	400 g	Melisa Sarımsak	6	
Midye	Taze	400 g	Melisa Sarımsak	8-10	
Istakoz (kuyruk)	Dondurulmuş	2 parça (Her biri 400 g)	Yabancurpu Sarımsak	20-22	
Balık filetosu	Dondurulmuş Taze	250 g 250 g	Toz hardal Yenibahar	10-12 6-8	

Pirinç

1. Yiyecek-pirinç-çorba kasesini kullanınız ve pirinçle beraber pirinç miktarıyla 1/1 oranda su ekleyiniz.

Yiyecek	Tür	Miktar/Su miktarı	Piştirme süresi (dakika)	Öneriler
Pirinç	Beyaz	200 g / 300 ml	35-40	



4. Bölüm / Bakım ve temizlik:

Temizleme

1. Fişi prizden çekiniz ve cihazı tamamen soğumaya bırakınız.
2. Bulaşık teli ya da çamaşır suyu gibi aşındırıcı temizleyicilerle ünitenin herhangi bir parçasını temizlemeyiniz.
3. Sünger veya bezin aşındırıcı tarafıyla plastik kase ya da kapları temizlemeyiniz.
4. Su haznesini ılık, sabunlu suyla doldurun, yıkayın ve bir bezle kurulayın.
5. Gövdeyi nemli bir bezle siliniz.
6. Kapağı, yemek-pirinç-çorba kabını, pişirme kaplarını ılık suyla ve bulaşık deterjanı ile yıkayınız. Durulayınız ve iyice kurulayınız.
7. Cihazı her kullanımdan sonra temizleyiniz.
8. Cihazın hiçbir kısmı bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Periyodik bakım

2-3 ay kullandıktan sonra, su haznesinde ve ısıtıcıda kimyasal tortu ve kireç oluşabilir. Bu normaldir ve suyun sertlik derecesine bağlıdır. Buhar üretiminin devamı ve ünitenin ömrünü uzatmak için periyodik şekilde aşağıda açıklandığı gibi temizlenmesi önerilir.

1. Su haznesine MIN. MAX. su seviyesinin ortasına kadar beyaz sirke ile doldurunuz.

ÖNEMLİ: Başka kimyasal maddeler kullanmayınız.

2. Fişi prize takınız. Yoğuşma kabı, pişirme kapları ve kapak bu işlem süresince yerlerinde bulunmalıdır.

3. Ürünü çalıştırmak için zamanlayıcıyı 25 dakikaya ayarlayınız.

4. Zamanlayıcı uyarı zili çaldığında fişi prizden çekiniz ve sirkeyi boşaltmadan önce tamamen soğumasını bekleyiniz.

5. Su haznesini birkaç kez soğuk suyla çalkalayarak iyice durulayınız.

6. Buhar yolundaki sirke kokusunun giderilmesi için su haznesine bir miktar su koyarak kısa bir süre çalıştırınız.



5. Bölüm / 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 tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Bize Ulaşın bölümünde Bize Yazın seçeneği ile gelen 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 Yarı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı 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, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)



*Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin Dikkat Etmesi
Gereken Hususlar*

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Buharlı Pişirici'nin 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 mal satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilcülere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüz Arçelik A.Ş. adına Tunbow Electrical (Shenzhen) Ltd. (Qiao Tou Cun, Fu Yong Town, Baoan, Shenzhen 518101, China Tel: +86 0755 2731 4383) tarafından üretilmiştir.

Ürününüzün CE uygunluğu Tunbow Electrical (Shenzhen) Ltd. (Qiao Tou Cun, Fu Yong Town, Baoan, Shenzhen 518101, China Tel: +86 0755 2731 4383) 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**

buharlı pişirici

ARÇELİK Buharlı Pişirici'nin, 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 saplanması 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 dönten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süreci içerisinde farklı arızaların toplamının alından fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

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

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorular 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.

Seri No:

Tip: K-2610

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):