



00C158900AR0

ARIETE MODERNA MUTFAK ŞEFİ KULLANIM KILAVUZU



08503186516



@arieteturkey

BU KILAVUZ HAKKINDA

Bu cihaz Avrupa yönetmeliklerine uygun olarak üretilmiş olup, kullanıcıyı her türlü potansiyel riskten korumak için tasarlanmıştır. Bu tür bir cihaza aşına olsanız bile, kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kazaları ve hasarları önlemek için bu cihazı sadece tasarlandığı amaç için kullanınız. Bu kılavuzu ileride ihtiyaç halinde başvurmak üzere yakınınızda bulundurunuz. Bu cihazı başkalarına vermeye karar vererseniz, bu kılavuzuda dahil etmeyi unutmayınız.

Bu kılavuzda verilen bilgiler aşağıdaki sembollerle belirtilmiştir.



Çocuklar için tehlike



Elektrik nedeniyle tehlike



Diğer nedenlerden kaynaklanan hasar tehlikesi

Yanıklara karşı uyarı

Maddi hasar uyarısı

KULLANIM AMACI

Cihaz, ekmek dilimlerinin ve benzer kıvamdaki diğer kuru gıdaların buzunu çözmek, ısıtmak veya kızartmak için kullanılmalıdır. Cihazın başka herhangi bir şekilde kullanılması Üretici tarafından amaçlanmamıştır ve Üretici, cihazın yanlış kullanımından kaynaklanan hasarlarda herhangi bir sorumluluk kabul etmeyecektir.

Cihazda, imalatçı tarafından onaylanmayan ve kullanma kılavuzunda olmayan herhangi bir değişiklik yapıldığında garanti prosedürleri uygulanmayabilir.

BU TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUNUZ.

- Bu cihaz sadece özel kullanım için tasarlanmıştır ve bu yüzden endüstriyel veya profesyonel amaçlar için uygun değildir.
- Elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa veya cihaz arızalıysa cihazı kullanmayınız. Güç kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere tüm onarım işlemleri, olası risklerden kaçınmak için yalnızca Servis Merkezi veya yetkili teknisyenler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihaz, 27/10/2004 tarihli ve 1935/2004 sayılı (EC) gıda ile temas eden malzemeler yönetmeliği ile uyumludur.
- Bu cihaz ev ve aşağıdaki benzeri alan ve uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
- Mağazalardaki, ofislerdeki ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanlarında;
- Çiftlik evlerinde;
- Otel, motel ve benzeri konaklama ortamlarında müşteriler tarafından;
- Yatak ve kahvaltı hizmeti verilen yerlerde;



Çocuklar için tehlike

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında tutulmaları ve cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin talimat verilmiş olması ve ilgili tehlikeleri kavramaları koşuluyla kullanılabilir.

- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyiniz.
- Cihazın temizlik ve bakımı, 8 yaş ve üzeri olmadıkça ve gözetim altında tutulmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve şebeke kablosunu daima 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza ediniz.
- Potansiyel olarak tehlikeli olduğu için ürün ambalajını çocukların yakınında bırakmayınız.



Elektrik kaynaklı tehlikeler

- Bu ürün üzerinde üretici tarafından açıkça izin verilmeyen herhangi bir değişiklik yapılması, ürünün güvenliğinin ve üretici garantisinin yitirilmesine yol açabilir.
- Cihazı elektrik prizine takmadan önce, anma değeri etiketinde gösterilen voltajın bulunduğunuz bölgedeki voltaj kaynağına uygun olduğundan emin olunuz.
- Cihazı her zaman topraklı bir prize takınız.
- Cihaz kullanılmıyor olsa bile, parçaları takmadan veya çıkarmadan önce ya da cihazı temizlemeden önce fişini mutlaka prizden çekiniz.
- Cihaz üzerindeki düğmeleri kullanmadan veya ayarlamadan önce ya da fişe ve güç bağlantılarına dokunmadan önce mutlaka ellerinizin kuru olduğundan emin olunuz.
- Cihazın fişini güç kablosunu tutup, çekerek çıkarmaya çalışmayınız.
- Güç kablosunu keskin kenarlara veya keskin parçalara değdirmeyiniz.



Diğer sebeplerden kaynaklanan hasar tehlikesi

- Kullanım sırasında cihazı yatay, sabit ve iyi aydınlatılmış bir yüzeye yerleştirin.
- Hareketli parçalara asla dokunmayın.
- Çalışma sırasında asla ellerinizi kullanarak kaseye yiyecek koymayın; her zaman kapakta belirtilen açıklıkları kullanın.
- Cihazın yanlış kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Güç kablosu veya fiş hasarlıysa veya cihaz arızalıysa cihazı kullanmayın; güç kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere tüm onarımlar, herhangi bir riskten kaçınmak için yalnızca Ariete servis merkezi veya Ariete tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından yapılmalıdır.



Yanıklara Karşı Uyarı

Sıcak sıvıları kaseye dökerken, dışarı çıkmalarına ve sıcak sıvı veya buharla temas etmelerine izin vermemeye dikkat edin.



Dikkat. Sıcak yüzey.



Maddi hasar tehlikesi

- Cihazı kötü hava koşullarına (yağmur veya güneş gibi) maruz bırakmayınız.

- Cihazın güvenliğini tehlikeye atmamak için sadece üretici tarafından onaylanmış orijinal yedek parçaları ve aksesuarları kullanınız.

- Bu ürün üzerinde üretici tarafından açıkça izin verilmeyen herhangi bir değişiklik yapılması, cihazın güvenliğinin ve kullanıcı tarafından kullanım garantisinin kaybedilmesine neden olabilir.

- Cihaz çalışırken hazne kenarlarından yiyecek çıkarmayın. Her zaman cihazı kapatın, güç kablosunu prizden çekin ve verilen spatulayı kullanınız.

- Cihazı boşken çalıştırmayınız.

- Yaralanmaları ve cihazın hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini daima cihazın hareketli parçalarından uzak tutunuz.

 Cihaza harici zamanlayıcılar veya ayrı uzaktan kumandalı sistemler tarafından güç verilmemelidir.

Ürünün 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifi uyarınca uygun şekilde imha edilmesi için lütfen ürüne ekli özel broşürü okuyunuz.

CİHAZIN TANIMI

A Paslanmaz çelik kase

B Hamur kancası

C Çırpıcı

D Çırpma Teli

E Spatula

F Kase ünitesi

G Hız kontrol düğmesi

H Serbest bırakma düğmesi

I Mikser kolu

J Karıştırma aksesuarı bağlantı pimi

K Opsiyonel aksesuarlar bağlantı kilit açma pimi

L İsteğe bağlı aksesuar eklentisi

M Kapak

N Sıçramaya dayanıklı kapak

Tanımlama verileri

Makinenin destek tabanının altında bulunan etikette, makinenin aşağıdaki tanımlama verileri bulunmaktadır:

- Üretici ve CE işareti

- Model
- Seri numarası (SN)
- Elektrik besleme gerilimi (V) ve frekansı (Hz)
- Elektriksel güç tüketimi (W)
- Müşteri hizmetleri numarası

Yetkili Servis Merkezlerine sipariş verirken, model ve seri numarasını belirtiniz.

KULLANIM TALİMATLARI

İZİN VERİLEN MAKSİMUM MİKTARLAR VE HIZ

Aşılmaması gereken maksimum un miktarı	900 g
Aşılmaması gereken toplam maksimum miktar (daha fazla ayrıntı için TARİFLER paragrafına bakınız)	1.3 kg
Hamur kancası (B) ile izin verilen maksimum hız ()	3
Çırpıcı ile izin verilen maksimum hız (C) ()	7
Çırpma teli (D) ile izin verilen maksimum hız ()	11

Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra, cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek tüm parçaları sabunlu suyla iyice yıkayınız.



Dikkat

İstenen karıştırma aksesuarını yerleştirmeden önce, cihazın kapalı olduğundan emin olun ve hız kontrol düğmesinin (G) "0" a getirilmiş olduğunu kontrol ediniz.

1 Bir elinizle cihazın başlığına bastırın ve aynı anda diğer elinizle blokaj açma düğmesine (H) basınız (Şek. 2). Bir klik sesi duyana kadar karıştırıcı kolunu (I) kaldırınız (Şek. 3).

2 Paslanmaz çelik kaseyi (A) kase yuvasına (F) yerleştiriniz. Kase üzerindeki çentikler, kase yuvasında bulunan yuvalara girmelidir.

3 Kaseyi kilitlemek için düğmeyi "  " sembolüne çeviriniz (Şek. 4).

4 Sıçrama önleyici kapağı (N) mikser koluna (I) yerleştiriniz (Şek. 5). Kapaktaki çentik, cihazın üzerinde bulunan yuvaya girmelidir (Şekil 6).

5 Karıştırma aksesuarını bağlantı pimine (J) yerleştirmek için yukarı doğru itiniz (Şek. 7).

6 Karıştırma aksesuarını saat yönünün tersine çevirerek kilitleyiniz. Bağlantı pimi, aksesuarın ekinde bulunan halkaya tam olarak girmelidir (Şek. 8).

Cihazın üç tip karıştırma aksesuarı vardır:

	<u>Hamur kancası (B)</u>	Her türlü sert karışım için (pizza hamuru, taze makarna hamuru, ekmek).
	<u>Çırpıcı (C)</u>	Yumurta ve tereyağı içeren kompakt karışımlar için (örneğin hamur işi).
	<u>Çırpma Teli (D)</u>	Yumurta aklarını, kremayı, hazır pudıngleri, kek ve tatlılar için kullanıma hazır karışımları çırpma için; margarin veya tereyağına şekerle kremi bir doku vermek için (oda sıcaklığında margarin veya tereyağı kullanın); pandispanya ve diğer yumuşak kekler için yumurtaları karıştırmak için.

7 Mikser kolunu yukarıda tutarak malzemeleri kaseye doldurunuz. (Şek. 9).

8 Mikser kolu hareket düğmesine (H) basınız. Mikser kolunu (I) bir klik sesi duyana kadar indiriniz (Şek. 10). İlave etmek istediğiniz malzemeler olursa, sıçrama koruyucu kapaktaki açıklıktan da kaseye koyabilirsiniz. (Şek. 11).

Dikkat

Cihazı açmadan önce, opsiyonel aksesuar ataşmanı (L) kapağının (M) düzgün bir şekilde kapatıldığından ve kilitletiğinden emin olmalısınız.

Cihazı açmadan önce, tüm aksesuarların doğru şekilde takıldığından ve kilitletiğinden emin olunuz.

Çalışma sırasında olağandışı gürültü veya aşırı titreşim olması durumunda cihazı kullanmamalısınız.

9 Fişi prize takınız.

10 Cihazı açmak için düğmeyi (G) "1" hızına çevirin. Hızı ihtiyaca göre veya tarife göre artırabilirsiniz.

Type of mixing accessory	Maximum operating time
Hamur kancası (B)	Ardışık 2 dakika
Çırpıcı (C)	Ardışık 3 dakika
Çırpma teli (D)	Ardışık 5 dakika

Tabloda gösterilen maksimum çalışma süresine uyunuz.

Pürüzsüz bir sonuç elde etmek veya kaseye daha fazla malzeme eklemek için:

- Cihazı kapatın ve elektrik kablosunu prizden çekin.
- Mikser kolu hareket (Serbest bırakma) düğmesine (H) basınız. Bir klik sesi duyana kadar mikser kolunu (I) kaldırınız (Şek. 13).
- Verilen spatulayı (E) kullanarak, yiyecekleri haznenin kenarlarından içeriye doğru itiniz. İlave malzemeleri kaseye dökünüz.

Dikkat

Yaralanmaları ve cihazın hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini daima cihazın hareketli parçalarından uzak tutmalısınız. Cihaz çalışırken paslanmaz çelik haznenin (A) kenarlarından yiyecek çıkarmayınız. Cihazı kapatın ve güç kablosunu prizden çekiniz.

11 İşlem tamamlandığında veya karıştırma aksesuarının türünü değiştirmek isterseniz, cihazı kapatmak için düğmeyi (G) "0" hızına çeviriniz.

12 Güç kablosunu elektrik prizinden çıkarınız.

13 Serbest bırakma düğmesine (H) basınız. Bir klik sesi duyana kadar mikser kolunu (I) kaldırınız (Şek. 13).

14 Paslanmaz çelik kaseyi (A) kase yuvasından (F) çıkarınız. Kilidi açmak için kaseyi " " sembolüne çeviriniz (Şek. 14).

15 Karıştırma aksesuarını yukarı doğru iterek ve saat yönünde çevirerek kilidini açınız. Bağlantı pimi, aksesuarın ekinde bulunan halkadan çıkmalıdır (Şek. 15).

16 Karıştırma aksesuarını dışarı çekiniz.

Bu kurallara uyulmaması, üründe garanti kapsamına girmeyen bir hasara neden olabilir.

FAYDALI İPUÇLARI

- En iyi sonuçları elde etmek için yumurtaların oda sıcaklığında çırpılması önerilir.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce, çırpma teli üzerinde veya kasede yağ veya yumurta sarısı kalıntısı olup olmadığını kontrol edin.
- Tarifte aksi belirtilmedikçe, tart hamuru için soğuk malzemeler kullanınız.
- Cihaz aşırı çalışıyor gibi görünüyorsa, cihazı kapatın ve fişini prizden çekin ve işlenecek malzeme miktarını azaltın.
- Mükemmel bir hamur elde etmek için, malzemeleri her zaman sıvı olanlardan önce ekleyin.

TEMİZLİK VE BAKIM



Dikkat

Herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce, güç kablosunu prizden çekin ve cihaz tamamen soğuyana kadar bekleyin.

- Kullanılan tüm aksesuarları çıkarın.
- Paslanmaz çelik kase (A), kapak (N), üç karıştırma aksesuarı (B C D) ve spatula (E) bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Cihazın gövdesini temizlemek için hafif nemli bir bez kullanın.



Dikkat

Temizledikten sonra, cihazı tekrar monte etmeden önce tüm parçaları iyice kurulayın.

KULLANIM SONRASI

Cihazı kuru bir yere ve çocukların ulaşamayacağı bir yere koyun. Saklamadan önce cihazın tamamen soğuduğundan emin olun. Aksesuarları saklamadan önce tamamen kuru olduklarından emin olun.

TARİFLER

EKMEK HAMURU TARİFİ - 1,3 KG.

450 ml ılık su

30 g yaş maya veya 14 g kuru maya 2 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz 30 g yağ

350 g "00" un (toz-ince un) 350 g yeniden öğütülmüş durum buğdayı irmiği

- Mayayı su ve şekerle birlikte bir kapta karıştırın. 15 dakika bekletin.

- Karışıma tuz ve yağ ekleyin.

- Hamur kancasını (B) kullanarak unları yavaş yavaş ekleyerek "1" hızında karıştırın.

- Yaklaşık 2 dakika boyunca "1" hızında karıştırmaya devam edin.

- Hamur top şeklini alana kadar 3 dakika daha karıştırmak için "2" ve ardından "3" hızını kullanın.

- Hamuru hafifçe yağlanmış bir kaseye koyun ve üzerini yine yağlanmış streç filmle kaplayın.

- Oda sıcaklığında cereyandan uzakta 1 saat veya hacmi iki katına çıkana kadar mayalanmaya bırakın.

- Unlanmış bir tezgahta dilediğiniz şekli verin.

- Yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin, üzerini bir bezle örterek 30 dakika daha mayalandırın.

- Önceden ısıtılmış 220 °C fırında şekline göre 25-35 dakika veya ekmek tabanına vurulduğunda donuk ve boş bir ses çıkana kadar pişirin.

IRMIKLI MAKARNA TARİFİ - 750 G.

500 g irmik unu 220 ml su

15 ml sıvı yağ

1/2 çay kaşığı ince tuz

- İşlem sırasında dökülmesi gereken su hariç malzemeleri kaseye ekleyin.

- Hamur kancasını (B) kullanarak "1" den "3" e artan hızda yaklaşık 4-5 dakika, hamur "kıyılmış" bir dokuya (büyük boyutlu kırıntılar gibi) sahip olana kadar karıştırın.

- Hamuru unlanmış bir kaseye koyun ve üzerini streç filmle örtün. Sıcak bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın.

- Makarna hamurunu Ariete mutfak makinesi aksesuar kiti modunun özel aletini kullanarak açın. 4079. Mevcut beş makarna aksesuarı* arasından istediğiniz makarna makinesini seçebilirsiniz.

- Türüne bağlı olarak kaynar tuzlu suda 5 ila 8 dakika pişirin.

* Makarna yapmak için farklı bir alet kullanıyorsanız veya elle yapıyorsanız, hamur dokusunu ve top şeklini alana kadar hamuru mutfak makinesinde bir dakika daha yoğurun.

TAZE YUMURTALI MAKARNA TARİFİ - 750 G.

500 g "00" un (toz-ince un) 2 tam yumurta (yaklaşık 120 g)

120 ml soğuk su 15 ml sıvı yağ

1/2 çay kaşığı ince tuz

- İşlem sırasında dökülmesi gereken su hariç malzemeleri kaseye ekleyin.

- Hamur kancasını (B) kullanarak "1" den "3" e artan hızda yaklaşık 4 dakika boyunca, hamur "kıyılmış" bir dokuya (büyük boyutlu kırıntılar gibi) sahip olana kadar karıştırın.

- Hamuru unlanmış bir kaseye koyun ve üzerini streç filmle örtün. Sıcak bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın.

- Makarna hamurunu Ariete mutfak makinesi aksesuar kiti modunun özel aletini kullanarak açın. 4079. Mevcut beş makarna aksesuarı* arasından istediğiniz makarna sıkıcısını seçebilirsiniz.

- Türüne bağlı olarak kaynar tuzlu suda 5 ila 8 dakika pişirin.

* Makarna yapmak için farklı bir alet kullanıyorsanız veya elle yapıyorsanız, hamur dokusunu ve top şeklini alana kadar hamuru mutfak makinesinde bir dakika daha yoğurun.

TART HAMURU TARİFİ - 1,1 KG.

500 g "00" un (toz-ince un)

250 g küçük parçalar halinde doğranmış soğuk tereyağı 200 g şeker

2 bütün yumurta

bir tutam tuz

tatlandırıcılar (vanilya, limon kabuğu, portakal kabuğu rendesi gibi)

- Malzemeleri kaseye ekleyin.

- Çırpıcıyı (C) kullanarak "2" hızında 3 dakika boyunca karıştırın.

- Hamuru tezgahın üzerine koyun ve hızlı bir şekilde top haline getirin.

- Plastik ambalaja sarın ve en az 20 dakika veya hafifçe sertleşene kadar buzdolabında bekletin.

- Hamuru unlanmış bir yüzeyde istediğiniz kalınlığa ve boyuta ulaşana kadar açın.

- Önceden ısıtılmış fırında 170/180 °C'de tarife göre 15 ila 25 dakika arasında pişirin.

BEZE TARİFİ - 300 G.

100 g yumurta akı (3 yumurta akı) 200 g toz şeker bir tutam tuz

- Oda sıcaklığındaki yumurta aklarını tuz ile birlikte kaseye ekleyin.

- Çırpma telini (D) kullanın ve yumurta aklarını "6" hızında 1 dakika boyunca çırpın.

- "11" hızına ulaşana kadar hızı hızla artırın ve toz şekeri yavaş yavaş ekleyin.

- Tüm malzemeleri beyaz ve parlak yüzeyli, kompakt ve sert bir karışım haline getirmek için birkaç dakika daha çırpma devam edin.

- Cihazı kapatın ve kaseyi çıkarın.

- Bir pasta torbası veya iki kaşık kullanarak bezeleri hafifçe yağlı kağıtla kaplanmış veya tereyağı ile yağlanmış fırın tepsilerine yerleştirin.
- Önceden ısıtılmış fırında 100 °C'de 2 saat 30 dakika pişirin ve fırın kapağını nemin dışarı çıkmasına ve bezelerin iyice kurumasına izin vermek için birkaç santim aralık bırakın.

Teknik Özellikler

Marka	ARİETE
Model	1589
Çalışma Gerilimi (V), Frekans (Hz)	220-240V~, 50/60HZ

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

Sorun Giderme

Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, aşağıdaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz. Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Müşteri hizmetlerimiz veya size en yakın Yetkili Servis ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Cihaz çalışmıyor	Cihazın fişi prize uygun şekilde takılmamış	Sıkıca prize takın
	Aksesuar doğru şekilde kilitlenmemiş olabilir.	Aksesuar doğru şekilde kilitlenmemiş olabilir.
Cihaz aniden durdu.	Yük miktarı çok fazla olursa, cihaz otomatikman durur	Cihazı yeniden başlatın, döndürme düğmesini "0" konumuna getirin, malzemelerinizden bir kısmını çıkarın ve cihazın birkaç dakikalığına soğumasına izin verin. Sonrasında cihazı tekrardan çalıştırın.
Cihaz çalışıyor ancak çırpıcı, bıçak veya hamur karıştırıcı dönmüyor	Çırpıcı, bıçak veya hamur karıştırıcı yuvasına tam olarak oturmamış olabilir.	Çırpıcı veya hamur karıştırıcı yuvasına tam olarak oturduğundan emin olun.

Enerji tasarrufu için öneriler

- Ürünü düzenli aralıklarla temizleyiniz.
- Ürünü kullanmadığınız durumlarda mutlaka fişini prizden çekiniz.
- Ürünü size yeterli olan ısı konumundan daha üst konumda kullanmayınız.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ:

Ürünlerinizde oluşabilecek herhangi bir arıza durumunda ve her türlü teknik destek veya yedek parça ihtiyacınızda **0850 318 65 16** numaralı Çağrı Merkezimizi arayabilir, musterihizmetleri@ssh.com.tr adresimize e-mail gönderebilir veya www.ariete.net.tr web sayfamızı ziyaret ederek yetkili servislerimizin güncel iletişim bilgilerine ulaşabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır. İlgili web sitesine www.servis.gov.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

CİHAZINIZIN ÇEVREYE UYGUN BİR ŞEKİLDE ATILMASI

Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye, ev atıkları imha servisi veya ürünü satın aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

Ambalaj Bilgisi : Ürünün ambalajı, geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel yönetimin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI:

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde; 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı; 3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, 4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir

İTHALATÇI BİLGİLERİ:

ÜNVAN: SDA Mutfak Gereçleri Satış ve Dağıtım Anonim Şirketi

ADRES: Esentepe Mah. Müselles Sok. No: 1/5 Şişli - İSTANBUL

TELEFON: 0 212 266 07 17

WEB ADRESİ: www.ariete.net.tr