

COOKART Dijİ

AR 252 DİJİTAL MİDİ FIRIN

KULLANMA KILAVUZU

ARZUM®



Et 180-220°C

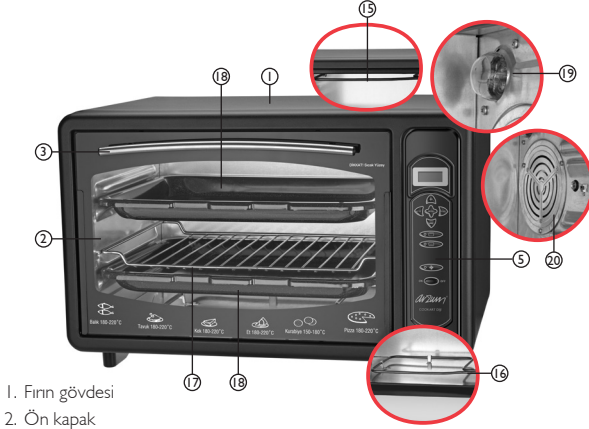
Kurabiye 150-180°C

Pizza 180-220°C

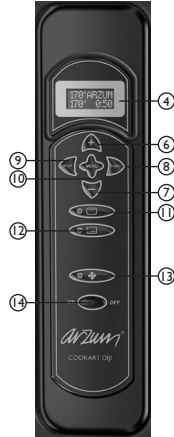
1100 W

3YIL
ARZUM GARANTİSİ

COOKART Dijİ AR 252 DİJİTAL MİDİ FIRIN



1. Fırın gövdesi
2. Ön kapak
3. Cam sapı
4. LCD ekran
5. Elektronik kontrol panosu
6. Sıcaklık ve zaman artırma tuşu(+)
7. Sıcaklık ve zaman azaltma tuşu(-)
8. Program başlatma tuşu "START"
9. Program durdurma tuşu "STOP"
10. Menü tuşu
11. Üst rezistans çalıştırma tuşu
12. Alt rezistans çalıştırma tuşu
13. Turbo fan tuşu
14. Açma/Kapama düğmesi(On/Off)
15. Üst rezistans
16. Alt rezistans
17. Izgara teli
18. Tepsisi(2 adet)
19. Aydınlatma ışığı
20. Turbo fan



Arzum Cookart Dijİ Dijital Midi Fırın'ı tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu ürünün de, diğer ürünlerimiz gibi hayatınızı kolaylaştırmasını dileriz.

Cihazınızdan iyi verim almak için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

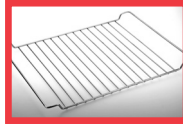
ÖNEMLİ UYARILAR

- Arzum Cookart Dijİ Dijital Midi Fırın'ın üzerinde yazılı voltajın, bulunduğu yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek anızlardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir anıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.
- Cihazınız evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde, garanti kapsamı dışında işlem görecektir.
- Fırının tezgâh üstü kullanım için tasarlanmıştır. Tezgâh üstü kullanım için fırınınızı düz ve sabit bir tezgâh, masa ya da mutfak sehpa üzerine yerleştiriniz.
- Cihazınızı çocukların erişemeyeceği yerlerde kullanınız ve çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazınız; çocuklar, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler; fiziksel (işitsel, görsel) veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdır. Çocukların ürün ile oynamalarına müsaade etmeyiniz.
- Cihazınızı soba, ocak gibi direk ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına yerleştirmeyiniz.
- Cihazınızı sadece topraklanmış bir prize takarak çalıştırınız. Topraklama yapılmadan, kullanım halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu tutulamaz.
- Fırınının şebeke kordonunun masa ya da tezgâhtan aşağı sarkmamasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız. Kordonun sıcak yüzeylere değmesini önleyiniz.
- Fırınının fişini kablosundan tutarak çıkartmayınız. Kabloya verilecek herhangi bir zarar; ciddi elektrik çarpmaları ile sonuçlanabilir. Şebeke kablosu veya fişi zarar görmüş ise fırını çalıştırmayınız. Elektrik kordonunu fırının ısınan bölümleriyle temas ettirmeyiniz.
- Cihazınız herhangi bir sebepten dolayı zarar gördüyse, kesinlikle çalıştırmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz. Cihazınızda sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.
- Cihazınızı kullandıktan sonra, "Off" konumuna getirip cihazınızı kapatınız, fişini prizden çekerek soğumaya bırakınız ve soğuduktan sonra hareket ettiriniz.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, temizlik ve bakımını yapmadan önce **MUTLAKA "Off"** konumuna getirip cihazınızı kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Fırının temizliğini yapmadan önce iyice soğuduğundan emin olunuz.

- Cihazınızı **KESİNLİKLE** temizlik veya başka bir amaçla suya daldırmayınız, cihazınızın içine su/su buharı girmesini engelleyiniz.
- Pişirme işlemi sırasında kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiye dokunurken dikkat ediniz. Bu parçalar kullanımlarında ısınır; bu nedenle elinizin yanmasını önlemek amacıyla fırın eldiveni veya bez kullanınız.
- Cihazınızın sıcak yüzeylerine dokunmayınız
- Yangın veya elektrik çarpması risklerini önlemek adına metal kapları kullanarak veya fazla büyük yiyecekleri kullanarak fırınızdaki yemek pişirmeyiniz.
- Yanıcı ve kimyasal maddeleri fırının içinde veya yakınında ısıtmayınız, saklamayınız. Bunlar yangın tehlikesi veya patlama yaratabilir. Bu fırın, özel olarak pişirmek için tasarlanmıştır. Sanayi işlerinde ya da laboratuvar çalışmalarında kullanmayınız.
- Fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız.
- Cam kaplar haricinde kap kullanırken çok dikkat ediniz.
- Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız. Cihazınızın içinde **ASLA** karton, kağıt veya plastik malzeme bırakmayınız.
- Yiyecek paketlerini fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerini, telden yapılmış ambalaj bağlarını veya alüminyum folyoyu çıkarınız.
- Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıt benzeri cisimlerle kapatmayınız.
- Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.

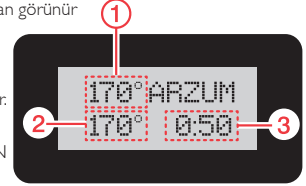
KULLANIM ÖNERİLERİ

- **Arzum Cookart Dijital Midi Fırın**ınızı çeşitli yiyecekleri pişirmek, ısıtmak ve izgara yapmak gibi değişik amaçlar için kullanabilirsiniz.
- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce **"Temizlik ve Bakım"** bölümünü okuyarak çıkabilen ve yıkanabilen parçaları (izgara teli, tepsi vb) ılık sabunlu su ile yıkayarak temizleyiniz. Cihazınızın gövdesini nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.
- Cihazınızı ilk kullanımında hafif bir koku ve duman çıkabilir. Bu durum normaldir; ısınma sonucu metal ve kaplamanın yanmasından kaynaklanmaktadır. İlk kullanımda, zamanlayıcıyı 10 dakika konumuna getirerek boş ve camı açık olarak cihazınızı çalıştırınız. Çıkan koku bu süre sonunda kendiliğinden kaybolacaktır.
- Fırınızdaki pişirdiğiniz yiyeceğin cinsine göre ön kapakta buğulanma olabilir. Bu buğu bir süre sonra kaybolacaktır.
- Isı kaybını önlemek adına fırınınızın ön kapağını sık sık açmayınız.



FIRININ KULLANIMI

- Fırınınız "On/Off" (Açma/Kapama) tuşuna basılarak açılır. Açıldığında açılış melodisi duyulur.
- Dijital göstergede ilk olarak yandaki ekran görünür
1-En son ayarlanmış pişirme sıcaklığı (°C)
2-O anki fırın sıcaklığı (°C)
3-En son ayarlanmış pişirme süresi görünür: (saat:dakika)
- "Menü" tuşuna basıldığında "ÖN ZAMAN" ayar menüsü ekrana gelir.



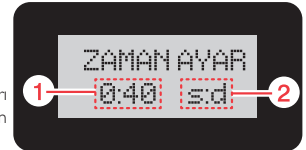
Ön Zaman Ayarı (ÖN ZAMAN)

- Pişirme işlemine ne kadar zaman sonra başlayacağını ayarlamak için bu menü kullanılır: (Ekmek, yoğurt, güveç gibi mayalama ve dinlenmeli işlemlerde ihtiyaç olan bekleme süresi.
- 1-Ayarlanan Ön Zaman
2-"s:d": "saat:dakika"
- Elektronik kontrol panosundaki "+" tuşuna basılarak, 1dk'lık aralıklarla zaman artırılır.
- Elektronik kontrol panosundaki "-" tuşuna basılarak, 1dk'lık aralıklarla zaman azaltılır.
- Bekleme işlemi yapılmayacaksa "0:00" olarak bırakılır.



Pişirme Zaman Ayarı (ZMN-AYAR)

- "ÖN ZAMAN" menüsü ekranda iken "MENÜ" tuşuna bir sefer daha basıldığında "ZAMAN AYAR" menüsü ekrana gelir.
- 1-Ayarlanan pişirme zamanı
2-"s:d": "saat:dakika"
- Kontrol panosundaki "+" ve "-" tuşları kullanarak, 1 dk'lık aralıklarla zaman artırılır.



Piştirme Isısı Ayarı (ISI-AYAR)

• "ZMN-AYAR" menüsü ekranda iken "MENÜ" tuşuna bir sefer daha basıldığında "ISI-AYAR" menüsü ekrana gelir.

• Kontrol panosundaki "+" ve "-" tuşları kullanarak, 1°C'lik aralıklarla ısı artırılır veya azaltılır. Isı ayarının üst sınırı 220°C'dir.

• Tekrar "MENÜ" tuşuna basıldığında LCD ekranda ayarladığınız sıcaklık ve piştirme zamanı görünür:



• Zaman ve ısı ayarından sonra, pişireceğiniz yemeğe göre kullanmak istediğiniz piştirme fonksiyonunu elektronik kontrol panosu üzerinden seçiniz. (Üst rezistans-Alt rezistans-Türbo fan). Seçim yaptığınız fonksiyonun ışığı yanacaktır.

• "START" tuşuna bastığınızda fırınınız çalışmaya başlayacaktır.

• Piştirme fonksiyonlarından birini seçmeden "START" tuşuna basarsanız sürekli tekrarlayan bir uyarı sesi duyulacaktır.

• "STOP" tuşuna basarak fırınınız çalışmasını durdurabilirsiniz.

• Program çalışırken ayarlarda istediğiniz değişikliği (Zaman, ısı, rezistans) yapabilirsiniz. Bu elektronik devrelere zarar vermez.

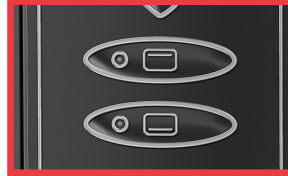
NOT: Fırınınız bir mikro işlemcinin yönettiği 1°C hassasiyetle çalışan NTC sıcaklık sensörüne sahiptir. Fırının boş ya da dolu olması fark etmezsiniz gerçek sıcaklığa her zaman ulaşır. Bu sayede sadece börek, kek değil yoğurt mayalama, ekmek mayalama, güveç, ekmek kızartma ya da ısıtma işlemi yapabilirsiniz.

• Program süresi bittiğinde rezistanslar kapanır; fakat programın bittiğini belirten uyarı sesi yiyeceğiniz sıcaklığı 80°C'ye geldiğinde duyulur. Bu bir emniyet sistemidir.

Turbo Fan

• Çalışma prensibi; 10.000 dev/dak. hızla çalışıp içeride aşırı ısınan havayı emerek fırının her noktasının aynı sıcaklıkta kalmasını sağlar. Bu çalışma prensibi patentlidir.

• Turbo Fan fonksiyonunun çalışması için fan düğmesine basınız, düğmenin ışığı yanacaktır. Fan, fırınınızın sıcaklığı 80°C'yi aştığında devreye girecektir.



UYARI: Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıt benzeri cisimlerle kapatmayınız.

PIŞIRME TARIFLARI VE TABLOSU

• Fırın ısı programında 180°C ye kadar olan ayarlarda tencerelerinizi, tavalannızın, kaplarınızın plastik kulplarıyla beraber fırında yemek pişirebilirsiniz.

• İlk pişirmede tecrübe amaçlı olarak yemeklerin suyu ve piştirme zamanı gözlenmelidir. Eğer yeteri kadar su koyulmuşsa program bitene kadar fırının kapagını açmanız gerekmez. Bu şekilde pişirse yemeğin içindeki sebze ve etlerin ilk suları ile piştirme sağlanmış olur ki bu da çok lezzetli olmasını sağlayacaktır.

Eğer suyu az konulduysa su takviyesi yapılır. Yemek suyunun ne kadar olması gerektiği tamamen kullanıcıya tercihine bırakılmıştır.

• Tavsiye edilen sıcaklık ve zamanlar NORMAL ŞARTLARDA yapılmıştır. Kullanıcının kullandığı malzeme ağırlığı ve voltaj değişiklikleri dikkate alınmalıdır. Şayet pişirme programlanan zamandan önce bittiyse veya zaman yetmedi ise programa girip ayarladığınız sıcaklığı sabit tutup yalnız zamanlama değişikliği yapmanız tavsiye edilir.

Dikkat: Tencerelerinizi, kaplarınızı fırına koyup çıkarırken (sıcak yüzeylerden dolayı) mutlaka eldiven kullanınız.

Piştirme Tablosu

• Aşağıda Midi Fırın'ınızda en iyi neticeleri elde etmeniz için tavsiye ettiğimiz ısı-zaman konumları belirtilmiştir. Başlamadan önce cihazı 10 dakika ön ısıtmaya tabi tutunuz. Çift tepsi veya hacimli yiyecek pişirilmek istendiğinde sıcaklığı arttırmayın, piştirme süresini uzatın. Burada verilen tüm tarifler 10 porsiyonluk olur.

Hamur ve unlu mamuller

	Piştirme Isısı	Piştirme Süresi
• Börek çeşitleri	170-180°C	25-30 dk.
• Ekmek (Hazır mayalanan hamurun)	170-180°C	25-30 dk.
• Her türlü unlu mamuller	170-180°C	25-30 dk.

NOT: Tek tepsi kullanıldığında tepsi üst rafta tutulmalıdır.

Çift tepsi kullanıldığında sıcaklığı arttırmayınız, piştirme süresini uzatınız (50-60 dk. arası pişirilmelidir).



Tatlılar

- Baklava
- Sütlaç
- Her türlü sütlu ve unlu çeşitler
- Kek, pasta, kurabiyeler

Piştirme Isısı	Piştirme Süresi
170°C	40-50 dk.
170°C	40-50 dk.
170°C	40-50 dk.
170°C	40-50 dk.

NOT: Tek tepsi kullanıldığında tepsi üst rafta tutulmalıdır. Kek kalpları alt rafa konan teli üzerine konmalıdır. Tatlı ve kek işlemlerinde ön ısıtma gerekmez.



Yemek Çeşitleri

- Etli biber dolması
- Yaprak sarma
- Haşlama et
- Güveç(toprak) etli, sebzeli
- Kuru fasulye(güveç toprak)
- Balık sebzeli
- Hamsili pilav
- Kuyu kebabı

Piştirme Isısı	Piştirme Süresi
180°C	1 saat 15 dk.
170°C	1 saat
180°C	2 saat
180°C	2 saat
180°C	3 saat
170°C	1 saat
180°C	50 dk.
180°C	2 saat 30 dk.

NOT: Tencere veya güveç fırının alt tarafına tel kafes üzerine konulmalıdır.

Paslanmaz tencere, emaye, cam, alüminyum kullanıldığı gibi toprak güveç de kullanılır.

Tencerelerin çift tabanlı olmaması pişmeye tesir etmez.

DIKKAT: Piştirme esnasında fırın içerisindeki tencere ve güveçlerin üzerini kapakla kapamayınız.



Kızartma ve Kebaplar

- Kebaplar
- Her türlü kebab, lahmacun vs istediğiniz zaman ve sıcaklığı tecrübenize veya damak zevkine göre ayarlayabilirsiniz. Bu tamamen kullanıcının tercihi bırakılmıştır. Tavsiye edilen sıcaklık 170-180°C dir, bu sıcaklık aşılmalıdır.

Piştirme Isısı	Piştirme Süresi
180°C	1 saat 15 dk.



Yoğurt Yapma

- Toprak güveç veya toprak kaselerde

Piştirme Isısı	Piştirme Süresi
50°C	1 saat 40 dk.

NOT: Yalnız üst rezistansı çalıştırınız.

- Normal paslanmaz tencereler; emaye, cam, alüminyum

35°C	1 saat 40 dk.
------	---------------

NOT: Yalnız üst rezistansı çalıştırınız.

Süt mayalanmadan önce 40°C civarında ısıtılması tavsiye edilir. Tencereler alt rafa kafes teli üzerine konulmalıdır.

Mayalanma süresi bittikten sonra tencerelerin buzdolabına koyulup soğutulması tavsiye edilir.

DIKKAT: Piştirme esnasında fırın içindeki tencere ve güveçlerin üzerini kapakla kapamayınız.



Buz Çözme

- Sebzeler
- Etler
- Tavuk
- Her türlü dondurulmuş çeşitler

NOT: Yalnız üst rezistansı çalıştırınız. Paslanmaz, emaye, plastik kap, strafor kap kullanılabılır.

Piştirme Isısı	Piştirme Süresi
Fan + 90°C	30-45 dk.
Fan + 90°C	30-45 dk.
Fan + 90°C	30-45 dk.
Fan + 90°C	30-45 dk.



Buzdolabında Saklanan Yemeklerin Isıtılması

- Sebzeli yemek, pilav v.s.
- Etli yemek ve çorbalar

Piştirme Isısı	Piştirme Süresi
90°C	15 dk.
110°C	20 dk.



NOT: Her türlü yemeği her türlü kapta ve tencerede içine su v.s ilave etmeden ısıtabilirsiniz. Yemeğiniz ve pilavınız yeni pişmiş gibi olacaktır.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazınızın temizlik ve bakımını yapmadan önce kapalı olmasına ve fişinin prizden çekilmiş olmasına dikkat ediniz. Fınnınız tamamen soğumadan temizliğe başlamayınız.
- Fınnınızın dış yüzeyini nemli ve yumuşak bir bezle silerek temizledikten sonra kuru bir bezle kurulaınız.
- İç kısımlar kuruyuncaya kadar fınn kapağını açık tutunuz.
- Fınnınızın kumanda panosunu yalnızca nemli ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
- Dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
- Fınnınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler; bulaşık telleri,

pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür klorür gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız.

- Fınnınızın içindeki üst ve alt rezistansları kesinlikle temizlemeyiniz.
- Temizleme amacıyla çıkarılabilir parçalar olan ızgara teli ve tepsi dışında ürünün hiçbir parçasını sökmeyiniz.
- Fınn tepsi ve ızgarayı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Fınn içindeki kokulan gıdeler için, bir çorba kaşığı limon suyu karışımını, fınnın içinde birkaç dakika kaynatınız.
- Ön kapağın yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanınız.

SORUN GİDERME

Problem

- Fınn çalışmıyor

Çözümü

- Fiş prize takılı mı?
- Piştirme programı ayarlı mı?
- Piştirme fonksiyonlarından biri seçildi mi?
- "START" tuşuna basıldı mı?
- Voltajın düşük olmadığına emin olunuz.

- Pişirirken rahatsız edici bir koku oluşuyor:

- İlk kullanımda hafif bir koku ve duman oluşabilir;
Bu bir anza değildir.

- Gıda hala soğuk veya tam pişmiyor:

- Pişme süresini veya sıcaklığı arttırınız.
- Voltajı kontrol ediniz.
- Menüye start verildiğinden emin olunuz.

- Yiyeceğinizin altı veya üstü ısıtılmadığı gibi pişmiyor

- Yaşadığınız soruna göre tepsiyi bir alt veya üst rafa alınız.
- Rezistans ışıklannın yandığından emin olunuz.

- Fınn camı kırık.

- Kesinlikle fınnı çalıştırmayınız.
- Yetkili servise başvurunuz.

- Fınn çalışırken olağan dışı ses yapıyor:

- Voltajı kontrol ediniz.
- Turbo fan anızlı olabilir; yetkili servise başvurunuz.

- Eğer anza halen giderilmediyse size en yakın **Arzum Yetkili Servisi**'ne başvurunuz.

Kullanım ömrü 10 yıl

Teknik Özellikler

Voltaaj	220-240 V
Güç	1100 W
Alt rezistans	550 W
Üst rezistans	550 W
Çalışma frekansı	50-60 Hz
Fırın iç kapasite	40 Lt.
Dış boyutlar	39x33x39 cm
Net ağırlık	11 kg.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde anılanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin anzanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın anzasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçısı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı anılanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en fazla dört defa veya belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa anılanmasının yanı sıra, bu anzanların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,
 - Satın alma tarihi 30 günün geçmemiş olan cihazın anızalı olması
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayi, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla anzanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan anzalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

COOKART Dijl
AR 252 DİJİTAL MİDİ FİRİN

ARZUM®

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 60924

BELGE ONAY TARİHİ: 14/09/2010

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FIRMA

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLI EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ADRES : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: I B BLOK NO: B1b
34050 EYÜP-İSTANBUL

TEL : (0212) 467 80 80 FAKS: (0212) 467 80 00

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

**ARZUM ELEKTRİKLI
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş**

ÜRÜNÜN CİNSİ : DİJİTAL MİDİ FİRİN

MARKASI : ARZUM

MODELİ : COOKART DİJİ

TYPE NO : AR 252

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMI TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FIRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyanca, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARZUM®

ARZUM DANIřMA MERKEZİ

444 1 800

GENEL DAĞITICI

ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.ř.

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

www.arzum.com arzum@arzum.com

AR252-011012

