

GERMAN
QUALITY
SEVERIN – SINCE 1892



SEVERIN

Friends for Life



MODEL-NO. **JG 3521**

104 x 142 mm

Değerli müşterimiz,

SEVERIN markamızın kalitesini tercih ettiğiniz için teşekkür ediyor, ürünümüzü beğeneceğinizi umuyoruz.

SEVERIN, Almanya'nın Sauerland bölgesindeki Sundern şehrinde bir Aile şirketi olarak kurulduğu 1892 yılından bu yana, tüm dünyadaki müşterileri için yenilikçi ürünlerini tasarlamaya devam ediyor. 120 yıldır Alman kalitesini ve inovasyon gücünü cihazlarına yansıtıyor.

Her cihaz özenle üretiliyor, test ediliyor ve geliştiriliyor.

SEVERIN; Kahve, Kahvaltı, Mutfak, Izgara, Ev, Kişisel Bakım ve Soğutma & Dondurma olmak üzere, yedi ana ürün grubunda 250'den fazla küçük ev aletinden oluşan kapsamlı bir ürün yelpazesi sunuyor.

Her kullanım alanınız için en doğru ürün!

SEVERIN
Elektrogeräte GmbH



Dijital Yoğurt Makinesi

Değerli Müşterimiz,

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun ve bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayın. Cihaz sadece bu talimatları bilen kişiler tarafından kullanılmalıdır.

Şebeke Kaynağına Bağlantı

Cihaz sadece yönetmeliklere uygun olarak kurulmuş topraklı bir prize bağlanmalıdır. Besleme voltajının, derecelendirme etiketinde belirtilen voltajla aynı olduğundan emin olun. Bu ürün tüm bağlayıcı CE etiketleme direktiflerine uygundur.

Tanıtma

1. Üst kapak
2. Cam kavanozlar
3. Kolay seçim kontrolü
4. Otomatik sarmalı elektrik kablosu saklama
5. Derecelendirme etiketi
6. Ana ünite
7. Fişli elektrik kablosu

ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI

- Tehlikelerden kaçınmak ve güvenlik gerekliliklerine uymak için bu elektrikli cihazın veya elektrik kablosunun onarımları satış sonrası hizmetler departmanımız tarafından yapılmalıdır. Onarım gerekiyorsa, lütfen telefon veya e-posta yoluyla satış sonrası hizmetler departmanımızla iletişime geçin.(bkz. syf.12)
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik kaynağına bağlı olup olmadığını ve tamamen soğuyup soğumadığını kontrol ediniz.
- Elektrik çarpması riskini önlemek için ana üniteyi sıvılarla temizlemeyin veya suya daldırmayın.
- Cam kavanozlar ve kapaklar her kullanımdan sonra ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinde iyice temizlenmelidir.

- **Dikkat:** Herhangi bir yanlış kullanım ciddi kişisel yaralanmalara neden olabilir.
- **Dikkat:** Cihaz çalışırken ısınır ve sonrasında bir süre sıcak kalır.
- Bu cihaz, ev içi veya benzeri ortamlar için tasarlanmıştır;
- Mağaza/ofislerdeki personel mutfakları vb. diğer çalışma ortamları, oteller, pansiyon benzeri konaklama yerleri.
- Bu cihaz, çocuklar (en az 8 yaşında) ve fiziksel duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgisi olmayan kişiler tarafından, gözetim altında tutulmaları veya cihazın kullanımıyla ilgili talimatların verilmesi ve tüm tehlikeleri tam olarak anlamaları ve ilgili güvenlik önlemleri almaları koşuluyla kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- Çocukların, gözetim altında ve en az 8 yaşında olmadıkları sürece, cihaz üzerinde herhangi bir temizlik veya bakım çalışması yapmasına izin verilmemelidir.
- Cihaz ve elektrik kablosu her zaman 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutulmalıdır.

- **Dikkat:** Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun - bu tür malzemeler potansiyel bir tehlike kaynağıdır, örneğin boğulma tehlikesi oluşturabilir..
- Cihaz her kullanıldığında, elektrik kablosu da dahil olmak üzere ana gövde ve ayrıca takılan herhangi bir ek, herhangi bir kusur olup olmadığını iyice kontrol edilmelidir. Örneğin, cihaz sert bir yüzeye düşürüldüyse veya elektrik kablosunu çekmek için aşırı güç kullanıldıysa, artık kullanılmamalıdır: Görünmez bir hasar bile cihazın çalışma güvenliği üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir.
- Çalışma sırasında cihaz düz, kaymayan, su sıçramalarına ve lekelerle karşı dayanıklı bir yüzeye yerleştirilmelidir.
- Cihazın veya elektrik kablosunun sıcak yüzeylere veya herhangi bir ısı kaynağıyla temas etmesine izin vermeyin.
- **Aşağıdaki durumlarda her zaman fişi prizden çıkarmalısınız:**
 - Herhangi bir arıza durumunda,
 - Kullanımdan sonra
 - Ayrıcacihazı temizlemeden önce
- Fişi prizinden çıkarırken asla elektrik kablosundan çekmeyin; daima fişin kendisini tutun. Elektrik kablosunun serbest kalmasına izin vermeyin.
- Yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlar veya bu talimatlara uyulmaması durumunda sorumluluk kabul edilmeyecektir.

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Cihaz ilk kez kullanılmadan önce, tüm parçalar *Temizlik ve Bakım* bölümünde açıklandığı şekilde temizlenmelidir.

Malzemelerin Hazırlanması

- Yoğurt yapmak için süte ve fermentasyon sürecini başlatmak için doğal taze yoğurt (ısıl işlem görmemiş ve şekersiz, meyve veya meyve suyu içermeyen) gerekir.
- Taze yoğurt yerine kuru kültür (yoğurt tozu) kullanılabilir.
- Genel olarak, her türlü inek sütü kullanılabilir. Pastörize veya UHT süt en iyi sonucu verecektir. Başka herhangi bir süt kullanımdan önce kısa bir süre için 90°C'ye kadar ısıtılmalıdır. Daha sonra sütün 40°C'nin altına soğumasını bekleyin. Daha yüksek sıcaklıklar yoğurt kültürlerini yok edebilir.
- Vegan yoğurt, soya veya hindistan cevizi sütünden yapılabilir. Yulaf veya badem sütü uygun değildir.

İpucu:

- Bitki bazlı süttten yapılan yoğurt, oldukça kremsi ve daha az katı hale gelir. Arzu edilirse nişasta
- (1 lt süte 1-2 yemek kaşığı) ilave edilmesini öneririz. Lütfen *Tarifler* bölümündeki hazırlama talimatlarına uyunuz.
- Nişasta miktarı damak tadına göre değişebilir.

Cam Kavanozların Hazırlanması

- Cam kavanozların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Cam kavanoz başına 1 ila 2 çay kaşığı doğal yoğurt gerekir.
- Yoğurt tozu kullanırken üreticinin talimatlarına uyun.
- Her bir cam kavanoz yaklaşık 150 ml kapasiteye sahiptir.

İpucu:

Yoğurt veya tozdan elde edilen süt ve maya kültürü aynı sıcaklıkta olmalıdır. Oda sıcaklığını öneririz.

- Gerekirse sütü kısa bir süre 90°C'ye ısıtın ve ardından 40°C'nin altına soğumaya bırakın.
- Malzemeleri uygun bir kaba koyun ve içindekileri nazıkçe ama iyice karıştırın.
- Karışımı cam kavanozlara eşit olarak paylaştırın.
- Kapakları takın ve sıkıca kapatın.

Kolay Seçim Düğmesi

Kolay seçim kontrolü, cihazı açıp kapatmaya ve çeşitli programları seçmeye yarar:

Kısa basış: Bir programı açmak ve onaylamak için

Uzun basış: Bir programı yarıda kesmek ve uyku moduna geçmek için

Çevirme:

- Bir program seçmek için
- İşlem süresini değiştirmek için
- P6** programında, sıcaklığı ve işlem süresini seçmek için

Program

Yoğurt yapımı için beş otomatik program ve bir kişisel ayarlanabilen program mevcuttur.

Ekran	Program	Süre/Saat
1	Doğal yoğurt ve 'Yunan tarzı' yoğurt	8
2	Sıvı yoğurt	8
3	Soya yoğurdu	10
4	Laktozsuz yoğurt	10
5	Hindistan cevizli yoğurt	10
6	Bireysel Sıcaklık seçimi 35-45 °C	1-24

Çalıştırma

- Yoğurt yapma makinesini normal sıcaklıktaki ($\geq 20^{\circ}\text{C}$) bir odaya kurun. Cihaz daha soğuk bir ortamda çalışıyorsa, daha uzun bir çalışma süresi ayarlanması gerekecektir.
- Hazırlanan porsiyon kavanozları ısıtma kabına koyun ve yoğurt makinesinin üst kapağını kapatın.
- Cihazı elektriğe bağlayın.
- Ekranda en son kullanılan program gösterilir.
- Kolay seçim kontrolünü gerekli program gösterilene kadar çevirin.
- Programı seçmek için kolay seçim kontrolüne kısaca basın.

P 1-5

- Ön ayarlı veya son seçilen hazırlık süresi ekranda yanıp söner.
- Gerekirse, işlem süresini değiştirmek için kolay seçim kontrolünü çevirin.
- Kolay seçim kontrolüne kısaca basın. Program başlar.

P 6

- Ekranda en son seçilen sıcaklık yanıp söner.
- Kolay seçim kontrolünü çevirin ve sıcaklığı (35-45 °C) seçin.
- Kolay seçim kontrolüne kısaca basın.
- Gösterge **P6** ekranda kısaca yanıp söner, ardından en son seçilen işlem süresi gelir.
- Kolay seçim kontrolünü çevirin ve işlem süresini (1-24 saat) seçin.
- Kolay seçim kontrolüne kısaca basın. Program başlar.
- Işık halkası maviye döner ve ekranda kalan çalışma süresi gösterilir.
- İşlem sırasında kalan süre, kolay seçim kontrolü çevrilerek herhangi bir noktada değiştirilebilir. Bu şekilde ayarlanan toplam çalışma zamanı, gelecekteki uygulamalar için programa kaydedilir.
- Yoğurt makinesi, yoğurt sertleşene kadar rahatsız edilmemelidir.
- **Soğuk hava akımından, şoklardan ve hareketten kaçının.**
- Gerekli işlem süresi geçtikten sonra yoğurt hazır olacaktır.
- Işık halkası söner. Cihaz bekleme moduna geçer.
- Fişi prizinden çıkarın.
- Ilık kavanozları buzdolabına alın ve yoğurdun bir süre daha mayalanmasına izin verin.

- Meyveli yoğurt yapmak istiyorsanız, kavanozları soğuması için buzdolabına göndermeden önce meyveleri ılık yoğurda ekleyin.
- İlk parti yoğurdunuzu yaptıktan sonra, bir sonraki parti için gerekli miktarda yoğurt ayırın.
- **Açıklama:** Birkaç döngüden sonra yoğurt sulu hale gelebilir ve ardından taze doğal yoğurt veya taze yoğurt tozu ile işlemi yeniden başlatma zamanı gelmiştir.

Bir Programı Durdurmak

- Aktif bir programı veya programlama prosedürünü kesmek için, Kolay seçim kontrolüne yaklaşık 2 saniye basın. Cihaz bekleme moduna geçer.

Kapama

- Cihaz bekleme modundayken daha uzun basıldığında cihaz uyku moduna geçer.

Otomatik kapanma

- Programlama sırasında 30 saniye boyunca herhangi bir giriş kaydedilmezse, cihaz bekleme moduna geçer.
- Bekleme modunda 5 dakika sonra cihaz otomatik olarak uyku moduna geçer.
- Kolay seçim kontrolünün çevrilmesi veya kısaca basılması, cihazı yeniden etkinleştirir. Ekranda en son kullanılan program gösterilir.

Temizlik ve Bakım

- Cihazı temizlemeden önce, elektrik kaynağına bağlı olup olmadığını ve tamamen soğuyup soğumadığını kontrol ediniz.
- Elektrik çarpması riskini önlemek için ana üniteyi sıvılarla temizlemeyin veya suya daldırmayın.
- Ana üniteyi ve üst kapağı silmek için yalnızca temiz, kuru veya hafif nemli bir bez kullanın.
- Cam kavanozlar ve üst kapak, ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Tarifler

NOT: Yoğurt hazırlarken önceki bölümlerdeki ipuçlarını ve talimatları izleyin.

Doğal Yoğurt:

900 ml süt (%3,5)

140 g doğal yoğurt (%3,5)

- Malzemeleri uygun bir kaba koyun ve içindikileri nazıkçe ama iyice karıştırın.
- Karışımı cam kavanozlara eşit olarak paylaşın.
- Kapakları takın ve sıkıca kapatın.
- Cam kavanozları cihaza yerleştirin ve üst kapağı kapatın.
- **P1** programını seçmek için kolay seçim kontrolünü kullanın
- Program bittiğinde kavanozları buzdolabına alın ve yoğurdun bir süre daha mayalanmasına izin verin.

Yunan Tarzı Yoğurt

800 ml süt (%3,5)

100 ml krema (%30)

140 gr doğal yoğurt (%3,8) veya

Yunan usulü yoğurt (%10)

- Malzemeleri uygun bir kaba koyun ve içindikileri nazıkçe ama iyice karıştırın.
- Karışımı 37 °C'ye ısıtın, ancak bu sıcaklığı **aşmayın**.
- Karışımı cam kavanozlara eşit olarak paylaşın.
- Kapakları takın ve sıkıca kapatın.
- Cam kavanozları cihaza yerleştirin ve üst kapağı kapatın.
- **P1** programını seçmek için Kolay seçim kontrolünü kullanın
- Program bittiğinde kavanozları buzdolabına alın ve yoğurdun bir süre daha mayalanmasına izin verin.
- Tipik 'Yunan usulü' yoğurt keyfi için peynir altı suyu süzülerek alınabilir. Uygun bir süzgeç içine pamuklu bir bez yerleştirin, hazır yoğurdu bezin içine dökün ve buzdolabında birkaç saat (istenilen kıvama göre) soğumaya bırakın.

Sıvı-Yoğurt

900 ml süt (%3,5)
140 gr doğal yoğurt

- Malzemeleri uygun bir kaba koyun ve içindekileri nazıkçe ama iyice karıştırın.
- Karışımı cam kavanozlara eşit olarak paylaşın.
- Kapakları takın ve sıkıca kapatın.
- Cam kavanozları cihaza yerleştirin ve üst kapağı kapatın.
- **P2** programını seçmek için Kolay seçim kontrolünü kullanın
- Program bittiğinde kavanozları buzdolabına alın ve yoğurdun bir süre daha mayalanmasına izin verin.

Soya Yoğurdu

900 ml soya sütü
(yaklaşık 2,3 gr yağ/4 gr protein)
140 gr doğal soya yoğurdu
(yaklaşık 2,8 gr yağ/5 gr protein)
Yağ/protein içeriğindeki sapmalarda gıda nişastası eklemek gerekebilir
(Hindistan cevizi yoğurdu tarifine bakın).

- Malzemeleri uygun bir kaba koyun ve içindekileri nazıkçe ama iyice karıştırın.
- Karışımı cam kavanozlara eşit olarak paylaşın.
- Kapakları takın ve sıkıca kapatın.
- Cam kavanozları cihaza yerleştirin ve üst kapağı kapatın.
- **P3** programını seçmek için Kolay seçim kontrolünü kullanın
- Program bittiğinde kavanozları buzdolabına alın ve yoğurdun bir süre daha mayalanmasına izin verin.

Laktozsuz Yoğurt

900 ml laktozsuz süt
%3,5 140 gr laktozsuz
doğal yoğurt

- Malzemeleri uygun bir kaba koyun ve içindekileri nazıkçe ama iyice karıştırın.
- Karışımı cam kavanozlara eşit olarak paylaşın.
- Kapakları takın ve sıkıca kapatın.
- Cam kavanozları cihaza yerleştirin ve üst kapağı kapatın.
- **P4** programını seçmek için Kolay seçim kontrolünü kullanın
- Program bittiğinde kavanozları buzdolabına alın ve yoğurdun bir süre daha mayalanmasına izin verin.

Hindistan Cevizli yoğurt

900 ml hindistan cevizi sütü
(min. % 85 hindistan cevizi içeriği ile)
140 gr doğal yoğurt
2 yemek kaşığı nişasta

- Nişastayı az miktarda sütle karıştırın. Kalan sütü kaynama noktasına getirin, nişastayı karıştırın ve 2 dakika kadar kısık ateşte kaynamaya bırakın; bu, herhangi bir "unlu" tadın önlenmesine yardımcı olacaktır.
- Daha sonra sütü 40°C'nin altına soğumaya bırakın. Biraz daha katılaşmış durumda geldiğinde, yoğurtla karıştırın.
- Karışımı cam kavanozlara eşit olarak paylaşın.
- Kapakları takın ve sıkıca kapatın.
- Cam kavanozları cihaza yerleştirin ve üst kapağı kapatın.
- **P5** programını seçmek için kolay seçim kontrolünü kullanın
- Program bittiğinde kavanozları buzdolabına alın ve yoğurdun bir süre daha mayalanmasına izin verin.

İmha Prosedürü



Bu sembole işaretlenmiş cihazlar, geri dönüştürülebilen değerli malzemeler içerdiklerinden ev atıklarınızdan ayrı olarak atılmalıdır.

Uygun imha prosedürü çevre ve insan sağlığını korur.

İthalatçı Firma:

Aykut Global İthalat İhracat Anonim Şirketi
Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim
Gökay Cad. No:13/3,
Üsküdar 34662 – İstanbul/TÜRKİYE
Üsküdar Vergi Dairesi – 1220827157
Tel: 0216 634 44 44
Faks: 0216 634 39 88

İmalatçı Firma:

SEVERIN Elektrogeräte
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Faks +49 2933 982-1333
information@severin.de

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar:

- Ürününüzü dolu veya boş kullanırken, düz ve kaygan olmayan zeminler üzerinde durmasını sağlayınız.
- Ürünü bir zemine koyarken ürün ile zemin temasının hızlı ya da sert olmamasını sağlayınız aksi takdirde ürün zarar görebilir.
- Taşıma veya nakliye sırasında ürünün boş ve kuru olmasını sağlayınız, titreşime ve darbeye maruz kalmayacak bir koruma veya ambalaj ile bu işlemin yapılması gerekmektedir.

Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler:

Ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda ürün ve/veya kişiler zarar görebilir. Tanıtma ve kullanma kılavuzu okunmalı ve ürün bu talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır.

Kullanım Ömrü Bilgisi:

13/6/2014 tarihli ve 29029 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Satış Sonrası Hizmetler Yönetmeliği eki listede tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 Yıldır.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanıma İlişkin Bilgiler:

Kısıtlı enerji kaynaklarımızı verimli kullanmak adına, ürününüzü aktif olarak kullanmadığınız süreçte fişten çekiniz, standby özelliği olan modellerde ürünün standby modunda bırakılmamaya özen gösteriniz.

Ürünün Montajı:

Ürünün montajı için teknik kişiye ihtiyaç yoktur, tanıtma ve kullanma kılavuzundaki talimatlara göre ürünü kullanıma hazır hale getirebilirsiniz. Ürününüzü ilk su ile temizledikten sonra güvenle kullanabilirsiniz.

Satış Sonrası Hizmetler:

Telefon: 44 44 784 - 08504737271
Adres: Altunizade Mh.
Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay Cd.
No:13 B Blok Üsküdar / İSTANBUL

Güncel yetkili servis iletişim bilgileri ve yedek parça malzeme temini için yukarıda iletişim bilgileri bulunan Enplus Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçebilirsiniz. Tüketiciler, şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabileceklerdir. Ürünün 28835 sayılı 28 Kasım 2013 tarihli Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'da tanımlanmış ve "Ayrılmış Mal" olarak nitelendirilen kapsama 44 girmesi durumunda;

(1) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkoymayı ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
- Aşırı bir masraf gerektirmedikçe, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
- İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçmiş haklarından birini kullanabilir.

(2) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fikradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.

(3) 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. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimsiz haklara başvurma hakkı tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.

(4) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimsiz haklarını kullanmakta serbesttir.

(5) Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.

GARANTİ BAŞLATMA KUPONU

SATICI FİRMA İMZA - KAŞE	YETKİLİ SERVİS İMZA - KAŞE

CİHAZIN ADI	CİNSİ		SATIŞ TARİHİ	
	MARKASI		FATURA NO	
	MODELİ		MONTAJ TARİHİ	
	SERİ NO			

Garanti ile İlgili Önemli Hususlar

Üretici veya İthalatçı Firma		Satıcı Firma	Yetkili Servis	
Unvan	Aykut Global İthalat İhracat A.Ş.	Unvan	Marka	
Adres	Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay Cad. No:13/3, Üsküdar 34662 İstanbul / TÜRKİYE	Adres	Cinsi	
		Telefon	Model	
		Faks	Seri No	
Telefon	0 216 634 44 44	E-posta	Teslim Tarihi	
Faks	0 216 634 45 70	Fatura Tarihi ve Sayısı	Garanti Süresi	2 YIL
E-posta	info@aykutglobal.com	Teslim Tarihi ve Yeri	Azami Tamir Süresi	20 İş Günü

*Aykut Global İthalat İhracat A.Ş. tarafından verilen iş bu garanti, anormal bir şekilde ve/veya maksat dışı kullanımasından dolayı doğacak arızaların giderilmesini kapsadığı gibi belirtilen hususlardagaranti dışı kalır.

1- Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sürecinde oluşan hasar ve arızalar, 2- Kullanım hatalarından ve kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanımından meydana gelen hasar ve arızalar, 3- Düdüklü Tencerenin kullanım kılavuzunda belirtildiği sürede lastik değiştirilmemesinden dolayı meydana gelen zarar ve arızalar, 4- Dış etkenlerden(vurma, çarpma, düşürme, kırılma v.s.) meydana gelecek hasar ve arızalar, 5- Profesyonel amaçlı kullanımı(bu ürün ev tipidir) 6- Yetkili servisler dışında yapılan tamir işlemi, 7- Garanti belgesi üzerine veya cihaz üzerindeki seri numarada tahrifat yapıldığında garanti kapsamı dışı kalacaktır.

*Cihazın tamiri ve değiştirilmesinin Yetkili Servis dışında üçüncü şahıslarla yapılması halinde doğan aksaklıklar garanti dışı kalır.

*Garanti bu belgede belirtilen süre içinde, yalnızca bu belgede model ve seri numarası yazılı cihazda meydana

CİHAZ SAHİBİNİN

Adı ve Soyadı :

Adresi :

Ev Telefonu : Cep Telefonu :

İş Tel : E-Mail :

Garanti Şartları

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti süresince garantisizdir.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda da, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Arızalı ürünün tamir yerini (ürünün kullanıldığı yer ve servis atölyesi) ve şekli yetkili servis belirler.
6. Müşteri; 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 zamanaşımı süresi içinde; satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, aşırı bir masraf gerektirmeyi takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik hakkından birini ise satıcıya, üretici veya üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir.
7. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı üretici veya ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

8. Tüketicici ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın; garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamiri mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumunda da; tüketicici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa ayıpsız malın misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
9. Ürünün azami tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre, Garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinden, garanti süresi dışında ise ürünün yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
10. Garanti belgesinin tekemmül ettirerek tüketiciciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin ürünü acente ya da temsilciliklere aittir.
- Garanti Belgesi, satın alınan ürüne ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.
11. Tüketicici, garantiden doğan haklarını kullanması ile ilgili olarak olabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine başvurabilir.
12. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

İş bu garanti belgesi 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Kanunu ve bu kanuna dayandıkları yürürlüğe konulan 13 Haziran 2014 tarihinde 29029 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Garanti Belgesi Yönetmeliği uyarınca düzenlenmiştir.

SEVERIN

www.severin.com

Teknik değişiklik hakkı saklıdır / Model özellikleri değişebilir.
I/M No.: 9930.0000 **10/21**

104 x 142 mm