

# Yavaş Pişirici

Kullanım Kılavuzu



BKK 1393

TR

01M-8813371200-2618-01

**beko**




# Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Bu Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, ürünü kullanmadan önce bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz kullanım kılavuzunu da birlikte verin. Kullanım kılavuzunda yer alan tüm uyarıları ve bilgileri dikkate alın. Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklılıklar, kılavuzda açıkça belirtilmiştir.

## Sembollerin anlamları

Bu kullanım kılavuzunun çeşitli bölümlerinde aşağıdaki semboller kullanılmaktadır:

	Kullanımla ilgili önemli bilgiler ve yararlı ipuçları.
	Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlara ilişkin uyarılar.
	Sıcak yüzeylerle ilgili uyarı.
	Gıdalara temas etmesi uygundur.
	Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.



Bu ürün, çevre dostu modern tesislerde, doğaya hiçbir zarar vermeksizin üretilmiştir.

# İÇİNDEKİLER

<b>1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları</b>	<b>4</b>
1.1 Genel Güvenlik .....	4
1.2 AEEE Direktifine Uygunluk ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması: .....	7
1.3 RoHS Direktifine Uygunluk .....	7
1.4 Ambalaj bilgileri .....	7
<b>2 Yavaş pişiriciniz</b>	<b>8</b>
2.1 Genel Bakış .....	8
2.2 Teknik veriler .....	8
<b>3 Kullanım</b>	<b>9</b>
3.1 Kullanım Öncesi .....	9
3.2 Cam kapağın kullanımına ilişkin önemli tedbirler .....	10
3.3 Yavaş pişiricinin kullanımı .....	10
3.4 Yavaş pişiricinin kullanımına ilişkin yardımcı ipuçları .....	11
3.5 Genel tarif talimatları .....	11
3.6 Tarif uyarlamaya yönelik yardımcı ipuçları ..	12
3.7 Tarifler .....	12
<b>4 Temizlik ve bakım</b>	<b>15</b>
4.1 Temizlik ve Bakım .....	15
4.2 Saklama .....	15
<b>5 Tüketici hizmetleri</b>	<b>16</b>

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Lütfen cihazı kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu tam olarak okuyun! Hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarları önlemek için tüm güvenlik talimatlarına uyun!

Kullanma kılavuzunu daha sonra başvurmak üzere saklayın. Bu cihaz üçüncü bir şahsa verildiğinde bu kullanma kılavuzu da teslim edilmelidir.

## 1.1 Genel Güvenlik

- Bu cihaz yalnızca evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve profesyonel yemek tedarik amaçlarına uygun değildir. Ticari amaçlar doğrultusunda kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - Dükkanların, ofislerin ve diğer çalışma ortamlarının personel mutfaklarında;
  - çiftlik evlerinde;
  - otel, motel ve diğer konaklama mekânlarında müşteriler tarafından;
  - pansiyon türü mekanlarda
- Cihazı, kullanım amacının dışında hiçbir amaç için kullanmayın.
- Cihazı asla parlayıcı veya yanıcı ortamların ve maddelerin bulunduğu yerde veya yakınında kullanmayın.
- Bu cihazı dış mekanlarda veya banyoda kullanmayın.
- Tip plakası üzerinde belirtilen şebeke geriliminin yerel şebeke gerilimiyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Cihazın elektrik bağlantısını kesmenin tek yolu fişini çekmektir.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.
- Cihazı kullandıktan sonra, temizlemeden önce, cihazın bulunduğu odadan çıkarken veya bir arıza olduğunda fişini çıkartın.
- Cihazın fişini kablosundan çekerek çıkarmayın.
- Elektrik kablosunun hasar görmesini önlemek için sıkışmasını, kıvrılmasını veya keskin kenarlara sürtünmesini engelleyin. Kabloyu sıcak yüzeylerden ve açık ateşten uzak tutun.
- Cihazla birlikte bir uzatma kablosu kullanmayın.
- Elektrik kablosu veya cihaz hasarlıysa cihazı asla kullanmayın.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları


- Ev Aletlerimiz, geçerli güvenlik standartlarına uygundur; bu nedenle cihaz veya elektrik kablosu hasar görürse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için servis merkezi tarafından onarılmalı veya değiştirilmelidir. Hatalı veya gerekli vasıflar olmadan yapılan onarım işlemleri, kullanıcıya yönelik tehlike ve riskler meydana getirebilir.
- Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ve üzeri olan çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya akli yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı, 8 yaşının üzerinde olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Ürünü ve ürün kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Çocuklar, cihazla oynamamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazı her zaman çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- Kullanımda olduğu sürece cihazı gözetimsiz olarak bırakmayın. Cihaz çocukların ve sınırlı fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel kapasiteye sahip insanların yakınında kullanıldığında son derece dikkatli olunması tavsiye edilir.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce su ile temas eden tüm parçaları dikkatli şekilde temizleyin. Lütfen "Temizlik ve Bakım" bölümündeki tüm ayrıntılara bakın.
- Cihazı ana elektrik şebekesine bağlamadan önce kurutun.
- Asla cihazın herhangi bir parçasını gazlı ocak, elektrikli ocak veya ısınmış fırın gibi sıcak yüzeylerin üzerinde veya yanında çalıştırmayın veya bu yüzeylerin üstüne koymayın.
- Cihazı sadece birlikte verilen parçalarla kullanın.
- Cihazı elleriniz ıslak veya nemli-yken kullanmayın.
- Cihazı daima dengeli, düz, temiz ve kuru bir yüzey üzerinde kullanın.
- Cihazın kullanımı esnasında elektrik kablosunun yanlışlıkla çekilmesi veya birinin kabloya takılma tehlikesinin olmadığından emin olun.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Cihazı, elektrik fişine her zaman ulaşılabilir şekilde yerleştirin.
- Cihaz üzerine yabancı nesnelere yapıştırmayın.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kulpları veya kapak topuzunu kullanın. Kapağı açarsanız veya sıcak kaplara temas ederseniz fırın eldivenleri kullanın.
- Elektrik kazalarına karşı koruma sağlamak için kabloyu, fişleri veya tabanı suya veya diğer sıvılara daldırmayın.
- Kullanılmadığında veya parçaları sökmeden önce ürünün fişini prizden çıkartın. Temizlikten önce ünitenin soğumasını bekleyin.
- Hasarlı kablosu veya fişi olan ya da arızalı, düşürülmüş veya herhangi bir şekilde hasar görmüş cihazları çalıştırmayın. Kontrol, onarım veya ayar için cihazı üreticiye gönderin. Garanti bölümüne bakın.
- Üretici tarafından önerilmeyen veya satılmayan aksesuarların veya ek parçaların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
- Elektrik kablosunun masa veya tezgahın kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylerle temas etmesine izin vermeyin.
- Cihazı sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne, yanına veya ısınmış fırının içine koymayın.
- İçinde sıcak sıvı bulunan cihazı taşıırken son derece dikkatli olunmalıdır.
- Her zaman, önce cihaza fişi takın ve daha sonra fişi duvardaki prize takın. Cihazın elektrik bağlantısını kesmek için tüm kontrolleri "kapalı" konuma getirin, ardından elektrik fişini prizden çekin.
- Bu cihaz buhar üretir. Üzeri kapalı değilken çalıştırmayın.
- Kapağın kenarlarından çıkan buharı engellemeyin. Buhar çıkış deliklerini asla kapatmayın.
- Haşlanmayı önlemek ve suyun Kasserole damlamasını sağlamak için kapağı dikkatlice kaldırın ve açın.
- Kaplar, yalnızca bu cihazla kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. Bunlar, set üstü ocaklarda kesinlikle kullanılmamalıdır. Sıcak kabı, ıslak veya soğuk yüzeye koymayın. Çatlak kap kullanmayın.
- Tüm bakım işlemleri, yetkili servis sorumlusu tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik kablosunu cihazın etrafına sarmayın.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Kesinlikle cihazı parçalarına ayırmayın. Hatalı kullanımın neden olduğu hasar için hiçbir garanti talebi kabul edilmez.
- Cihaz herhangi bir şekilde hasar görürse cihazı kullanmayın. Hasar durumlarını bayinize bildirin. Gerekli işlem onlar tarafından yapılacaktır.

 Üretici sürekli gelişmeyi amaçlamaktadır. Dolayısıyla bu kılavuzdaki metin ve çizimler, bildirimde bulunmaksızın değiştirilebilir.

## 1.2 AEEE Direktifine Uygunluk ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması:

Bu ürün, AB AEEE Direktifine (2012/19/AB) uygundur. Bu ürün, atık elektrikli ve elektronik ekipman (AEEE) sınıflandırma sembolü taşımaktadır.



Bu ürün, tekrar kullanılabilir ve geri dönüşüme uygun yüksek kaliteli parçalardan ve malzemelerden üretilmiştir. Kullanım ömrünün sonunda, atık ürünü normal evsel ve diğer atıklarla

birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik ekipmanların yeniden dönüşümü için toplama merkezine götürün. Söz konusu toplama merkezleri hakkında bilgi sahibi olmak için lütfen yerel mercilere başvurun.

## 1.3 RoHS Direktifine Uygunluk

Satın almış olduğunuz ürün, AB RoHS Yönergesine (2011/65/EU) uygundur. Direktifte belirtilen tehlikeli ve yasaklanmış malzemeleri içermez.

## 1.4 Ambalaj bilgileri



Ürünün ambalajı, Ulusal Çevre Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj malzemelerini evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Bu malzemeleri yerel mercilerce görevlendirilen ambalaj malzemesi toplama noktalarına götürün.

## 2 Yavaş pişiriciniz

### 2.1 Genel Bakış



1. Pişirme tabanı
2. Kulplar
3. Seramik kaserol
4. Cam kapak
5. Dijital ekran
6. Gösterge ışıkları (düşük,yüksek,sıcak tutma)
7. Zaman tuşu
8. Seç tuşu (Pişirme Modu/Sıcaklık tuşu)

### 2.2 Teknik veriler

<b>Güç kaynağı</b>	220-240V~ 50/60HZ
<b>Nominal güç (w)</b>	185-220 W

Teknik ve tasarım değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

Ürününüzde yer alan işaretler ile belirtilen değerler veya ürünle birlikte verilen diğer basılı belgeler, ilgili standartlara uygun olarak laboratuvarlarda elde edilen değerleri temsil eder. Bu değerler, cihazın kullanımına ve ortam koşullarına göre değişiklik gösterebilir.



## 3 Kullanım

### 3.1 Kullanım Öncesi

1. Ambalajı açın ve tüm parçaları ve ambalaj malzemelerini kutudan çıkarın.
2. Talimatları okumadan önce fişi herhangi bir prize takmayın.
3. Kaserolü ve Kapağı ılık, sabunlu suyla yıkayın. İyice durulayın ve kurulayın.
4. Tabanın iç ve dış kısmını temiz, nemli bir bezle silin. Yumuşak bir parlatma beziyle iyice kurulayın.
5. Yavaş Pişiriciyi kuru, düz bir zemine yerleştirin. Kaserolü Tabana yerleştirin ve 2 bardak (500 ml) su ekleyin. Kapağı kapatın ve fişi duvar prizine takın. "Yavaş Pişiricinin Kullanımı" bölümündeki talimatları takip edin ve ünitenin 30 dk boyunca yüksek derecede pişirme yapmasını sağlayın.
6. Süre dolduktan sonra kapatma düğmesine basın ve Yavaş Pişiricinin fişini prizden çekin ve Yavaş Pişiriciyi soğumaya bırakın. Kaserolü kaldırın ve suyu boşaltın.
7. Kaserolü ve Kapağı yıkayın. İyice kurulayın ve tekrar tabana yerleştirin.



Cihazın herhangi bir parçasında sert deterjanlar veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.



Tabanı veya elektrik kablosunu ve fişi suya veya diğer sıvılara daldırmayın.



Seramik Kaserol, ızgaranın altında veya kızartma ünitesinin üstünde ısıtılmadıkça geleneksel, konveksiyonlu veya mikrodalga fırınlarda kullanılabilir.



Cam Kapağı herhangi bir fırında kullanmayın.



Hem Cam Kapak, hem de Seramik Kaserolü bulaşık makinesinde temizleyebilir ve yiyeceklerinizi buzdolabında veya dondurucuda saklamak için kullanabilirsiniz.



Yalnızca ahşap veya plastik mutfak eşyaları kullanın. Metal mutfak eşyaları, seramiği çizebilir veya seramikte iz bırakabilir. Kaserol elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.



- Seramik Kaserolün suya uzun süre daldırılmamasına veya uzun süre suda kalmamasına özen gösterin. Suya daldırdıktan sonra Kaserolü ısıtmak, yüzeyin çatlamasına sebep olabilir. Ovarak temizlemeniz gerekiyorsa aşındırmayan temizlik malzemeleriyle beraber plastik veya naylon bezleri tercih edin.
- Kaserolü ani sıcaklık değişimlerine maruz bırakmayın. Örneğin buzdolabından çıkarıp direkt fırına yerleştirmek veya sıcakken suya daldırmak gibi.
- Sıcak Seramik Kaserole asla soğuk su eklemeyin.
- Kaserolü asla set üstü ocağın üstü veya ızgaranın altı gibi yoğun ısıyla temas edebileceği yerlere koymayın.
- Kaserolü asla boşken ısıtmayın.
- Tabanı önceden ısıtmayın.
- Buzdolabındaki soğuk yiyecekleri direkt olarak kaserole koymayın.
- Tabanın fişini kesinlikle prizden çekmeyin ve temizlik öncesinde daima Kaserolün soğumasını bekleyin.

## 3 Kullanım

### 3.2 Cam kapağın kullanımına ilişkin önemli tedbirler



Cam kapak (4), doğrudan ısıya veya ani sıcaklık değişikliklerine maruz kalırsa kırılabilir. Kırılmalar, çatlaklar veya derin çizikler kapağı zayıflatır. Kapakta kırılmalar, çatlaklar veya çizikler oluşursa kapağı kullanmayın. Kapağı atın ve yenisini sipariş edin.

- Kapağı (4) dokunmadan önce kapağın kuru ve ısı geçirmez bir yüzeyde soğumasına izin verin.



Çatlama veya kırılmaya sebep olabileceği için asla soğuk veya ıslak bir yüzeye koymayın. Cam Kapağı (4) geleneksel fırınlarda, konveksiyon fırınlarda veya mikrodalga fırınlarda kesinlikle kullanmayın.

### 3.3 Yavaş pişiricinin kullanımı

Yavaş pişiricinin kullanımı kolaydır fakat geleneksel pişirmeden farklıdır. Bu kitapçık, genel bir kılavuz olarak kullanılmak üzere geliştirilmiş olup, yavaş pişirmenin başarılı bir şekilde gerçekleştirilmesi için birtakım öneriler ve ipuçları sunmaktadır.

Yemeklerin önceden hazırlanması ve pişirme süresinin yiyeceklerin uygun zamanda servis edileceği şekilde ayarlanması, yavaş pişirmenin avantajlarından biridir.

İnternette, tarif kitaplarında, kitapçılarda veya kütüphanelerde özellikle yavaş pişirme tekniğine yönelik sayısız tarif bulabilirsiniz.

1. Yavaş Pişiriciyi kuru, düz bir zemine yerleştirin. Yemek malzemelerini Seramik kasele (3) koyun ve kapağı (4) kapatın. Seramik kasele (3) Yavaş Pişirici tabanına (1) yerleştirin.
2. Ünitenin fişini duvar prizine takın. Dijital ekranda (5) "----" sembolü yanıp sönecektir.

3. Seçim düğmesine (8) basarak Düşük, Yüksek veya Sıcak tutmayı seçin. (Düşük için bir kere, Yüksek için 2 kere ve Sıcak için 3 kere basın. Düşük, Yüksek veya Sıcak tutma seçimini yaptıktan sonra dijital ekranda (5) 6 saatlik (6:00) varsayılan ayar görüntülenecektir. 3 saniye sonra Düşük, Yüksek veya Sıcak tutmanın yanında, seçiminize bağlı olarak Gösterge Işığı (6) yanacaktır.

4. Uygun süreyi zaman tuşuna (7) basarak ayarlayın. Zaman tuşuna (7) her basışınızda süre, maksimum 10 saat olacak şekilde 30 dakika artacaktır. Zaman tuşuna (7) 3 saniye içinde basmazsanız Ekranda (5) görüntülenen süre, pişirme süresi olacaktır.



Pişirme süresinin 6 saatlik varsayılan ayardan daha kısa olmasını isterseniz zaman tuşuna (7) basarak devam edin, düğmeye basmaya devam ederek süreyi 30 dk'lık kademelele arttırabilirsiniz.

5. Pişirme süresi tamamlandığında ikon sıcak tutma aşamasına geçecektir. Sıcak tutma süresi 10 dk.sürecektir. Süre bitiminden sonra 10 saat'lik tekrar ısıtma aşamasına geçilecektir.

6. 10 saat geçtikten sonra yavaş pişirici otomatikman kapanır. Gösterge ışıkları (6) söner ve Dijital Ekranda (5) "----" sembolü görüntülenir. Yavaş Pişiricinin fişini prizinden çıkarın.



Pişirme işlemi sırasında ısıtmayı durdurmak için seç tuşuna (8) basın. Dijital Ekranda (5) "----" sembolü yanıp söner. Yavaş Pişiricinin fişini çekin.

## 3 Kullanım

### 3.4 Yavaş pişiricinin kullanımına ilişkin yardımcı ipuçları

- Kapak (4), Kaserol (3) için mükemmel sızdırmazlık sağlamaz. En iyi sonucu elde etmek için kapağı kaserole ortalamalısınız.
- Yavaş pişirmede karıştırma gerekmez. Öte yandan, Yüksek derecede pişirme yaparken yemeği zaman zaman karıştırmak, lezzetin dağıtılmasına yardımcı olur.
- En iyi sonucu elde etmek için Kaserol (3) en azından yarıya kadar doldurulmalıdır.
- Çorba ve yahnı yaparken, malzemelerin kaynaması için yemek ve üst kısım arasında 2 inç (5 cm) boşluk bırakın. Yüksek ayarda pişirme yaparken çorba ve yahnı gibi yemekler taşabileceği için cihazı aralıklı olarak kontrol edin.
- Yavaş pişirme için pahalı etler kullanmak yerine daha sert ve ucuz etler kullanın. Pişirme öncesinde fazla yağı alın ve gerekirse eti Kaserole (3) koymadan önce metal kızartma tavası kullanarak set üstü ocakta kavurun.
- Etteki yağ içeriği ne kadar fazlaysa sıvı ihtiyacı o kadar azalır. Yüksek yağ içeriğine sahip etleri pişirirken etin altına kalın soğan dilimleri koyun. Böylece et, yağ içinde pişmez.

Rosto, düşük derecede yapıldığında sıvı eklemeye gerek kalmadan hazırlanabilir.

- Etin ağız tadınıza göre pişip pişmediğini anlamak için et termometresi kullanın.
- Taze veya çözdürülmüş balık veya deniz ürünleri, uzun süreli pişirme sırasında dağılabileceği için servis edilmeden yalnızca 1 saat önce Kaserole (3) konulmalıdır.
- Çiğ sebzelerinizin pişmesi ete göre daha fazla zaman aldığı için bunları Kaserole (3) eklemeyen önce 1/2 inç (12 mm) çapında küçük parçalar halinde kesin.
- Süt, ekşi krema veya diğer süt ürünleri, uzun süreli pişirme esnasında çökebileceği için bunları servis edilmeden hemen önce ekleyin.

- Pişirme işleminin sonunda yemek suyunun kıvamını artırmak veya sos hazırlamak için 2-4 yemek kaşığı (30 - 60 ml) mısır nişastası, 1/4 bardak (60 ml) su ve 2 yemek kaşığı (30 ml) tereyağından oluşan akışkan bir karışım hazırlayın. Pişen yemeği Kaserolden (3) alın. Kaserolde (3) kalan suya karışımı ekleyin, dereceyi Yüksek getirin ve sıvıyı kıvam alana kadar karıştırın.
- Yemeğin, planlanandan daha uzun süre boyunca Yavaş Pişiricide kalması sizi endişelendirmesin. Yavaş Pişirici, yemekleri çok yavaş pişirdiği için bu tür gecikmeler sorun yaratmayacaktır.

### 3.5 Genel tarif talimatları

1. Tarifi talimatlara göre hazırlayın.
2. Yemeği Seramik Kaserole koyun ve Kapağı kapatın.
3. En sevdiğiniz tarifleri Yavaş Pişiriciye uyarlamana yardımcı olması için aşağıdaki çizelgeyi kullanın. Buradaki süreler yaklaşık değerlerdir ve yalnızca genel öneriler olarak görülmelidir.

Standart pişirme	Yavaş pişirici süresi	
Süre	Düşük	Yüksek
30 dk.	7-8 saat	3-4 saat
35-60 dk.	8-9 saat	4-5 saat
1-3 saat	9-10 saat	5-6 saat

4. "Yavaş Pişiricinin Kullanımı" bölümündeki talimatları takip edin.
5. Tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanarak kapağı dikkatlice kaldırın.

## 3 Kullanım



Kapağı kaldırırken kapak topuzunu tutun ve size uzak olan taraftan kaldırmaya başlayın. Böylelikle kapağı kenara koymadan önce buharın çıkmasını sağlarsınız. Yanıkları önlemek için kapağı, buharın ellerinize, kollarınıza ve yüzünüze temas etmesini engelleyecek şekilde tutun.

6. Tencere tutacakları veya fırın eldiveni kullanarak Seramik Kaserolü her iki uçtaki kulplardan tutun ve Tabandan kaldırın.
7. Kaserolü masaya veya tezgaha koymadan önce Kaserolün altına daima nihale koyun. Yemeği servis edin.

### 3.6 Tarif uyarlamaya yönelik yardımcı ipuçları

- Düşük derece ayarı, gün boyu pişirme işlemleri için tavsiye edilir. Etli ve sebze yemeklerin çoğu Düşük derecede en az 7 saat pişirilmelidir.
- En iyi lezzeti elde edebilmek için ilk hazırlık aşamasında ot ve baharat kullanın. Öğütülmüş ot ve baharat kullanıyorsanız bunları pişirme işleminin son saatinde karıştırın.
- Pişirmek için gereken süreyi etkileyen birçok unsur vardır. Yemeğin su ve yağ içeriği, başlangıç sıcaklığı ve parçaların boyutu, pişirme süresini etkiler. Örneğin parçalar halinde kesilmiş et, bütün halindeki rostoya göre daha hızlı pişecektir. Zamanı uygun şekilde ayarlayın.
- Sebze tariflerinde, Kaserolün yan taraflarının yanmasını önlemek için kaserole sıvı eklenmelidir.
- Bir tarifteki malzemeleri değiştirebilirsiniz. Örneğin 12 onsluk tavuk suyunu 10 onsluk domates çorbası ve 2 onsluk su veya üzüm suyu gibi başka bir sıvıyla değiştirebilirsiniz.

- Konserve baklagiller her tarife direkt olarak eklenebilir. Öte yandan kurutulmuş baklagiller (özellikle kırmızı barbunya) öncelikle suya batırılmalı ve kaynatılmalıdır. Baklagilleri, hacimlerinin 3 katı kadar tuzsuz suda kaynattıktan sonra suyu boşaltın ve tarife ekleyin.



Baklagilleri şekerli ve/veya asitli yiyeceklerle karıştırmadan önce iyice yumuşatmalısınız. Çünkü şekerli ve asitli yiyeceklerin baklagiller üzerinde serleştirici bir etkisi vardır. Bu durumda baklagillerin yumuşayana kadar kaynatılması gereklidir (1-1/2 saat).

### 3.7 Tarifler

#### Etli güveç

3 libre (1,4 kg.) rostoluk et

1 çay kaşığı (5 ml) sebze yağı

1-1/2 çay kaşığı (8 ml) tuz

1/4 çay kaşığı (1,2 ml) karabiber

Çekirdekli ve büyük parçalar halinde 4 elma

1 adet dilimlenmiş soğan

1/2 bardak (125 ml) elma suyu

3 yemek kaşığı (45 ml) un

3 yemek kaşığı (45 ml) su

Etteki fazla yağ alın ve eti zeytin yağı ile yağlayın. Tuz ve karabiber ekleyin. Elma ve soğanları seramik kaserolün tabanına koyun ve sonrasında karışımın üstüne rostoyu ekleyin. Elma suyu ekleyin. Kapağı kapatın ve düşük derecede 8-10 saat pişirin. Rostoyu alın. Un ve suyla bir karışım hazırlayarak bu karışımı seramik kaseroldeki yağ ile harmanlayarak sos hazırlayın ve kıvam alana kadar pişirin. Rostoyu dilimleyin ve sos ile birlikte servis edin.

## 3 Kullanım

### Chili

2 libre (900 g) dana kıyma

2 konserve kırmızı barbunya (yıkamış ve suyu alınmış)

1 büyük konserve domates (suyu alınmış)

Büyük küpler halinde doğranmış 2 soğan

Büyük küpler halinde doğranmış 1 yeşil biber

Kabuğu soyulmuş ve doğranmış 2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı (30 ml) pul biber

1 çay kaşığı (5 ml) kimyon

1 çay kaşığı (5 ml) karabiber

1/2 çay kaşığı (3 ml) tuz

Büyük bir kızartma tavasında dana kıymayı kavurun ve yağını boşaltın.

Tüm malzemeleri seramik kaserole koyun ve karıştırın. Kapağı kapatın ve düşük derecede 9-10 saat pişirin.

### Fırında muhallebi

6 kişilik servis, 3 yumurta, 2 yemek kaşığı şeker, 2 bardak süt, 1/2 çay kaşığı vanilya esansı, Hindistan cevizi. Yumurtaları şekerle beraber çırpın ve diğer malzemeleri ekleyin. Yavaş Pişiriciye uygun ısı geçirmez bir kaseye veya tabağa koyun. Muhallebinin üstünü folyoyla veya küçük ve ısı geçirmez bir tabakla kapatın. Yavaş Pişiriciye 1 bardak su ekleyin ve muhallebiyi kaseye koyun. Kapağı kapatın ve düşük derecede 6 - 8 saat pişirin. Ilık veya soğuk servis edin.

### Tavuk ve sebze kaserol

Kemiğiyle beraber 6 yarım tavuk göğsü (3 - 4 libre, 1,4- 1,8 kg)

1/4 çay kaşığı (1,5 ml) kırmızı biber

1 çay kaşığı (5 ml) tuz

1/4 (1,5 ml) beyaz biber

2 çay kaşığı (10 ml) tavuk çeşnişi

2 bardak (500 ml) dilimlenmiş mantar

Küçük küpler halinde doğranmış 1 küçük soğan

1 bardak (250 ml) kesilmiş küçük havuç

3/4 bardak (180 ml) çavuş üzümü suyu

1/2 bardak (125 ml) koyulaştırılmış süt

2 yemek kaşığı (30 ml) mısır nişastası

Tavuğu derisinden ayırın. Kırmızı biber, tuz ve beyaz biberi karıştırın. Baharatı tavuğa ekleyin. Tavuğu seramik kaserole koyun. Tavuk çeşnisini, mantarları ve soğanı ekleyin. Çavuş üzümü suyunu ekleyin. Karıştırmayın. Kapağı kapatın ve yüksek derecede 2,5 - 3 saat pişirin. Tavuğu ve sebzeleri alın ve sıcaklıklarını koruyun. Koyulaştırılmış sütü ve mısır nişastasını yumuşayana kadar küçük bir tencerede karıştırın.

2 bardak pişirme sıvısını yavaş yavaş karıştırın.

Karışımı kaynama noktasına gelip kıvam alana kadar karıştırın. Tavuk ve sebzelerle birlikte servis edin.

## 3 Kullanım

### Tavuklu noodle çorbası

3 libre (1,4 kg) tavuk (küçük parçalar halinde kesilmiş)

2 kuart (2 l) su

1 yemek kaşığı (15 ml) tuz

1/2 çay kaşığı (3 ml) karabiber

Küp Küp doğranmış 1 soğan

Küp Küp doğranmış 2 sap kereviz

Küp Küp doğranmış 2 havuç

1 defne yaprağı

1/3 bardak (85) maydanoz

6 ons (140 g) küçük noodle

Noodle haricindeki tüm malzemeleri seramik kase-  
role ekleyin Kapağı kapatın ve düşük derecede  
7 saat pişirin. Tavuğu alın ve kemiğinden ayırın.  
Kemikleri atın ve tavuğu küçük parçalar halinde  
kesin. Tavuğu tekrardan suya koyun ve noodle'ları  
ekleyin. Yüksek derecede 30 dakika pişirin. Defne  
yaprağını alın ve yemeği servis edin.

## 4 Temizlik ve bakım

### 4.1 Temizlik ve Bakım



Cihazı temizlemek için kesinlikle benzin, solventler ya da aşındırıcı temizleyiciler, metal nesnelere veya sert fırçalar kullanmayın.

Cihazı, taban ünitesini veya elektrik kablosunu asla su veya başka bir sıvıya sokmayın.

1. Bu cihaz, her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Temizlemeden önce Tabanın fişini prizden çekin ve cihazı soğumaya bırakın. Cihazın herhangi bir parçasında sert deterjanlar veya aşındırıcı temizlik maddeleri KULLANMAYIN.
2. Kaserolü (3) ve Kapağı (4) ılık, sabunlu suyla yıkayın. İyiye durulayın ve kurulayın. Kaserol (3) yüzeyine yemek yapılırsa kaserolü sıcak sabunlu suyla doldurun ve temizlemeden önce bir saat bu şekilde bırakın. Kaserol (3) ve Kapak (4), bulaşık makinesinde yıkanabilir. Hasar görmelerini önlemek için bunları bulaşık makinesi rafına yerleştirirken, yıkama sırasında birbirlerine veya diğer nesnelere temas etmeyecekleri bir konumda olmalarına özen gösterin.
3. Tabanın (1) dış ve iç kısmını yumuşak ve nemli bir bezle silin. Yumuşak bir bezle silerek kurulayın. Tabanı veya elektrik kablosunu ve fişi suya veya diğer sıvılara DALDIRMAYIN.
4. Seramik Kaseroldeki (3) lekeleri gidermek için lekeli alanları aşındırıcı olmayan bir temizlik malzemesiyle temizleyin ve sodyum bikarbonat uygulayın. Su lekelerini ve mineral kalıntılarını gidermek için saf beyaz sirke kullanın. Sıcak sabunlu suda yıkayarak temizleyin. Kuru ve yumuşak bir bezle kurulayın.

5. Yavaş pişiricinin parçalarını yalnızca temizlendikten ve kuruduktan sonra saklayın. Kaserolü (3) ıslakken saklamayın. Saklamak için Kaserolü (3) Tabana (1) yerleştirin, kapağı yumuşak bir bez veya havluya sarın ve kaserolün üstüne ters çevrilmiş biçimde koyun. Elektrik kablosunu asla Tabanın (1) etrafına sarmayın.

### 4.2 Saklama

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, lütfen dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihazın fişinin çıkarıldığından ve tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazın, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edildiğinden emin olun.

## 5 Tüketici hizmetleri

### Değerli Müşterimiz,

Beko Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz. Çağrı merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir. Çağrı Merkezimize ayrıca [www.beko.com.tr](http://www.beko.com.tr) adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

**Beko Çağrı  
Merkezi  
444 0 888**

(Sabit telefonlardan  
veya cep  
telefonlarından alan  
kodu çevirmeden)

**Diğer Numara:  
0216 585 8  
888**

### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"ni sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Ürünün kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

## Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayırımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, [www.beko.com.tr](http://www.beko.com.tr), faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletilebildiği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemekteyiz.

Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.

### Hizmet talebinin değerlendirilmesi









# Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

---

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,

Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Ürününüz Arçelik A.Ş. adına Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Company Limited, No.19, LinGang Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China tarafından üretilmiştir.

# Garanti Belgesi

## Yavaş Pişirici

### GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - Sözleşmeden dönme, c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - Satış bedelinden indirim isteme, ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketici bu hakkını kullanmasından müstesilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ile ithalatçı müstesilen sorumludur.

- İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

#### Üretici veya İthalatçı Firmanın;

Unvanı: Arçelik A.Ş.  
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:6-2,  
34445, Sütüce / İSTANBUL  
Telefonu: (888 8 585 (216-0  
Faks: (53 23 423 (216-0  
web adresi: www.beko.com.tr

#### Malın

Markası: Beko  
Cinsi: Yavaş Pişirici  
Modeli: BKK 1393  
Bandrol ve Seri No:  
Garanti Süresi: 2 YIL  
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

*Hakan Bıçkılı*

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

*Adnan*

#### Satıcı Firmanın:

Unvanı: Fatura Tarih ve Sayısı:  
Adresi: Teslim Tarihi ve Yeri:  
Telefonu: Yetkilinin İmzası:  
Faks: Firmanın Kaşesi:  
e-posta:

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.