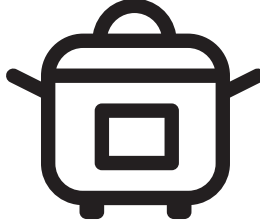




ExpertChef® Çok Amaçlı Pişirici
Kullanma Kılavuzu



MC 5056 I

TR



Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!




Değerli Müşterimiz,

Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

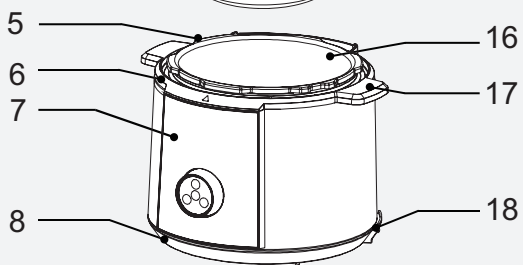
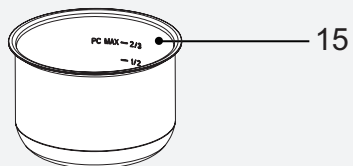
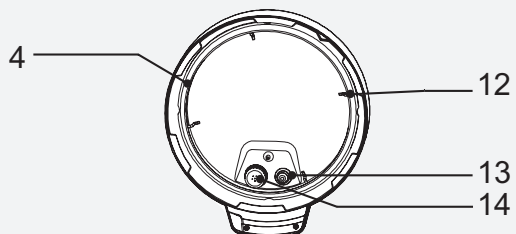
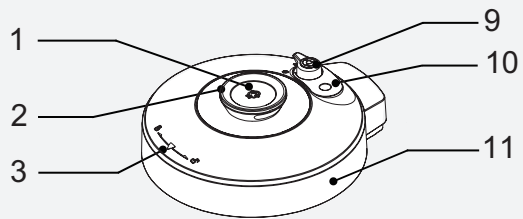
Sembollerin anlamları

Bu kullanma kılavuzunun çeşitli kısımlarında aşağıdaki semboller kullanılmıştır:

	Cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler ve faydalı tavsiyeler.
	UYARI: Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar.
	Gıda ile temasa uygundur.
	Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.
	Elektrik çarpması uyarısı.
	Sıcak yüzeylerle ilgili uyarı.



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



1. Buhar tahliye düğmesi
2. Kapak kulbu
3. Kapak açma-kapama göstergesi
4. Sızdırmazlık contası
5. Su yoğunlaşma kanalı
6. Gövde
7. Kontrol paneli
8. Kaydırmaz ayaklar
9. Buhar valfi
10. Buhar çıkışı
11. Kapak
12. Sızdırmaz conta yuvası
13. Şamandıra
14. Buhar çıkış önleyici
15. Pişirme haznesi
16. Dış hazne
17. Gövde tutma yeri
18. Güç kablosu soketi
19. Güç kablosu
20. Ölçüm kabı
21. Çorba kaşığı
22. Kaşık
23. Buharda pişirme aparatı / Tandır aparatı
24. Su birikme haznesi

Teknik veriler

Güç kaynağı	220-240 V ~ 50/60 Hz
Güç tüketimi	1100 W
Frekans Bandı	100-200 kHz
Maks. İletim Gücü (Max. Transmission Power)	3 m'de <25.37dBuA/m
Wireless Modül	

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

İÇİNDEKİLER

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 6

- 1.1 AEEE Yönetmeliğine Uygunluk ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması 9
- 1.2 Ambalaj bilgileri 9
- 1.3 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler . 9
- 1.4 CE Uygunluk beyanı 9

2 Çalıştırma 10

- 2.1 Kullanım Öncesi 10
- 2.2 Kontrol paneli ve led ekran 10
- 2.3 Çalıştırma 11
 - 2.3.1 Zaman Ayarı 11
 - 2.3.2 Sıcaklık / Basınç Ayarı 11
 - 2.3.3 Erteleme 11
- 2.4 Valflerin ve sızdırmalık contasının takılıp çıkartılması 11

3 Kullanım 12

- 3.1 Cihazın birleştirilmesi 12

4 Program içerik bilgileri 15

5 Pişirme süreleri 16

6 Programlar 18

7 Temizlik ve bakım 21

- 7.1 Temizlik 21
- 7.2 Pişirme haznesinin temizliği 22
- 7.3 Saklama 22
- 7.4 Taşıma ve nakliye 22

8 Sorun giderme 23

9 Tüketici hizmetleri 24

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.

Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

1.1 Genel güvenlik

- Bu cihaz, uluslararası güvenlik standartlarına uygundur.
- Bu cihaz sadece evde kullanılmak ve yiyecek hazırlamak için tasarlanmıştır, profesyonel kullanım için uygun değildir.
- 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
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın üzerinde belirtilen gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olduğundan emin olun.
- Cihazı topraklı prizde kullanın.
- Cihazı veya elektrik kablosunu suya daldırmayın.
- Cihazı elektrik fişine bağlıyken gözetimsiz bırakmayın.
- Elektrik kablosunu cihazın etrafına sarmayın.
- Elektrik kablosunun hasar görmesini önlemek için sıkışmasını, kıvrılmasını veya keskin kenarlara sürtünmesini engelleyin.
- Cihazın fişini çıkartırken kablodan çekmeyin.
- Cihazı uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Tip etiketi üzerinde belirtilen şebeke geriliminin yerel şebeke gerilimiyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Cihazın elektrik bağlantısını kesmenin tek yolu

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

fişini çekmektir.

- Cihazınızı fırın ve ocak gibi ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı parçalarına ayırmayın.
- Sadece orijinal parçaları veya üretici tarafından tavsiye edilen parçaları kullanın.
- Ellerinizi nemli veya ıslakken, cihazın fişine dokunmayın.
- Cihazı nemli ortamlarda kullanmayın.
- Cihazı, kullanımda ve içerisindeki yağ sıcakken hareket ettirmeyin.
- Cihazı patlayıcı veya yanıcı ortamların ve maddelerin bulunduğu yerde veya yakınında kullanmayın.
- Cihazı çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde soğumaya bırakın.
- Cihaz kullanımdayken üzerine eğilmeyin. Kullanım sırasında cihazdan sıcak hava yükselir!
- Cihaz kullanım sırasında ısınır. Yanma riskini önlemek için sıcak yüzeylere temas etmeyin.
- Kullanım sırasında odanın yeterli havalandırıldığına emin olun.
- Yangın çıkması durumunda cihazın fişini prizden çekin.
- Yanma riskini önlemek için sıcak yüzeylere temas etmeyin.
- Elektrik çarpma tehlikesinden ötürü cihazın üzerine su dökmeyin.
- Isıl kesicinin istenmeden başlangıç konumuna gelmesinden kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için, bu cihaz bir zamanlayıcı benzeri hariçi bir anahtarlama düzeni üzerinden beslenmemeli veya yardımcı program vasıtasıyla düzenli olarak devresi kapatılan ve açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Sadece cihaz ile birlikte mutfak eşyalarını kullanın.
- Ürün kapağını kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Kapağı açarsanız veya sıcak kaplara temas ederseniz fırın eldivenleri kullanın.
- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin ve temizlik sonrasında tüm parçalarını tamamen kurutun.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Cihazı Temizlik ve Bakım bölümündeki talimatlara uygun olarak temizleyin.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce su ile temas eden tüm parçaları dikkatli şekilde temizleyin. Lütfen “Temizlik ve Bakım” bölümündeki tüm ayrıntılara bakın.
- Bu cihaz buhar üretir.
- Kapağın kenarlarından çıkan buharı engellemeyin. Buhar çıkış deliklerini düzenli olarak kontrol ederek tıkalı olmadığından emin olun. Buhar çıkış deliklerini asla kapatmayın.
- Besleme kablosu hasarlanırsa, bu kablo üreticiden yada yetkili servisten tedarik edilen kablo yada kablo takımı ile değiştirilmelidir.
- Cihaz anma akımı 30mA geçmeyen bir kaçak akım cihazına bağlanmalıdır.
- Haşlanmayı önlemek ve suyun hazneye damlamasını sağlamak için kapağı dikkatlice kaldırın ve açın.
- Yaralanmalara ve kazalara karşı kapağı dikkatlice kaldırın ve açın.
- Hazne, yalnızca bu cihazla kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. Bunlar, set üstü ocaklarda kesinlikle kullanılmamalıdır. Sıcak kabı, ıslak veya soğuk yüzeye koymayın. Çatlak kap kullanmayın.
- Tencereyi kapasitesinin 2 / 3 oranından fazla doldurmayın.
- Cihazınızı su veya yiyecek eklemekten asla kullanmayın, bu ciddi şekilde zarar verebilir.
- Cihazınızın iç basıncının tamamen düştüğünden emin olmadan asla açmak için zorlamayın.
- Ambalaj malzemelerini saklıyorsanız çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- 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 yetkili servisimize bildirin.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

1.1 AEEE Yönetmeliğine Uygunluk ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık elektrikli ve Elektronik eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

1.2 Ambalaj bilgileri



Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

1.3 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Kullanımdan sonra cihazı kapatın ve fişini prizden çıkarın. Yiyeceklerinizi pişirirken uygun sıcaklıklar seçin.

1.4 CE Uygunluk beyanı

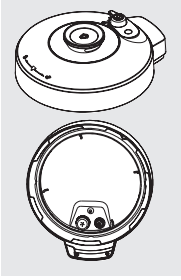
Arçelik A.Ş. olarak bu ürün ve/veya ürünlerin 2014/53/AB Direktifine uygun olduğunu beyan ederiz.

AB uygunluk beyanının tam metni aşağıdaki internet adresinde mevcuttur:

Ürünler: <https://www.beko.com.tr/>

2 Çalıştırma

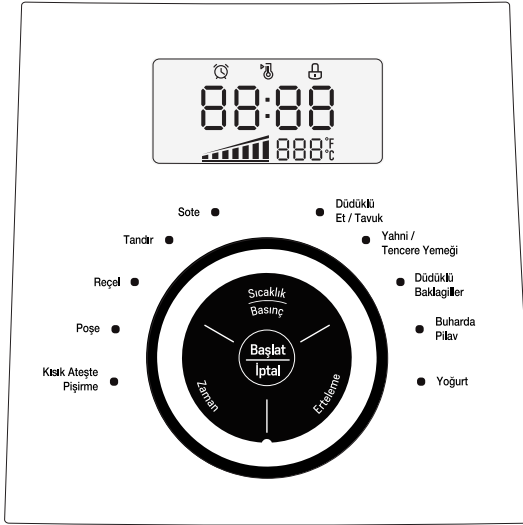
2.1 Kullanım öncesi



Her kullanımdan önce:

- Buhar valfi, buhar çıkış önleyici ve sızdırmazlık contasının her kullanımdan önce doğru konumda olduğundan emin olun
- İç hazneyi gövdenin içine yerleştirmeden önce temizleyin ve kalan suları kurulayın. Dış hazne ve gövde içini de aynı şekilde temizleyin ve kurulayın.
- Cihazı sadece tutma yerlerini kullanarak hareket ettirin.
- Gövdenin iç kısmını bir bez parçasıyla kurulayın.

2.2 Kontrol paneli ve led ekran:



- “🔒” Kilit sembolü: Kapak kapatıldığında kilit sembolü ekranda belirir.
- “🔥” Termostat sembolü: Pişirme işlemi tamamlandığında otomatik olarak sıcak tutma konumuna geçer. Bunu ifade eden sembol ekrandaki termostat sembolüdür.
- Ürünün tenceresi ürünün içinden çıkarıldığında ekranda ‘POT’ simgesi belirir.
- Program tamamlandığında ekranda “O H” görünür. Bu ifade yemek programının bitmiş olduğu gösterir.
- Ürününüzün sıcaklık ayarını Santigrat veya Fahrenheit olarak değiştirebilirsiniz. Bunun için ürün fişe takıldıktan sonra ekranda “-----” sembolü gözüktüğünde, sıcaklık tuşuna 5 sn basılı tutmanız gerekmektedir. Sıcaklık ayarı C veya F olarak ekranda gözükecektir.

2 Çalıştırma

2.3 Çalıştırma

2.3.1 Zaman ayarı

1. Kontrol panelini istediğiniz pişirme fonksiyonuna getirin.
2. “Zaman” düğmesine basın ve istediğiniz pişirme zamanını ayarlayın.

2.3.2 Sıcaklık / Basınç ayarı

1. Kontrol panelini istediğiniz pişirme fonksiyonuna getirin.
2. “Sıcaklık / Basınç” düğmesine basın ve ayar düğmesini çevirerek pişirme sıcaklık derecesini ve basıncını ayarlayın.

2.3.3 Erteleme

1. Kontrol panelini istediğiniz pişirme fonksiyonuna getirin.
2. “Erteleme” düğmesine basın ve ayar düğmesini çevirerek zamanı ayarlayın.



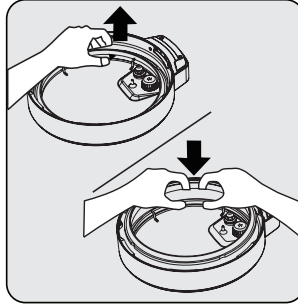
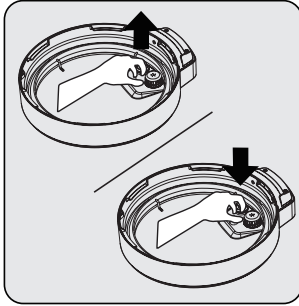
Hemen pişirme yapılmayacağı durumlarda erteleme fonksiyonuyla istediğiniz zamanı ayarlayarak programı kullanın.

2.4 Valflerin ve sızdırmazlık contasının takılıp / çıkartılması

UYARI:



- Sızdırmaz contanın ve buhar valfinin doğru şekilde yerine oturduğuna emin olun.
- Sızdırmaz contayı zarar görecektir şekilde çekmeyin. Zarar görmesi halinde buhar kaçağı oluşumu sebebiyle basınçlı programlarda performans olumsuz etkilenebilir.
- Sızdırmaz conta zarar gördüğünde yetkili servise başvurun.

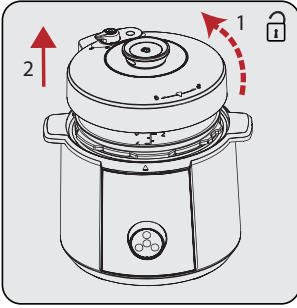



Şamandırayı kaldırmak için hafifçe yukarıya doğru çekin, takmak için hafifçe aşağı doğru bastırın.

Sızdırmaz contayı çıkartmak için yukarıya doğru çekin, takmak için aşağı doğru bastırın.

3 Kullanım

3.1 Cihazın birleştirilmesi



Kapak tutma kolunu saatin ters yönüne doğru kilit açık konumuna  gelene kadar çevirin ve kapağı açın.



İç hazneyi gövdenin içinden çıkarın ve içersine pişireceğiniz malzemeleri ve suyu koyun.



İç hazneyi gövdenin içine yerleştirmeden önce, dışındaki suyu kuru bir bez yardımıyla silin. İç hazneyi gövdenin içine geri yerleştirin .

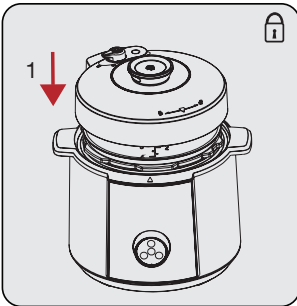



- Yemek tariflerinde ml cinsinden ifade edilen ölçümler için ölçüm kabını kullanabilirsiniz.

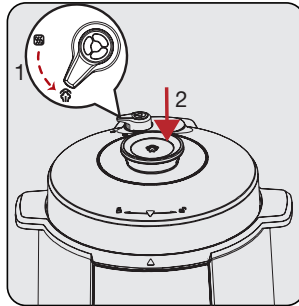



UYARI:

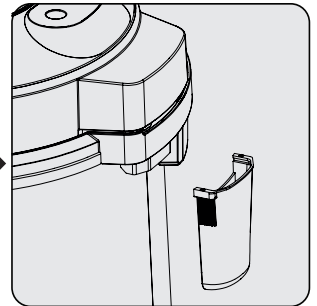
- Sızdırmazlık halkası ve valfin yerine tam oturduğuna emin olun.
- İç hazneyi gövdenin içinde hafif sağa-sola doğru çevirin, ısıtma plakasının tam üzerine oturduğuna emin olun.



Kapağı gövdenin üzerine yerleştirin ve kapak tutma kolunu tutarak saat yönüne doğru  sembolüne denk gelene kadar çevirip kilitleyin.



Buharı tahliye etmek istediğiniz zaman valfi buhar açık  konumuna getirin. Buhar kendiliğinden tahliye olacaktır. Buhar daha hızlı tahliye etmek istediğiniz de valfi açık konuma getirdikten sonra manuel olarak buhar tahliye düğmesine basılı tutarak buhar tahliye edebilirsiniz.



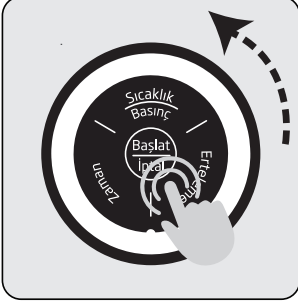
Pişirme esnasında yoğun buharın dışarıya taşmaması için su birikme haznesinin cihaza takılı olduğundan emin olun.

3 Kullanım

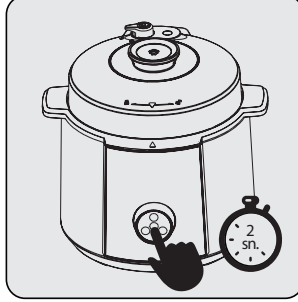


UYARI:

- Katı ve sıvı gıda miktarı iç haznede bulunan maksimum işaretini aşmamalıdır.
- Cihaz çalışmadığı zaman buhar valfinin açık konumda olmasına dikkat edin.



Cihazı "Başlat / İptal" tuşuna basarak çalıştırın. Ayar düğmesini istediğiniz fonksiyonun üzerine getirin ve tekrar "Başlat / İptal" tuşuna basarak çalıştırın.



Geçerli pişirme işleminin iptal edilmesi gerektiğinde, bekleme moduna dönmek için "Başlat / İptal" tuşuna 2 sn. basılı tutun.



Pişirme işlemi tamamlandığında "Başlat / İptal" tuşuna basarak cihazı kapatın.



- Cihaz bekleme konumundayken tekrar çalıştırmak için ayar düğmesini istediğiniz menüye çevirin.
- Çalışma esnasında cihazdan ses gelebilir.

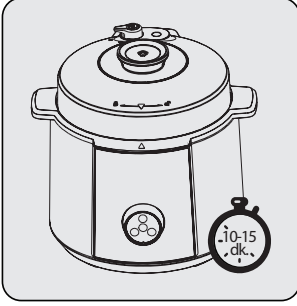


UYARI: Pişirme işlemi bitirmek için "Başlat / İptal" tuşuna basmadan önce programın tamamlandığına emin olun.

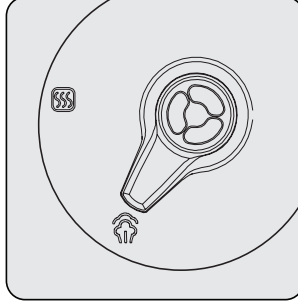


Ürününüzün sıcaklık ayarını Santigrat veya Fahrenheit olarak değiştirebilirsiniz. Bunun için ürün fişe takıldıktan sonra ekranda "-----" sembolü gözüktüğünde, sıcaklık tuşuna 5 sn basılı tutmanız gerekmektedir. Sıcaklık ayarı C veya F olarak ekranda gözükecektir.

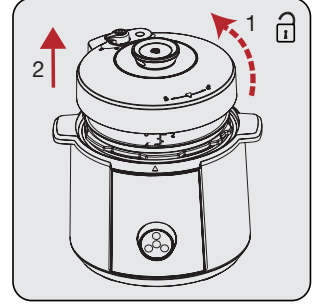
3 Kullanım



Buharın doğal çıkışı için pişirme işleminiz tamamlandıktan sonra cihazın soğumasını bekleyin. Bu yaklaşık 10-15 dk. sürebilir. Soğuma işleminden sonra buhaf valfini açık konuma getirerek buhar tahliye edin.



Valfi "☞" açık konuma getirince kendiliğinden buhar tahliye etmeye başlayacaktır. Ardından 'hızlı tahliye düğmesine (kapağın ortasındaki)' basılırsa hızlı tahliye işlemi başlayacaktır.



Kapak tutma kolunu saat yönünde çevirerek "☞" simgesine doğru getirin ve kapağı açın.



Buharın doğal çıkışında daha hızlı soğuma için kapağın üzerine buhar valfini kapatmayacak şekilde nemli bir havlu koyabilirsiniz.

UYARI:



- Hızlı buhar çıkışında buhar çok sıcaktır. Hiçbir şekilde yaklaşmayın ve temas etmeyin.
- Buhar çıkışı esnasında valfe dokunmayın.
- Buhar çıkışı esnasında, cihazın içerisindeki buhar tamamen boşalmadan kapağı açmayın.
- Pişirme esnasında yoğuşan buharın dışarıya taşmaması için su birikme haznesinin (24) takılı olduğundan emin olun.

4 Program içerik bilgileri

ExpertChef® Çok Amaçlı Pişirici cihazında 10 farklı pişirme programı mevcuttur. Aşağıdaki tabloda cihazda bulunan programların Sıcak Tutma, Basınç, Sıcaklık, Süre Ayarı ve Kullanım esnasında kapağın açık/kapalı konum bilgileri bulunmaktadır. Pişirme yapmadan önce seçeceğiniz programla ilgili kapağın açık/kapalı konumunda kullanımına dikkat ediniz.

PROGRAM	SICAK TUTMA VAR MI?	BASINÇ ÖZELLİĞİ	SICAKLIK ÖZELLİĞİ	SÜRE AYARI	KAPAK AÇIK/KAPALI	BUHAR VALFİ KONUMU	SICAKLIK AYAR ARALIĞI	SÜRE AYARI
Sote	√	X	√	√	Açık / Kapalı	Açık	100~180 °C	10~30 dk.
Tandır	√	√	X	√	Kapalı	Kapalı		1~120 dk.
Reçel	√	X	√	√	Açık / Kapalı	Açık	100~140 °C	1~120 dk.
Poşe	√	X	√	√	Açık / Kapalı	Açık	45~95 °C	30~20 saat
Kısık Ateşte Pişirme	√	√	√	√	Açık / Kapalı	Basınçlı olarak çalıştıyorsanız kapalı, sıcaklık ile çalıştıyorsanız açık	30~140 °C	1~120 dk.
Düdüklü Et / Tavuk	√	√	X	√	Kapalı	Kapalı		1~120 dk.
Yahni / Tencere Yemeği	√	√	X	√	Kapalı	Kapalı		1~120 dk.
Düdüklü Baklagiller	√	√	X	√	Kapalı	Kapalı		1~120 dk.
Buharda Pilav	√	√	X	X	Kapalı	Kapalı		
Yoğurt	√	X	X	√	Kapalı	Açık		6 saat

- Basınçlı pişirme özelliği kullanıldığında valfin kapalı konumda olması gerekmektedir. Sıcaklık özelliğiyle pişirme yapıldığında valfin açık konumda olması gerekmektedir.
- Bonfile, antrikot gibi kassız ve pişirme süresi az olan etlerde basınç seviyesini düşük-orta seviyede kullanabilirsiniz. Nuar, traş gibi kaslı ve zor pişen etlerde hızlı pişirme sonuçları alabilmek için basıncı maksimum seviyede kullanmanızı öneririz.
- Buharda pişirme aparatı üzerinde sadece ısıya dayanıklı tabak vb. mutfak eşyaları kullanın.
- Basıncı tahliye etmeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
- Program tamamlandığında ekranda "O H" görünür. Bu ifade yemek programının bitmiş olduğu gösterir.

5 Pişirme süreleri

Aşağıdaki tabloda, farklı gıdaların pişirme sürelerine yönelik genel bir bakış verilmiştir. Pişirme süreleri, yiyeceklerin kalınlığına ve kıvamına bağlıdır ve önerilen süre ve miktarlar asgari değer olarak göz önünde bulundurulmalıdır. Pişirme süreleri ve miktarı tablonun altında belirtilen uyarıları da dikkate alarak uygun şekilde uygulayınız. Uyarılar kısmında ilgili uyarılar tabloda program adı üzerinde işaretlenerek belirtilmiştir. Mümkün olan en iyi ve en lezzetli sonuçları elde etmek ve detay bilgiler için lütfen cihaz için özel olarak hazırlanmış tarif kitabını inceleyiniz.

PROGRAM	Gıda	Kapasite	Süre	Önerilen Miktar
Sote	Et	2 kişilik	30-35 dk	300 gr + 80 ml su
		4 kişilik	35-40 dk	600 gr + 160 ml su
		6 kişilik	40-45 dk	800 gr + 200 ml su
	Tavuk	2 kişilik	25-30 dk	300 gr + 80 ml su
		4 kişilik	30-35 dk	600 gr + 160 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	800 gr + 200 ml su
Tandır***	Kuzu Eti	Full	40-50 dk	1 kg
	Tavuk	Full	40-60 dk	1,5 kg
Reçel	Çilek	Full	15 dk 140°C+25 dk 125°C	1 kg + 800 gr şeker
	Portakal	Full	15 dk 140°C+25 dk 125°C	1 kg + 750 gr şeker
Poşe**	Yumurta	Full	25 dk ön ısıtma + 5 dk	Maksimum Su Kapasitesi
Kısık Ateşte Pişirme***	Et	2 kişilik	40-45 dk	300 gr + 80 ml su
		4 kişilik	40-45 dk	600 gr + 160 ml su
		6 kişilik	40-45 dk	800 gr + 200 ml su
	Sebze (Türlü)	2 kişilik	35-40 dk	300 gr + 80 ml su
		4 kişilik	35-40 dk	600 gr + 160 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	800 gr + 200 ml su
Düdüklü Et/Tavuk	Et	2 kişilik	20-25 dk	300 gr + 80 ml su
		4 kişilik	20-25 dk	600 gr + 160 ml su
		6 kişilik	30-35 dk	800 gr + 240 ml su
	Tavuk	2 kişilik	20-25 dk	200 gr + 80 ml su
		4 kişilik	20-25 dk	400 gr + 100 ml su
		6 kişilik	20-25 dk	600 gr + 160 ml su
Yahni / Tencere Yemeği****	Et	2 kişilik	20-25 dk	300 gr + 80 ml su
		4 kişilik	25-35 dk	500 gr + 100 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	800 gr + 160 ml su
	Tavuk	2 kişilik	40-50 dk	300 gr + 80 ml su
		4 kişilik	45-50 dk	500 gr + 100 ml su
		6 kişilik	50-55 dk	800 gr + 160 ml su
	Balık	2 kişilik	20-25 dk	100 gr Fileto Levrek
		4 kişilik	25-30 dk	200 gr Fileto Levrek
		6 kişilik	30-35 dk	300 gr Fileto Levrek
	Sebze	2 kişilik	25-30 dk	750 gr + 80 ml su
		4 kişilik	30-35 dk	1000 gr + 100 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	1200 gr + 160 ml su

5 Pişirme süreleri

PROGRAM	Gıda	Kapasite	Süre	Önerilen Miktar
Düdüklü Baklagiller****	Kuru Fasülye	2 kişilik	20-25 dk	150 gr + 500 ml su
		4 kişilik	25-35 dk	360 gr + 800 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	550 gr + 1000 ml su
	Taze Fasülye	2 kişilik	40-50 dk	250 gr + 150 ml su
		4 kişilik	45-50 dk	500 gr + 250 ml su
		6 kişilik	50-55 dk	600 gr + 300 ml su
	Barbunya	2 kişilik	20-25 dk	150 gr + 320 ml su
		4 kişilik	25-30 dk	300 gr + 480 ml su
		6 kişilik	30-35 dk	500 gr + 640 ml su
	Nohut	2 kişilik	25-30 dk	220 gr + 240 ml su
		4 kişilik	30-35 dk	450 gr + 320 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	580 gr + 400 ml su
Buharda Pılav*****	Pılav - Klasik	2 kişilik	-	160 gr + 300 ml su
		4 kişilik	-	320 gr + 500 ml su
		6 kişilik	-	480 gr + 700 ml su
	Pılav - Salma	2 kişilik	-	160 gr + 400 ml su
		4 kişilik	-	320 gr + 800 ml su
		6 kişilik	-	480 gr+ 1200 ml su
	Bulgur	2 kişilik	-	50 gr + 165 ml su
		4 kişilik	-	100 gr + 330 ml su
		6 kişilik	-	150 gr + 440 ml su

*

Reçel programında yapacağınız meyveli bir gece önceden şeker içerisinde dinlendiriniz. 140 C sıcaklıkla 15 dakika öncelikle kaynatma işlemi gerçekleştiriniz. Sonrasında yavaş pişirerek daha lezzetli sonuç almak için program durdurunuz, sıcaklığı 125 C ye ayarlayınız ve tabloda belirtilen süre boyunca kaynatma işlemini devam ettiriniz. Suyu az olan aya benzeri meyvelerde ilave olarak su eklenmesi gerekmektedir.

**








Poşe programında yumurta yapmak için öncelikle 25 dakika boyunca ısıtılarak su uygun sıcaklığa ulaştırınız. Sonrasında yumurta eklenerek 5 dakika içerisinde istenilen poşe kıvamı elde edebilirsiniz.

Damak tadı ve tercihe bağlı olarak pişirme işlemi öncesinde Sote programında soteleme işlemi gerçekleştirilebilir.
Mühürleme amaçlı olarak pişirme işlemi öncesinde sote programında soteleme işlemi gerçekleştirilebilir.
*** işaretin bulunduğu programlarda tabloda belirtilen süreler soteleme işlemi dahil edilmemiş sürelere dir.



Düdüklü Baklagiller programında kuru fasülye, nohut ve benzeri gazlı gıdaların yapılması aşamasında suda dinlendirme işlemi sonrasında baklagillerin 10 dakika ile 20 dakika arasında Düdüklü Baklagiller programında haşlama işlemi gerçekleştirilip sonrasında tabloda belirtilen süre boyunca pişirilmesi daha başarılı performans elde edilmesi için önerilir.

Buharda Pılav programında Türk Usulü pılav gibi pişirme işlemi öncesinde kavurma gerektiren programlarda Sote programında 5 ile 10 dakika arasında soteleme işleminin yapılması sonrasında Buharda Pılav programı seçilip pişirme işlemine tabloda belirtilen sürelerde tamamlanması gerekmektedir.





6 Programlar

İşlev	Kullanım Kılavuzu
Bekleme modu	Güç verildikten sonra varsayılan mod bekleme modudur, dijital ekran yanıp söner “----”
Tandır / Düdüklü Et / Tavuk / Yahni / Tencere Yemeği / Düdüklü Baklagiller	<ol style="list-style-type: none">1. Normal pişirme: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin; simge yanıp söner. Dijital ekranda mevcut programın basınç tutma süresi gösterilir. İstenen basınç tutma süresini ayarlamak için “Zaman” tuşuna basın ve ardından ayar düğmesini çevirerek istenen zaman ayarına getirin. Basıncı ayarlamak için “Sıcaklık/Basınç” tuşuna basın ve ardından ayar düğmesini çevirerek basınç seviyesine ayarlayın. Basınç simgesi göstergesine  bakın; daha fazla basınç kademesi daha yüksek basınç değeri, daha az basınç kademesi daha düşük basınç değeri anlamına gelmektedir. Pişirme işlemine başlamak için “Başlat/İptal” tuşuna basın; sesli uyarı 3 kez çalar, büyük dijital ekranda  “ön hazırlık” simgesi görünür. Ürün basınç oluşturmaya başladığında büyük dijital ekranda basınç tutma geri sayım süresi gösterilir. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi sona erer ve sesli uyarı 10 kez çalar.2. Erteleme fonksiyonu: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin; simge yanıp söner. “Erteleme” tuşuna basın; büyük dijital ekranda seçilen programdaki varsayılan pişirme zamanı simgesi yanıp söner. Programlı pişirme zamanını ayarlamak için ayar düğmesini çevirin. Programlı pişirme işlemi başlatmak için “Başlat/İptal” tuşuna basın. Sesli uyarı 3 kez çalar,  simgesi yanar. Dijital ekranda programlı pişirme zamanına ait geri sayım süresi gösterilir. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi başlar.3. Mevcut çalışma modundan çıkılması: Mevcut çalışma modundan çıkmak ve bekleme moduna geri dönmek için “Başlat/İptal” tuşuna 2 saniye basılı tutun.
Kısıc Ateşte Pişirme	<ol style="list-style-type: none">1. Normal pişirme: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin; simge yanıp söner. Büyük dijital ekranda “0:30”, küçük dijital ekranda ise 140°C gösterilir. Bu değerler, pişirme süresinin 30 dakika, varsayılan pişirme sıcaklığının ise 140°C olduğu anlamına gelir. İstenen pişirme süresini ayarlamak için “Zaman” tuşuna basın ve ardından ayar düğmesini istediğiniz değere çevirin. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için “Sıcaklık/Basınç” tuşuna basın ve ardından ayar düğmesini istediğiniz fonksiyona çevirin. Basınç özelliğini kullanarak pişirme yapmak istiyorsanız burada basınç özelliğini seçin. Basınç simgesi göstergesine  bakın; daha fazla basınç kademesi daha yüksek basınç değeri, daha az basınç kademesi daha düşük basınç değeri anlamına gelmektedir. Küçük dijital ekranda mevcut pişirme sıcaklığı gösterilir. Pişirme işlemine başlamak için “Başlat/İptal” tuşunu kısa bir süre basılı tutun; sesli uyarı 3 kez çalar, büyük dijital ekranda  simgesi görünür. Ürün programlı sıcaklığa ulaştığında, büyük dijital ekran pişirme geri sayım süresini başlatır. Geri sayım işlemi tamamlandığında, sesli uyarı 10 kez çalar ve pişirme işlemi sonlanır.2. Erteleme fonksiyonu: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin; simge yanıp söner. “Erteleme” tuşuna basın;  simgesi yanar ve büyük dijital ekranda varsayılan programlı pişirme zamanı “2:00” olarak gösterilir. Programlı pişirme zamanını ayarlamak için ayar düğmesini çevirin. Programlı pişirme işlemi başlatmak için “Başlat/İptal” tuşunu kısa bir süre basılı tutun. Sesli uyarı 3 kez çalar,  simgesi yanar ve yanık kalır. Dijital ekranda programlı pişirme zamanına ait geri sayım süresi gösterilir. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi başlar.3. Mevcut çalışma modundan çıkılması: Mevcut çalışma modundan çıkmak ve bekleme moduna geri dönmek için “Başlat/İptal” tuşuna 2 saniye basılı tutun.

6 Programlar

Reçel	<ol style="list-style-type: none">1. Normal pişirme: Ayar düğmesini istenilen programa saat yönünde çevirin. Küçük dijital ekranda 140 °C, büyük dijital ekranında ise "0:40" gösterilir ve bu da pişirme süresinin 40 dakika olduğu anlamına gelir. Pişirme süresini ayarlamak için "Zaman" tuşuna basın ve ardından düğmeyi istenen fonksiyona çevirin. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için "Sıcaklık/Basınc" tuşuna basın ve ardından düğmeyi istenen değere çevirin. Pişirme işlemini başlatmak için "Başlat/İptal" tuşuna basın; sesli uyarı 3 kez çalar, büyük dijital ekranda  gösterilir. Ürün pişirme işlemine başladığında, dijital ekranda pişirme süresi gösterilir ve geri sayım işlemi başlatılır. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi sonlanır ve sesli uyarı 10 kez çalar.2. Mevcut çalışma modundan çıkılması: Mevcut çalışma modundan çıkmak için "Başlat/İptal" tuşunu 2 saniye basılı tutun.
Yoğurt	<ol style="list-style-type: none">1. Normal pişirme: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin. Büyük dijital ekranda "6:00" gösterilir, bu da pişirme süresinin 6 saat olduğu anlamına gelir. Pişirme süresini ayarlamak için "Zaman" tuşuna basın ve ardından düğmeyi istenen değere çevirin. Pişirme işlemini başlatmak için "Başlat/İptal" tuşuna basın; sesli uyarı 3 kez çalar, dijital ekranda pişirme süresi gösterilir ve geri sayım işlemi başlar. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi sonlanır ve sesli uyarı 10 kez çalar.2. Mevcut çalışma modundan çıkılması: Mevcut çalışma modundan çıkmak için "Başlat/İptal" tuşunu 2 saniye basılı tutun.
Poşe	<ol style="list-style-type: none">1. Normal pişirme: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin. Küçük dijital ekranda 95 °C, büyük dijital ekranda ise "4:00" gösterilir ve bu da pişirme süresinin 4 saat olduğu anlamına gelir. Pişirme süresini ayarlamak için "Zaman" tuşuna basın ve ardından düğmeyi istenen değere çevirin. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için "Sıcaklık/Basınc" tuşuna basın ve ardından düğmeyi istenen fonksiyona çevirin. Pişirme işlemini başlatmak için "Başlat/İptal" tuşuna basın; sesli uyarı 3 kez çalar, büyük dijital ekranda pişirme geri sayım süresi gösterilir. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi sonlanır ve sesli uyarı 10 kez çalar.2. Erteleme fonksiyonu: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin; simge yanıp söner. "Erteleme" tuşuna basın,  simgesi yanar ve büyük dijital ekranda varsayılan programlı pişirme zamanı "2:00" olarak gösterilir. Programlı pişirme zamanını ayarlamak için ayar düğmesini çevirin. Programlı pişirme işlemini başlatmak için "Başlat/İptal" tuşuna basın. Sesli uyarı 3 kez çalar. Dijital ekranda programlı pişirme zamanına ait geri sayım süresi gösterilir. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi başlar.3. Mevcut çalışma modundan çıkılması: Mevcut çalışma modundan çıkmak için "Başlat/İptal" tuşunu 2 saniye basılı tutun.

6 Programlar

<p>Buharda Pilav</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Normal pişirme: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin; simge yanıp söner. Dijital ekranda mevcut programın basınç tutma süresi gösterilir. Basıncı ayarlamak için "Sıcaklık/Basınç" tuşuna basın ve ardından ayar düğmesini çevirerek basınç seviyesini ayarlayın. Basınç simgesine  bakın; daha fazla basınç kademesi daha yüksek basınç değeri, daha az basınç kademesi daha düşük basınç değeri anlamına gelmektedir. Pişirme işlemine başlamak için "Başlat/ İptal" tuşuna basın; sesli uyarı 3 kez çalar; büyük dijital ekranda  "ön hazırlık" simgesi görünür. Ürün basınç oluşturmaya başladığında büyük dijital ekranda basınç tutma geri sayım süresi gösterilir. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi sona erer ve sesli uyarı 10 kez çalar.2. Erteleme fonksiyonu: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin; simge yanıp söner. "Erteleme" tuşuna basın;  simgesi yanar ve büyük dijital ekranda varsayılan programlı pişirme zamanı "2:00" olarak gösterilir. Programlı pişirme zamanını ayarlamak için ayar düğmesini çevirin. Programlı pişirme işlemi başlatmak için "Başlat/İptal" tuşuna basın. Sesli uyarı 3 kez çalar. Dijital ekranda programlı pişirme zamanına ait geri sayım süresi gösterilir. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi başlar.3. Mevcut çalışma modundan çıkılması: Mevcut çalışma modundan çıkmak için "Başlat/ İptal" tuşunu 2 saniye basılı tutun.
<p>Sote</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Normal pişirme: Ayar düğmesini istenilen programa çevirin. Küçük dijital ekranda 160 °C, büyük dijital ekranda ise "0:30" gösterilir ve bu da pişirme süresinin 30 dakika olduğu anlamına gelir. Pişirme süresini ayarlamak için "Zaman" tuşuna basın ve ardından düğmeyi istenen değere çevirin; pişirme sıcaklığını ayarlamak için "Sıcaklık/Basınç" tuşuna basın ve ardından düğmeyi istenen değere çevirin. Pişirme işlemi başlatmak için "Başlat/İptal" tuşuna basın; sesli uyarı 3 kez çalar, büyük dijital ekranda  gösterilir. Ürün ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, büyük dijital ekranda pişirme geri sayım süresi gösterilir ve geri sayım işlemi başlatılır. Geri sayım işlemi tamamlandığında, pişirme işlemi sonlanır ve sesli uyarı 10 kez çalar.2. Mevcut çalışma modundan çıkılması: Mevcut çalışma modundan çıkmak için "Başlat/ İptal" tuşunu 2 saniye basılı tutun.



• Sote programı kullanırken kapağı kapatmayın. Kapak kapatıldığında, ürün hata verir ve ısıtma işlemi durdurur. Pişirme işlemi başladığında, iç kap yerleştirilmiş olmalıdır; aksi takdirde ürün hata verir.

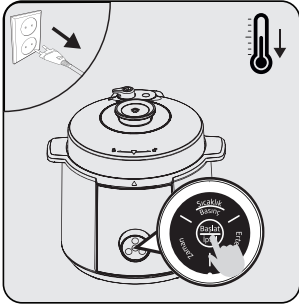
• Yoğurt programında sütü oda sıcaklığında kullanın.

7 Temizlik ve bakım

7.1 Temizlik



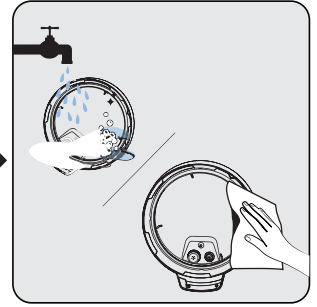
- Buhar çıkışı: Buhar çıkış önleyicisi ve şamandırasını fırça ve bezle ayda en az bir kez temizleyin.
- Sızdırmazlık contası: Yağı, kiri deterjan ve fırça ile temizleyin. Sızdırmaz conta yuvasını 2 ayda bir temizlenmesi önerilir.
- Su haznesi: Pişirme işlemi sonrası, buhar su yoğuşma kanalında ve su haznede birikebilir. Bu aşamada su ve buharı temiz bir bezle temizleyin.



Cihazı kapalı konumuna getirin. Fişini prizden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.

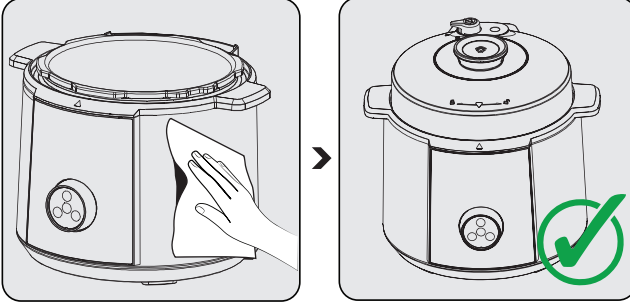


Kapağı ve iç hazneyi çıkarın, hazneyi önce deterjanla temizleyin, daha sonra suyla iyice durulayın ve yumuşak bir bezle silerek kurulayın.



Kapağın iç tarafını suyla temizleyin, sızdırmazlık contası, buhar valfi ve şamandıra yıkama için çıkarılabilir, yıkadıktan sonra doğru bir şekilde monte edin ve kapağın iç tarafını bezle kurulayın

7 Temizlik ve bakım



Cihazın dış yüzeyini temizlemek için nemli bir bez kullanın. Cihazın dışını tamamen kurutun.

Cihazınız bir sonraki kullanım için hazır.

7.2 Pişirme haznesinin temizliği

- İç haznede herhangi bir gıda yokken ürünü uzun süre çalıştırmayınız. Hazne boşken ısıyla uzun süre temas halinde olursa haznede lekelenme veya sararma görülebilir.
- Asit, alkali ve korunmuş yiyecekleri uzun süre saklamak için kullanmayın. 2 saatten uzun süre bu tip gıdalarla temas ederse korozyon oluşumu gözlemlenebilir.
- Servis ömrünü uzatmak için temiz tutun.
- Uzun süre su içerisinde bekletmeyin. Yağı ve kiri temizlemek için sabun, az miktarda deterjan veya ılık suyla temizleyin.



Metal bir kaşık veya başka sert bir alet kullanmayın, aksi halde haznenin iç yüzeyine zarar verir.

7.3 Saklama

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihazı kaldırmadan önce fişini çekin ve soğumaya bırakın.
- Cihazı serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazı ve kablosunu, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

7.4 Taşıma ve nakliye

- 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.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

8 Sorun Giderme

	Sorun	Neden	Çözüm	
1	Kapak zor kapanıyor	Sızdırmalık contası uygun şekilde takılı değil	Sızdırmalık contası doğru bir şekilde yerleştirin	
		Şamandıra itme çubuğunu sıkıştırır	İtme çubuğunu yavaşça itin	
2	Kapak zor açılıyor	Şamandıra dışarı çıkmış konumda	Şamandıra bir çubukla hafifçe bastırın	
		Pişirme cihazının içerisinde basınç var	Basınç tamamen alındıktan sonra kapağı açın	
3	Kapak buhar kaçırıyor	Sızdırmalık contası yanlış takılmış	Sızdırmalık contasını gerektiği şekilde takın	
		Sızdırmalık contasında yemek artığı var	Sızdırmalık contasını temizleyin	
		Sızdırmalık contası hasar görmüş	Sızdırmalık contasını değiştirin	
		Kapak düzgün şekilde kapanmıyor	Kapağı doğru şekilde kapatın	
4	Şamandıra buhar kaçırıyor	Şamandıra contasında yemek artığı var	Şamandıra contasını temizleyin	
		Şamandıra contasını aşınmış	Şamandıra contasını değiştirin	
5	Şamandıra yükselmiyor	İç kaptaki yemek ve su miktarı çok az	Tarife uygun şekilde su ve yiyecek ekleyin	
		Kapak veya buhar valfi buhar kaçırıyor	Tamir için servise gönderin	
6	Buhar valfinden sürekli olarak buhar çıkıyor	Buhar valfi sızdırmalık konumunda değil	Buhar valfini sızdırmalık konumuna getirin	
		Basınç kontrol hatası	Tamir için servise gönderin	
7	Güç gösterge ışığı yanmıyor	Elektrik fişi düzgün takılmamış	Elektrik fişini kontrol edin	
8	Gıda yarı pişmiş veya çok sert	Alt sensör hatası	Uygun şekilde su ekleyin	
		Kapak erken açılmış	Pişirme döngüsü tamamlandıktan sonra, kapağı 5 dakika daha kapalı tutun.	
9	Tüm gösterge ışıkları yanıyor	Ekran E1 gösteriliyor	Alt sensörde açık devre	
		Ekran E5 gösteriliyor	Kapaktaki sensörde açık devre	
		Ekran E6 gösteriliyor	Kapaktaki sensörde kısa devre	
		Ekran E8 gösteriliyor	Basınç anahtarı hatası	
		Ekran E11 gösteriliyor	Kumanda baskı devre kartı ve Başlatma baskı devre kartı iletişim hatası	
		Ekran E12 gösteriliyor	Alıcı baskı devre kartı ve Başlatma baskı devre kartı iletişim hatası	
		Ekran E13 gösteriliyor	Şamandıra sensöründe açık/kısa devre	
		Ekran E14 gösteriliyor	Şamandıra sensörü düzeltme hatası	
		Ekran E15 gösteriliyor	Alıcı baskı devre kartındaki sıcaklık sensörü hatası	
		Ekran E17 gösteriliyor	Alıcı baskı devre kartı hatası	
		Ekran E18 gösteriliyor	Başlatma baskı devre kartı hatası	
		Ekran Kap simgesi gösteriliyor	Kap yok	Kapı yerleştirin
		Ekran Kapak simgesi gösteriliyor	Kapak yanlış konumda	Doğru konuma getirin
Ekran E30 gösteriliyor	Basınç testinden sonra kapak kapanmıyor	Basınç uygulandıktan sonra levha ve alıcı levha arasında anormal iletişim; kapak üzerinde tespit edilemiyor		

Sorunun yukarıdaki kontrolden sonra giderilememesi durumunda, tamir işlemi için yetkili servisimiz ile iletişime geçin.

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

* Çağrı Merkezimiz: 0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

* Diğer Numaramız: 0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

* Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888

* Faks Numaramız: 0216-423-2353

* Web Adresimiz:

- www.beko.com.tr

* e-posta Adresimiz:

- musteri.hizmetleri@beko.com

* Sosyal Medya Hesaplarımız:

- <https://www.instagram.com/bekoturkiye/>

- https://twitter.com/beko_tr

- <https://www.facebook.com/bekoturkiye/>

- <https://www.youtube.com/user/BekoChannel>

* Posta Adresimiz:

- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Sütlüce / İSTANBUL

* Bayilerimiz,

- <https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar>

* Yetkili Servislerimiz,

- <https://www.beko.com.tr/yetkili-servis>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.
- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Beko'ya ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
* **İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.**
* **Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.**
* **Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.**
- Beko olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.
- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.
Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

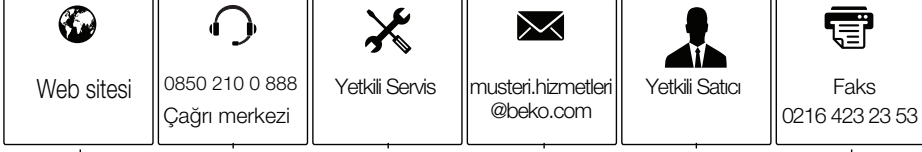
Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

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

Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

Uygun Kullanım 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 (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) 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,
- 7) Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi

Durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

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

İthalatçı/imalatçı: Arçelik A.Ş. adına Midea Consumer Electric Mfg. Co., Ltd. No. 19 Sanle, Beijiao, 528311, Shunde, Foshan, Guangdong P.R.C. Tel: 0086 (0)757 2633 9354 tarafından üretilmiştir.

Menşei: P.R.C.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kılıdışı 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.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme, c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
b- Satış bedelinden indirim isteme, ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
- 4) 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. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müstesilsen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketicisi malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ile ithalatçı müstesilsen sorumludur.
- 6) 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 tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketicisi tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicisi Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmasının:

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

Malın

Markası: Beko
Cinsi: ExpertChef® Çok Amaçlı Pişirici
Modeli: MC 5056 I
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Beyel

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Adnan

Satıcı Firmasının:

Ünvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:

Fatura Tarih ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi: