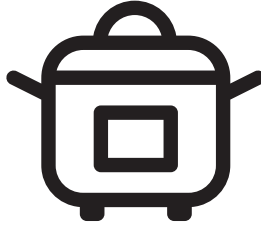




Expert Şef® PRO Çok Amaçlı Pişirici

Kullanma Kılavuzu



MC 5251

TR



01M-8912971200-4222-03

İÇİNDEKİLER

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 6

1.1 Genel güvenlik	7
1.2 AEEE Yönetmeliğine Uygunluk ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	10
1.3 Ambalaj bilgileri	10
1.4 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	10
1.5 CE Uygunluk beyanı	10

2 Çalıştırma 11

2.1 Kullanım Öncesi	11
2.2 Kontrol paneli ve led ekran	11
2.3 Çalıştırma	12
2.3.1 Süre Ayarı	12
2.3.2 Sıcaklık / Basınç Ayarı	12
2.3.3 Tarif seçme ve başlatma	13
2.3.4 Program seçme ve başlatma	14
2.4 Valflerin ve sızdırmalılık contasının takılıp / çıkartılması	15

3 Kullanım 16

3.1 Cihazın İlk Kullanıma Hazırlanması	16
--	----

4 Program içerik bilgileri 19

5 Pişirme süreleri 21

6 Temizlik ve bakım 23

6.1 Temizlik	23
6.2 Pişirme haznesinin temizliği	24
6.3 Saklama	24
6.4 Taşıma ve nakliye	24

7 Sorun giderme 25

8 Tüketici hizmetleri 26

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.



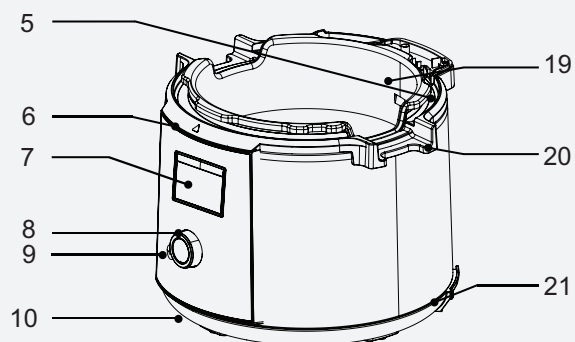
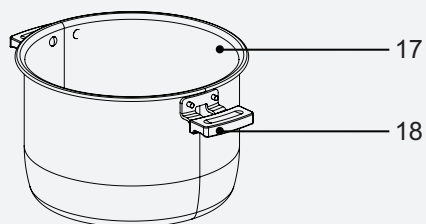
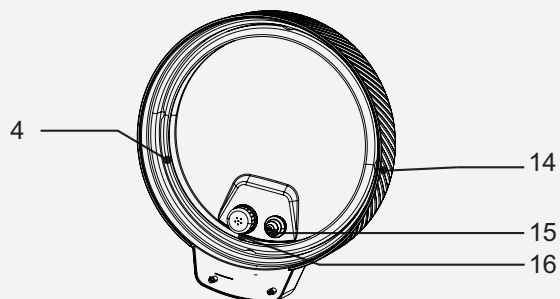
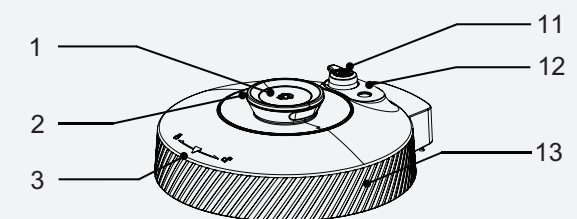
Kapak valfi basınçlı pişirme ikonu



Kapak valfi basınçsız pişirme



**GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ &
GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR
KAĞIT**



25

24

23

22

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

Teknik veriler

Güç Kaynağı	220-240 V ~ 50-60Hz
Güç tüketimi	1100 W
Maksimum Kapasite	5,5 L
Maks. İletim Gücü	En fazla +≤20 dBm
Frekans Aralığı	2.4 - 2.4835 GHz
Desteklenen Bağlantılar	WLAN IEEE 802.11 b/g/n wireless

Tariflerde Yer Alan Kısaltmaların Anlamları

Sb	Su bardağı
Çk	Çay kaşığı
Yk	Yemek kaşığı
Tk	Tatlı kaşığı
Çb	Çay bardağı
$\frac{1}{2}$	Yarım
$\frac{3}{4}$	Dörtte üçü
$\frac{1}{4}$	Çeyrek

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

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.
- Başka bir hazne veya tencereyi üründe kullanmayın.
- Tencereyi kapasitesinin üzerinde 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.
- Kızartma programında maksimum 10mm yüksekliğinde yağ ekleyin.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Hasar durumlarını yetkili servisi- nize bildirin.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

1.5 CE Uygunluk beyanı

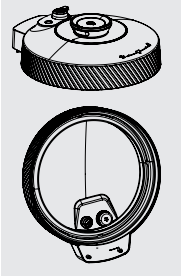
Arcelik A.Ş. olarak bu ürün ve/veya ürünlerin 2014/53/EU Direktifine uygun olduğunu beyan ederiz.

AB uygunluk beyanının tam metni aşağıdaki internet adresinde mevcuttur:

Ürünler: <https://www.arcelik.com.tr/>

2 Çalıştırma

2.1 Kullanım öncesi



Her kullanımdan önce:

- Buhar valfi (11), buhar çıkış önleyici(16) ve sızdırmazlık contasının(4) 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:



- Ürünün tenceresi ürünün içinden çıkarıldığında ekranda “pişirme haznesi yerinde değil” uyarısı verir.
- Anasayfa içerisinde aşağı ve yukarı hareket edebilmek için ayar düğmesini döndürün. Seçimi yapmak istediğiniz fonksiyon için ‘Başlat’ düğmesine basın. Bir önceki sayfaya dönmek için “←” düğmesine basın.
- Pişirme programı tamamlandığında ekranda “Tarifiniz tamamlandı ve yemeye hazır” bildirimi görünür. Bu ifade yemek programının bitmiş olduğu gösterir.
- Pişirme programı tamamlandığında sıcak tutmayı gerektiren bir program çalışıyor ise ekranda ‘sıcak tutma’ modunun açık olduğu gösterilir. Kapatmak için geri düğmesine basın.

2 Çalıştırma

Ekranda kullanılan sembollerin anlamları:

		Programlar			Basınç			Başlat
		Tarifler			Sıcaklık			Tamamlandı
		Ayarlar			Wi-Fi			Arıza/Hata
		Süre						

2.3 Çalıştırma

2.3.1 Süre ayarı

Tarifler ve programlar içerisinde süre ayarı yapmak için ayar düğmesi ile saat simgesi üzerine gelin, hangi fonksiyon üzerinde olduğunuz altı çizgili olarak gösterilir. Seçimi yapmak için 'başlat' düğmesine basın. Beyaz zemin seçimin aktif olduğunu gösterilir. Ayar düğmesini sağa sola döndürerek o tarif/program adımı için belirlenmiş limitler arasında zaman ayarı yapın. Tekrar 'başlat' düğmesine basarak seçimi onaylayın.

2.3.2 Sıcaklık / Basınç ayarı



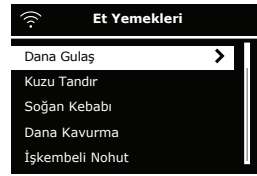
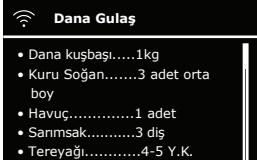
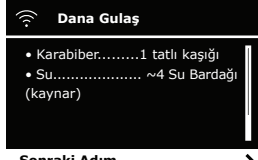
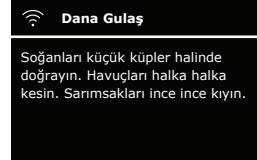



Tarifler ve programlar içerisinde basınç ayarı yapabilmek için basınçlı pişirme yapıyor olmalısınız, basınçlı pişirme yapmıyorsanız sıcaklık ayarı yapabilirsiniz.

Basınç ayarı yapabilmek için ayar düğmesi ile buhar simgesi üzerine gelin, hangi fonksiyon üzerinde olduğunuz altı çizgili olarak gösterilir. Seçimi yapmak için 'başlat' düğmesine basın. Beyaz zemin seçimin aktif olduğunu gösterilir. Ayar düğmesini sağa sola döndürerek o tarif adımı için belirlenmiş limitler arasında basınç ayarı yapın. Tekrar 'başlat' düğmesine basarak seçimi onaylayın.

Sıcaklık ayarı yapabilmek için ayar düğmesi ile termometre simgesi üzerine gelin, hangi fonksiyon üzerinde olduğunuz altı çizgili olarak gösterilir. Seçimi yapmak için 'başlat' düğmesine basın. Beyaz zemin seçimin aktif olduğunu gösterilir. Ayar düğmesini sağa sola döndürerek o tarif adımı için belirlenmiş limitler arasında sıcaklık ayarı yapın. Tekrar 'başlat' düğmesine basarak seçimi onaylayın.

2 Çalıştırma

2.3.3 Tarif seçme ve başlatma

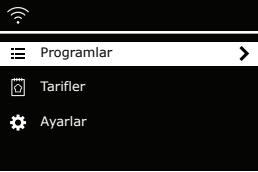
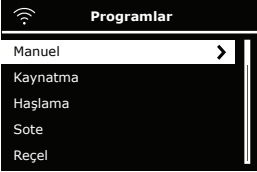
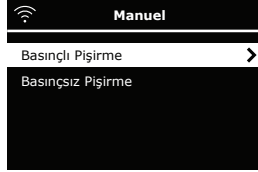






 <p>Ana ekran sayfasında ayar düğmesi ile tarifler başlığına gelin. Tarifler sekmesi beyaz zemin üzerinde görünecektir. 'Başlat' düğmesine basarak seçiniz.</p>	 <p>Tarifler başlığı altında yemek tariflerini yemek türüne göre kategoriler altında gösterilir. İstediğiniz kategori üzerine giderek seçin. ayar düğmesini döndürerek tüm listeye ulaşabilirsiniz. Seçmek için 'Başlat'a basın.</p>	 <p>Seçtiğiniz kategorinin altında ilgili yemek tariflerinizi bulacaksınız. Ayar düğmesini döndürerek tüm listeye ulaşabilirsiniz. Seçmek için 'Başlat'a basın.</p>
 <p>Tarifi seçtiğinizde öncelikle içerikleri göreceksiniz. Ayar düğmesini döndürerek tüm listeye ulaşabilirsiniz.</p>	 <p>Listenin sonuna kadar inin. Sonraki adım ikonu aktif olduğunda 'Başlat' düğmesine basın.</p>	 <p>Tarife başlamadan önce yapmanız gereken hazırlıklar anlatılacaktır. Tarife başlamak için 'programı başlat' ikonu üzerine gelin ve 'Başlat' düğmesine basın.</p>
 <p>Sonraki Adım</p> <p>Tarif başlatmıştır. Ayar düğmesini döndürerek pişirme adımının tüm ayrıntılarına ulaşabilirsiniz. Yönergeleri takip ederek pişirme işlemine devam edebilirsiniz.</p>	 <p>Sonraki Adım</p> <p>İstediğiniz adımda sıcaklık/süre üzerinde 'Ayar düğmesi' ile seçim yaparak değişiklik yapabilirsiniz.</p>	 <p>Sıcak Tutma Açık</p> <p>Tarifinizin tamamlandığında bu bildirimi ekranda görürsünüz. Eğer sıcak tutma o tarif/programı desteklemiyor ise ekranda 'sıcak tutma' gösterilmez.</p>



- Pişirme süreleri malzeme türü, kullanım miktarı, coğrafi rakım gibi etmenlerden ötürü değişiklik gösterebilir. Pişirme süresi ve sıcaklık ayarlarınızda pişme seviyesi tercihinize göre değişiklik yapabilirsiniz.
- Pişirme süresi ve sıcaklık ayarını değiştirerek kendi pişme seviyesi tercihinize göre ayarlayabilirsiniz.

2 Çalıştırma

2.3.4 Program seçme ve başlatma

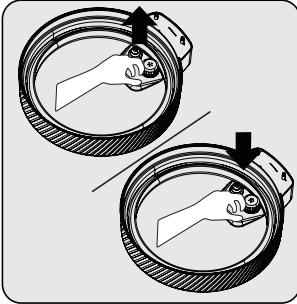
 <p>Ana ekran sayfasında ayar düğmesi ile programlar başlığına gelin. Programlar sekmesi beyaz zemin üzerinde görünecektir. 'Başlat' düğmesine basarak seçiniz.</p>	 <p>Programlar başlığı altında yer alan çeşitli programlar arasında size uygun olanı 'başlat' a basarak seçin. Program açıklamaları için bkz: bölüm 4</p>	 <p>Basıncılı ve basıncısız pişirme imkanı olan programlarda, öncelikle kullanıcıya 'basıncılı pişirme' ve 'basıncısız pişirme' seçeneği sorulur. Yapmak istenilen pişirme yöntemini uygun olanı seçin.</p>
 <p>Basıncısız Pişirme: Sıcaklık ve süre seçimi sorulur. 'ayar düğmesi' ile döndürerek seçenekler arasında gezinebilirsiniz. Sıcaklık / Süre seçeneğinden altı çizili olarak 'başlat' düğmesine basarak ayar yapabilirsiniz.</p>	 <p>Basıncısız Pişirme: Seçimi yaptığınız sıcaklık veya süre beyaz zemin üzerinde gösteriliyorsa ayar yapabilirsiniz. 'Ayar düğmesi' ile döndürerek istediğiniz ayara getirin ve 'başlat' düğmesi ile onaylayın.</p>	 <p>Basıncısız Pişirme: Ayar düğmesini 'programı başlat' iconu üzerine getirin. 'Başlat' düğmesine basarak, programı başlatın.</p>
 <p>Basıncılı Pişirme: Basıncı ve süre seçimi sorulur. 'Ayar düğmesi' ile döndürerek seçenekler arasında gezinebilirsiniz. Basıncı / Süre seçeneğinden altı çizili olarak 'başlat' düğmesine basarak ayar yapabilirsiniz.</p>	 <p>Basıncılı Pişirme: Seçimi yaptığınız basıncı veya süre beyaz zemin üzerinde gösteriliyorsa ayar yapabilirsiniz. 'Ayar düğmesi' ile döndürerek istediğiniz ayara getirin ve 'başlat' düğmesi ile onaylayın.</p>	 <p>Basıncılı Pişirme: 'Ayar düğmesini' 'programı başlat' iconu üzerine getirin. 'Başlat' düğmesine basarak, programı başlatın.</p>

2 Çalıştırma

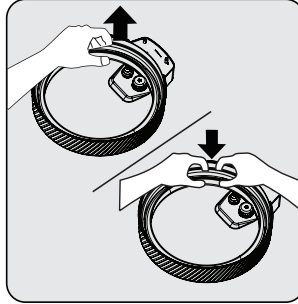
2.4 Valflerin ve sızdırmazlık contasının takılıp / çıkartılması



- 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.



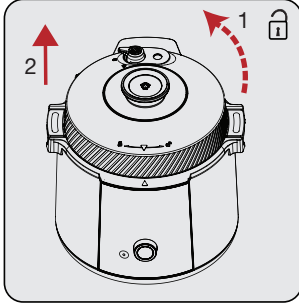
Şamandırayı kaldırmak için hafifçe yukarıya doğru çekin, takmak için hafifçe aşağı doğru bastırın.




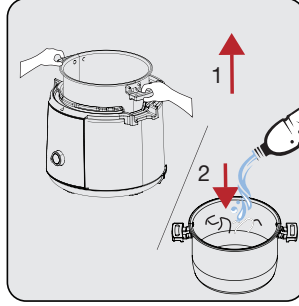
Sızdırmaz contayı çıkartmak için yukarıya doğru çekin, takmak için aşağı doğru bastırın.

3 Kullanım

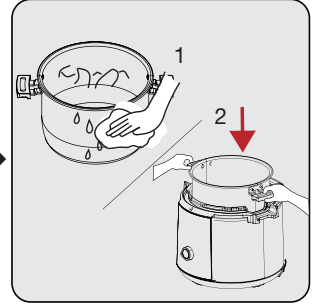
3.1 Cihazın İlk Kullanıma Hazırlanması



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



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



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

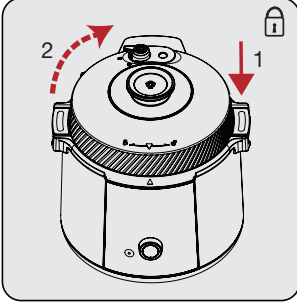


- Yemek tariflerinde ml cinsinden ifade edilen ölçekler için ölçüm kabını kullanabilirsiniz.

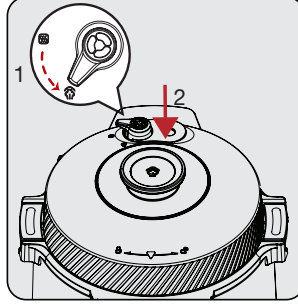



Sızdırmazlık contası ve valfin yerine tam olarak oturduğuna emin olun.

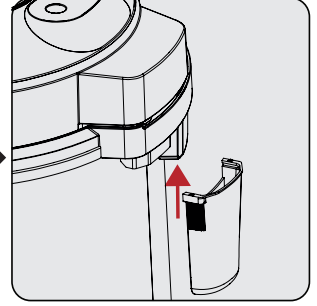
3 Kullanım



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 istediğinizde valfi açık konuma getirdikten sonra manuel olarak buhar tahliye düğmesine basılı tutarak buhar tahliye edebilirsiniz.

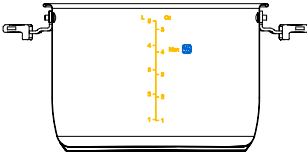



Pişirme esnasında yoğunlaşan buharın dışarıya taşmaması için su birikme haznesinin cihaza takılı olduğundan emin olun.



- Basıncsız pişirmelerde buhar valfinin açık , basınçlı pişirmelerde buhar valfinin kapalı  olduğuna dikkat edin.

- Cihaz çalışmadığı zaman buhar valfinin açık konumda olmasına dikkat edin.



- Basınçlı pişirmede katı ve sıvı gıda miktarı iç haznede bulunan max  işaretini aşmamalıdır.

- Basıncsız pişirmede katı ve sıvı gıda miktarı iç haznede bulunan 5 L limitini aşmamalıdır.

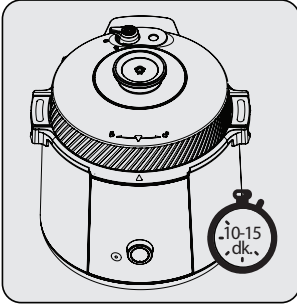
3 Kullanım



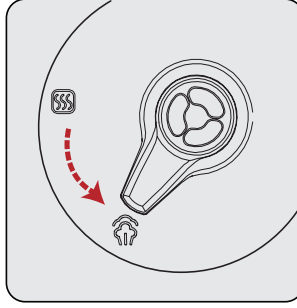
- Cihaz bekleme konumundayken tekrar çalıştırmak için ayar düğmesini istediğiniz yöne çevirin.
- Çalışma esnasında cihazdan ses gelebilir.



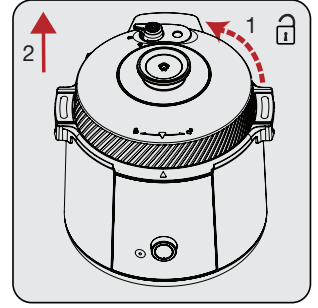
Pişirme işlemini iptal etmek/bitirmek için geri dönme tuşuna “↶” 3 sn boyunca basılı tutun.



Buharın doğal çıkışı için pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın soğumasını bekleyin. Bu yaklaşık 10-15 dk. sürebilir. Soğuma işleminden sonra buhar valfini açık konuma getirerek buharı 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 yönünün tersine çevirin. “☞” simgesine doğru getirin ve kapağı açın.



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



- 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 yoğunlaşan buharın dışarıya taşmaması için su birikme haznesinin (25) takılı olduğundan emin olun.

4 Program içerik bilgileri

Expert Şef® PRO Çok Amaçlı Pişirici cihazında rehberli tariflerin yanında 13 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 ve buhar valfinin doğru konumunda kullanımına dikkat ediniz.

PROGRAM	SICAK TUTMA VAR MI?	BASINÇ ÖZELLİĞİ	KAPAK AÇIK/KA-PALI	BUHAR VALFİ KONUMU	SICAKLIK AYAR ARALIĞI	SÜRE AYARI
Manuel	X	Düşük / Orta / Yüksek	Açık / Kapalı	Basınçlı olarak çalıştırıyorsanız kapalı, sıcaklık ile çalıştırıyorsanız açık.	30 - 180	0:01 - 24h
Kaynatma	X	X	Açık	-	98 - 110	0:01 - 24h
Haşlama	X	X	Açık / Kapalı	Kapak kapalı olarak çalıştırıyorsanız valf açık.	85 - 96	0:01 - 24h
Kızartma	X	X	Açık	-	100 - 180	0:01 - 24h
Isıtma	60°C	X	Açık / Kapalı	Kapak kapalı olarak çalıştırıyorsanız valfi açık.	60 - 70	0:01 - 24h
Sote	60°C	X	Açık	-	150 - 180	0:01 - 1h
Reçel	X	X	Açık	-	100 - 140	0:01 - 24h
Kavurma	60°C	Düşük / Orta / Yüksek	Açık / Kapalı	Basınçlı olarak çalıştırıyorsanız kapalı, sıcaklık ile çalıştırıyorsanız açık.	120 - 180	0:01 - 24h
Tandır	X	Düşük / Orta / Yüksek	Kapalı	Kapalı	-	0:01 - 24h
Buharda Pişirme	X	Düşük / Orta	Açık / Kapalı	Basınçlı olarak çalıştırıyorsanız kapalı, sıcaklık ile çalıştırıyorsanız açık.	85-95	0:01 - 24h
Basınçlı Pişirme	60°C	Düşük / Orta / Yüksek	Kapalı	Kapalı	-	0:01 - 24h
Sous Vide	X	X	Açık / Kapalı	Kapak kapalı olarak çalıştırıyorsanız valfi açık.	48 - 80	1h - 24h
Yavaş Pişirme	X	X	Açık / Kapalı	Kapak kapalı olarak çalıştırıyorsanız valfi açık.	45 - 95	0:01 - 24h

4 Program içerik bilgileri

i

- Basıncılı pişirme özelliği kullanıldığında valfin kapalı “SSS” konumda olması gerekmektedir. Basıncsız pişirme yapıldığında valfin açık “” konumda olması gerekmektedir.
- Bonfile, antrikot gibi kassız ve pişirme süresi az olan etlerde basınç seviyesini düşük-orta seviyede kullanabilirsiniz. Nuar, tran 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 “Tarifiniz tamamlandı ve yemeye hazır” uyarısı görünür. Bu ifade yemek programının bitmiş olduğunu 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 uygulamadaki ve cihaz üzerindeki tarifleri 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
Yavaş pişirme***	Et	2 kişilik	40-45 dk	300gr + 200 ml su
		4 kişilik	40-45 dk	500 gr + 240 ml su
		6 kişilik	40-45 dk	800 gr +300 ml su
	Sebze (Türlü)	2 kişilik	35-40 dk	300gr + 200 ml su
		4 kişilik	35-40 dk	500 gr + 240 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	800 gr +300 ml su
Basıncılı pişirme Et/Tavuk	Et	2 kişilik	20-25 dk	300gr + 200 ml su
		4 kişilik	20-25 dk	500 gr + 240 ml su
		6 kişilik	30-35 dk	800 gr +300 ml su
	Tavuk	2 kişilik	20-25 dk	300gr + 200 ml su
		4 kişilik	20-25 dk	500 gr + 240 ml su
		6 kişilik	20-25 dk	800 gr +300 ml su
Basıncılı pişirme Yahni / Tencere yemeği****	Et	2 kişilik	20-25 dk	300gr + 200 ml su
		4 kişilik	25-35 dk	500 gr + 240 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	800 gr +300 ml su
	Tavuk	2 kişilik	40-50 dk	300gr + 200 ml su
		4 kişilik	45-50 dk	500 gr + 240 ml su
		6 kişilik	50-55 dk	800 gr +300 ml su
	Balık	2 kişilik	20-25 dk	300gr + 200 ml su
		4 kişilik	25-30 dk	500 gr + 240 ml su
		6 kişilik	30-35 dk	800 gr +300 ml su
	Sebze	2 kişilik	25-30 dk	300gr + 200 ml su
		4 kişilik	30-35 dk	500 gr + 240 ml su
		6 kişilik	35-40 dk	800 gr +300 ml su

5 Pişirme süreleri

PROGRAM	Gıda	Kapasite	Süre	Önerilen Miktar
Basıncılı pişirme Baklagiller****	Kuru Fasulye	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 Fasulye	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

*

Reçel programında yapacağınız reçeli 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 işlemi devam ettiriniz. Suyu az olan ayva 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 edilmiş sürelerdir.

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



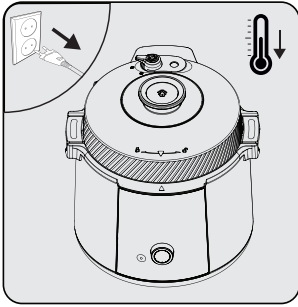
Kullandığınız malzemenin türüne göre pişme süreleri farklılık gösterebilir.

6 Temizlik ve bakım

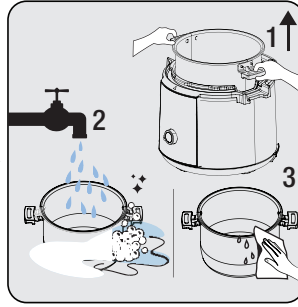
6.1 Temizlik

i

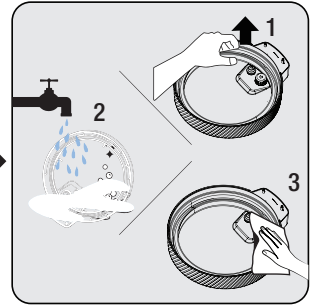
- Buhar çıkışı: Buhar çıkış önleyicisi ve şamandırasını fırça ve bezle ayda en az bir kez temizleyin.
- Sızdırmazlık contası: Yağı, kiri deterjan ve fırça ile temizleyin. Sızdırmazlık conta yuvasını 2 ayda bir temizlenmesi önerilir.
- Su haznesi: Pişirme işlemi sonrası, buhar su yoğunlaşma kanalında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



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

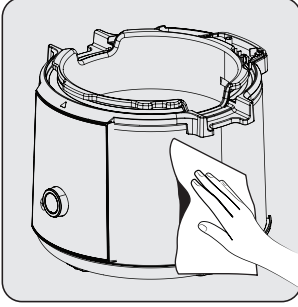


Kapağı ve iç hazneyi çıkarın, hazneyi önce deterjanla temizleyin, daha sonra suyla iyice durulayın ve yumuşak bir bezle silerek kurulayın.

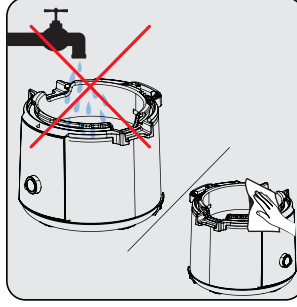


Kapağın iç tarafını suyla temizleyin, sızdırmazlık contası, buhar valfi ve şamandıra yıkama için çıkarılabilir, yıkadıktan sonra doğru bir şekilde monte edin ve kapağın iç tarafını bezle kurulayın

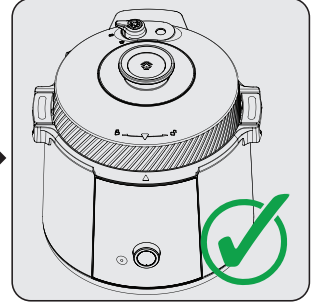
6 Temizlik ve bakım



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



Cihazın iç bölgesinde su kullanarak temizlik yapmayın. sadece hafif nemli bir bezle silin ve tamamen kurumasını bekleyin.



Cihazınız bir sonraki kullanım için hazır.

6.2 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.

6.3 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 kablusunu, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

6.4 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.

7 Sorun Giderme

	Sorun	Neden	Çözüm
1	Kapak zor kapanıyor	Sızdırmazlık contası uygun şekilde takılı değil	Sızdırmazlık contası doğru bir şekilde yerleştirin
		Şamandıra itme çubuğunu sıkıştırın	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	Sızdırmazlık contası yanlış takılmış	Sızdırmazlık contasını gerektiği şekilde takın
		Sızdırmazlık contasında yemek artığı var	Sızdırmazlık contasını temizleyin
		Sızdırmazlık contası hasar görmüş	Sızdırmazlık 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 sızdırmazlık konumunda değil	Buhar valfini sızdırmazlık konumuna getirin
		Basınç kontrol hatası	Tamir için servise gönderin
7	Ekranda görüntü yok	Cihaz uyku moduna girmiş olabilir	Ayar düğmesini çevirin
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	Ekranda E01 gösteriliyor	Tamir için servise gönderin
		Ekranda E08 gösteriliyor	
		Ekranda E09 gösteriliyor	
		Ekranda EU gösteriliyor	
		Ekranda "pişirme haznesi yerinde değil" uyarısı gösteriliyor.	Hazne yok
		Ekranda "Kapak doğru konumda değil. Devam edebilmek için doğru konuma getirin." gösteriliyor.	Kapak doğru konumlandırılmamış. Tam kapatılmamış veya açılmamış.

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, Söğütözü / 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 uymanızı 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 deęerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



Web sitesi



0850 210 0 888
Çağrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri
@beko.com



Yetkili Satıcı



Faks
0216 423 23 53

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 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.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a- Sözleşmeden dönme,
 - b- Satış bedelinden indirim isteme,
 - c- Ücretsiz onarılmasını 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. Tüketicici 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;
 tüketicici 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 bildirimi tarihinde, 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 tüketicici 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 kullanımasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

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

Malın

Markası: Beko
Cinsi: Expert Şef® PRO Çok Amaçlı Pişirici
Modeli: MC 5251
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Halim Beğül

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Adnan

Satıcı Firmanın:

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

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.