Mutfak Robotu
Kullanma Kılavuzu

BKK 2154

BEKO

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.
Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.

Bu kullanma kılavuzu...

Makinenizi hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.
• Makinenizi kullanmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
• Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyun.
• Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
• Ayrıca makineyle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyun.
Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

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

EEE Yönetmeliğine uygundur.

İÇİNDEKİLER

1 Güvenlik Uyarıları 2-3

2 Cihazın Teknik Özellikleri 3-4

3 Cihazın Kullanılması 4-12

Kumanda panosu.....5
1- Parçalama ve karıştırma.....4
2- Hamur yoğurma.....6
3- Çırpma ve karıştırma.....7
4- Narenciye sıkma.....8
5- Rendeleme ve dilimleme.....9
6- Blender.....10
7- Sert meyve sıkma.....11

4 Bakım ve Temizlik 12

5 Aksesuar Saklama Özellikleri 13

6 Tüketici Hizmetleri 14

1 Güvenlik Uyarıları

• Robotunuz 220-240 Volta göre ayarlıdır.

• Fişinizi prize takmadan önce voltaj değerinin uygunluğunu kontrol ediniz.

• Rende ve özellikle bıçak aksesuarları keskin olduklarından taşırken doğru yerden tutmaya dikkat ediniz.

• Parçalayıcı bıçağı kullanmadığınız zaman mutlaka plastik kılıfında muhafaza ediniz.

• Sert meyve sıkıcı ve robot kabında malzemeleri oluktan içeri iterken mutlaka "itici parça"yı kullanınız. Kesinlikle bu işlemi elinizle yapmayınız.

• Robotunuzun hiçbir aksesuarını içine malzeme koymadan çalıştırmayınız.

• İlk kullanımdan önce yıkanmasına müsade edilmiş olan aksesuarları sıcak su ile yıkayınız.

• Robotunuzun hareketli (dönen) kısımlarına kesinlikle el sürmeyiniz.

• Robotunuzun bazı kısımlarını sökerek herhangi bir temizlik ya da bakım yapmak istediğiniz takdirde mutlaka fişin prizden çekili olmasına dikkat ediniz.

• Robolio yalnızca kendisiyle birlikte size sunulan aksesuarlara uyumludur, kesinlikle diğer robotların aksesuarlarıyla çalıştırmayınız.

• Besleme kablosu hasar görürse bu kablo yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.

• Ürününüz, fiziksel (görsel, işitsel) veya zihinsel engelliler, çocuklar ve deneyim, bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, kullanılmamalıdır.

• Çocuklar ürün kullanılırken gözetim altında bulundurulmalı ve çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.

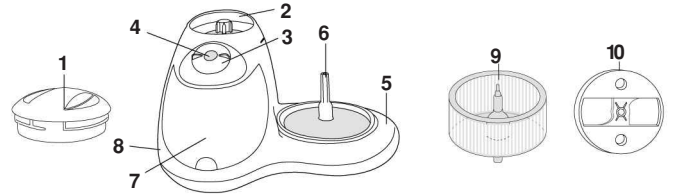
Dikkat!
Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilmiş olan "Çalışma Devirleri" ve bilgileri laboratuarlarımızda yapılmış olan deneylerle saptanmıştır. Ancak, kullanım sırasındaki olası voltaj değişimleri ve farklı malzeme kullanımlarının yol açabileceği durumlarda kullanma kılavuzunda belirtilen devir kademelerini aşmamak şartı ile en uygun çalıştırma koşullarını tecrübe ile kendiniz oluşturabilirsiniz.

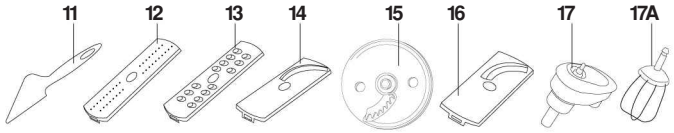
Dikkat!
Aksesuarları değiştirmeden önce veya kullanım esnasında hareket

eden bölümlere yaklaşmadan önce cihazınızın açma kapama düğmesini KAPALI (OFF) konumuna getiriniz.

Dikkat!
Cihazınızı çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunun garanti ile ilgili bölümü dahil tamamını dikkatlice okuyunuz. Fatura aslını veya fotokopisini ileride garanti konusunda olabilecek ihtiyaç için saklayınız. Bu cihaz ev içinde kullanılmak üzere üretilmiştir.

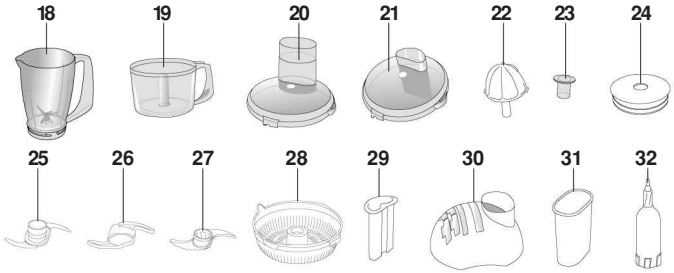
2 Cihazın Teknik Özellikleri





1 Emniyet kapağı
2 Emniyet kapağı yuvası
3 Çalıştırma düğmesi
4 "Pulse" (anlık darbeli çalıştırma) butonu
5 Robot gövdesi
6 Robot mili
7 Kapaklı aksesuar saklama haznesi
8 Spatula saklama bölümü
9 Sert meyve sıkıcı filtresi
10 Rende taşıyıcı
11 Spatula
12 İnce rendeleme bıçağı
13 Kalın rendeleme bıçağı
14 İnce dilimleme bıçağı
15 Patates dilimleme bıçağı
16 Kalın dilimleme bıçağı
17 Çırpıcı gövdesi
17A Çırpıcı lülesi

Gerilim : 220-240V~ 50 Hz
İzolasyon sınıfı : ⧈
Güç : 700 W max.
Blender kabı kapasitesi : 1.5 litre
Narenciye sıkma kapasitesi : 1litre
Robot karıştırma kabı kapasitesi: 1.5litre



18 Blender
19 Robot kabı
20 Robot kabı kapağı
21 Sert meyve sıkıcı kapağı
22 Narenciye sıkıcı başlığı
23 Blender kapağı (küçük)
24 Blender kapağı (büyük)
25 Parçalayıcı bıçak
26 Bıçak emniyet kılıfı
27 Hamur yoğurma aksesuarı
28 Narenciye sıkıcı filtresi
29 Sert meyve sıkıcı iticisi
30 Aksesuar taşıyıcı
31 İtici
32 Aksesuar monte mili

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.

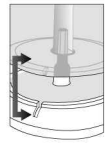
3 Cihazın Kullanılması

1- Parçalama ve Karıştırma
a. Emniyet kapağını, ok işareti boş üçgene gelecek şekilde yuvasına yerleştirip saat yönünün tersine dolu üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz. (Resim 1)

(Resim 1)

b. Robot kabını ana gövde üzerindeki yerine resimde görüldüğü gibi dikkatlice yerleştiriniz. (Resim 2 ve Resim 3)

(Resim 2)



(Resim 3)

c. Parçalayıcı bıçağı üzerindeki üçgen yukarı gelecek şekilde, aksesuar monte mili üzerine resim-

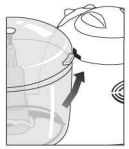
deki gibi dikkatlice yerleştiriniz. (Resim 4)
d. Parçalayıcı bıçağı kap içerisindeki yuvasına yerleştiriniz. (Resim 5)

(Resim 4)

(Resim 5)

e. İşleyeceğiniz malzemeyi robot kabına koyduktan sonra robot kabı kapağını üzerine oturtarak (Resim 6) kilitleyiniz. (Resim 7)

(Resim 6)


(Resim 7)

f. Emniyetiniz için malzemeleri oluktan mutlaka "itici parça" yardımıyla geçiriniz ve çalışma sırasında "itici parça"yı her zaman yuvasında tutunuz.

Kumanda Panosu :
Çalıştırma düğmesi: OFF (kapalı) pozisyonundan itibaren saat yönünde çevirerek uygun hız kademesini belirleyebilirsiniz.

"Pulse " Butonu: Anlık ve darbeli çalıştırma konumu için ortadaki düğmeye basarak kullanabilirsiniz. (Resim 8)
Ayrıca her hangi bir hız kademisinin çalıştırılması esnasında, "Pulse" butonunu daha fazla güç vermek için kullanabilirsiniz.

(Resim 8)

Dikkat!
Öncelikle emniyet kapağı ile robot kabı ve kapağını yerlerine tam olarak oturtmaz iseniz ve kilitlemezseniz robotunuz çalışmaz. Bu yüzden yazılı olan çalıştırma talimatlarını dikkatle okuyunuz ve uygulayınız.

Çalıştırma Konumları :

a) Parçalama

Malzeme	İdeal Çalıştırma Konumu	Çalışma Süresi
Et - 700 gr.	MAX (Maksimum)	15 - 30 sn.
Soğan - 700 gr.	5 - 6	15 - 30 sn.
Kuruyemiş - 600 gr.	8 - MAX (Maksimum)	15 - 35 sn.
Havuç - 700 gr.	6 - 8	20 sn.
Balık 700 gr.	1 - 8	15 - 30 sn.
Peynir 700 gr.	1 - 8	15 - 30 sn.
Ekmek - 4 dilim	6 - 8	40 - 50 sn.
Elma 700 gr.	8 - MAX (Maksimum)	10 - 30 sn.
Maydonoz -4 demet	MAX (Maksimum)	30 sn.

b) Karıştırma
1. kademeden başlayıp arttırarak 8. kademeye kadar çıkabilirsiniz. 700 - 800 ml.lik çorba gibi sıvı besinleri 20 - 25 sn. karıştırabilirsiniz.

Dikkat!
Parçalama bıçağını her zaman plastik taşıyıcısından tutunuz ve bıçak uçlarına kesinlikle ellemeyiniz. Robot kabını boşaltırken her zaman öncelikle bıçağı çıkarınız ve işi biten bıçağı mutlaka plastik emniyet kılıfında saklayınız.

2- Hamur Yoğurma
a. Emniyet kapağını, ok işareti boş üçgene gelecek şekilde yuvasına yerleştirip saat yönünün tersine dolu üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz.(Resim 9)

(Resim 9)

b. Robot kabını ana gövde üzerindeki yerine dikkatlice yerleştiriniz.
c. Hamur yoğurma aksesuarını, üzerindeki üçgen yukarı gelecek şekilde aksesuar monte mili üzerine resimdeki gibi dikkatlice yerleştiriniz. (Resim 10)

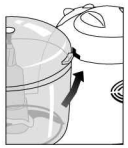
d. Hamur yoğurucuyu kap içindeki yuvasına koyunuz. (Resim 11)

(Resim 10)

(Resim 11)

e. Hamur için gerekli malzemeyi robot kabı içine koyduktan sonra robot kabı kapağını resimde görüldüğü gibi ok yönünde çevirerek kilitleyiniz. (Resim 12 ve 13)
f. Emniyetiniz için robot çalışırken "İtici parça"yı yuvasında tutunuz. (Resim 14)

(Resim 12)



(Resim 13)

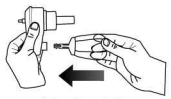
(Resim 14)

Çalıştırma Konumu:
a. Hamur karıştırma işlemi için en ideal konum MAX (Maksimum) dır.
b. Hamurlaşma işlemi, su ve un karışımının, robot kabının iç duvarına yapışmadan dönmeye başlamasıyla bitmiş olur. Robotunuzla bir seferde en çok 600 gr. un, 400 gr. su ile 20 saniyede 1 kg.lık hamur yapabilirsiniz.

3- Çırpma ve Karıştırma
a. Emniyet kapağını, ok işareti boş üçgene gelecek şekilde yuvasına yerleştirip saat yönünün tersine dolu üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz. (Resim 15)

(Resim 15)

b. Robot kabını ana gövde üzerindeki yerine dikkatlice yerleşiriniz.
c. Çırpıcı gövdesine, çırpıcı lülesini iterek monte ediniz. (Resim 16)
d. Çırpıcıyı kabı içindeki yuvasına koyunuz. (Resim 17)

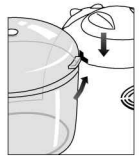


(Resim 16)

(Resim 17)

e. Çırpılacak veya karıştırılacak malzemeyi kaba koyduktan sonra robot kabı kapağını ok yönünde çevirerek kilitleyiniz. (Resim 18)
f. Emniyetiniz için çalışırken "itici

parça"yı yuvasına koyunuz. (Resim 19)

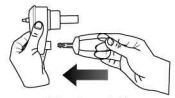


(Resim 18)

(Resim 19)

Çalıştırma Konumu:
Gerek çırpma, gerekse karıştırma işlemlerinde MAX (Maksimum) hız kademesini kullanınız. Böylece mayonez, krema gibi sıvıları süratle hazırlayabilirsiniz.

Dikkat!
Çırpıcı aksesuarını sıvı hamur (kek/pasta hamuru) hazırlamakta kullanabilirsiniz.
Ancak, çırpıcı aksesuarını kesinlikle katı hamur (ekmek/börek hamuru) hazırlamada kullanmayınız.
Çırpıcı teller, çalışma esnasında robot kabının kenarlarına hafifçe değebilir; bu normal bir durumdur.
Çırpıcı gövdesini su ile yıkamayınız.
Çırpıcı lülesini (17/A) yıkamak istediğinizde çırpıcı gövdesinden çekerek yerinden çıkarınız ve temizledikten sonra iterek tekrar yerine takınız. (Resim 16)



(Resim 16)

4- Narenciye Sıkma
a. Emniyet kapağını, ok işareti boş üçgene gelecek şekilde yuvasına yerleştirip saat yönünün tersine, dolu üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz.
b. Robot kabını ana gövde üzerindeki yerine dikkatlice yerleştiriniz.
c. Narenciye sıkıcı filtresini robot kabı üzerindeki yerine yanda gösterilen şekilde yerleştiriniz ve kilitleyiniz. (Resim 20 ve 21)

(Resim 20)

(Resim 21)

d. Narenciye sıkıcı başlığını filtrenin ortasındaki yuvasına oturtunuz. (Resim 22) Bu işlemleri tamamlamadan robotu kesinlikle çalıştırmayınız.

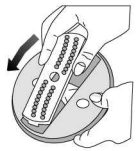
(Resim 22)

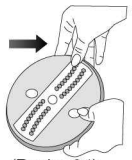
Çalıştırma Konumu:
Narenciye sıkma fonksiyonunu en ideal şekilde MIN. (Minimum) kademede gerçekleştirebilirsiniz.

Yıkayıp ikiye böleceğiniz portakal, greyfurt gibi narenciyelerden bir defada 1 litre'ye kadar meyve suyu alabilirsiniz. Filtreyi belirli aralıklarla boşaltıp yıkamanız daha az posalı ve daha çok meyve suyu almanızı sağlayacaktır.

5- Rendeleme ve Dilimleme
Rende Takma İşlemi

a. Emniyet kapağını, ok işareti boş üçgene gelecek şekilde yuvasına yerleştirip saat yönünün tersine dolu üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz.
b. Robot kabını yerine yerleştiriniz.
c. Rendeleme veya dilimleme işleminde kullanılacak olan metal parçanın keskin yüzeyi yukarı gelecek şekilde tutunuz.
d. Metal parçanın kısa kenarlarından birinde bulunan "L " şeklindeki metal dil önce taşıyıcının kısa kenarından herhangi birine şekilde görüldüğü gibi yerleştiriniz. (Resim 23)
e. Metal parçanın diğer kısa kenarındaki bombeli uç ise itilerek, taşıyıcı üzerindeki yuvasına yerleştiriniz. (Resim 24)


(Resim 23)


(Resim 24)

f. Yerleştirme işleminin doğruluğu, metal parça ile taşıyıcının üst yüzeylerinin aynı seviyede olması ile kontrol edilir.
g. Aksesuar monte milini robot kabı içindeki yerine yerleştiriniz. (Resim 25)
h. Rende taşıyıcısını veya patates dilimleme bıçağını aksesuar monte milinin üzerine yerleştiriniz. (Resim 26 ve 27)
ı. Robot kabı kapağını ok yönünde çevirerek kilitleyiniz.
j. Emniyetiniz için, malzemeleri oluktan mutlaka "itici parça" yardımıyla geçiriniz.

Rende Çıkarma İşlemi

Metal parça, bombeli ucun bulunduğu kenarın altından yukarıya doğru hafifçe itilerek çıkarılır.

(Resim 25)

(Resim 26)
(rende taşıyıcısı)

(Resim 27)
(Patates dilimleme bıçağı)

Kullanım Şekilleri ve Çalıştırma Konumları:

A- İnce dilimleme bıçağı
(Örneğin: Sebze salatası, fırında patates) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)
B- Kalın dilimleme bıçağı
(Örneğin: Kabak, salatalık, patates) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)
C- İnce rende bıçağı
(Örneğin: Havuç, lahana, kereviz salataları) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)
D- Kalın rende bıçağı
(Örneğin: Garnitürlük kabak, havuç) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)
E- Patates dilimleme bıçağı
(Örneğin: Kızarmış patates) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)

Rendeleme ve dilimleme işlemleri sırasında bir seferde en fazla 1 kg. malzeme işlenebilir.

Dikkat!
Robot kabına besin maddelerini mutlaka "itici parça" yardımıyla koyunuz.

6 - Blender
Kullanımı:

a. Robot kabını boş olarak yerine yerleştiriniz.
b. Emniyet kapağını çıkarınız.
c. Blenderinizi üzerindeki ok işareti boş üçgene gelecek şekilde oturttuktan sonra saat yönünün tersine, dolu üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz. (Resim 28)
d. Robot kabı kapağını yerine oturtarak kilitleyiniz. (Resim 29) Eğer, robot kabı kapağını kilitlemezseniz, blender kesinlikle çalışmaz.

(Resim 28)

(Resim 29)

e. Kullanacağınız malzemeyi blender gövdesi içine koyunuz.
f. Blender kapağını, blender gövdesinin üzerine yerleştirdikten sonra küçük kapağı büyük kapağın ortasına koyarak kilitleyiniz. (Resim 30)

(Resim 30)

g. İşlemi bitirdikten sonra, önce robot kabı kapağını çıkarınız. Sonra blenderi açma yönünde çevirerek yerinden alınız.

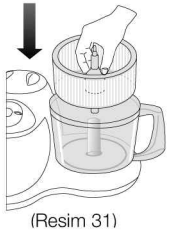
Çalıştırma Konumu:
Blender için uygun çalıştırma

konumu, 4. ve 5. kademelerdir. Blender'inizin içinde en fazla 1,5 litreye kadar sıvı karıştırabilirsiniz. (Örneğin: Muzlu, çilekli süt karışımları) Çalışma esnasında ilave etmek istediğiniz sıvıyı küçük kapağı kaldırarak dökebilirsiniz.

Dikkat!
• Blender'inizi asla boşta çalıştırmayınız.
• 1,5 litre'den fazla sıvıyı kaba koymayınız.
• Blender'inize kesinlikle sıcak sıvı maddeler koymayınız.
• Motoru durdurmadan büyük kapağı açmayınız!

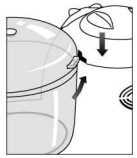
Dikkat!
• Blender çalışırken elinizi içine sokmayınız.
• Kesinlikle blenderi kapaksız olarak çalıştırmayınız.

7- Sert Meyve Sıkma Kullanımı
a. Emniyet kapağını, ok işareti boş üçgene gelecek şekilde yuvasına yerleştirip saat yönünün tersine, dolu
üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz.
b. Robot kabını yerine yerleştiriniz.
c. Önce sert meyve sıkıcı filtresini resimde görüldüğü gibi robot kabı içine yerleştiriniz. (Resim 31)


(Resim 31)

d. Sert meyve sıkma için özel olan sert meyva sıkıcı kapağını (oluğun uzun kısmı aşağıda kalacak şekilde) ok yönünde kilitleyiniz. (Resim 32 - 33)

(Resim 32)


(Resim 33)

e. Meyveleri mümkün olduğu kadar küçük parçalara bölerek teker teker itici yuvası içine atınız ve itici parça yardımı ile itiniz. (Resim 34)

(Resim 34)

f. Sert meyvenin suyu robot kabının içinde birikir. Meyvelerin posaları ise sert meyve sıkıcı filtre sepeti içinde toplanır. Çalışma sırasında posanın taşarak, meyve suyunun biriktiği kaba karışmamasına dikkat ediniz.

Çalıştırma Konumu:
Sert meyve sıkma işlemi için uygun konum MAX. (Maksimum) kademesidir.
Erik, kayısı, kiraz, vişne, şeftali gibi çekirdekli meyve ve sebzelerin çekirdeklerini daha önceden çıkartınız.
Meyvelerin daha önceden yıkanıp parçalara ayrılması faydalı olacaktır.
Tat vermek için bir miktar limon suyu veya tuz ilave edebilirsiniz.
Meyve ve sebzelerin sularının sıkıldıktan hemen sonra tüketilmesi vitamin ve lezzet kaybının önlenmesi için faydalı olacaktır.

Dikkat!
Robotunuzun dengesiz çalışmasını önlemek için sert meyve sıkıcı filtresini tamamen dolmasını beklemeden, gerektiğinde boşaltarak spatula yardımıyla temizleyiniz.

Dikkat!
Cihazınızın meyve sıkıcı Şltresi hasarlı ise kullanmayınız.

4 Bakım ve Temizlik

• Temizlik için cihazın fişini prizden çekiniz.
• Temizliğin kolay yapılabilmesi için parçaların, kullanımının bitiminden hemen sonra yıkanması çok önemlidir.
• Motor bloğunu ve çırpıcı gövdesini kesinlikle suyla yıkamayınız. Islak bir bezle silmeniz yeterlidir. (Resim 35)
• Robot kabı içinde kalan malzemeyi almak ve sert meyve sıkıcı filtresini temizlemek için özel spatulayı kullanınız. (Resim 36)

(Resim 35)

(Resim 36)

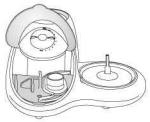
• Robotunuzu kullanmadığınızda, fiş kablosunu robot gövdesinin arka kısmında bulunan kablo saklama yuvasına itebilirsiniz.
• Akesuar saklama haznesinin tabanındaki lastik halıyı gerektiğinde çıkarıp yıkayabilirsiniz. Kuruduktan sonra tekrar yerine koyunuz.

Dikkat!
• Robotunuzun tüm metal bıçaklarını kullanımdan hemen sonra yıkayarak temizleyiniz ve kurutunuz.
• Robotunuzun aksesuarlarını bulaşık makinasının üst sepetinde yıkayabilirsiniz.
• Temizlik sırasında parçalayıcı bıçağın ucunu kesinlikle ellemeyiniz!

5 Aksesuar Saklama Özellikleri

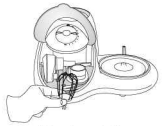
a. Kapaklı aksesuar saklama haznesi (çırpıcı, çırpıcı lülesi, parçalayıcı bıçak için)
• Gövde üzerindeki kapağı hafifçe yukarı kaldırarak açınız.
• Parçalayıcı, bıçağı emniyet kılıfı ile birlikte şekilde gösterilen yerine yerleştiriniz. (Resim 37 ve 38)
• Çırpıcı gövdesini şekilde gösterilen yerine yerleştiriniz. (Resim 39 ve 40)
• Çırpıcı lülesini şekilde gösterilen yerine yerleştiriniz. (Resim 41 ve 42)

(Resim 37)


(Resim 38)

(Resim 39)

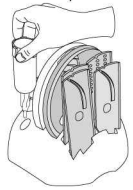
(Resim 40)


(Resim 41)

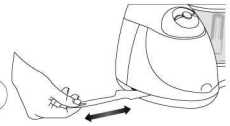
(Resim 42)

b. Aksesuar taşıyıcı (rende bıçakları, dilimleme diski, rende taşıyıcı, aksesuar monte mili için)
• Robot kabı kapağını kapattıktan sonra, aksesuar taşıyıcıyı robot kabı kapağı üzerine yerleştiriniz.
• Aksesuar taşıyıcı üzerine önce rende bıçaklarını, sonra dilimleme diskini ve rende taşıyıcısını yerleştiriniz.
• Aksesuar monte milini, uç kısmı aşağıda kalacak şekilde yerine yerleştiriniz. (Resim 43-44)

(Resim 43)


(Resim 44)

Böylece tüm aksesuarların kolayca saklanması sağlanmış olacaktır.
c. Spatula saklama bölümü
• Spatula'yı resimde gözüken şekilde iterek yerleştiriniz. (Resim 45)
d. Kablo saklama yuvası
• Kabloyu, gövdenin arkasındaki özel yuvasına iterek saklayabilirsiniz. (Resim 46)


(Resim 45)

(Resim 46)

6 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,
Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00 - 22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Beko Hizmet Merkezi de haftanın 7 günü 08:00 - 24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan 444 1 404 ile canlı olarak hizmet vermeye başladı.
Doğrudan bu numarayı çevirerek Beko Hizmet Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:
444 1 404
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden *)
Diğer Numara:
(0216) 585 8 404

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 585 8 404 nolu telefonu arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.
1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)

BEKO

Garanti ile ilgili olarak müşterinin dikkat etmesi gereken hususlar

BEKO tarafından verilen bu garanti, Mutfak Robotu'nun normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlarda garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesiüzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüz Arçelik A.Ş. adına Erna Maş A.Ş. Atatürk Sanayi Bölgesi İstasyon Mah. Prof. Mehmet Bozkurt Cad. No:27 34555 Hadımköy-İstanbul/Türkiye tarafından üretilmiştir.

Ürününüzün CE uygunluğu TÜV Rheinland Am Grauen Stein, Köln 51105 DEUTSCHLAND Tel: +49 221 8063087 tarafından onaylanmıştır.

Hizmet Merkezi
444 1 404

Diğer Numara
0216 585 8 404

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon (0216) 585 85 85 Faks (0-216) 423 23 53

mutfak robotu

BEKO

Garanti Belgesi

BEKO Mutfak Robotu'nun, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı 2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.
Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.
Ancak;
Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanmamayı sürekli kılması,
-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,
-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Arçelik A.ş.

Genel Müdür *Genel Müdür Yard›mc›s›*

Seri No:
Tip: BKK 2154
Teslim Tarihi, Yeri:
Fatura Tarihi, No:
Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:
Tel-Faks:
Satıcı Firma (Kaşe ve imza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 70016 no'lu ve 08.06.2009 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.
Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir