

**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 müsaade 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 laboratuvarlarımızda 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 çalışma koşullarını tecrübe ile kendiniz oluşturabilirsiniz.
- Dikkat!**
Aksesuarları değiştirmeden önce veya kullanım esnasında hareket

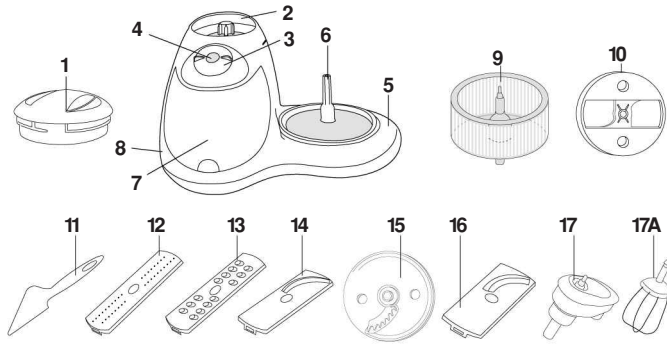
eden bölümlere yaklaşmadan önce cihazınızın açma kapama düğmesini KAPALI (OFF) konuma getiriniz.

Dikkat!

Cihazınızı çalıştırmadan önce kul-

lanma 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.

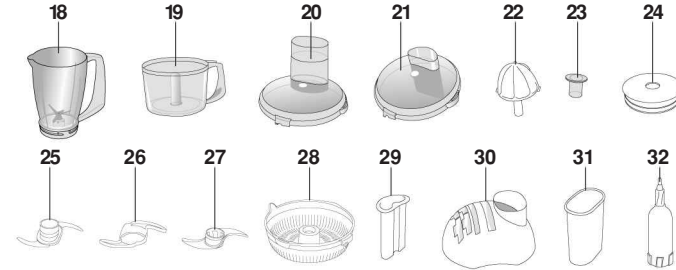
2 Cihazın Teknik Özellikleri



- 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 : 1 litre
Robot karıştırma kabı kapasitesi: 1.5 litre



- 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 dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

3 Cihazın Kullanılması

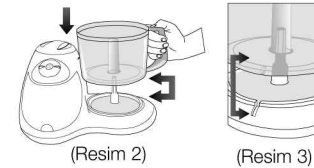
1- Parçalama ve Karıştırma

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)

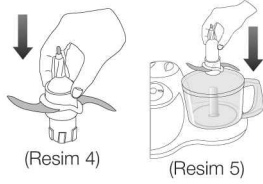


(Resim 2)

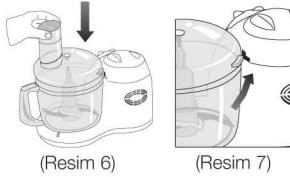
(Resim 3)

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

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



e. İşleyeceğiniz malzemeyi robot
kabına koyduktan sonra robot kabı
kapağını üzerine oturtarak (Resim
6) kilitleyiniz. (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 kade-
mesini belirleyebilirsiniz.

"Pulse" Butonu: Anlık ve darbeli
çalıştırma konumu için ortadaki
düğmeye basarak kullanabilirsiniz.

(Resim 8)
Ayrıca her hangi bir hız kademesi-
nin çalıştırılması esnasında, "Pulse"
butonunu daha fazla güç vermek
için kullanabilirsiniz.



Dikkat!

Öncelikle emniyet kapağı ile robot
kabı ve kapağını yerlerine tam ola-
rak oturtmaz iseniz ve kilitlemezse-
niz 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. kademedan başlayıp arttırarak
8. kademeye kadar çıkabilirsiniz.
700 - 800 ml.lik çorba gibi sıvı be-
sinleri 20 - 25 sn. karıştırabilirsiniz.

Dikkat!

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

2- Hamur Yoğurma

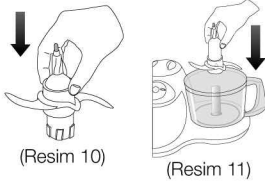
a. Emniyet kapağını, ok işareti boş
üçgene gelecek şekilde yuvasına
yerleştirip saat yönünün tersine

dolu üçgene doğru çevirerek
kilitleyiniz.(Resim 9)



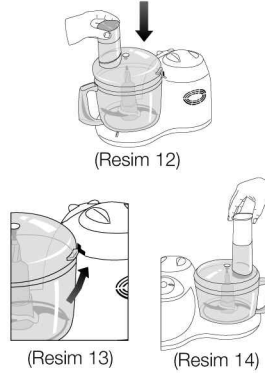
b. Robot kabını ana gövde üzerin-
deki yerine dikkatlice yerleştiriniz.
c. Hamur yoğurma aksesuarını,
üzerindeki üçgen yukarı gele-
cek şekilde aksesuar monte mili
üzerine resimdeki gibi dikkatlice
yerleştiriniz. (Resim 10)

d. Hamur yoğurucuyu kap içindeki yuvasına koyunuz. (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)



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

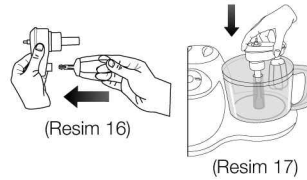
a. Emniyet kapağını, ok işareti boş üçgene gelecek şekilde yuvasına yerleştirip saat yönünün tersine dolu üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz. (Resim 15)



b. Robot kabını ana gövde üzerindeki yerine dikkatlice yerleştiriniz.

c. Çırpıcı gövdesine, çırpıcı lülesini iterek monte ediniz. (Resim 16)

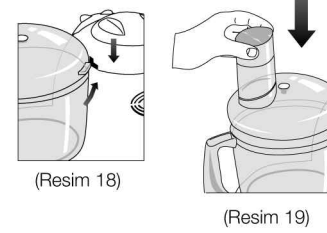
d. Çırpıcıyı kabı içindeki yuvasına koyunuz. (Resim 17)



e. Çırpılacak veya karıştırılacak malzemeyi kaba koyduktan sonra robot kabı kapağını ok yönünde çevirerek kilitleyiniz. (Resim 18)

f. Emniyetiniz için çalışırken "İtici

parça"yı yuvasına koyunuz. (Resim 19)

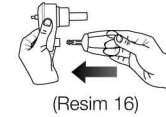


Çalıştırma Konumu:

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)



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)



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



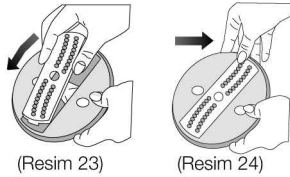
Çalıştırma Konumu:

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

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



(Resim 23)



(Resim 24)

- 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 Konuları:

- İnce dilimleme bıçağı (Örneğin: Sebze salatası, fırında patates) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)
- Kalın dilimleme bıçağı (Örneğin: Kabak, salatalık, patates) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)
- İnce rende bıçağı (Örneğin: Havuç, lahana, kereviz salataları) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)
- Kalın rende bıçağı (Örneğin: Garnitürlük kabak, havuç) (5. - 6. Devirler arasında kullanınız)
- 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!

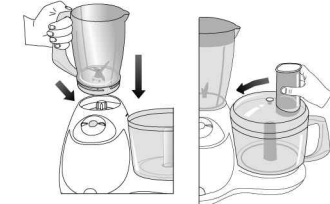
Robot kabına besin maddelerini mutlaka "itici parça" yardımıyla koyunuz.

6 - Blender

Kullanımı:

- Robot kabını boş olarak yerine yerleştiriniz.
- Emniyet kapağını çıkarınız.
- Blenderinizi üzerindeki ok işareti boş üçgene gelecek şekilde oturtuktan sonra saat yönünün tersine, dolu üçgene doğru çevirerek kilitleyiniz. (Resim 28)
- Robot kabı kapağını yerine otu-

tarak kilitleyiniz. (Resim 29) Eğer, robot kabı kapağını kilitlemezseniz, blender kesinlikle çalışmaz.



(Resim 28)



(Resim 29)

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



(Resim 30)

- 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!

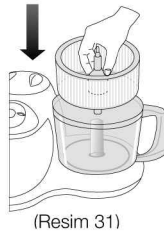
- Blender'inizi asla boşta çalıştırmayınız.
- 1,5 litre'den fazla sıvıyı kaba koymayınız.
- Blender'inize kesinlikle sıcak sıvı maddeler koymayınız.
- Motoru durdurmadan büyük kapağı açmayınız!

Dikkat!

- Blender çalışırken elinizi içine sokmayınız.
- Kesinlikle blenderi kapaksız olarak çalıştırmayınız.

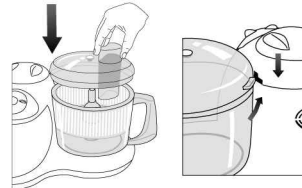
7- Sert Meyve Sıkma Kullanımı

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



(Resim 31)

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



(Resim 32)

(Resim 33)

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



(Resim 34)

- 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) kade-

mesidir.

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 sıklıktan hemen sonra tüketilmesi vitamin ve lezzet kaybının önlen-

mesi için faydalı olacaktır.

Dikkat!

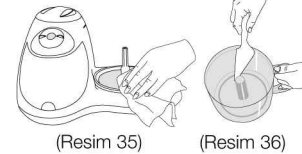
Robotunuzun dengesiz çalışmasını önlemek için sert meyve sıkıcı filtresini tamamen dolmasını beklemeyin, gerektiğinde boşaltarak spatula yardımıyla temizleyiniz.

Dikkat!

Cihazınızın meyve sıkıcı Şİtresi 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 malzeme 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.

- Akuesuar saklama haznesinin tabanındaki lastik halıyı gerektiğinde çıkarıp yıkayabilirsiniz. Kuruduktan sonra tekrar yerine koyunuz.

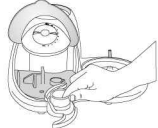
Dikkat!

- 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!

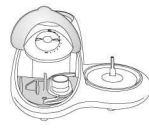
5 Aksesuar Saklama Özellikleri

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)



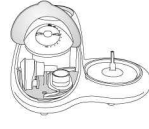
(Resim 37)



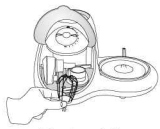
(Resim 38)



(Resim 39)



(Resim 40)



(Resim 41)



(Resim 42)

b. Aksesuar taşıyıcı (rende bıçakları, dilimleme disk, rende taşıyıcı, aksesuar monte mili için)

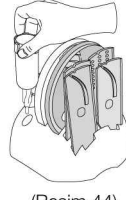
- Robot kabı kapağını kapattıktan

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)

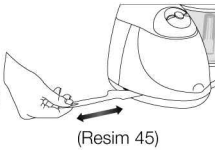
Böylece tüm aksesuarların kolayca saklanması sağlanmış olacaktır.

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 tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi 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 onaylatınız.
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 FİŞİ, ileride 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 belgesizürzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürünümüz 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.

Ürünümüzün 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 tamamlanuncaya 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;

-Tüketicie 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 kalması,

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcı, bayi, 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 Yardımcısı

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 aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.