



## **Mini Fırın**

Kullanma Kılavuzu



**BSUF 3000 B**

**TR**

## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

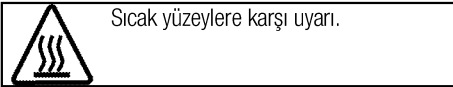
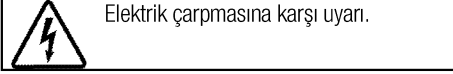
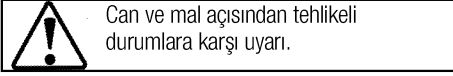
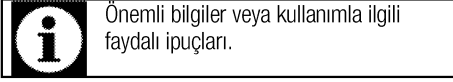
Değerli Müşterimiz,

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

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

### Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

**1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4**

|                                                                |   |
|----------------------------------------------------------------|---|
| Genel güvenlik .....                                           | 4 |
| Elektrik güvenliği .....                                       | 4 |
| Ürün güvenliği .....                                           | 5 |
| Kullanım amacı .....                                           | 7 |
| Çocuklar için güvenlik .....                                   | 7 |
| AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması ..... | 7 |
| Ambalaj bilgisi .....                                          | 7 |

**1 Ürününüz 8**

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Genel görünüm .....     | 8 |
| Teknik özellikler ..... | 9 |
| Teslimat kapsamı .....  | 9 |

**3 Kurulum 10**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Kurulum için doğru yer .....       | 10 |
| Kurulum ve bağlantılar .....       | 10 |
| Gelecekteki taşıma işlemleri ..... | 11 |

**4 Ön hazırlık 12**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler ..... | 12 |
| İlk kullanım .....                               | 12 |
| İlk temizlik .....                               | 12 |

|                  |    |
|------------------|----|
| İlk ısıtma ..... | 12 |
|------------------|----|

**5 Fırının kullanılması 13**

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler ..... | 13 |
| Elektrikli fırının kullanılması .....                             | 13 |
| Çalışma modları .....                                             | 14 |
| Fırın saatinin kullanılması .....                                 | 14 |
| Pişirme süreleri tablosu .....                                    | 15 |
| İzgaranın çalıştırılması .....                                    | 15 |
| İzgara pişirme süreleri tablosu .....                             | 15 |

**6 Bakım ve temizlik 16**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Genel bilgiler .....                 | 16 |
| Kontrol panelinin temizlenmesi ..... | 16 |
| Fırın içinin temizlenmesi .....      | 16 |

**7 Sorun giderme 17**

## 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.

### Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

### Elektrik güvenliği

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablосundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik

teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.

- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

### Ürün güvenliği

- Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri

olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.

- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
-  Cihazın yüzeyleri çok ısınır. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayın.
- Kurulum bölümündeki bilgileri dikkate alın. Cihaz çok fazla ısınır; dolayısıyla ankastre bir üniteye kurulmamalıdır.

- Bu cihaz, evde ve aşağıdaki benzer uygulamalarda kullanılmak içindir:
  - dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında;
  - çiftlik evlerinde;
  - otel, motel ve diğer konaklama ortamlarında müşteriler tarafından;
  - pansiyon tipi ortamlarda.
- Fırın çalışırken üzerinde örtü olmamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi
- Izgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Ürünün yanma güvenirliliği için;
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.

- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

### **Kullanım amacı**

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

### **Çocuklar için güvenlik**

- Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

### **AEEE Yönetmeliğine Uyum 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.



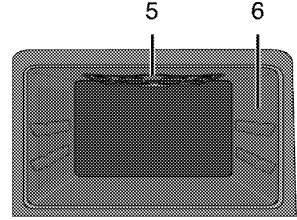
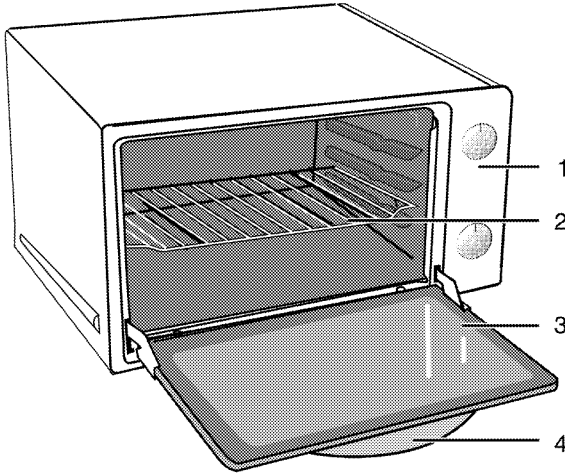
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

### **Ambalaj bilgisi**

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

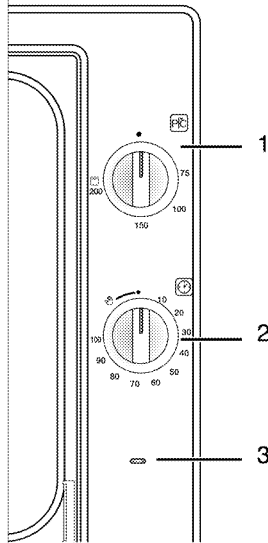
# 1 Ürününüz

## Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Tel ızgara
- 3 Kapak
- 4 Tutamak

- 5 Üst ısıtıcı
- 6 Raf konumları



- 1 Fırın düğmesi
- 2 Mekanik saat

- 3 Sıcaklık lambası



## Teknik özellikler

|                                            |                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------|
| Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik) | 295 mm /567 mm/521 mm            |
| Voltaj/frekans                             | 220-240 V ~ 50 Hz                |
| Toplam elektrik gücü                       | 1.3 kW                           |
| Kullanılacak sigorta                       | min. 10 A                        |
| Kablo tipi/kesiti                          | H05V2V2 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |
| Kablo boyu                                 | max. 2 m                         |
| Fırın                                      | <b>Konvensiyonel fırın</b>       |
| Izgara gücü tüketimi                       | 700 W                            |



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.



Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.



Ürünün 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.

## Teslimat kapsamı

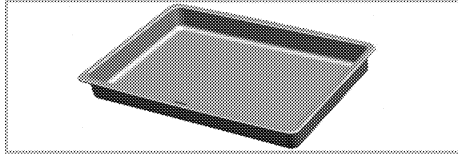


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

. Kullanım Kılavuzu

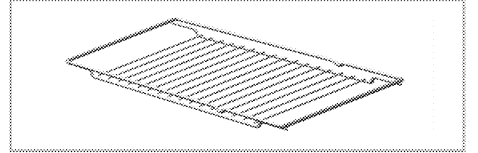
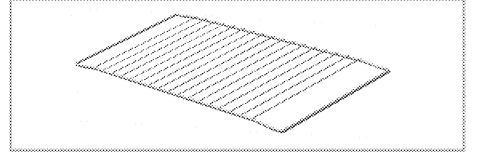
### Derin tepsi

Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılır.



### Tel ızgara

Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



### 3 Kurulum

Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için önce, elektrik tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



#### GÜVENLİK UYARISI

Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



#### GÜVENLİK UYARISI

Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

#### Kurulum için doğru yer

Ürün yalnız tezgah üstünde kullanılır.



Ürünü kapalı bir kabinde veya yer seviyesinde kullanmayın.

Mutfak zemini ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.

- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100°C).

#### Kurulum ve bağlantılar

Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.



Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma ünitelerinin enerji tüketimini artırır.



Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Kapak, tutamak veya menteşeler hasar görür.

#### Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırın. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadıkça kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.



#### GÜVENLİK UYARISI

Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.



#### GÜVENLİK UYARISI

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur. Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.



Elektrik kablosunun fişi kurulumundan sonra, fiş kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir). Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.

**GÜVENLİK UYARISI**

Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.  
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

Elektrik kablosunu prize takın.

**Son kontrol**

1. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.

**Gelecekteki taşıma işlemleri**

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.

- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.



Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

## 4 Ön hazırlık

### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısınıp kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdüren.

### İlk kullanım

#### İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın. Fırın camının temizliğinde; camı çizebilecek, aşındırıcı deterjanları ve metal kazıyıcıları kullanmayın. Cama zarar verip kırabilirsiniz.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

### İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.



#### UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir! Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.

### Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 13*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 13*

### İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 15*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 15*



İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

## 5 Fırının kullanılması

### Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



#### UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir! Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.



#### GÜVENLİK UYARISI

Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

### Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kalıbını rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırının kapağını kapalı tutun.

### Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

### Izgara ile ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir

kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

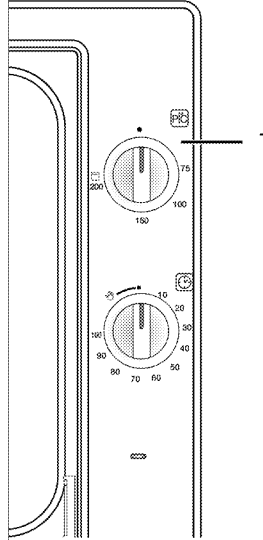
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın tepsisinin içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.



Izgara için uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

## Elektrikli fırının kullanılması

### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



1 Fırın düğmesi

1. Fırın saatini pişirme süresine ayarlayın; bkz. *Fırın saatinin kullanılması, sayfa 14.*

2. Fonksiyon düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.  
» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

### Elektrikli fırının kapatılması

Fırın saatini kapalı konuma getirin.



Saatin belli bir süreye ayarlanması durumunda saat otomatik olarak kapanacaktır; bkz. *Fırın saatinin kullanılması, sayfa 14*

Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

### Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemelerden farklı olabilir.

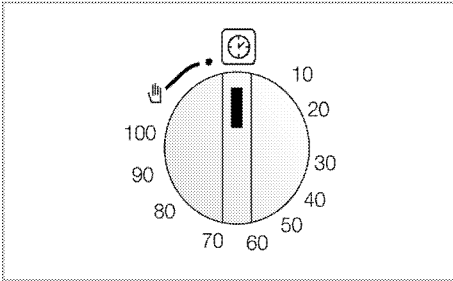
### Büyük ızgara



Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Izgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

### Fırın saatinin kullanılması



### Pişirme işleminin başlatılması



Fırını çalıştırabilmek için, pişirme modu ve istediğiniz sıcaklığı seçerken zamanı da ayarlamanız gerekir. Aksi takdirde fırın çalışmayacaktır.

1. Zaman ayar düğmesini saat yönünde çevirerek pişirme süresini ayarlayın.
2. Yemeğinizi fırına koyun.
3. Çalışma modunu ve sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 13*.  
» Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
4. Pişirme süresi sona erdiğinde, zaman ayar düğmesi saat yönünün tersine otomatik olarak döner. Sürenin bittiğini bildiren uyarı sesi duyulur ve elektrik kesilir.
5. Zaman ayar düğmesi, fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.



Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmak istemezseniz, düğmeyi saatin aksi yönde, el simgesine doğru çevirin.

### Fırının istediğiniz süreden erken kapatılması

1. Zaman ayar düğmesini durma noktasına ulaşıncaya kadar saat dönüş yönünün tersine çevirin.
2. Fonksiyon düğmesi ve/veya sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.

## Pişirme süreleri tablosu



Belirtilen değerler laboratuvarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

## Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı en alt raftır.

| Yiyecek                | Pişirme kabı               | Raf konumu | Sıcaklık (°C)     | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|------------------------|----------------------------|------------|-------------------|--------------------------------|
|                        |                            |            |                   |                                |
| Tepside kek            | Fırın tepsisi 24 ... 26 cm | 1          | 170 ... 180       | 35 ... 50                      |
| Kalıpta kek            | Kek kalıbı 18 ... 22 cm    | 1          | 170 ... 180       | 35 ... 50                      |
| Kurabiye               | Fırın tepsisi              | 1          | 170 ... 190       | 20 ... 30                      |
| Kıtır milföy           | Fırın tepsisi              | 1          | 180 ... 190       | 20 ... 30                      |
| Tatlı çörek            | Fırın tepsisi              | 1          | 170 ... 180       | 20 ... 30                      |
| Börekler               | Fırın tepsisi              | 1          | 200               | 35 ... 50                      |
| Mayalı hamur           | Kızartma tepsisi           | 1          | 200               | 35 ... 50                      |
| Poğaç                  | Fırın tepsisi              | 1          | 180 ... 190       | 25 ... 35                      |
| Yufka böreği           | Fırın tepsisi              | 1          | 180 ... 190       | 35 ... 50                      |
| Lazanya                | Derin tepsisi              | 1          | 170 ... 180       | 35 ... 45                      |
| Pizza                  | Fırın tepsisi              | 1          | 200               | 15 ... 25                      |
| Biftek                 | Fırın tepsisi              | 1          | 15 dk. 200/max *  | 40 ... 70                      |
| Kuzu budu              | Fırın tepsisi              | 1          | 15 dk200 /max *   | 70 ... 100                     |
| Piliç parça (1,5-2kg)  | Fırın tepsisi              | 1          | 15 dk. 200/max ** | 40 ... 60                      |
| Hindî parça (3,5-4 kg) | Fırın tepsisi              | 1          | 25 dk. 200/max ** | 70 ... 90                      |
| Balık                  | Fırın tepsisi              | 1          | 200               | 15 ... 30                      |
|                        |                            |            | ** sonra 190      | * sonra 150                    |

## Izgaranın çalıştırılması



### UYARI

Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Izgara yaparken, zaman ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "el" sembolüne getiriniz.

## Izgaranın açılması

- Fonksiyon düğmesini saat yönünde çevirerek ızgara simgesinin üstüne getirin.
- Gerekirse, 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.  
» Sıcaklık lambası yanar.



Fonksiyon düğmesini, kapalı (üst) konumuna getirmek için saat yönünde döndürmeyi denemeyin.

## Izgara pişirme süreleri tablosu

### Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

| Yiyecek        | Raf konumu | Izgara süresi (yaklaşık) |
|----------------|------------|--------------------------|
| Balık          | 2          | 30...40 dk #             |
| Parçalı tavuk  | 2          | 50...60 dk.              |
| Kuzu pirzolası | 2          | 35...40 dk.              |
| Biftek         | 2          | 35...40 dk.              |
| Dana pirzolası | 2          | 35...40 dk. #            |

# kalınlığa bağlıdır

## Izgaranın kapatılması

- Fonksiyon düğmesini saat dönüş yönünün tersine döndürerek kapalı (üst) konumuna getirin.



Izgara yapmak için en üst rafı kullanmayın.



Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev olabilir.

## 6 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.



#### GÜVENLİK UYARISI

Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.  
Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



#### GÜVENLİK UYARISI

Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.  
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.  
Fırın camının temizliğinde; camı çizebilecek, aşındırıcı deterjanları ve metal kazıyıcıları kullanmayın. Cama zarar verip kırabilirsiniz.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

### Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.  
Kontrol paneli hasar görebilir!

### Fırın içinin temizlenmesi

#### Fırın kapağının temizlenmesi

Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.



## 7 Sorun giderme

### **Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.**

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

### **Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.**

- Metal parçalar ısındığı zaman genişleyerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

### **Ürün çalışmıyor.**

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*

### **Fırın ışığı yanmıyor.**

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değiştirin.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

### **Fırın ısınmıyor.**

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> *Zamanı ayarlayın.*  
(Mikrodalgalı ürünlerde, saat sadece mikradalga fırına kumanda eder).
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

### **( Saatli modellerde) Saat ekranı yanıp sönüyor yada saat sembolü yanık kalmış.**

- Daha önce elektrik kesintisi meydana gelmiş. >>> *Zaman ayarını yapın / Ürün fonksiyon düğmelerini kapatarak, tekrar istediğiniz konuma getirin.*



Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

## Müşteri Hizmetleri

### Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

#### Kanallarımız:

- \* Çağrı Merkezimiz:

444 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:

0 544 444 0 888

- \* Faks Numaramız:

- 0216-423-2353

- \* Web Adresimiz:

- [www.beko.com.tr](http://www.beko.com.tr)

- \* e-posta Adresimiz:

- [musteri.hizmetleri@beko.com](mailto:musteri.hizmetleri@beko.com)

- \* Sosyal Medya Hesaplarımız:

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

- [https://twitter.com/beko\\_tr](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, Sütüçe / İSTANBUL

- \* Baylerimiz,

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

- 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: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

## Hizmet talebinin deęerlendirilmesi

1

### Müşteri Başvurusu



Web sitesi



444 0 888  
Çaęın merkezi



Yetkil Servis



musteri.hizmetleri  
@beko.com



Yetkil 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  
deęil

5

### Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması







# Kullanım hataları ve garanti ile ilgili dikkat edilmesi gereken hususlar

**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)** Doğal 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.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Menşei: Türkiye

# Garanti Belgesi

## Mini Fırın

### GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.**
- 2) Mala ilişkin tanıma 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 tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;**
- a- Sözleşmeden dönme,
  - b- Satış bedelinden indirim isteme,
  - c- Ücretsiz onarımını 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. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen 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 veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
- tüketici 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 ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.**
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.**
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.**

#### Üretici veya İthalatçı Firmanın:

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

#### Malın

**Markası:** Beko  
**Cinsi:** Mini Fırın  
**Modeli:**  
**Bandrol ve Seri No:**  
**Garanti Süresi:** 2 YIL  
**Azami Tamir Süresi:** 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

*Hakan Bülent*

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

*Ö. Çeliker*

#### Satıcı Firmanın:

**Unvanı:**  
**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.