

BKMF - 4B

Mini Fırın

BEKO



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

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.**

BEKO

www.beko.com.tr



İçindekiler

1 Mini fırın teknik özellikleri **Sayfa 3** **5** Tüketici Hizmetleri Bilgileri **Sayfa 13**

2 Mini fırın kullanılmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları **Sayfa 4** **6** Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler **Sayfa 16**

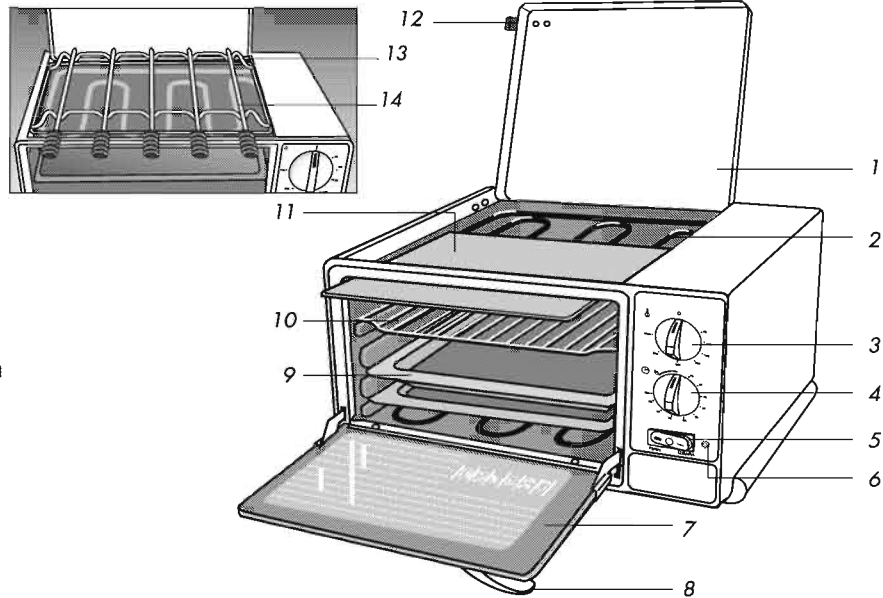
3 Mini fırının kullanımı **Sayfa 5** **7** Garanti Belgesi **Sayfa 17**

Kontrol panosunun tanıtımı5
Mini fırınının kullanımı6
Nakliye ile ilgili bilgiler11

4 Bakım ve temizlik **Sayfa 12**

1 Mini fırının teknik özellikleri

Dış Genişlik	: 500 mm
Dış Derinlik	: 350mm
Dış Yükseklik	: 265 mm
Besleme Gerilimi	: 220 V - 50 Hz.
Izgara Gücü	: 2000 W
Fırın Gücü	: 1000 W
Toplam Güç	: 2000 W
Termostat	: Elektrikli, 300° C ' a kadar ayarlanabilir
Saat	: Elektrikli, 100 dakikaya kadar zaman ayarlı



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.

1. Üst kapak
2. Izgara rezistansı
3. Termostat düğmesi
4. Saat düğmesi
5. Seçici anahtar
6. Termostat lambası
7. Ön kapak
8. Ön kapak tutamağı
9. Tepsi
10. Izgara teli
11. Üst yansıtıcı tepsi
12. Üst kapak tutamağı
13. Şiş yatağı
14. Şişler

2 Mini fırın kullanılmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

! Bu ürün evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Ürününüzün kullanma voltajı 220 Volttur.
- Evinizdeki sigortanın akım değeri 10 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye, 10 Amperlik bir sigorta bağlatınız.
- Fırınınızın elektrik kablosuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır.
- Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyiniz.
- Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.

• Elektrik kablosunu sıcak yüzeylere degecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu bundan zarar görebilir. Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın Yetkili Servise başvurarak yenisini taktırınız.

Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri

ve ısıtıcı elemanlarını kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için ürününüzü fırın konumunda 200 °C'de içi boş olarak 30 dakika çalıştırınız.

*** Fırınınız çalışırken, ısıya karşı hassas malzemelere zarar verebileceğinden; buzdolabı, bulaşık makinası vb. ürünler veya plastik yüzeyler üzerine koymayınız.**

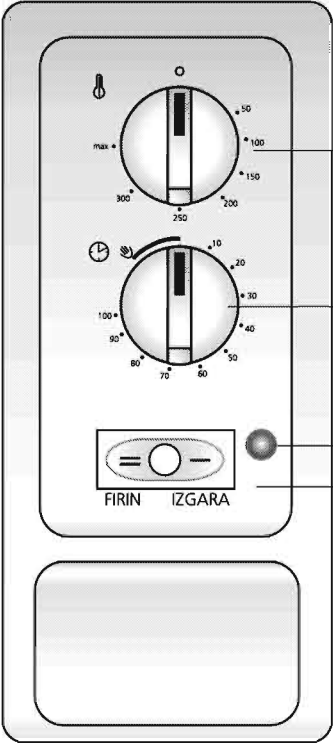
- Fırınınızın fişini prize taktığınızda, fırın çalışmazken termostat lambası hafifçe yanabilir. Fişi ters çevirip taktığınızda bu ışık sönecektir. Bu durumun ürün güvenliği üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur.
- Fırınınızı temizlemeye başlamadan önce, fişi prizden çekiniz.
- Fırınınız sıcak iken cama su damlatmayınız, cam çatlayabilir.
- Fırınınızı soğuduktan sonra kaldırınız.
- Fırınınızın üst kapağını kapatırken paslanmaz yansıtıcı kenarları alta gelecek şekilde yerleştiriniz.



Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir. Fırınınız çalışırken ön cam ve metal parçalar ısındığından bu kısımlara el ile dokunmayınız. Izgara yaparken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir. **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

3 Mini fırının kullanımı

Kontrol panosunun tanıtımı

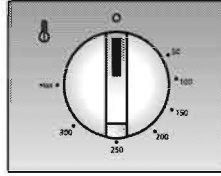


Termostat düğmesi

Saat düğmesi

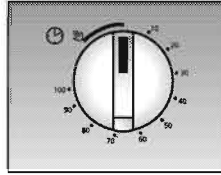
Termostat lambası
Seçici anahtar

Saat ve termostat düğmesi ile seçici anahtar beraber ısıtıcılar devreye açılmadan ısıtıcılar devreye girmez.



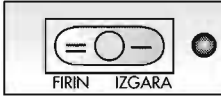
Termostat Düğmesi

50-300 °C'a kadar sıcaklığı ayarlayan termostatu kumanda eder.



Saat Düğmesi

Pişirme süresini 100 dakikaya kadar ayarlayabilen elektrikli çalar bir saat vardır. Düğme ile ayarlanıp saat ibresi yönünde (sağa doğru) çevrilerek çalıştırılır. Ayarlanan süre bitiminde "çınn" sesi duyulur ve elektrik akımı otomatik kapanır. Fırının 100 dakikadan fazla bir süre çalıştırılması gerekiyorsa veya zamanı kendiniz ayarlamak istiyorsanız düğmeyi manuel pozisyona "∞" getiriniz. Bu durumda saat elektrik devresini kesmez. Fırını kapatmak için saati sıfırlayınız veya seçici anahtar "0" konumuna getiriniz.



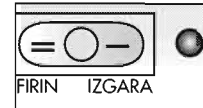
Seçici Anahtar

Fırındaki ısıtıcıları (rezistanslar) kumanda eder ve 3 pozisyonludur.

0 : Kapalı

I : Izgara konumu: Üst rezistans devrede; çekilen güç 2000W)

II : Fırın konumu: Alt ve üst rezistans devrede; çekilen güç 1000 W



Termostat lambası:

Fırın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve lampa söner. Sıcaklık, ayarladığınız değerin altına düştüğünde termostat tekrar devreye girer ve lampa yanar.

Mini fırının kullanımı

Fırınıızda altta ve üstte olmak üzere iki adet ısıtıcı (rezistans) vardır.

* Seçici anahtar " I " pozisyonunda iken üst ısıtıcı (ızgara rezistansı) devreye girer.

* Seçici anahtar " II " pozisyonunda iken alt ve üst ısıtıcı devreye girer.

Saati açıp, seçici düğmeyi ızgara " I " veya fırın " II " konumuna getirdikten sonra termostat düğmesini önerilen konuma getiriniz.

Saat ve termostat düğmesi ile seçici anahtar beraber açılmadan ısıtıcılar devreye girmez. Fırında pişirme yaparken üst yansıtıcı tepsi kesinlikle yerinde olmalıdır. Fırını kullanırken üst yüzey ısınabilir. Fırın üzerinde eriyebilecek malzeme bırakmayınız.

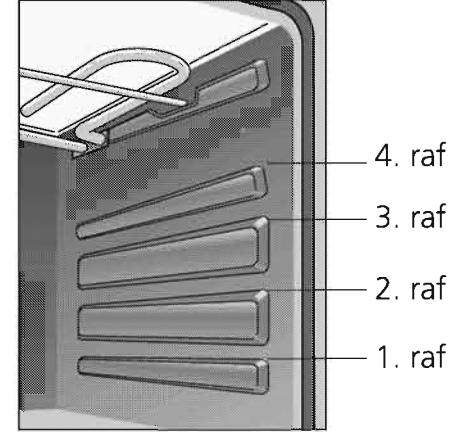
Fırın konumunda pişirme yapmak

- * Fişi topraklı prize takınız.
- * Saati ayarlayınız.
- * Seçici anahtarı " II " konumuna getiriniz.
- * Termostat düğmesini pişirme tablosunda önerilen konuma getiriniz (termostat lambası yanacak).
- * 6 - 7 dakika ön ısıtma yapınız.
- * Ön ısıtma sonrası yemeğinizi tabloda verilen raf konumuna yerleştiriniz.
- * Zaman saatini tablodaki süreye ayarlayınız.
- * Süre sonunda saat çalacak ve elektrik akımı otomatik olarak kesilecektir.
- * Yemeğinizi kontrol ederek, seçici anahtarı " 0 " konumuna getiriniz.
- * **Pişirme için aynı anda 2 tepsi kullanmayınız.**

Fırın konumunda pişirme tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (dak.)	Raf Konumu
Yaş Pasta	170	25 -35	2 - 3
Üzümlü Pasta	170	20 -30	2 - 3
Elmalı Pasta	170	20 -- 25	2 - 3
Meyvalı Turta	170	20 - 30	2 - 3
Hafif Pasta	170 - 200	20 - 30	2 - 3
Şekerli Kurabiye	140	20 - 35	2 - 3
Çörek	170 - 200	20 - 30	2 - 3
Börek	200	25 - 35	2
Kek	170	25 - 35	2 - 3
Bisküvi	170	15 - 25	2- 3
Kuzu Eti	230	25 (*)	2
Koyun Eti	260	30 - 40 (*)	2
Dana Eti	260	40 - 50 (*)	2
Piliç (Parçalı)	230	25 - 35	2
Balıklar	230	25 - 35	2 - 3
Hindi	260	30 - 40	2
Makarna (fırında)	200	20 - 30	2 - 3
Talaş Böreği	230 - 260	15 - 25	2 -3

(*) 500 g pişirmeye uygun



* Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

* Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir.

* Pişirmeye başlamadan önce 6-7 dakika ön ısıtma yapınız.

Şiş ve ızgara yaparken dikkat edilecek noktalar:

1. Fırınınızın üstünde (mangal tipi) şiş veya ızgara yapabilirsiniz. Ayrıca ızgara işlemini fırınınızın içinde de yapabilirsiniz.

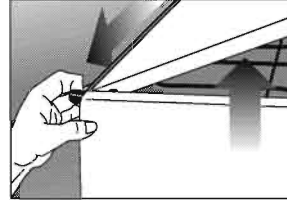
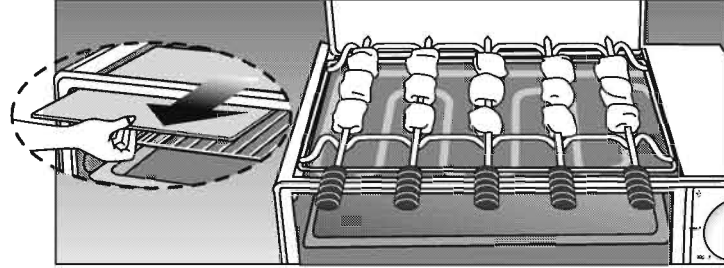
Bu durumda üst kapak hep açık bırakılacaktır veya çıkarılacaktır. Ön kapak açık bırakılacaktır.

2. Saat ve termostat düğmesi ile seçici anahtar beraber açılmadan ısıtıcı devreye girmez.

3. Fırın içinde veya üstünde ızgara yapmadan önce yağların toplanması için fırın tepsisini 3. veya 4. rafa sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koymanız faydalı olacaktır.

Fırın üstünde şiş veya ızgara yaparken, eriyip tepside biriken yağlar alev alabilir. Önceden gerekli tedbirleri alınız. Fırın üstünde şiş veya ızgarayı perdelerden ve örtülerden uzak bir alanda yapınız. Alev alan yağa asla su dökmeyiniz. Alevin sönmesi için, üzerini kalın bir örtü ile örtünüz.

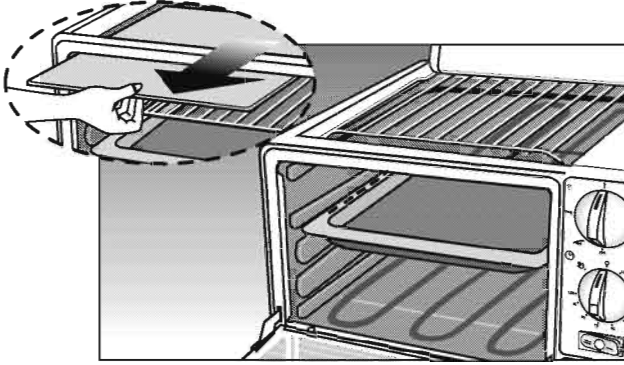
Fırın üstünde şiş yapmak (Mangal tipi)



- * Üst kapağı açınız veya şekilde görüldüğü gibi mandala basıp çıkarınız.
- * Fırın soğuk iken, üst yansıtıcı tepsiyi öne doğru çekerek çıkarınız.
- * Şiş yatağını şekilde görüldüğü gibi üst kısma yerleştiriniz.

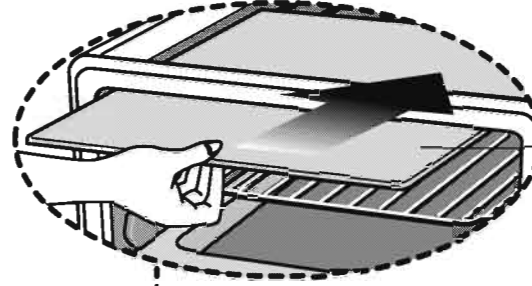
- * Yağların toplanması için fırın tepsisini 3. veya 4. rafa sürünüz ve içine bir miktar su koyunuz.
- * Saat düğmesini manuel " " konumuna getiriniz.
- * Seçici anahtarı ızgara " I " konumuna getiriniz.
- * Termostat düğmesini " max " konumuna getiriniz (termostat lambası yanacak).
- * 2-3 dakika sonra hazırladığınız şişleri, şiş yatağına yerleştiriniz.
- * Pişirme bittiğinde seçici anahtarı, termostat düğmesini ve saat düğmesini " 0 " konumuna getiriniz.

Fırın üstünde ızgara yapmak (mangal tipi)

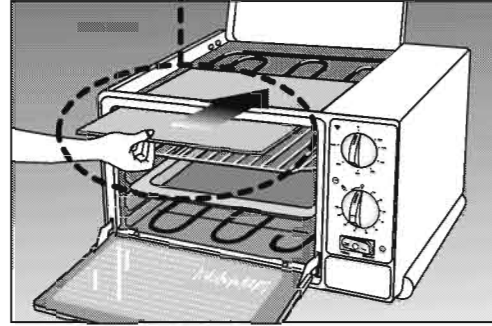


- * Üst kapağı açınız veya çıkarınız.
- * Üst yansıtıcı tepsiyi çekip alınız.
- * Üst kısma ızgara telini şekilde görüldüğü gibi yerleştiriniz.
- * Yağların toplanması için fırın tepsisini 3. veya 4. rafa sürünüz ve içine bir miktar su koyunuz.
- * Saat düğmesini manuel "🕒" konumuna getiriniz.
- * Seçici anahtarı ızgara "I" konumuna getiriniz.
- * Termostat düğmesini "max" konumuna getiriniz (termostat lambası yanacak).
- * 2 - 3 dakika sonra kızartacağınız malzemeleri ızgara üzerine diziniz.
- * Pişirme bitiminde seçici anahtarı, termostat düğmesini ve saat düğmesini "0" konumuna getiriniz.

Fırın içinde ızgara yapmak












Yansıtıcı tepsiyi
ters kullanınız.



- * Üst kapağı açınız.
- * Iızgara için uygun raf seçiniz (3. veya 4. raf). Iızgara yapacağınız malzeme ile üstteki ızgara rezistansı arasında en az 3 cm mesafe bırakınız.
- * Yağların toplanması için fırın tepsisini alt raflardan birine sürünüz ve içine bir miktar su koyunuz.
- * Saati manuel "🕒" konumuna getiriniz.

- * Seçici anahtarı ızgara "I" konumuna getiriniz.
- * Termostat düğmesini "max" konumuna getiriniz (termostat lambası yanacak).
- * 2-3 dakika sonra kızartacağınız malzemeleri ızgara üzerine diziniz.
- * Ön kapağı açık tutunuz. Kapatmayınız.
- * Pişirme bittiğinde seçici anahtarı, termostat düğmesini ve saat düğmesini "0" konumuna getiriniz.

Izgara yapma tablosu

Yemekler	Pişirme süresi	Raf Konumu
Biftek	5 - 7 dak / bir taraf	 3
Bonfile	4 - 6 dak / bir taraf	 3
Kuzu Pirzola	4 - 6 dak / bir taraf	 3
Dana Pirzola	5 - 7 dak / bir taraf	 3
Köfte	4 - 6 dak / bir taraf	 3
Piliç(parçalı)	13 - 15 dak / bir taraf	 3
Balık Fileto	10 - 12 dak / bir taraf	 3
Balık Izgara	8 - 10 dak / bir taraf	 3
Sardalya Izgara	10 - 13 dak / bir taraf	 3
Şiş (kuzu)	15 dak.	şişte (fırın üstünde)

Nakliye ile ilgili bilgiler

- 1.** M¼mk¼nse orijinal kutusu ile taşıyınız, kutu ¼zerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.
- 2.** Orijinal kutusu yok ise, tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında meydana gelecek hareketini ¼nlemek i¼in bantlayınız veya kağıt ile fırın i¼ine sıkıştırınız ve ¼n kapağı bantlayınız.
- 3.** ¼n kapak camına ve diğer y¼zezlere gelebilecek darbelere karşı ¼nlem alınız. ¼zerine kendi ağırlığının ¼zerinde y¼k koymayınız.
- 4.**Taşıma sırasında ¼r¼n¼ normal konumda tutunuz.

4 Bakım ve temizlik

1. Temizlięe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Temizlięe fırın soğuduktan sonra başlayınız.
3. Ürünüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye, boyalı ve plastik yüzepleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz. Tanecikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.
4. Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.
5. Ürünüzü temizlerken telli bulaşık süngerini, ovma teli gibi malzemeler kullanmayınız.
6. Fırın temizlendikten sonra, iç kısımları kuruyuncaya kadar fırın kapağını açık tutunuz.
7. Dökülen yađ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
8. Fırınınızı kesinlikle su dolu lavabo içinde veya akan musluk altında yıkamayınız.

5 Tüketici Hizmetleri Bilgileri

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

0.216. 585 8 404

Hizmet Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 404 nolu telefonu arayarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Hizmet 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 ürünüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 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, ürünün normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da 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.

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 belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Hizmet Merkezi Telefon Hattımız

Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

Hizmet Merkezi
444 1 404

Diğer Numara
0216 585 8 404

Arçelik A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon: (0216) 585 85 85 Faks: (0216) 426 23 53

Mini Fırın

BEKO Mini Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Beko'nun 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 ürünün teslim tarihinden itibaren **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 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arızasının 15 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.

Ayrıca;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının aludan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

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.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____