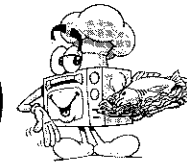


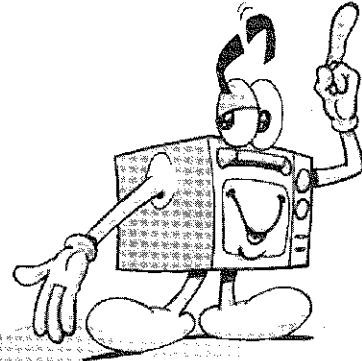
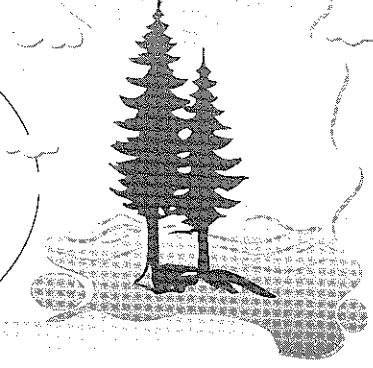
# BEKO

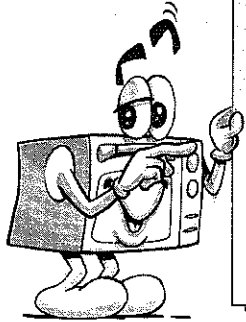
**MİKRODALGA FIRIN  
KULLANMA KILAVUZU**

**MD 1500**



**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**

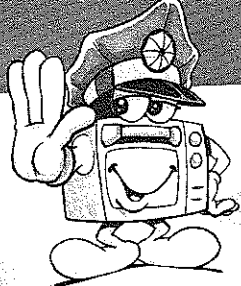
**bir başvuru kaynağı**

**olarak saklamanızı rica**

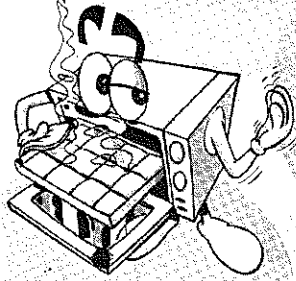
**ederiz."**

**BEKO**

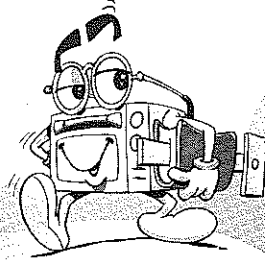
# İÇİNDEKİLER



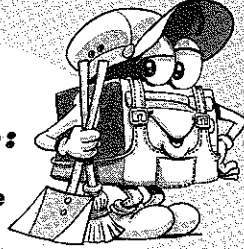
**1. Bölüm:**  
Mikrodalga fırınınızı  
kullanmadan önce dikkat  
edilmesi gereken noktalar ve  
güvenlik uyarıları



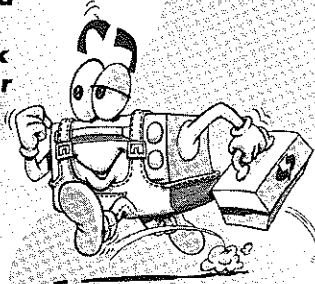
**4. Bölüm:**  
Mikrodalga  
fırınınızın  
kullanılması



**2. Bölüm:**  
Mikrodalga  
fırınınızın teknik  
özellikleri

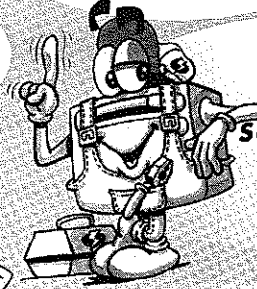
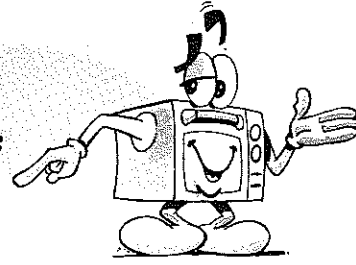


**5. Bölüm:**  
Bakım,  
temizlik ve  
nakliye  
sırasında  
dikkat  
edilecek  
hususlar



**8. Bölüm:**  
Yerkili Servisler

**3. Bölüm:**  
Mikrodalga  
fırınınızın  
tanıtımı



**6. Bölüm:**  
Servis çağırmadan  
önce yapılması  
gerekkenler

**7. Bölüm:**  
Beko  
Tüketici  
Danışma  
Servisi





# 1. Bölüm: Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

Fırınınız 230 volta  
göre ayarlıdır.

230  
volt

Fırınınızı 10 amperlik  
sigorta şalteri ile kullanınız.

Transformatörlü ya da  
transformatörsüz kullanımda topraklama  
tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye**  
yaptırmayı ihmal etmeyiniz. Topraklama  
yapılmadan, kullanım halinde  
ortaya çıkabilecek kullanım  
zararından firmamız sorumlu  
olmayacaktır.

Fırınınızın şebeke kordonunun  
masa ya da tezgahın aşağı  
sarkmamasına dikkat ediniz;  
fişini suya sokmayınız. Kordonun  
sıcak yüzeylere değmesini  
önleyiniz.

Fırını TV, radyo  
ve antenden en az 2 metre uzağa  
yerleştiriniz. Aksi halde parazit  
yapabilir.

Fırın kapağı contası veya  
menteşeleri hasarlı ise, şebeke kordonu veya  
takıldığı priz hasar görmüşse, fırın yere düşürülmüş  
ise, fırını çalıştırmayınız.

Fırınınızın fişini kablosundan  
tutarak çıkartmayınız. Kabloya  
verilecek herhangi bir zarar, ciddi elektrik  
çarpmaları ile sonuçlanabilir. Şebeke kablosu  
veya fişi zarar görmüş ise fırını  
çalıştırmayınız. **Elektrik kordonunu  
fırının ısınan bölümleriyle  
temas ettirmeyiniz.**

Fırınınızı çalıştırmadan önce  
kapağının düzgün şekilde kapalı olduğunu  
kontrol ediniz. Hasarlı ürünü çalıştırmayınız.  
Kapı kilit güvenliği sayesinde ürününüz kapağı  
açıkken çalışmayacak ve pişirme işlemi kapak  
açıldığında sona erecektir. Ön kapak kilit sistemleri  
kurcalanmamalı ve devre dışı bırakılmamalıdır.  
Ön kapak kilit sistemlerinin devre dışı  
bırakılması durumunda ürününüz kapağı  
açıkken çalıştırmak mikrodalga enerjisine  
maruz kalmanıza sebep olabilir.

Fırın ön yüzü ile kapak  
arasına herhangi bir nesne  
koymayınız. Kapak ile fırın  
gövdesinin temas ettiği yüzeyler  
üzerinde kir, deterjan artığı  
birikmesine  
izin vermeyiniz.

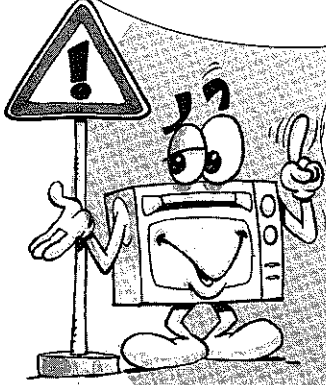
**Ürününüzü  
muhtakak Beko  
Yetkili Servisine  
tamir ettiriniz.**



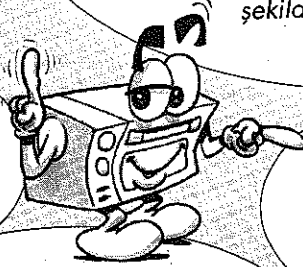
Fırını diğer ısıtma araçlarından uzakta bir yere yerleştiriniz ve nemli/buharlı ortamda kullanmayınız. İyi bir performans için fırın tarafından emilen soğutma havası 35 dereceyi aşmamalıdır. Ege ve Akdeniz Bölgeleri'nde mutfak sıcaklığı 35 dereceyi aşabileceği için fırını çalıştırmadan önce mutfağın sıcaklığını kontrol ediniz.

Fırınınızın devrilmesini önlemek için tezgahın minimum 8 cm içeriye koyunuz. Yeterli havanın sağlanabilmesi için fırının üst kısmında en az 30 cm arka kısmında en az 10 cm boşluk bırakılmalıdır. Fırının yanlarını hava sirkülasyonunun sağlanabilmesi için temiz tutunuz. Hava girişinin veya çıkışının engellenmesi, fırının zarar görmesine ve kötü pişirme sonuçlarına yolaçabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

**Fırını, içi boş iken çalıştırmayınız. Fırına zarar verebilirsiniz. Fırını denemek istiyorsanız içine bir bardak su koyunuz, ve bir dakik çalıştırınız. Su, mikrodalga enerjisini emecek ve fırın zarar görmeyecektir.**

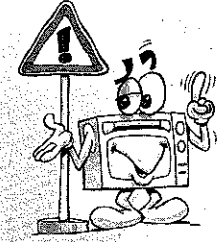


İlk kullanım öncesi fırının içini yumuşak, nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.



Mikrodalga fırınınız tezgah üstü kullanım için tasarlanmıştır. Tezgah üstü kullanım için fırınınızı düz ve sabit bir tezgah, masa ya da mutfak sehпасı üzerine yerleştiriniz.

Fırın kapağı açık iken kapak üzerine dayanmayınız veya çocukların asılıp sallanmalarına izin vermeyiniz. Fırının kapağı deforme olur ve sağlıklı kapanmaz.



Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.

**Dikkat! Pişirme işlemi için kâğıt ve plastik gibi maddeler kullanıyorsanız, fırının başından ayrılmayınız. Kâğıt benzeri maddeler yanabilir, plastik maddeler de eriyebilir.**

Fırınınızı çalıştırmadan önce döner cam tepsi ve döner desteğin yerine oturduğundan emin olunuz. Özellikle döner desteğin alt kısmındaki yuvaya tam geçtiğinden emin olunmalıdır. Döner destek yuvaya tam oturduğunda tekerleklerin tamamı gövdeye temas eder.

Mikrodalga Fırınınızda su gibi sıvıları kaynama noktasından daha yüksek bir sıcaklığa kadar ısıtmak taşmaya yolaçabilir. Bunun önüne geçmek için,

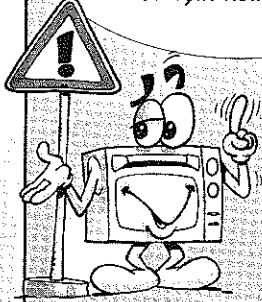
1. Ağız dar veya kapalı kaplar kullanmayınız.
2. Kabı fırına yerleştirmeden önce sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırınız ve kaşığı kabın içerisinde bırakınız.
3. Isıtma sonrası, kısa bir süre dinlenmesine izin veriniz ve kabı fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırınız.



- Fırınınızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe - balkon gibi ortamda kullanmayınız.
- Fırınınızı, mutfak lavabosu gibi ıslak yerlere yakın bir yerde veya ıslak ortamda kesinlikle kullanmayınız.
- Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.
- Yanıcı ve kimyasal maddeleri fırının içinde veya yakınında ısıtmayınız, saklamayınız. Bunlar yangın tehlikesi veya patlama yaratabilir. Bu fırın, özel olarak yiyecekleri ısıtmak ya da pişirmek için tasarlanmıştır. Sanayi işlerinde ya da laboratuvar çalışmalarında kullanmayınız.
- Yiyecek paketlerini fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki telden yapılmış ambalaj bağlarını çıkarınız.
- Fırının içine yerleştirdiğiniz malzeme alev alırsa, fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırının çalışmasını durdurunuz ve fişi prizden çekiniz ya da evdeki sigortaları çıkarınız/şalteri kapatınız.

Çocuklarınızın ürünü kullanmalarına müsaade etmeyiniz.

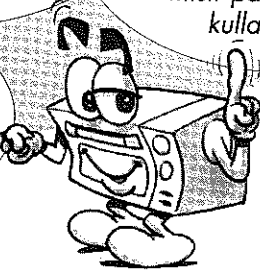
Mikrodalga fırınınızı, kabuklu veya kabuksuz, çırpılmamış yumurtaları pişirmek veya tekrar ısıtmak için kullanmayınız.



Fırını konserve gibi hava geçirmez kaplarda saklanan yiyecek ve karbonatlı içecekleri ısıtmak için kullanmayınız. İçerde oluşacak basınç nedeniyle kapağı açarken hasar ya da patlama meydana gelebilir.

Düşük sıvı kapasiteli; sıvı yağ, çikolata bazı tatlı ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.

Yağ sıcaklığını kontrol edemeyeceğinizden dolayı fırınınızı yağlı kızartma yapmak için kullanmayınız.



Biberon içindeki bebek mamalarını veya içeceklerini ısıttıktan sonra ve bebeğinize yedirmeden önce çalkalayınız ve sıcaklığını kontrol ediniz. Biberon içindeki ısı dağılımı eşit şekilde sağlanmış olacak, haşlanma veya yanma riski önlenecektir. Isıtma öncesi biberon kapağını ve memesini çıkarınız.

Pişirme işlemi bittikten sonra kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiye dokunurken elinizin yanmasını önlemek amacıyla fırın eldiveni veya bez kullanınız.

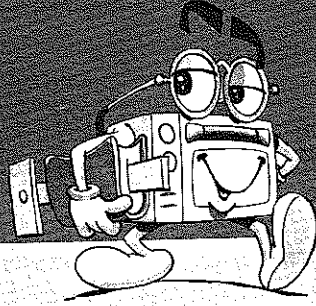
Mikrodalga fırınlarda kullanım amacı ile özel tasarlanmış torbalar olmadıkça fırını mısır patlatmak için kullanmayın.

Ürününüzü giysi ya da mutfak havlularınızı kurutmak için kullanmayınız.

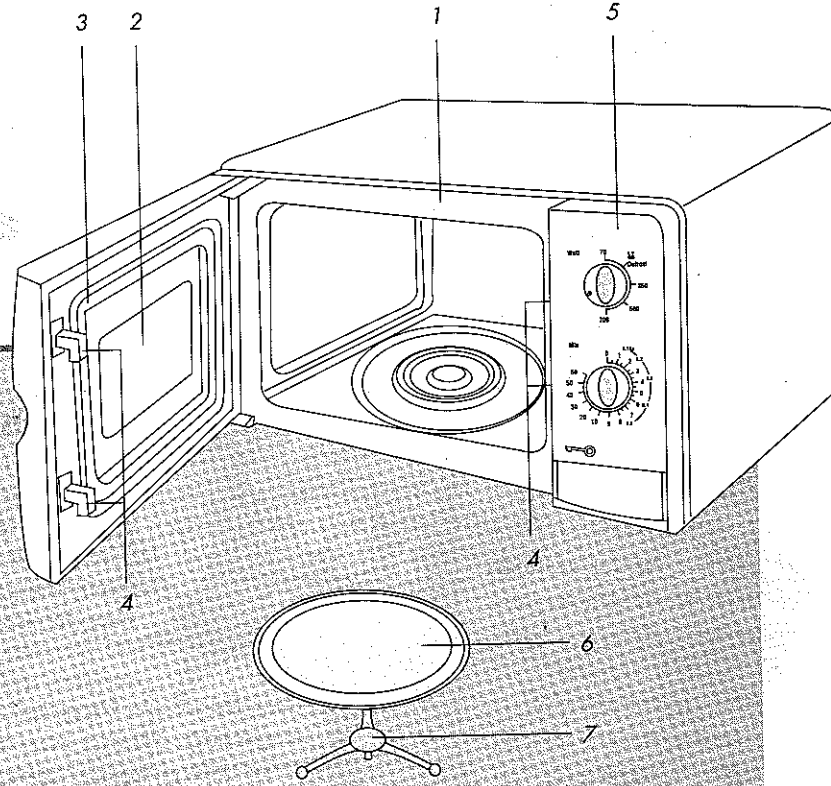
Fırınınız hiç bir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.



## 2. Bölüm: Mikrodalga fırınınızın teknik özellikleri



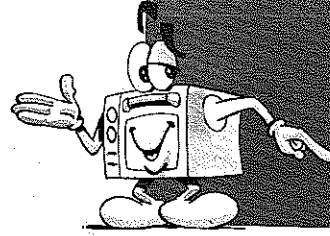
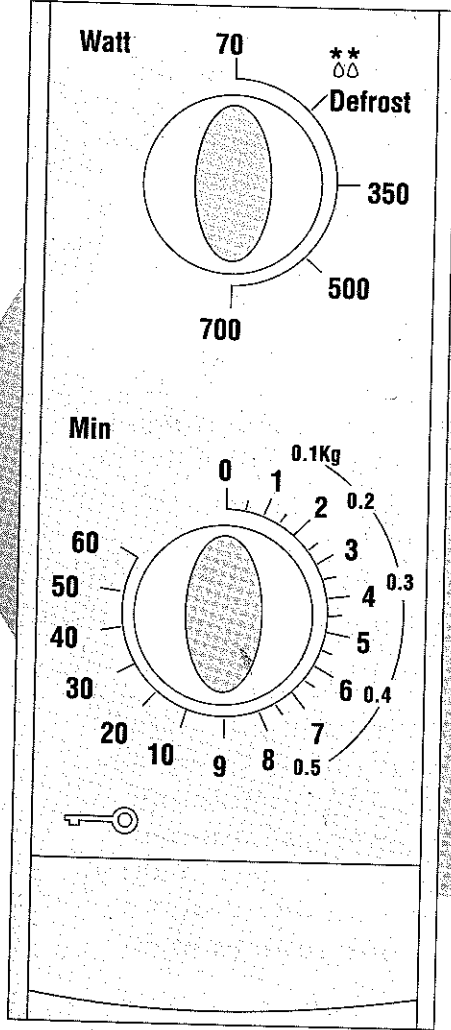
Dış Genişlik	: 48.3 cm
Dış Derinlik	: 35.5 cm
Dış Yükseklik	: 28.5 cm
İç Genişlik	: 31.2 cm
İç Derinlik	: 31.6 cm
İç Yükseklik	: 19.8 cm
Fırın hacmi	: 19 lt
Ağırlık	: 12.5 kg
Besleme Gerilimi	: 230 V
Toplam Güç	: 1000 W
Saat	: 0 - 60 dakika



- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Fırın gövdesi                  | 4. Ön kapak kilitleri |
| 2. Ön kapak camı                  | 5. Kontrol panosu     |
| 3. Kapak izolasyonu<br>(iç kısmı) | 6. Döner cam tepsi    |
|                                   | 7. Döner destek       |



## Kontrol panosu



## 3. Bölüm: Mikrodalga fırınınızın tanıtımı

### Güç ayarı

Kontrol panosunun üst kısmındaki ayar düğmesi sayesinde yiyecekleriniz için 5 ayrı güç konumunu kullanabilirsiniz.

### Ilık tutma (70 W)

Tereyağı, peynir ve dondurmaya kısmen yumuşatmak için kullanılır.

### Defrost (Buz çözme)

Buzluktan çıkarılan et, balık ve diğer yemeklerin buzlarını çözmek için kullanılır.

### 350 W konumu

Etlı, sebzelı sulu yemekleri hafif kaynama noktasında pişirmek, sıcak tutmak için kullanılır.

### 500 W konumu

Fırlnlama yapılacak yiyecekler içindir. Sos, peynir ve yumurta eklemesi yapılabilir.

### 700 W - Max. konumu

Et, balık gibi gıdaları pişirmek çorba, kahve, çay, su veya diğer sulu yiyecekleri hızlı ısıtmak için kullanılır. Yumurta ve krema içeren yiyecekler daha düşük seviyelerde pişirilmelidir.

### Zaman ayarı

Zaman ayarı 60 dakikaya kadar yapılabilir.

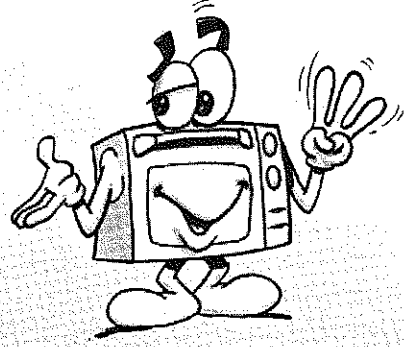
Zaman ayarının yanında kg. olarak belirtilen değerler defrost edilecek yiyeceğin miktarını belirtmektedir.

### Ön kapak açma tuşu

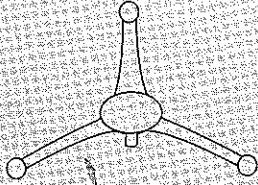
Ön kapağı açmak için pano alt kısmındaki tuşa basınız.



## Aksesuarlar



Döner cam tepsi



Döner destek

### Döner cam tepsi

Tüm pişirmelerde cam tepsiyi kullanınız. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Cam tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

• Cam tepsiyi döner destek üzerine yerleştiriniz.

### Döner destek

Döner desteği cam tepsinin altında kullanınız. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan döner desteğin üzerine koymayınız. Döner desteği haftada en az bir kez sıcak, sabunlu su ile yıkayınız.

Döner destek yuvaya tam olarak yerleştirilmelidir.



### **Mikrodalga fırının avantajı**

• Mikrodalga fırın, pişirme süresi açısından son derece kullanışlıdır. Mikrodalgada pişirmeyi normal fırınlardakinin üçte biri ile dörtte biri kadar sürede yapabilirsiniz. Bu aynı zamanda pişirilen yemeğin yoğunluğuna, sıcaklığına ve miktarına bağlıdır.

Yiyecekler, daha az baharat ya da hiç baharat kullanmaksızın, kendi suları içinde pişerek, tüm doğal tadlarını korurlar.

• Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar. Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir.

Mikrodalga fırında, ön ısıtma ya da soğutma süresi yoktur; dolayısıyla boşa harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliğini muhafaza ederek, mutfakta çalışanı rahatsız etmez.

• Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulaşık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis edilebilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıçrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.

• Etlerin buzunu çözmeyi unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilir.

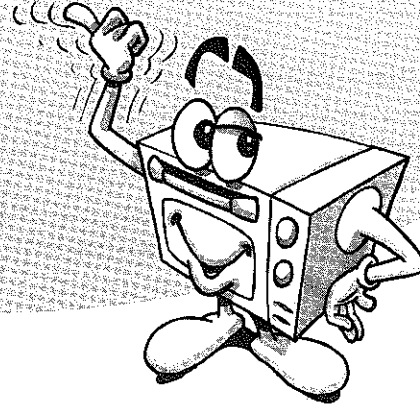
### **Mikrodalga pişirme teorisi**

Mikrodalga fırın çalıştırıldığında içerdeki magnetron mikrodalga üretir. Fırın duvarları, mikrodalga enerjisini doğrudan yiyeceğe yansıtır. Yiyecek moleküllerinde yüksek hızda titreşimler meydana gelir. Bu titreşimler, yiyeceği pişiren ısıyı üretir.

Pişirme sırasında veya bitiminde, fırın kapağını açarsanız mikrodalga yayılması ve pişirme işlemi sona erer.

### **Bu sizlerin güvenliği içindir.**

Mikrodalga fırındaki pişirmelerde, et ve tavukların yüzeyi normal fırında yapılan pişirmelerdeki gibi kızarmaz. Ancak yiyeceğin içi ve dışı eşit oranda pişer.



**Mikrodalga pişirme kapları**  
Pişirme işlemi için oval ya da dörtgen kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanınız. Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler, mikrodalgadan daha fazla etkilenir ve köşelerde aşırı pişme meydana gelir.

- Mikrodalga, kağıt, plastik, cam ve seramik gibi belirli maddelerin içinden, ısı üretmeksizin geçebilmektedir. Bu malzemelerden yapılan pişirme kapları, bazı hallerde kullanım için uygundur.
- Yiyeceklerinizi koyacağınız kabın mikrodalgada kullanıma uygun olup olmadığını kontrolü için aşağıda belirtilen yöntemi kullanabilirsiniz: Boş kabı, kabın üzerine bir bardak su koyarak mikrodalganın içine cam tepsi üzerine yerleştiriniz ve 60 saniye 700 W Max. güç kademesinde çalıştırınız. Bu işlem sonucunda aşırı ısınan kaplar kullanılmamalıdır.

#### **Metal kaplar - folyolar**

Metal kaplar mikrodalgayı yiyecektek uzaya yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayınız. Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemlerin ince uçları gibi kenarda kalan kısımlarını örtmek için, küçük parçalar ya da şerit halinde alüminyum folyo kullanılabilir. Kenar derinliği 1,5 cm'den daha az olan düz yemek tepsileri de

kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmaktadır.

#### **Cam kaplar**

Çok ince cam kaplar ve kurşunlu kristal kullanımından kaçınılmalıdır.

#### **Plastik kaplar - torbalar**

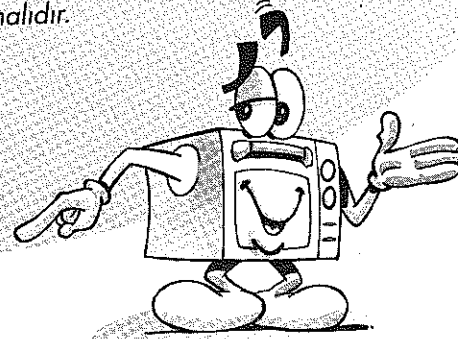
Melamin kaplar ya da kapaklar, dondurucu ya da muhafaza için kullanılan torbalar kullanılmamalıdır.

#### **Kağıt**

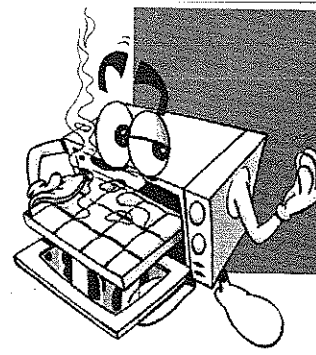
Her türden kağıt, fırında uzun süreli pişirme işlemi için kullanılmamalıdır. Bu, kağıdın tutuşmasına yol açar.

#### **Ahşap ve hasır kaplar**

Mikrodalga enerjisi, ahşap yapının kurumasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığı için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.



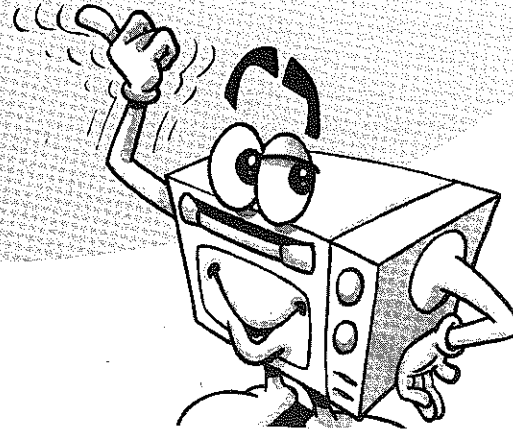
## 4. Bölüm: Mikrodalga fırınınızın kullanılması



### Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

- Yemeği tabağa dağıttığınız takdirde en iyi sonucu alırsınız. Bu sistem iyi sonuç alabilmek için pek çok şekilde yapılabilir.
- Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin kabuklu patates) onları daire şeklinde yerleştiriniz.
- Değişik şekil ve kalınlıkta besin maddeleri pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabının ortasına yerleştiriniz. Böylece o parçanın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.
- Balık gibi düz olmayan yiyecekleri kuyukları kabın ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz.
- Bir öğünü buzdolabında saklarken yada ısıtırken kalın ve yoğun olanları dışa, daha ince ve az yoğun olanları içe gelecek şekilde kabınıza yerleştiriniz.
- İnce doğranmış et parçalarını birbirinin üstüne yerleştiriniz.
- Sucuk, soslu parça et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.
- Et suyu veya sosları ayrı bir kaptan ısıtınız. Dar ve uzun kapları geniş ve uzun olanlara tercih ediniz. Et suyu sos yada çorba ısıtırken kabın 2/3 ünden fazlasını doldurmuyunuz.

- Bütün balık pişirecekseniz üzerine yarıklar açınız, böylece derinin patlamasını önlersiniz.
- Balığın kafa ve kuyruk kısımlarının aşırı pişmesini önlemek için alüminyum folyo ile kaplayınız.
- Streç film, torba veya yağlı kağıt kullanıyorsanız buharın çıkabilmesi için delik açınız ya da biraz aralık bırakınız.
- Küçük parçalı yiyecekler büyük parçalılardan, düzgün şekilli yiyecekler diğerlerinden daha çabuk pişerlerdir. En iyi şekilde pişirmek için besin maddelerini eşit ebatlarda ve düzgün kesiniz.



## Küçük öneriler

### Buz çözmek için;

- Paketin şekli çözülme zamanını etkileyebilir. Sığ dikdörtgen paketlerde derin kaplara oranla daha çabuk çözülme olur.
- Çözölmeye başladıkça parçaları birbirinden ayırınız. Böylece parçalar daha kolay çözöür.
- Yiyeceğin ısınmaya başlayan kısımlarını küçük folyo parçaları ile kapatınız. Tahta kürdanlar folyonun yerinde durmasına yardımcı olacaktır.

### Yiyecek miktarı

Ne kadar çok yiyecek hazırlıyorsanız o kadar çok zaman alacaktır. İki kat yemek iki kat zaman demektir.

### Nem içeriği

Pişirme süresi sıvının miktarına bağlı olarak değişecektir, çünkü mikrodalgalar neme duyarlıdır. Doğal sıvılı besinler (sebze, balık, kümes hayvanları gibi) çabuk ve kolay pişecektir. Pirinç kuru fasulye gibi kuru besin maddelerini mikrodalgada pişirirken su ilavesi önerilir.

### Buğu

Besin maddelerinin içinde bulunan nem, pişirme sırasında bazen fırının içinde buğulanmaya neden olabilir. Bu normaldir. Genellikle üstü kaplı yiyecekler daha az buğulanma yaparlar.

### Şeker

Fazla şeker ya da yağ içeren puding, tart gibi besin maddelerini pişirirken mikrodalga yemek kitaplarındaki önerilere uyunuz. Önerilen süreyi aşarsanız besin maddesinin yanmasına veya fırının hasar görmesine neden olabilirsiniz.

### Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

Pek çok besin maddesi deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde oluşacak buhardan dolayı çatlayabilirler. Bunu önlemek için çatal veya bıçakla deri veya kabuk delinmelidir. Patates, tavuk karaciğeri, yumurta sarısı, sucuk, sosis ve bazı meyvelere bu işlem uygulanmalıdır.

### Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak

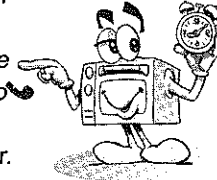
Yemekleri karıştırmak ve çevirmek, her tarafın eşit pişmesi için önemlidir.

### Farklı pişirme süreleri

Her zaman minimum pişirme süresini deneyerek başlayınız ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol ediniz. Bu kılavuzda verilen pişirme süreleri, yaklaşık değerlerdir. Pişirme süreleri yiyecek ve kapların ebadına ve şekline bağlı olarak değişebilir.

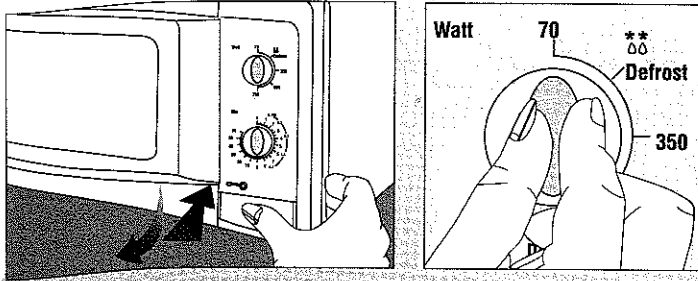
### Bekleme süresi

Fırından çıktıktan sonra daima yemeği bir süre bekletiniz. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre bekletmeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yemeğin ısısı iyice yayılacaktır. Mikrodalga fırında fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil besin maddesinin içindeki enerjiden dolayı devam etmektedir. Bekleme süresi yemeğe göre değişebilir. Bazen bu süre yemeği fırından alıp servis tabağına koyacağınız kadar kısadır. Bu süre büyük yiyeceklerde 10 dakika kadar olabilir.

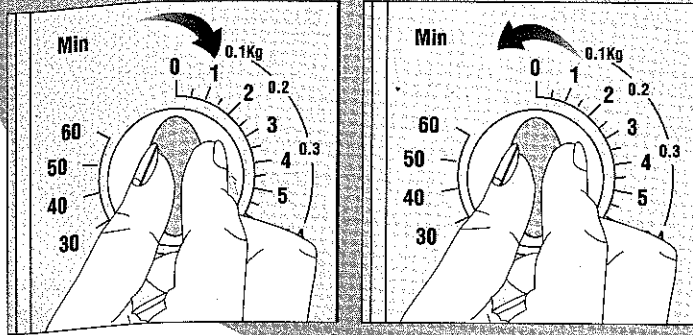


## Fırınınızın çalıştırılması

1. Fırınınızın fişini mutlaka topraklı bir prize takınız.
2. Ön kapağı açmak için tuşa basınız.



3. Yemeği veya yemek tepsisini fırının içindeki döner cam tepsie yerleştiriniz.
4. Arzu ettiğiniz güç seviyesini ayarlayınız.



5. Arzu ettiğiniz zamanı ayarlamak için "zaman ayar" düğmesini saat yönüne çeviriniz. Zaman ayarını doğru yapmak için önce ayarlamak istediğiniz süreyi geçiniz. Daha sonra istediğiniz süreye doğru geri gidiniz.

6. Ön kapağı sıkıca kapatınız. Fırınınızın ışığı yanacak ve çalışmaya başlayacaktır. Kapak tam olarak kapanmamışsa fırın çalışmayacaktır.

7. Yemeği karıştırmak ya da kontrol etmek için zaman zaman kapağın açılması, pişirme işlemini bölebilir. Ön kapak açılınca pişirme işlemi ve "zaman ayarı" duracak, kapak kapatılınca süre tekrar çalışmaya başlayacaktır.

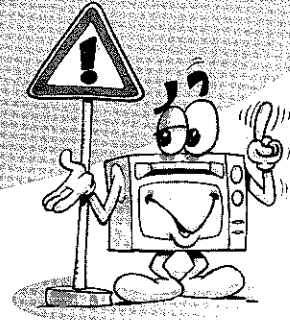
8. Pişirme işlemi sırasında fırının kapağını açarak fırını durdurabilirsiniz. Pişirmeye devam etmek istemiyorsanız zaman ayarını (0) konumuna getirmeyi unutmayınız.

9. Ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde zil çalar. Fırınınızın ışığı söner ve pişirme otomatik olarak sona erer.

## Buz çözme (Defrost) konumunun kullanımı

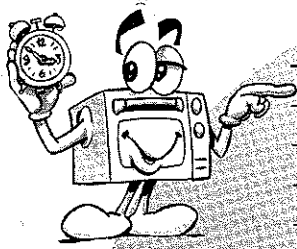
1. Güç seçme düğmesini defrost konumuna getiriniz.
2. Zaman ayar düğmesini defrost edilecek yiyeceğin miktarına göre saat yönünde çevirerek uygun konuma getiriniz.

**Dikkat! Fırınınızı kullanmıyorsanız zaman ayarını "kapalı (0)" konumuna getirmeyi unutmayınız.**

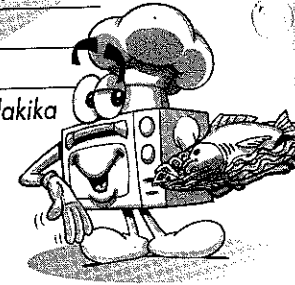


## Piştirme tablosu

Mikrodalga fırın özelliğinden dolayı yiyecekleri pişirdikten sonra bir süre bekletiniz. Bu süre etli yemekler için 5-10 dakika, sebzeler için 2-3 dakikadır.

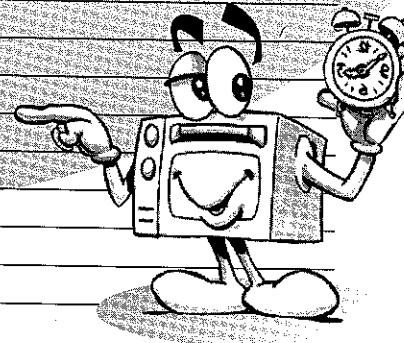


Yiyecek	Güç Seviyesi	Piştirme Süresi
<b>Biftekler</b>		
Siğir eti Kıyma	700 W (Max.)	~ 500 gr için 3-5 dakika
Köfte	700 W (Max.)	~ 500 gr için 9-12 dakika
Hamburger	700 W (Max.)	~ 500 gr için 4-5 dakika
Biftekler (0.5 cm. kalınlığında 3 parça)	700 W (Max.)	1.5-2.5 dakika
Kuzu eti Rosto incik ya da kol	500 - 700 W (Max.)	~ 500 gr için 8-10 dakika
<b>Dana eti</b>		
Dana eti-Rosto kol	500 - 700 W (Max.)	~ 500 gr için 9-10 dakika
Kuzu/dana kuşbaşı (3-4 parça)	700 W (Max.)	~ 6-8 dakika
<b>Kümes hayvanları</b>		
Parça tavuk (1 göğüs)	700 W (Max.)	2-3.5 dakika
Parça tavuk (1 büt)	700 W (Max.)	1.5-2.5 dakika
Bütün tavuk	700 W (Max.)	~ 500 gr için 9 - 10 dakika
Güveç (1 kişilik)	700 W (Max.)	1.5-3.5 dakika
Hindi göğüs	500 W	~ 500 gr için 8 - 9 dakika
<b>Balık ve deniz ürünleri</b>		
Fileto / dilim (170-230 gr.)	700 W (Max.)	1.5-2.5 dakika
Bütün balık	700 W (Max.)	~ 500 gr için 7 - 9 dakika



## Pişirme tablosu

Yiyecek	Güç Seviyesi	Pişirme Süresi
<b>Yumurta ve peynir</b>		
Kırılmış Yumurta	700 W (Max.)	Yumurta başına 1 - 2 dak.
Omlet	700 W (Max.)	45/-90 sn.yağ eritme Yumurta başına 1-2 dak.
Yumurtalı tatlı (krem karamel) 20 x 20 cm	500 W	15 - 19 dak.
<b>Sebzeler</b>		
Sebzeler (1 kişilik)	700 W (Max.)	1.5-3 dakika
Yeşil fasulye	700 W (Max.)	~ 500 gr. 8-12 dakika
Lahana (taze doğranmış)	700 W (Max.)	~ 500 gr. için 6-8 dakika
Havuç (taze doğranmış)	700 W (Max.)	~ 200 gr. için 3-6 dakika
Mısır (taze 2 adet)	700 W (Max.)	5-9 dakika
Mantar (taze dilimlenmiř)	700 W (Max.)	~ 230 gr. için 2-3 dakika
Patates (4 adet, tanesi 170-230 gr.)	700 W (Max.)	10-15 dakika
Ispanak (taze, yaprak)	700 W (Max.)	~ 500 gr. için 5-8 dakika
<b>Tahıllar</b>		
1/2 çabuk piřen yulaf ezmesi (su: 1 kap)	700 W (Max.)	1-2 dakika
1/2 uzun piřirmeli yulaf ezmesi (su: 1 kap)	700 W (Max.)	2-4 dakika
1/2 mısır ezmesi (su: 2 kap)	700 W (Max.)	2-3 dakika
<b>Kekler</b>		
Havuçlu kek	700 W (Max.)	9-12 dakika
Sade ya da çikolatalı kek (Yuvarlak kaptı)	700 W (Max.)	5-6 dakika
Halka kek	700 W (Max.)	5-5,5 dakika
Kalıp ufak kek	350 W	2-2,5 dakika
Kurabiye (dört köře kap)	500 W	3-6 dakika
<b>Çorba/içecek</b>		
1 kişilik	700 W (Max.)	2-3 dakika



### **Buz çözme (Defrost)**

Yiyeceklerin buzlarının kısa zamanda çözülmesi, mikrodalga fırının en büyük avantajlarından biridir. Bunun için önce donmuş yiyecek torbalarında bulunan metal bağlama tellerini çıkarınız ve yerine iplik ya da lastik takınız.

Karton türünden ambalajları fırına yerleştirmeden önce açınız. Naylon torba ya da ambalajları kesiniz ya da deliniz. Yiyecek folyo ambalajında ise, folyoyu çıkarıp uygun bir kaba yerleştiriniz. (Donmuş yiyecek deriliyse, derisini ayırınız.)

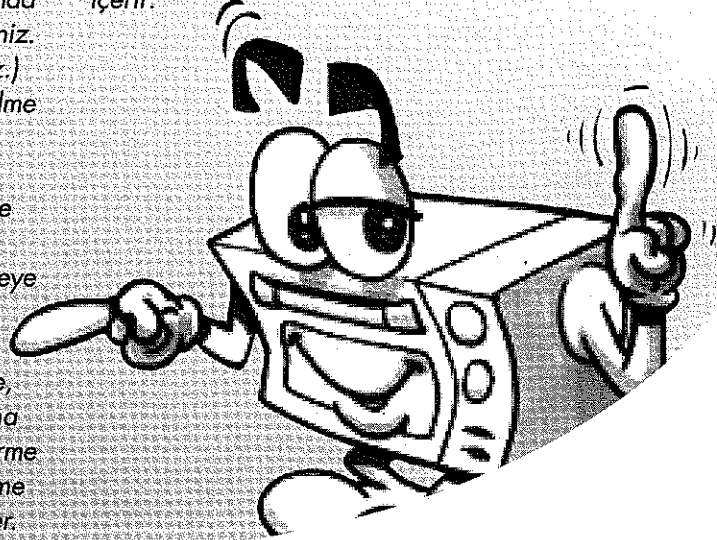
Yiyecek üzerindeki naylon torbayı, eşit çözülme sağlamak için esnetiniz.

(Büyük et parçaları çözülürken, ısıtmayı yavaşlatmak için, kümes hayvanlarının ince kısımlarını kaplamayı unutmayınız. Aksi durumda, dış kısımlar kuruyacak, hatta pişmeye başlayacaktır.)

Her zaman çözülme süresini kısa tutunuz. Çözülmüş yiyeceğin iç kısmı hala buzlu ise, biraz daha çözülmesi için mikrodalga fırına tekrar koyunuz. Çözülme esnasında dinlendirme süresi için de izin veriniz; çünkü dinlendirme süresi sırasında çözülme işlemi devam eder.

Çözülme süresinin uzunluğu, yiyeceğin donma derecesine bağlıdır. Çözülme ya da dinlendirme süresi sırasında, mümkünse donmuş yiyeceği çeviriniz ya da parçalara ayırınız.

17. sayfadaki buz çözme (defrost) tablosu size yardımcı olabilmek için yaklaşık değerleri içerir:



## Buz çözme (defrost) tablosu

Lütfen buz çözme (defrost) ile ilgili bilgileri okuyunuz.

Yiyecek	Önerilen süre	Kg.
Sosis	5-6 dakika	500 gr.
Kıyma	8-10 dakika	500 gr.
Böbrek	8-12 dakika	1 kg.
Karaciğer	6-7 dakika	500 gr.
Pirzola, kaburga	15-20 dakika	1.5-2 kg.
Kemiksiz but	20-25 dakika	1.5-2 kg.
Kuşbaşı	7-8 dakika	500 gr.
Siğir fileto	10-12 dakika	1 kg.
Dana pirzola	9-10 dakika	500 gr.
Dana kıyma	4-5 dakika	500 gr.
Dana biftek	6-8 dakika	500 gr.
Kuzu rosto but ya da omuz	28-33 dakika	2-2.3 kg.
Bütün tavuk	26-30 dakika	1.2-1.5 kg.
Parça tavuk	14-17 dakika	1.2-1.5 kg.
Tavuk göğüs (kemikli)	10-14 dakika	1-1.5 kg.
Parça tavuk (but)	9-10 dakika	500 gr.
Parça tavuk (kanat)	8-12 dakika	700 gr.
Parça hindi	14-16 dakika	1-1.5 kg.
Hindi göğüs (kemikli)	18-22 dakika	2-2.5 kg.



## Isıtma tablosu

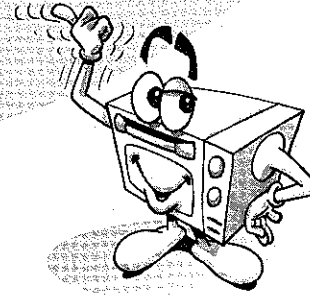
	Yiyecek	Güç Seviyesi	Pişirme Süresi
1 porsiyon	1 tabak yemek	700 W (Max.)	2 - 3 dakika
1-2 porsiyon	Soslu ana yemek	700 W (Max.)	7 - 9 dakika
2-4 porsiyon	Kalın et dilimleri örneğin hamburger, rulo köfte dilimleri	700 W (Max.)	3 - 5 dakika
2-3 porsiyon	İnce et dilimleri örneğin bonfile	350 W	2 - 3 dakika
2-3	Parça tavuk	350 W	3 - 4 dakika
2 porsiyon	Güveç	350 W	9 - 12 dakika
2 porsiyon	Sebzeler	700 W (Max.)	3 - 4 dakika
1-2	Mısır	700 W (Max.)	3 - 4 dakika
2-3	Kurabiye	700 W (Max.)	45 - 60 saniye
1	Bütün turta	700 W (Max.)	3 - 7 dakika
1-2 dilim	Turta	700 W (Max.)	1 - 2 dakika
3-4	Sosis	700 W (Max.)	1 - 2 dakika
4	Sosisli sandviç	700 W (Max.)	1 - 2 dakika

## Isıtma işlemi

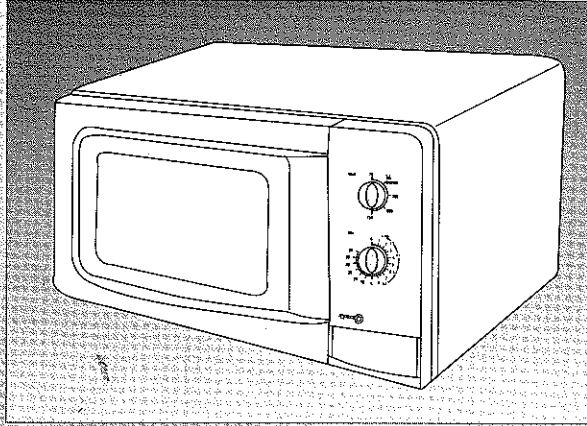
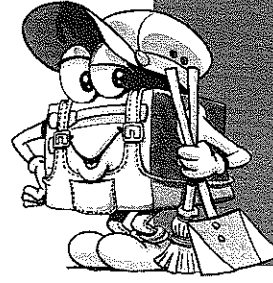
Pişmiş ya da kalmış yiyeceği, tazeliğini ve tadını bozmadan hızlı ve etkili bir şekilde yeniden ısıtabilirsiniz.

Isıtma işlemi süresince, nemi korumak için, yiyeceğin üstünü mikrodalgaya uygun bir kapak ya da plastik ambalaj kağıdı ile kapatınız. Yiyeceğin üstünün kapanması ısıyı korur ve ısıtma işlemi hızlandırır. Ayrıca, sıçramaları da önler. Sandviç ve kurabiyeleri ise, nemlerini emmeleri ve hamurlaşmamaları için, kağıt havlulara sarınız.

Yiyeceği genellikle derin olmayan bir kaba yayınız. Isıtmak için ara sıra yiyeceğin karıştırılması ve çevrilmesi gerekebilir.

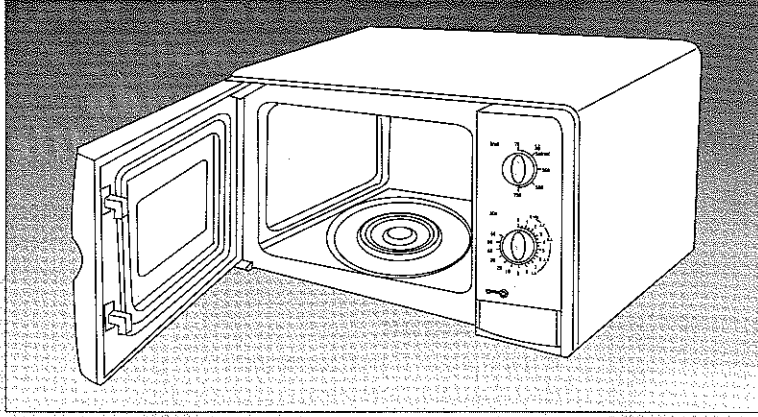


## 5. Bölüm: Bakım, temizlik ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar



### Dış yüzeyler

- Fırınınızın dış yüzeylerini temizlemek için önce sabunlu ve ılık suda çalkalanmış yumuşak bir bezle siliniz. Daha sonra yine yumuşak bir bez kullanarak kurulayınız.
  - Fırınınızın içindeki çalışır kısımların zarar görmesini önlemek için, suyun havalandırma ağzlarına sızmasına izin vermeyiniz. Mikrodalga fırınınızın kumanda panosunu yalnızca nemli ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
  - Temizlik spreyleri ya da daha fazla miktarda sabun ve su kullanmayınız. Bunlar kumanda mekanizmasında problemlere yol açabilirler.
- Temizlik öncesi fırınınızın fişini prizden çekiniz.
  - Mikrodalga fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür, klorür gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız.



### **İç yüzeyler**

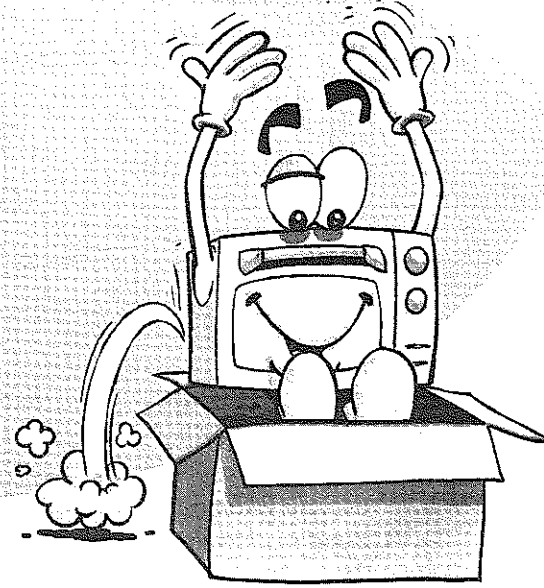
Fırının iç yüzeyini temizlemek için;

- Kurumuş lekeleri yumuşatmak için bir bardak su koyunuz ve 2-3 dakika kaynatınız.
- İç yüzeyleri ve tavanı deterjanlı yumuşak bir bezle siliniz. Yine yumuşak bir bez ile kurulayınız.
- Fırın içindeki kokuları gidermek için, birkaç çorba kaşığı limon suyu karışımını fırının içinde birkaç dakika kaynatınız.
- Fırının iç zeminini temizlemek için, döner cam tepsi ve döner desteği çıkarınız. Döner cam tepsi ile döner desteği sabunlu suda yıkayınız. Daha sonra durulayınız ve kurulayınız.
- Fırını çalıştırmadan önce, döner destek ile cam tepsiyi yerlerine uygun şekilde takınız.
- Kapağın iç yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanınız.



### **Nakliye için;**

- Fişi prizden çıkarınız.
- Cam tepsiyi kırılmayacak şekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz. Gerekirse ayrı taşıyınız.
- Ön kapağı gövdeye bantlayınız.
- Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
- Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız. Yana ve arkaya yatırmayınız.



## 6. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

**Eğer fırınınızın çalışmıyorsa, Yetkili Servis çağırmadan önce;**



1. Fişin prize tam olarak takılıp takılmadığını,



2. Evdeki sigortalardan birisinin atıp atmadığını,



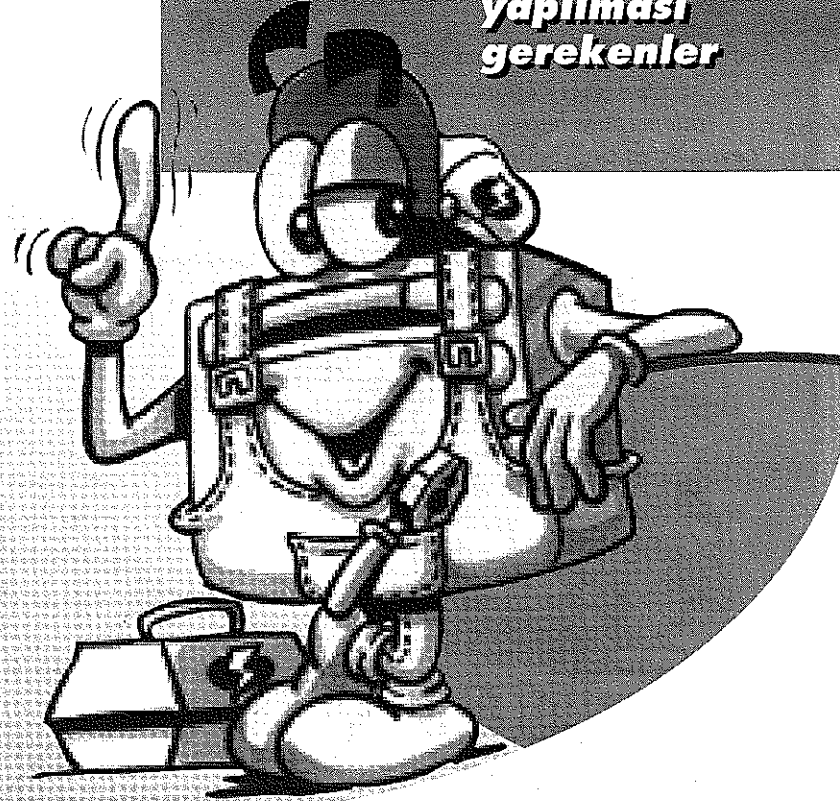
3. Ön kapağın tam olarak kapanıp kapanmadığını,



4. Zaman ayarının yapılıp yapılmadığını,

5. Döner cam tepsi ve döner desteğin yerine oturup oturmadığını,

**kontrol ediniz.**



## 7. Bölüm: Beko Tüketici Danışma Servisi

24 saat boyunca hiçbir ücret  
ödemeden, herhangi bir kod numarası  
çevirmeden doğrudan arayabilmeniz için tahsis  
edilen özel telefonlarımız:

**ÜCRETSİZ**

**Tüketici Danışma Servisi telefonumuz  
0800 261 85 15**

Eğer yazı ile  
başvuru isterseniz adresimiz:  
**Arçelik Tüketici Danışma Servisi**  
81719 Tuzla / İstanbul  
Fax No: (0-216) 423 23 53

Tüm soru ve  
sorularınız mümkün  
olan en kısa sürede  
çözümlenecek ve  
cevaplandırılacaktır.

### Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar,  
iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz.  
Bu nedenle siz "bilinçli tüketici" lere çok geniş  
kapsamlı yeni bir hizmet sunuyoruz.



### ÜCRETSİZ TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI

Sizin için kurulan bu servise aşağıda belirtilen konulardaki  
soru, dilek ve önerilerinizi iletebilirsiniz;

- Öncelikle **Yetkili Servise**, daha sonra **Yetkili Servisin**  
bağlı bulunduğu **Bölge Yöneticiliğine** başvurduğunuz halde  
çözüm bulunamayan ürün arızaları ve kullanım sorunları,
- Yetkili Satıcı ya da Yetkili Servislerin adresleri, telefonları,
- Ürün fiyatları, satış kampanyaları ve taksit koşulları,
- Kullandığınız ya da almayı düşündüğünüz ürünler  
konusunda araştırıp da tatmin edici cevap  
alamadığınız inandığınız bilgiler.

Size en iyi ürünleri sunmak,  
hep yanınızda olmak, beklentilerinizi  
karşılama bizim  
için bir görevdir.

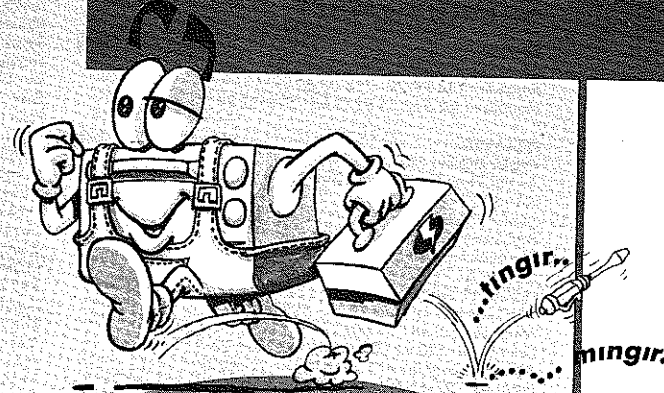
## 8. Bölüm: Yetkili Servisleri

### Sayın Beko dostu,

Bu kılavuz sizlere daha yakın olmak,  
sorunlarınıza daha çabuk çözüm bulmak  
için hazırlanmıştır.

### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Servise ihtiyacınız olduğunda takip eden sayfalardaki listede belirttiğimiz üzere size en yakın herhangi bir BEKO YETKİLİ SERVİSİ'ne başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene yetkililer tarafından verilmiş "KİMLİK KARTI"nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi lütfen unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde cihazınızda meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. "Servis Örgütü", 16 Bölge Yöneticiliği ile bunlara bağlı 533 Yetkili Servisle hizmetinizdedir.
7. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)



"Yetkili Servis,  
şikayetlerinize çözüm  
getiremediği takdirde, bağlı  
olduğu Bölge Yöneticiliğimiz  
emirlerinizi  
beklemektedir."

Saygılarımızla



**ARÇELİK A.Ş. TÜKETİCİ HİZMETLERİ**  
**Ankara Asfaltı Yarı 81719 Tuzla İSTANBUL**  
**Tel: (0216) 395 45 15 (35 Hat)**  
**Fax: (0216) 423 23 53**

**TRAKYA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
**İstanbul Cad. Doğan Aras Bulvarı No: 208**  
**34850 Esenyurt İSTANBUL**  
**Tel: (0212) 620 41 66 (5 Hat)**  
**Fax: (0212) 620 41 21**

**EDİRNE Alan Kodu(284)**  
Edirne Tel: 225 42 45 - 212 50 92  
Keşan Tel: 714 29 29 - 714 03 62  
Uzunköprü Tel: 513 75 83/3 hat - 513 32 89

**İSTANBUL Alan Kodu(212)**  
Avıcalar (Merkez Mah.) Tel: 590 37 01 - 694 27 50  
Avıcalar (Parseller) Tel: 423 45 61 - 423 45 62 - 423 59 20 -  
423 59 21 - 423 01 48  
Avıcalar (Denizköşkler) Tel: 591 68 60 - 591 54 53 - 676 73 73  
Beylikdüzü (Gürpınar) Tel: 880 64 84  
Büyüçekmece Tel: 883 72 43 - 881 11 06 - 882 25 06  
Çatalca Tel: 787 11 27 - 789 53 69 - 789 23 85  
Halıkalı Tel: 548 29 07 - 548 34 58 - 548 17 71  
Küçükçekmece Tel: 579 75 74 - 592 11 34  
Mimaroba Tel: 881 54 00/01 - 883 02 81 - 882 15 56  
Sefaköy Tel: 580 02 05 - 540 40 95 - 425 66 27  
Sefaköy (İnönü) Tel: 471 12 10 - 471 31 56/57  
Silivri Tel: 727 41 49 - 727 74 68  
Silivri (Gümüşkaya) Tel: 728 36 90/91 - 728 28 70

**ÇANAKKALE Alan Kodu(286)**  
Gelibolu (ŞB.) Tel: 566 28 26

**KIRKLARELİ Alan Kodu(288)**  
Babaeski Tel: 512 13 95 - 512 69 75 - 512 38 76  
Kırklareli Tel: 212 14 78 - 227 56 06  
Lüleburgaz (Yenimahalle) Tel: 417 79 26  
Yize Tel: 318 23 69 - 318 26 93

**TEKİRDAĞ Alan Kodu(282)**  
Cerkezköy Tel: 726 71 69 - 726 85 80  
Çorlu (Nusretiye) Tel: 652 09 93 - 651 69 97  
Çorlu (Reşadiye) Tel: 652 09 10  
Malikara Tel: 427 16 75  
Şarköy Tel: 518 46 70 - 518 99 99 - 518 88 88  
Tekirdağ Tel: 261 63 19 - 262 94 94

**İSTANBUL BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
**Karaağaç Cad. No: 2-4 80520 Sütlüce İSTANBUL**  
**Tel: (0212) 210 92 95/96/97/98/99**  
**Fax: (0212) 210 44 15**

**İSTANBUL Alan Kodu(212)**  
Aksaray Tel: 532 33 34 - 524 38 75  
4. Leventi Tel: 268 76 27 - 284 22 26 - 283 94 30

Alibeyköy Tel: 427 13 62 - 427 17 70 - 427 23 09  
Alibeyköy (Gazi mah.) Tel: 618 90 48 - 617 88 95  
Arnavutköy Tel: 597 52 21 - 597 26 79  
Ayazağa Tel: 289 31 51/52 - 289 31 54  
Bağcılar Tel: 611 28 62 - 611 61 99 - 645 40 66/67  
Bahçelievler Tel: 441 66 57 - 441 64 62 - 441 64 85 - 441 66 60  
441 67 15  
Bakırköy Tel: 571 58 42 - 570 80 49  
Basın Sitesi Tel: 554 75 71 - 575 32 79 - 575 91 47 - 554 89 51  
Bayrampaşa Tel: 640 22 22 - 23 - 24 - 25  
Beşiktaş Tel: 260 51 44 - 261 35 68  
Beyazıt Tel: 516 78 15 - 516 21 95 - 633 22 00 - 633 21 98/99  
Emirhan Tel: 277 25 78 - 277 25 23  
Esenler Tel: 568 97 12 - 568 74 28  
Etiler Tel: 229 55 95 - 229 59 45  
Fatih (Kızıtaşı) Tel: 524 33 31 - 531 34 33  
Fatih (Sofular) Tel: 635 54 50 - 39 - 46  
Fatih (Yavuzselim) Tel: 523 51 05 - 525 36 57  
Göztepe Tel: 282 28 57 - 58 - 59 - 60  
Güneşli Tel: 474 08 50 - 51 - 52  
Hasköy Tel: 250 59 42 - 253 70 09  
Haznedar Tel: 575 42 80 - 556 26 43  
İncirli Tel: 571 94 53 - 571 28 84  
Kağıthane Tel: 294 67 46 - 294 52 99 - 294 43 34 - 295 83 96  
295 83 95  
Kurtuluş Tel: 232 71 38 - 246 06 87 - 246 59 39 - 238 32 93  
Küçükköy Tel: 538 15 18 - 617 32 11 - 618 99 81/82  
Mecidiyeköy Tel: 267 43 10 - 267 16 65 - 213 33 44  
Mecidiyeköy (3) Tel: 216 28 50/51/52/53/54  
Merter Tel: 554 41 57 - 575 16 74  
Okmeydanı Tel: 222 22 56 - 222 22 69  
Ortaköy Tel: 275 80 10 - 275 80 56/66  
Rami Tel: 578 44 85 - 581 17 62 - 417 26 21/22 - 615 11 02  
Sarıyer Tel: 271 56 95 - 242 47 20  
Sultançiftliği (Beşyüzevler) Tel: 537 02 53 - 538 04 16 - 538 02 07  
538 02 25  
Sultançiftliği (3) Tel: 476 03 80 - 667 91 34  
Şehremini Tel: 530 28 02/22/26/68  
Şirinevler Tel: 653 86 96 - 653 86 97  
Şişli Tel: 247 50 23 - 247 26 94  
Taksim Tel: 249 19 15 - 243 05 72 - 293 25 43 - 251 53 53  
Taksim (Klipo) Tel: 250 30 88 - 253 82 67  
Tarabya (ŞB.) Tel: 299 44 90 - 299 4 91 - 299 44 92  
Yenibosna Tel: 551 72 19 - 551 11 48  
Yeşilköy Tel: 574 46 96 - 663 03 67  
Zeytinburnu Tel: 582 81 53 - 547 47 14

**BOLU BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
**Yukarı Soku Köyü 14300 Deliktaş Mevkii BOLU**  
**Tel: (0374) 215 25 25 Pbx (5 hat)**  
**Fax: (0374) 212 50 00**

**BOLU Alan Kodu(374)**  
Akçakoca Tel: 611 31 73  
Düzce (Çarşı İçi) Tel: 514 15 69 - 512 31 90  
Düzce (Stad) Tel: 512 39 69/70  
Gerede Tel: 311 52 50 - 311 52 33

Bolu (Bahçelievler) Tel: 212 66 82  
Bolu (Hastahane) Tel: 215 15 14 - 215 05 13

**KASTOMONU Alan Kodu(366)**  
Cide Tel: 866 13 77

**KOCAELİ Alan Kodu(262)**  
Derince Tel: 239 15 66 - 229 47 66  
Gölcük Tel: 414 28 32 - 414 31 33  
İzmit (İstasyon) Tel: 321 65 63 - 324 87 36  
İzmit (Mehmet Ali Paşa) Tel: 331 36 89 - 322 38 18  
İzmit (Park) Tel: 324 06 34 - 322 31 42  
İzmit (Sapalı Çiftliği) Tel: 239 70 98/99 - 239 22 55  
Körfez Tel: 527 91 66 - 526 15 16

**SAKARYA Alan Kodu(264)**  
Adapazarı (Yenicami) Tel: 271 86 89 - 274 62 71  
Adapazarı (Semerciler) Tel: 277 97 75 - 274 67 00  
Akyazı Tel: 418 40 41  
Arifiye Tel: 582 60 10 - 582 88 47 - 582 96 96  
Handek Tel: 614 40 03 - 614 84 58  
Karasu Tel: 718 46 74/75

**ZONGULDAK Alan Kodu(372)**  
Çayyuma Tel: 615 10 61 - 615 23 32  
Devrek Tel: 556 35 47  
Ereğli (İtfaiye) Tel: 323 18 09 - 323 75 28  
Ereğli (Meydanbaşı) Tel: 316 89 45  
Karabük Tel: 424 30 17  
Kilimli Tel: 265 10 02  
Safranbolu Tel: 712 35 83 - 712 56 94  
Zonguldak (Soğuksu) Tel: 253 73 51 - 253 95 96 - 253 14 24  
Zonguldak (Terakki) Tel: 252 12 52 - 252 04 31

**ÇAYIROVA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
**Ankara Asfaltı Yarı 81719 Tuzla İSTANBUL**  
**Tel: (0216) 423 32 30/31/32/33**  
**Fax: (0216) 423 32 36**

**İSTANBUL Alan Kodu(216)**  
Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30  
Altıntepe Tel: 367 64 02 - 367 99 86  
Bağlarbaşı Tel: 310 25 04 - 343 88 01 - 310 37 25 - 492 98 06  
492 19 08  
Beykoz Tel: 323 71 00 - 424 07 66/67  
Beylerbeyi-Küplüce Tel: 422 35 94/96  
Büyükdada Tel: 382 61 48 - 382 19 33  
Göztepe Tel: 369 02 74 - 302 86 63 - 357 17 51 - 302 86 61  
Cevizli Tel: 441 65 74 - 441 43 98  
Dudullu Tel: 313 33 56  
Caddebostan (Göztepe ŞB.) Tel: 411 99 45  
Gülsuyu Tel: 376 26 44 - 376 90 65  
Hasanpaşa Tel: 428 65 91 - 339 26 85 - 326 41 59 - 327 18 81  
Kalamış Tel: 338 65 70 - 348 90 44  
Karıca Tel: 331 04 27 - 322 99 97  
Kartal Tel: 353 69 23 - 374 59 90 - 387 11 17  
Kaynarca Tel: 396 24 02

Kazasker Tel: 445 31 15 - 445 45 40/41 - 445 30 54  
Kozyatağı Tel: 362 97 18 - 384 79 88  
Kuyubaşı Tel: 345 54 44 - 349 90 94  
Küçükakkalköy Tel: 463 04 04 - 372 84 64 - 380 69 54  
\*Gezici Ekip Tel: [0 522] 821 05 93  
Maltepe Tel: 352 01 41 - 441 33 83/84  
Maltepe (Yüzevler) Tel: 305 53 03  
Merdivenköy Tel: 365 98 50 - 565 98 51/52/54/55  
Moda Tel: 337 76 89 - 338 95 73  
Pendik Tel: 354 13 69 - 375 78 86 - 491 43 81/82  
Pazarcık (Kurtköy) Tel: 378 34 28 - 378 41 79  
Sarıyer Tel: 361 47 85 - 361 84 89  
Sultanbeyli Sarıgazi Tel: 312 26 10 - 312 50 17 - 312 90 22  
429 40 75

Şile Tel: 711 34 36 - 711 39 28  
Tuzla Tel: 395 02 10 - 395 53 48  
Ümraniye (Namık Kemal) Tel: 443 11 80 - 443 11 81  
Ümraniye (Santral) Tel: 335 09 52 - 412 25 84  
Ümraniye (San durak) Tel: 481 18 28  
Ümraniye (Yavuztürk) Tel: 316 16 64 - 335 05 27 - 335 84 98  
Unalan Tel: 317 10 67 - 317 11 05  
Üsküdar Tel: 333 22 62 - 341 38 35 - 334 83 52  
Yakacık Tel: 377 75 05 - 377 98 60/61  
Çengelköy Tel: 318 86 76 - 318 61 96

**KOCAELİ** Alan Kodu(262)  
Darıca Tel: 745 17 08 - 745 14 15  
Gebze Tel: 641 09 27 - 641 09 28

**BURSA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
Veysel Karanı Mah. İnönü Cad. No. 350/C  
16260 BURSA  
Tel: (224) 250 41 10-11-12  
Fax: (224) 250 41 14

**BALIKESİR** Alan Kodu(266)  
Ayrılık Tel: 331 33 24 - 331 33 34 - 331 06 58  
Balıkesir (Kasaplar) Tel: 249 69 97  
Balıkesir (Karesi) Tel: 241 21 84 - 244 85 01  
Bandırma Tel: 718 16 83  
Bigadiç Tel: 614 48 11 - 614 66 09  
Burhaniye Tel: 412 76 36  
Eskişehir Tel: 373 23 25 - 373 51 51 - 373 18 18 - 373 01 01  
Eskişehir (Orduveji) Tel: 373 07 10 - 374 12 77 - 374 25 25  
Gönen Tel: 762 05 05  
Susurluk (ŞB.) Tel: 865 28 82  
Ayrılık (Altınova) Tel: 312 24 22  
Bandırma (Paşabaşarı) Tel: 715 48 80/81/82

**BURSA** Alan Kodu(224)  
Bursa (Alıparmak) Tel: 272 47 47 - 251 29 85/86 - 251 29 83  
Bursa (Bağlarbaşı) Tel: 247 21 49  
Bursa (Ertuğrulgazi) Tel: 368 27 66  
Bursa (Görükle) Tel: 483 36 44  
Bursa (Kaşukınar) Tel: 256 36 56 - 254 34 98 - 251 27 72/73  
Bursa (Mesken) Tel: 362 23 57/58/59

Bursa (Nilüfer) Tel: 451 19 73  
Bursa (Yıldırım) Tel: 360 35 82  
Bursa (İhsaniye) Tel: 245 95 00/01/02/03  
Bursa (Yeşil) Tel: 327 25 44 - 328 67 42  
Gemlik Tel: 513 22 94 - 513 74 05  
Gemlik (ŞB.) Tel: 514 61 53  
Gürsu Tel: 371 04 29 - 371 67 50/51/52  
İnegöl Tel: 715 50 02 - 715 06 52  
İnegöl (Osmaniye) Tel: 713 06 05 - 711 21 59 - 711 73 59  
Karacabey Tel: 676 32 24  
M. Kemalpaşa Tel: 613 26 48  
Mudanya Tel: 544 19 66 - 544 91 11  
Orhangazi Tel: 573 29 86  
Yenişehir Tel: 773 23 23

**ÇANAKKALE** Alan Kodu(286)  
Biga Tel: 316 23 82 - 316 32 01  
Çan Tel: 416 50 22  
Çanakkale (Cevatpaşa) Tel: 217 76 12  
Ezine Tel: 618 48 00

**KOCAELİ** Alan Kodu(262)  
Karamürsel Tel: 452 47 17 - 454 15 17

**YALOVA** Alan Kodu(226)  
Yalova (Fatih) Tel: 814 93 20  
Darıca (Süleymanbey) Tel: 814 12 63

**İZMİR BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
Kemal Paşa Cad. Hacılar Kırkı Mevki 35055  
Pınarbaşı İZMİR  
Tel: (0232) 479 15 63 - 479 15 35 - 479 12 77  
Fax: (0232) 479 06 69

**AYDIN** Alan Kodu(256)  
Kuşadası (Merkez) Tel: 614 22 93 - 612 34 36 - 612 23 98  
Kuşadası (Yenimahalle) Tel: 612 45 74

**İZMİR** Alan Kodu(232)  
Aliğa Tel: 616 05 73 - 616 43 02 - 616 42 42  
Alsancak Tel: 421 23 51 - 422 22 78 - 463 65 03  
Altiadağ Tel: 461 16 90 - 461 64 08  
Balçova Tel: 277 36 08 - 259 02 42 - 259 65 55  
Bayraklı Tel: 341 42 55 - 371 78 40  
Bayramyeri Tel: 250 35 35 - 228 42 42 - 716 82 05  
Bergama Tel: 633 11 97 - 632 40 99  
Bornova (Özkanlar) Tel: 339 35 01 - 388 88 68  
Bornova (Atatürk Mah.) Tel: 373 72 21 - 373 72 24  
Bornova (Çarşı) Tel: 374 70 89 - 374 05 96  
Bostanlı Tel: 330 54 69/70  
Buca Tel: 452 08 26 - 487 41 40  
Buca (Evka) Tel: 440 93 45 - 440 93 38  
Çeşme Tel: 712 10 02/03  
Çiğli Tel: 329 98 58 - 329 22 02  
Foça Tel: 812 73 13  
Gaziemir Tel: 251 77 80 - 251 40 40

Gültepe Tel: 433 50 05 - 433 68 68 - 449 47 00  
Gümüşpala Tel: 382 31 61 - 382 34 80  
Güzelyalı Tel: 224 85 60 - 285 94 03  
Haşay Tel: 227 64 93 - 227 40 15  
Karşıyaka Tel: 381 89 03 - 367 57 63 - 382 79 97  
Karşıyaka (Alaybey) Tel: 382 40 36 - 382 16 04  
Kemalpaşa Tel: 878 65 65  
Mavişehir Tel: 336 18 12 - 336 83 64  
Menemen Tel: 832 05 37 - 831 06 20 - 831 50 97  
Narlıdere Tel: 238 57 91 - 238 71 71  
Ödemiş Tel: 543 47 21 - 545 05 94 - 545 63 83  
Pınarbaşı Tel: 374 40 64/65  
Selçuk Tel: 892 46 25  
Selçuk (Merkez) Tel: 892 95 78 - 892 95 79  
Serinkuyu Tel: 372 28 77/78  
Şirinyer Tel: 487 94 94 - 452 81 46  
Torbalı Tel: 856 10 41 - 855 52 41  
Urla Tel: 754 46 53 - 754 16 83 - 754 53 33  
Üçkuyular Tel: 259 25 66 - 277 70 83  
Yeşilyurt Tel: 227 08 67 - 227 26 85

**MANİSA** Alan Kodu(236)  
Akhisar Tel: 412 45 74 - 414 11 27  
Manisa (Garaj) Tel: 232 44 58 - 232 95 76  
Manisa (Malta) Tel: 232 33 84 - 237 35 48  
Salihi Tel: 714 14 15  
Soma Tel: 613 62 80 - 612 77 33  
Turgutlu Tel: 313 67 63

**DENİZLİ BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
Acıpayam Asfaltlı Üzeri Süleyman Demirel Bulvarı  
Asmalı Evler Mah. No: 69 20070 Kınıklı DENİZLİ  
Tel: (0258) 213 85 20 (6 Hat)  
Fax: (0258) 211 08 80

**AYDIN** Alan Kodu (256)  
Aydın (Cumhuriyet) Tel: 225 10 88 - 2254 35 10  
Aydın (7 Eylül) Tel: 225 61 80 - 225 62 31  
İncirliova-2 Tel: 585 22 16  
Köşk Tel: 461 34 64 - 461 23 39  
Nazilli Tel: 315 90 00 - 315 94 01  
Söke Tel: 518 20 78 - 512 30 71  
Söke-2 Tel: 512 93 00 - 512 94 00

**BURDUR** Alan Kodu(248)  
Göhlisar Tel: 411 25 98 - 411 46 30

**DENİZLİ** Alan Kodu(258)  
Denizli (Çaybaşı) Tel: 261 82 45 - 264 26 29 - 242 82 96  
Denizli (İstiklal) Tel: 261 89 21 - 265 29 97  
Denizli (Lise) Tel: 263 09 56 - 262 10 17/19  
Sarayköy Tel: 415 53 57 - 415 60 36 - 415 10 13  
Serinhisar Tel: 591 32 15 - 591 25 78



**MANİSA**

Alaşehir Tel: 653 80 54 - 653 69 44

**Alan Kodu(236)****MUĞLA**Bodrum (Yeniköy) Tel: 316 46 52  
Bodrum (Konack) Tel: 317 19 35/36  
Datça Tel: 712 39 80**Alan Kodu(252)**Fethiye (Kesikkapı) Tel: 614 89 77  
Fethiye (Merkez) Tel: 614 13 57 - 614 82 26  
Marmaris (Sahil) Tel: 413 40 54 - 412 35 03  
Marmaris (Yeniöl) Tel: 412 97 52 - 413 04 06  
Milas Tel: 512 44 14 - 512 59 91  
Muğla (Ula) Tel: 214 93 80 - 212 75 52  
Ortaca Tel: 282 29 34**ANKARA - 1 BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ****Organize Sanayi Bölgesi Alınordu Cad. No: 5  
06930 Sincan ANKARA  
Tel: (0312) 267 10 10 (7 Hat) 267 10 18****ANKARA****Alan Kodu(312)**Ayrancı Tel: 446 41 41 - 467 83 31  
Bahçelievler Tel: 215 41 41 - 213 63 63 - 223 63 63  
Beypazarı Tel: 762 57 03 - 763 05 05  
Cebeci Tel: 319 21 12 - 319 37 17 - 446 36 17 - 363 82 82  
Çankaya Tel: 441 07 17 - 441 71 61  
Dikmen Tel: 482 84 85 - 482 69 69 - 481 81 81  
Emek Tel: 223 63 67 - 222 60 30  
Eryaman Tel: 280 80 81  
Etimesgut Tel: 244 06 07 - 244 19 59  
Gaziosmanpaşa Tel: 447 17 17 - 447 77 77 - 447 87 87  
Gölbaşı Tel: 484 55 01 - 484 56 01  
Kayaş Tel: 368 02 04 - 368 01 52  
Küçüksat Tel: 425 45 95 - 425 44 99  
Maltepe Tel: 229 12 52 - 229 05 98  
Mamak Tel: 319 38 38 - 363 36 07 - 319 34 34  
Nallıhan Tel: 785 18 98  
Oran Tel: 481 65 85 - 479 24 98/99  
Öveçler Tel: 479 66 07 - 481 89 98  
Polatlı Tel: 623 56 35  
Sincan Tel: 271 15 77 - 267 37 10 - 270 09 73  
Şehitlik Tel: 365 73 73 - 365 94 93 - 364 23 23  
Şereflikoçhisar Tel: 687 22 70  
Topraklık Tel: 433 44 55 - 435 88 88  
Ümitköy (Yeni) Tel: 235 50 51 - 235 16 86 - 235 16 85 - 233 14 79**KONYA****Alan Kodu(332)**

Kulu Tel: 641 42 96 - 641 45 87

**ANKARA - 2 BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ****İstanbul Yolu 16. Km P.K. 6791 Etimesgut ANKARA  
Tel: (0312) 245 27 77 (5 Hat) 245 27 83  
Fax: (0312) 245 27 84****ANKARA****Alan Kodu(312)**Aydınlıktepe Tel: 318 66 32/33  
Ayvalı Tel: 322 45 45 - 322 93 53Batıkent Tel: 250 66 72/73 - 252 11 44  
Çubuk Tel: 837 07 29 - 838 45 40 - 837 06 57  
Demetevler Tel: 346 17 27 - 346 13 46  
Eflik Tel: 323 55 55 - 326 40 50 - 325 22 88  
Hasköy Tel: 316 72 72 - 347 65 66 - 317 62 62  
İncirli Tel: 359 99 19 - 369 29 79  
İskitler Tel: 384 14 14 - 384 14 34 - 384 25 25  
Keçiören Tel: 355 45 55 - 355 92 93 - 355 25 25  
Kızılcahamam Tel: 736 41 51 - 736 41 52 - 736 43 43  
Yenimahalle Tel: 315 60 82 - 315 18 08 - 315 01 33**ÇANKIRI****Alan Kodu(376)**

Çankırı Tel: 213 53 62 - 212 24 16

**KASTAMONU****Alan Kodu(366)**Cide Tel: 866 13 77  
Inebolu Tel: 811 40 69  
Kastamonu Tel: 212 35 82 - 214 18 07 - 214 64 33 - 214 98 83**KIRIKKALE****Alan Kodu(318)**

Kırıkkale Tel: 218 45 31 - 224 42 51

**ESKİŞEHİR BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ****Arşelik A.Ş. Eskişehir Tesiisleri Organize Sanayi  
Bölgesi 26540 ESKİŞEHİR  
Tel: (0222) 236 08 33/34/35  
Fax: (0222) 236 08 32****AFYON****Alan Kodu(272)**Afyon Tel: 215 19 68 - 213 86 32  
Bolvadin Tel: 611 28 04 - 611 40 64  
Dinar Tel: 353 23 40 - 353 02 01  
Emirdağ Tel: 442 66 67  
Sandıklı Tel: 515 47 77 - 512 63 99**BİLEÇİK****Alan Kodu(228)**Bilecik Tel: 212 13 11  
Bozüyük Tel: 315 64 27**DENİZLİ****Alan Kodu(258)**

Çivril Tel: 713 15 48 - 713 65 88

**ESKİŞEHİR****Alan Kodu(222)**Çifteler Tel: 541 48 19 - 541 26 48  
Eskişehir (İspabası) Tel: 322 59 65 - 322 69 40 - 321 06 06/4 Hat  
Eskişehir (Vişnellik) Tel: 225 46 11 - 225 46 13  
Eskişehir (Ziyapaşa) (SB) Tel: 221 99 55  
Eskişehir (Yunusmeme) Tel: 231 01 12 - 231 04 92 - 220 49 70/71/72**KONYA****Alan Kodu(332)**Akşehir Tel: 812 14 60  
İlgin Tel: 881 25 72  
Konya (Cumhuriyet) Tel: 249 96 59/60  
Konya (Feritpaşa) Tel: 235 22 98 - 235 88 71  
Konya (Meram) Tel: 352 49 91 - 351 19 15 - 351 10 00  
Konya (Selçuklu) Tel: 322 69 09 - 321 22 99**KÜTAHYA****Alan Kodu(274)**Gediz Tel: 412 76 95 - 412 22 31  
Kütahya (Merkez) Tel: 223 83 74  
Simav Tel: 512 14 96  
Taşvanlı Tel: 614 45 33 - 612 22 65**UŞAK****Alan Kodu(276)**Uşak Tel: 215 10 11 - 223 16 70  
Banaz Tel: 315 46 59**ANTALYA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ****Ahınova Sinan Mah. Serik Yolu Üzeri Havaalanı  
Karşısı Ansu Sok. No: 715 07030 ANTALYA  
Tel: (0242) 340 23 71/72 - 340 25 32  
Fax: (0242) 340 16 78****ANTALYA****Alan Kodu(242)**Alanya (Damlataş) Tel: 513 01 44 - 511 22 55 - 511 54 88  
Alanya (Jandarma) Tel: 512 55 04 - 513 64 13 - 511 63 08  
Antalya (Çallı) Tel: 345 16 55 - 334 46 80  
Antalya (Doğu Garajı) Tel: 311 34 34 - 311 50 22 - 312 81 81  
312 81 82  
Antalya (Dokuma) Tel: 344 79 85 pbx - 344 66 02 - 345 68 91  
Antalya (Güllük) Tel: 241 30 29 - 248 72 40  
Antalya (Klima) Tel: 311 22 67 - 322 59 20  
Antalya (Lara) Tel: 322 47 55 - 322 47 56  
Antalya (Memureverli) Tel: 346 94 18 - 344 13 62  
Antalya (Zerdalilik) Tel: 321 60 07/08 - 348 55 91  
Elmalı Tel: 618 17 87  
Finike Tel: 855 17 23 - 855 36 88  
Gazipaşa Tel: 572 54 94  
Kaş Tel: 836 29 01  
Kemer Tel: 814 39 69  
Korkuteli Tel: 643 03 16  
Manavgat Tel: 746 30 18 - 746 76 88  
Serik Tel: 722 71 19**BURDUR****Alan Kodu(248)**Bucak Tel: 325 18 95  
Burdur Tel: 233 84 20  
Burdur (Çarşı) Tel: 234 39 81**İSPARTA****Alan Kodu(246)**Eğirdir Tel: 311 55 77/78  
Isparta (Bağlar) Tel: 218 73 44 - 223 33 33  
Isparta (Çarşı) Tel: 218 55 59 - 218 42 83  
Yalvaç Tel: 441 23 45**İÇEL****Alan Kodu(324)**

Anamur Tel: 814 23 17 - 814 28 81 - 814 63 77

**KONYA****Alan Kodu(332)**Beysşehir Tel: 512 61 30  
Bozkuş Tel: 426 22 59  
Seydişehir Tel: 582 28 07

**ADANA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
Adana Mersin Yolu 14 Km. ADANA  
Tel: (0322) 441 08 08/09 - 441 08 11  
Fax: (0322) 441 12 21

**ADANA Alan Kodu(322)**  
Adana (Vilayet) Tel: 351 42 27 - 352 58 82/83  
Baraj Tel: 225 96 90 - 227 17 25  
Ceyhan (Mithatpaşa) Tel: 612 71 92  
Düzgüç Tel: 876 16 61  
İstiklal (Klima) Tel: 435 37 98 - 431 32 56 - 458 80 64 /65  
Kadirli Tel: 718 49 68  
Çarşıyaka Tel: 321 15 83 - 321 26 63  
Kozan Tel: 515 78 43  
Mahfestiğmaz Tel: 235 59 00/01  
Meydan Tel: 435 40 31  
Osmaniye Tel: 813 12 15 - 812 33 80 - 813 50 01/02  
Reşatbey Tel: 453 72 20 - 457 65 29  
Seyhan Tel: 233 57 20/21  
Yeşillevler Tel: 457 08 64 - 457 56 18  
Yüreğir Tel: 324 54 51 (5 Hat)

**GAZİANTEP Alan Kodu(342)**  
Gaziantep (Fevzi Çakmak) Tel: 321 23 21  
Gaziantep (Şarigüllük) Tel: 321 32 32 - 322 32 32  
Gaziantep (Unaldı) Tel: 225 58 50  
İslahiye Tel: 862 33 72  
Kilis Tel: 813 19 41 - 813 66 66  
Nizip Tel: 517 15 52

**HATAY Alan Kodu(326)**  
Alınözü Tel: 311 22 14  
Antakya (Bulvar) Tel: 223 01 35 - 223 01 82  
Antakya (Kanatlı) Tel: 215 15 50 - 213 18 42  
Antakya (Sümerler) Tel: 212 25 43  
Dörtöyl Tel: 712 16 88 - 712 69 47  
İskenderun (Amanas) Tel: 617 24 44  
İskenderun (Dönmez) Tel: 617 30 40 - 614 45 88 - 614 45 77  
İskenderun (Ziya Gökalp) Tel: 613 23 74/75 - 613 54 17  
Kırıkhan Tel: 344 16 51 - 344 18 18 - 345 31 31 - 344 92 72  
Reyhanlı Tel: 413 35 48  
Samandağ Tel: 512 52 22

**İÇEL Alan Kodu(324)**  
Erdemli Tel: 515 30 09 - 515 61 03  
Mersin (Barbaros) Tel: 326 98 33  
Mersin (Çamlıbel) Tel: 237 72 53  
Mersin (Güneykent) Tel: 238 48 03/04/05/06 - 238 15 16  
Mersin (Mesudiye) Tel: 336 90 79 - 336 91 05  
Mersin (Pozcu) Tel: 325 89 62 - 331 18 47 - 326 88 75  
325 04 95 - 325 09 64  
Mezitli Tel: 358 55 95 - 359 93 83  
Mut Tel: 774 16 40  
Silifke Tel: 714 16 00 - 714 22 00  
Tarsus (Anıt) Tel: 626 30 81 - 625 93 75  
Tarsus (Yeşilyol) Tel: 624 58 62 - 614 10 09

**K.MARAS**  
İsmetpaşa Tel: 221 86 86 - 221 88 88  
Kurtuluş Tel: 214 55 05 - 223 82 89  
Yenişehir Tel: 231 95 00

**ŞANLIURFA Alan Kodu(414)**  
Birecik Tel: 652 11 80  
Suruç (ŞB.) Tel: 611 21 92  
Şanlıurfa (Yenişehir) Tel: 313 32 03 - 315 40 10  
Şanlıurfa (GAP) Tel: 315 18 48 - 315 40 17 - 312 03 03  
Viranşehir Tel: 511 20 81

**KAYSERİ BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
Mimar Sinan Mah. Sivas Cad. No: 22 38020 KAYSERİ  
Tel: (0352) 321 28 00 (6 Hat) Fax: (0352) 321 28 26

**AKSARAY Alan Kodu(382)**  
Aksaray Tel: 213 27 57 - 213 00 14 - 212 98 98

**K.MARAS Alan Kodu(344)**  
Afşin Tel: 511 31 90  
Elbistan(Termik) Tel: 413 48 90

**KARAMAN Alan Kodu(338)**  
Karaman Tel: 213 31 99 - 241 50 50

**KAYSERİ Alan Kodu(352)**  
Develi Tel: 621 33 74  
Erciyes Tel: 223 18 62 - 235 83 02  
Kayseri (Kocasinan) Tel: 231 08 87 - 232 87 42  
Kayseri (Melikgazi) Tel: 231 87 93 - 222 56 30 - 235 55 80  
Kayseri (Örnekevler) Tel: 332 08 25 - 331 84 26  
Pınarbaşı Tel: 512 23 28 - 512 37 95

**KIRŞEHİR Alan Kodu(386)**  
Kırşehir Tel: 213 37 45 - 213 65 59

**KONYA Alan Kodu(332)**  
Konya (Ereğli) Tel: 713 05 62 - 712 78 98

**NEVŞEHİR Alan Kodu(384)**  
Nevşehir Tel: 213 06 48 - 213 23 17 - 214 06 05

**NİĞDE Alan Kodu(388)**  
Niğde Tel: 212 04 00 - 232 97 97/98

**SİVAS Alan Kodu(346)**  
Divriği Tel: 418 33 49  
Gürün Tel: 715 24 43  
Sivas (Kale) Tel: 222 28 67 - 224 86 67  
Sivas (Kızılırmak) Tel: 225 08 09 - 225 35 38  
Şarkışla Tel: 512 15 97 - 512 19 92

**TOKAT Alan Kodu(356)**  
Tokat (Gaziosmanpaşa) Tel: 214 19 70 - 212 75 68  
Tokat (Karşıyaka) Tel: 228 70 60 - 228 70 56  
Tutkal Tel: 272 48 56

**Alan Kodu(344)**  
Zile Tel: 317 19 87  
Çekerek Tel: 466 17 20  
Sorgun Tel: 415 47 57 - 415 92 33  
Yerköy Tel: 516 17 81  
Yozgat Tel: 212 82 19 - 212 49 47

**TRABZON BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**  
Anadolü Cad. Donkilitaş mevki  
Değirmendere TRABZON  
Tel: (0462) 328 07 10/11/12  
Fax: (0462) 328 07 14

**AĞRI Alan Kodu(472)**  
Ağrı (Durak) Tel: 215 64 30.  
Eleskirt Tel: 711 42 23

**ARDAHAN Alan Kodu(478)**  
Ardahan Tel: 211 48 82  
Göle Tel: 411 30 91

**ARTVİN Alan Kodu(466)**  
Borçka Tel: 415 31 29  
Hopa Tel: 351 52 80

**BAYBURT Alan Kodu(458)**  
Bayburt Tel: 211 28 63 - 211 45 00

**ERZİNCAN Alan Kodu(446)**  
Erzincan Tel: 214 27 86 - 223 37 06  
Tercan Tel: 441 38 33

**ERZURUM Alan Kodu(442)**  
Erzurum (Dadaşkent) Tel: 327 33 88  
Erzurum (Demirciler) Tel: 218 36 17 - 218 36 36  
Erzurum (Yenişehir) Tel: 315 28 20 - 315 44 89/90  
Horasan Tel: 711 24 79  
Oltu Tel: 816 19 65

**GİRESUN Alan Kodu(454)**  
Bulanak Tel: 314 12 52  
Giresun (Gemiler Çekekçi) Tel: 216 33 97  
Giresun (Park) Tel: 216 27 59 - 216 05 63  
Tirebolu Tel: 411 24 68

**GÜMÜŞHANE Alan Kodu(456)**  
Gümüşhane Tel: 213 26 68  
Kelkit Tel: 317 26 43

**İĞDIR Alan Kodu(476)**  
İğdir (Evrenpaşa) Tel: 227 87 38 - 226 10 51  
İğdir (Topçular) Tel: 217 87 33

**KARS Alan Kodu(474)**  
Kars (Öğretmen Evleri) Tel: 223 74 90  
Kars (Yusufoğlu) Tel: 223 28 66  
Kars (Cumhuriyet) Tel: 212 07 17



**ORDU**

Ordu (Şirinevler) Tel: 233 31 06 - 223 24 66  
Perşembe (SB) Tel: 517 10 23  
Ordu (Yenimahalle) Tel: 233 17 86/92

**RİZE**

Ardahan Tel: 715 39 48  
Çayeli Tel: 532 75 26  
Pazar (SB.) Tel: 611 49 81  
Rize (Sahil) Tel: 214 21 21 (5 Hat) - 213 11 03  
Rize (Bulvar) Tel: 223 71 41/42/43

**TRABZON**

Akçaabat Tel: 228 13 31  
Araklı Tel: 722 64 00  
Of Tel: 771 45 39 - 771 54 44  
Sürmene Tel: 746 35 64  
Trabzon (Gazipaşa) Tel: 321 48 79 - 321 44 32 - 321 77 99  
326 73 22  
Trabzon (Uzunkum) Tel: 223 21 18 - 229 94 08  
Trabzon (Yenimahalle) Tel: 223 47 95 - 224 29 52  
Vakfıkebir Tel: 841 30 17

**SAMSUN BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**

Seyeri Mevkii P.K. 56 55300 Tekkeköy SAMSUN  
Tel: (0362) 256 05 43 - 256 03 78 - 256 17 83  
Fax: (0362) 256 07 31

**AMASYA**

Amasya Tel: 218 37 22 - 218 32 65  
Gümüşhacıköy Tel: 717 33 10  
Merzifon Tel: 513 57 17  
Suluova Tel: 417 36 57

**CORUM**

Çorum (Albayrak) Tel: 213 37 73  
Çorum (Bahçelievler) Tel: 212 18 82 - 213 50 77  
İskilip Tel: 511 63 39  
Osmançık Tel: 611 22 49  
Sungurlu Tel: 311 40 96

**GİRESUN**

Şebinkarahisar Tel: 711 34 37 - 711 34 35

**KASTAMONU**

Kastamonu (Tosya) Tel: 313 42 42

**ORDU**

Fatsa Tel: 423 21 51  
Fatsa (İnönü) Tel: 423 60 00 - 412 10 40  
Ünye (Yalı) Tel: 323 27 11 - 312 34 60 - 324 16 64  
Ünye (Kaledere) Tel: 323 44 51

**SAMSUN**

Alaçam (SB) Tel: 621 35 20  
Bafra (Gençlik) Tel: 543 22 11

**Alan Kodu(452)****Alan Kodu(464)****Alan Kodu(462)****Alan Kodu(358)****Alan Kodu(364)****Alan Kodu(464)****Alan Kodu(366)****Alan Kodu(452)****Alan Kodu(362)**

Bafra (Kızılırmak) Tel: 542 66 65 - 543 37 63 - 543 32 47  
621 32 22  
Çarşamba Tel: 833 21 09  
Havza Tel: 714 53 95  
Samsun (Atakum) Tel: 437 10 42 - 437 42 52  
Samsun (Ciftlik) Tel: 233 24 24 - 231 24 24  
Samsun (Kadıköy) Tel: 435 33 78 - 420 09 64 - 432 74 37  
Samsun (Selahiye) Tel: 431 58 05 - 431 65 80  
Samsun (Tekkeköy) Tel: 256 22 55 - 256 44 55  
Vezirköprü Tel: 647 17 97

**SİNOP**

Boyabat Tel: 315 17 38  
Sinop Tel: 261 48 86  
Türkeli Tel: 671 22 68

**SİVAS**

Suşehri Tel: 311 46 34 - 311 26 70

**TOKAT**

Erbaa Tel: 715 44 88 - 715 97 89  
Niksar Tel: 527 16 12 - 528 09 25

**ELAZIĞ BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ**

Dişarbakır Karayolu 12. Km. P.K. 91  
23320 Kuyulu Mevkii ELAZIĞ  
Tel: (0424) 276 23 60/61/62  
Fax: (0424) 276 23 63

**ADIYAMAN**

Adiyaman (Bahçelievler) Tel: 216 02 73  
Adiyaman (56 Evler) Tel: 216 50 29 - 216 50 87  
Gölbasi Tel: 781 68 50/51  
Kahta Tel: 725 67 00

**BATMAN**

Batman Tel: 213 10 57 - 213 53 04  
Batman (Çarşı) Tel: 212 12 38 - 214 44 14

**BİNGÖL**

Bingöl Tel: 214 16 94

**BİTLİS**

Bitlis Tel: 226 51 59  
Tatvan Tel: 817 11 49  
Tatvan (Yeniçarşı) Tel: 827 55 92 - 827 79 62

**DIYARBAKIR**

Bismil Tel: 415 41 40 - 415 54 87  
Dişarbakır (Bağlar) Tel: 234 30 85  
Dişarbakır (Kasıyolu) Tel: 235 92 75  
Dişarbakır (Şehitlik) Tel: 223 09 99 - 221 50 19  
Dişarbakır (Yenişehir) Tel: 223 88 98 - 224 31 41  
Dişarbakır (Olis) Tel: 224 38 99 - 221 26 04  
Ergani Tel: 611 38 84 - 611 63 76  
Silvan Tel: 711 21 88

**ELAZIĞ**

Elazığ (İzzetpaşa) Tel: 212 15 01 - 238 10 81 - 238 38 57  
Elazığ (Karakoçan) Tel: 711 21 45  
Elazığ (Nailbey) Tel: 218 19 63

**HAKKARİ**

Hakkari Tel: 211 37 37 - 211 80 70

**MALATYA**

Arapgir Tel: 811 22 00  
Malatya (Beydağı) Tel: 321 20 54  
Malatya (Dörtöy) Tel: 323 56 49  
Malatya (Emeksiz) Tel: 321 37 27

**MARDİN**

Kızıltepe (Özmen) Tel: 312 38 78  
Kızıltepe (Fatih) Tel: 312 11 77  
Nusaybin Tel: 415 12 65  
Yenişehir Tel: 212 66 16

**MUŞ**

Bulanık Tel: 311 30 51  
Istasyon Tel: 212 47 90  
Muş (Merkez) Tel: 212 83 32

**SİİRT**

Sirt Tel: 223 14 48 - 224 26 00

**ŞANLIURFA**

Şanlıurfa (Siverek) Tel: 552 16 03

**SİRNAK**

Cizre Tel: 616 29 84  
Şirnak Tel: 216 19 22  
Silopi Tel: 518 15 03

**TUNCELİ**

Tunceli Tel: 212 10 79

**VAN**

Erciş Tel: 354 49 05  
Van (Kazım Karabekir) Tel: 216 84 04  
Van (Şerefiye) Tel: 214 22 35

**Alan Kodu(424)****Alan Kodu(438)****Alan Kodu(422)****Alan Kodu(482)****Alan Kodu(436)****Alan Kodu(484)****Alan Kodu(414)****Alan Kodu(486)****Alan Kodu(428)****Alan Kodu(432)**

## **Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR**

Beko tarafından verilen bu garanti, Mikrodalga Fırın'ın 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.



0800 261 85 15

Diğer Hat: (0.216) 423 42 07

**Ücretsiz Danışma  
Telefon Hattımız  
0800 261 85 15**

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 81719 İstanbul Tel: (0.216) 395 45 15 Fax: (0216) 395 27 27 Sanayi Sicil No: 93237

# BEKO

MİKRODALGA FIRIN

## Garanti Belgesi

BEKO Mikrodalga 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 tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

**3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Garanti kapsamı içinde 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 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımız veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar.

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;

Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu 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 bulunmadığını 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 Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak düzenlenen TRKGM - 95/116 - 117 sayılı Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Seri No:

Tip:

Genel Müdür

**ARÇELİK A.Ş.**

Genel Müdür Yrd.

Teslim tarihi, Yeri:

Fatura tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel. Telefax:

Satıcı Firma (Kaşe ve imza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 1644 no'lu ve 06-09-1996 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.