

D 9472 NE

No-Frost Buzdolabı

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 sunması için istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatlice okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**

BEKO



-
- Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
 - Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
 - Bu kullanım kılavuzunda şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir. Satın almış olduğunuz cihazda ilgili parçalar yoksa başka modeller için geçerlidir.
 - Tabloda verilen ölçüler ürünün kapısı kapalı olarak yerleştirilebilmesi için gerekli minimum boşluğu tarif etmektedir.

Marka	BEKO		
Model	D 9470 NE / D 9472 NE D 9475 NE	D 9430 NE	D 9472 NEL
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A	A	A
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	447 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığınına bağlıdır)	492 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığınına bağlıdır)	445 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığınına bağlıdır)
Sonutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	355	325	350
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	90	90	90
Yıldız Sınıfı			
Sonutma Sistemi	NO-FROST	NO-FROST	NO-FROST
Scaklık Artma Süresi (saat)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliç, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliç, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliç, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	5	5	5
Klim Sınıfı	T	T	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	43	43	43
Toplam Brüt Hacim (lt)	470	435	470
Toplam Net Hacim (lt)	445	415	440
Yükseklik (cm)	191,5	181,5	191,5
Geniçlik (cm)	70	70	70
Derinlik (cm)	68	68	68
Ağırlık (kg)	90	85	90
Elektrik Girişi (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Toplam Güç (W)	155	145	155

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber vermeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
- Ürünün üzerinde bulunan iflaretlemelerde 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.
- Bu kullanım kılavuzunda flekiller flematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir. Satın almayı olduğunuz cihazda ilgili parçalar yoksa farklı modeller için geçerlidir.
- Tabloda verilen ölçüler ürünün kapalı olarak yerleştirilebilmesi için gerekli minimum boşluğu tarif etmektedir.

İÇİNDEKİLER



Lütfen, Buzdolabınızı çalıştırmadan önce, yerleştirilmesi, kullanımı ve bakımı gibi önemli bilgileri içeren kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz.

Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.

220 Volt

Buzdolabınızın bulunduğu odada sıcaklığın en az 10°C olması gerekir. Buzdolabınızın bundan daha soğuk ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.

Buzdolabınız ocak, fırın, kalorifer peteği ve soba gibi ısı kaynaklarından en az 30 cm, elektrikli fırınlardan ise en az 3 cm uzakta olmalı ve doğrudan güneş ışığı altında tutulmamalıdır.

Buzdolabınızın içinin iyice temizlenmiş olmasına dikkat ediniz.

İki soğutucu yan yana yerleştiriliyorsa aralarında en az 2 cm boşluk bırakılmalıdır.

Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

Buzdolabınızın sarsıntısız çalışması gerekir. Bunun için ayarlanabilir ön ayaklar saat yönünde ya da tersine döndürerek zemin üzerinde buzdolabınızın dengeli durmasını sağlayınız. Bu işlem yiyecekler dolaba konmadan önce yapılmalıdır.

1. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler

(Gösterimler karikatürize olup ürününüz ile birebir benzerlik göstermeyebilir)

Buzdolabınızın ilk çalıştırılmasında, ilk altı saat boyunca aşağıdaki noktalara dikkat ediniz.

- * Buzdolabınız elektrik kesintisine uğramamalıdır.
- * Sıcaklık ayar düğmesi kapalı konumuna getirilmemelidir.
- * Kapısı çok sık açılmamalıdır.
- * Besinler konulmadan boş olarak çalıştırılmamalıdır.

İlk altı saat içerisinde elektrik kesintisi meydana geldi ise; "Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler" başlıklı altındaki uyarılara dikkatle olun.

Güvenlik uyarıları

• Kullanma kılavuzunda verilen bilgilerin dikkate alınmaması halinde, üretici firmanın sorumluluk kabul etmeyeceğini unutmayın.

En son ürün gamı içerisinde yer alan bu ürün özellikle çevreye dosttur. Ürününüz CFC ve HFC gazları içermeyen doğal (R600a) soğutma sistemine sahiptir. Bu gaz yanıcıdır. Bu nedenle, kullanımı ve taşıma sırasında soğutma sisteminin ve boruların zarar görmemesine özen gösteriniz. Zarar meydana gelmesi halinde, ürünü ateşe atmayın; sistemin alev almasına neden olabilecek potansiyel kaynaklardan ürünü uzak tutunuz ve derhal ürünün bulunduğu odayı havalandırınız. **(Yukarıdaki uyarı D 9470 NE, D 9472 NE, D 9475 NE modelleri için geçerlidir, diğer modelleri kapsamaz.)**

• Ürünü çöpe atmak/hurdaya ayırmak istediğinizde gerekli bilgileri ve danışabileceğiniz yerleri öğrenmek için yetkili servis ile iletişime geçmeniz tavsiye olunur.

- Soğutucu devreye zarar vermeyiniz.
- Üretici tarafından tavsiye olunanlar haricinde, ürünün yiyecek depoladığınız hacimi içerisinde elektrikli alet kullanmayın.
- Buzdolabı ile ilgili her türlü soru ve problemlerinizi için yetkili servisimize danışınız. Yetkili servislerin bilgisi dışında buzdolabına müdahale etmeyiniz ve ettirmeyiniz.
- Kulağı dondurma ve küp buzları dondurucu bölümünden çıkararak saklamaz hemen yemeyiniz! (Açınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
- Fişle ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölümüne koymayın. **Patlayabilir.**
- Dondurulmuş yiyecekleri ıslak elle dokunmayın yapılabilir.
- Buzdolabınızın temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayın. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda akım ihtiva eden bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.
- Buzdolabınızdaki tampon, kapı gibi kısımları hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.
- Buzdolabınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın.
- Hasarlı buzdolabını çalıştırmayın. Kararsızlık halinde servisimize danışın.
- Buzdolabınızda soğutma gazı dolaşımının gerçekleştirdiği kısımlara kesici ve delici aletler kullanarak zarar vermeyin. Evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarının ve üst yüzey kaplamalarının delme durumunda püskürecek soğutma gazı cilt tahripleri ve göz yaralanmalarına sebep olabilir.
- Buzdolabınızdaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyin ve herhangi bir cisimle kapatmayın.
- Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılır. Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturmaz.
- Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişli çekmek suretiyle, buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin. Fişli çıkartırken kablodan çekmemeye dikkat edin.
- Buzdolabınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir. Çocukların buzdolabınızla oynamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolabına zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermemiz. Alkol oranı yüksek içkileri, asitli içecekleri bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin. Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda kesinlikle bulundurmayın.

Elektriksel Güvenlik

Bu ürün iç mekanlarda kullanılmak için tasarlanmıştır. Üzeri bir çatı ile kapatılsa bile dış mekanlarda kullanılması uygun değildir. Ürünü yağmur, kar, güneş ve rüzgara maruz bırakmak elektriksel güvenlik açısından tehlikelidir.

Orjinal ambalaj ve köpükler cihazınızın tekrar nakliyesi veya taşınması için saklanmalıdır.

Ürünün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar:

- 1.** Buzdolabınız taşımadan önce boflaltıp temizlenmelidir.
- 2.** Tekrar ambalajlanmadan önce buzdolabınızın içindeki raflar,

aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.

3. Kapı sapları, alt havalandırma kapak ve arka havalandırma kapakına takılı plastik takozlar ambalajlamadan önce sökülmelidir.

4. Ambalaj kabın bant veya sağlam iplerle bağlanmalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uyulmalıdır.

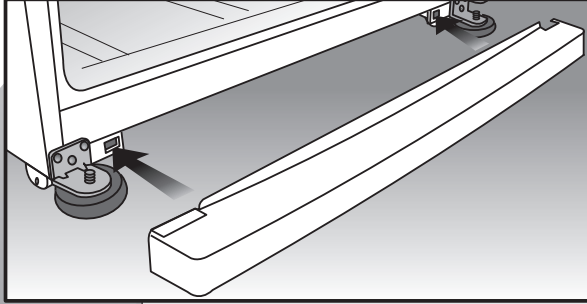
Halı döşeli zemin üzerine yerleştirilecekse, buzdolabınız ile halı arasına sert bir tabla konulmalıdır.

Unutmayın...

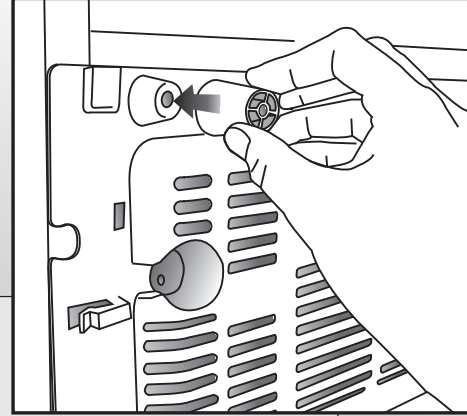
Geri kazanılan her madde, doğa ve milli servetimiz için vazgeçilmez bir kaynaktır.

Ambalaj malzemelerinin yeniden değerlendirilmesine katkıda bulunmak istiyorsanız çevreci kuruluşlardan veya bulunduğunuz belediyelerden bilgi alabilirsiniz.

Alt havalandırma kapağının takılması;



Plastik takozların takılması;



Buzdolabınızın içinde verilen, kapı sapları (2 adet), alt havalandırma kapağı ve arka havalandırma kapağına takılacak plastik takozlar (2 adet) servis elemanlarımız tarafından ilk çalıştırmada ücret alınmaksızın yerlerine takılacaktır. Bu işlemleri yapmak için **Yetkili Servisi çağırınız.**

Arka havalandırma kapağına takılacak plastik takozlar, buzdolabınız ile duvar arasındaki hava dolaşımını sağlayacak mesafe içindir.

Niçin No-Frost?

No-Frost buzdolaplar›, çab›lma özellikleri itibariyle diğ›er buzdolaplarından çok farklıdır. Normal buzdolaplarında, kap› aç›lmalarında buzdolab›nın içine giren nem ve g›daların getirdiği nem, dondurucu bölme içerisinde buz oluşmas›na yol açar; Oluşan bu buz, belirli aral›klarla eritilir ve temizlenir.

No-Frost buzdolaplarında ise buzdolab›nın kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz. No-Frost buzdolaplar›, soğutma sistemi itibariyle de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolab›, içerisinde sürekli olarak dolaft›r›lan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda soğumas›n› sağlar.

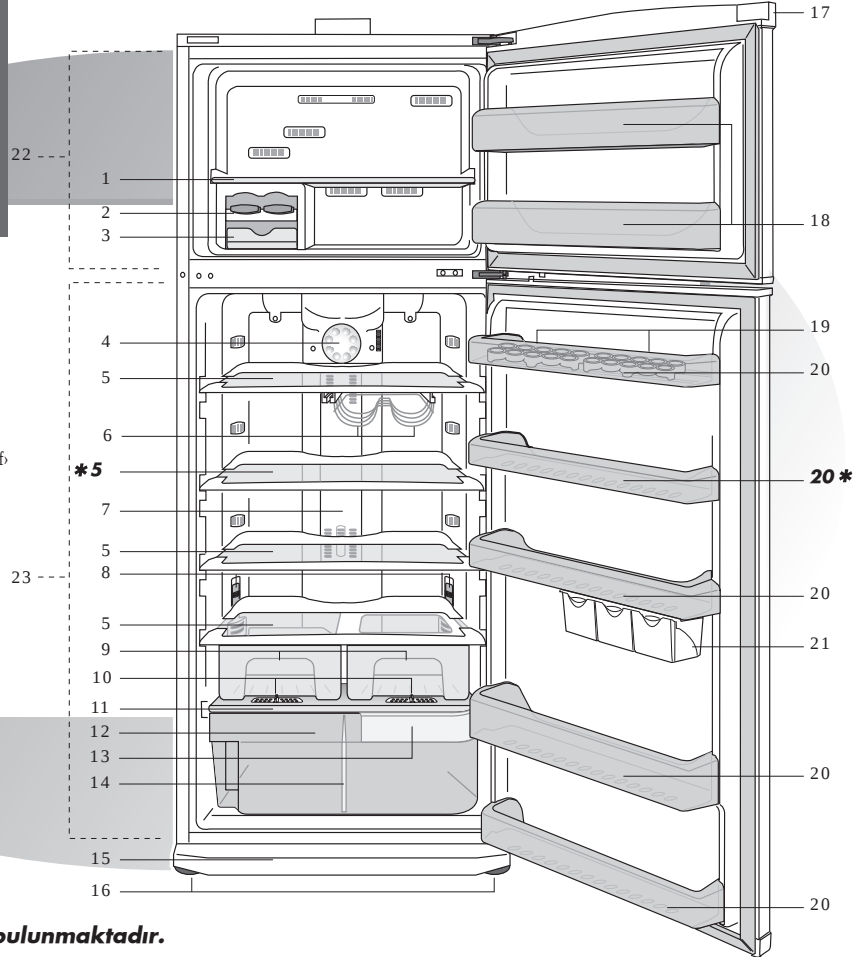
No-Frost buzdolaplar› kullanma k›lavuzuna uygun şekilde kullan›ld›đ›nda soğutucu bölmede nem ya da su damlac›đ› oluşmas›na hiçbir şekilde imkân vermez. Aç›te, bu nedenden dolayı› sahip olduğunuz No-Frost buzdolab› size kullanımda büyük kolaylık sağlar.

2. Bölüm:

D 9470 NE
D 9472 NE
D 9475 NE
D 9430 NE
buzdolabının
genel görünüşü

Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarların tanıtım amacı için çizilmiştir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

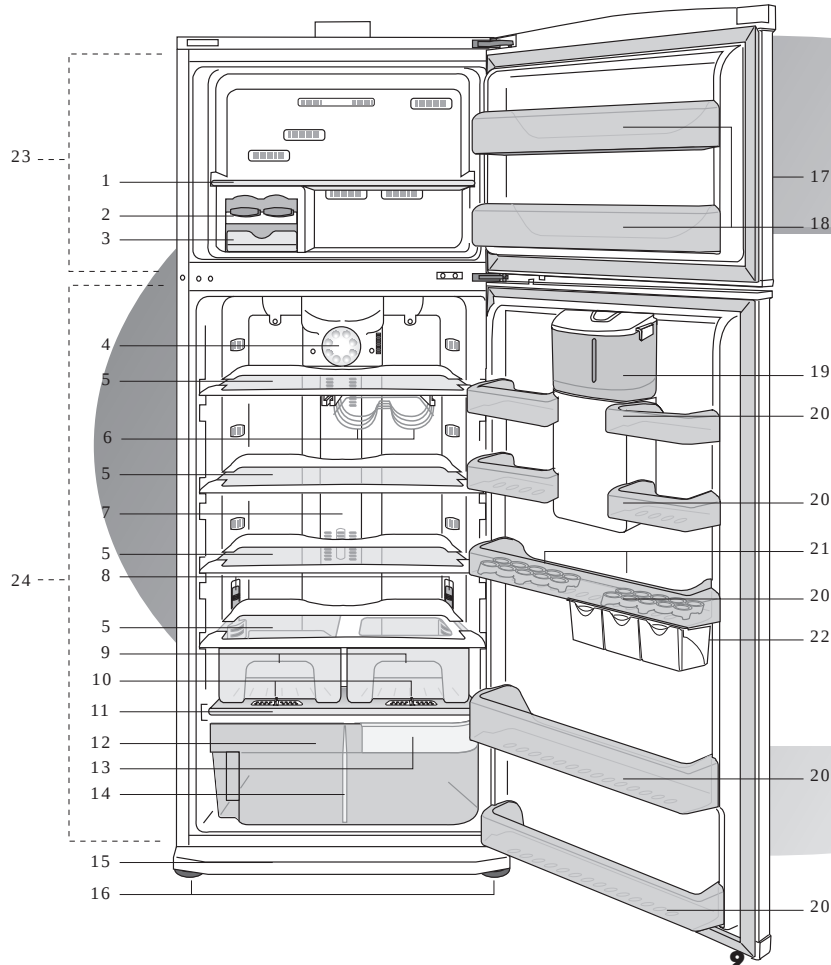
- | | |
|--|---|
| 1. Dondurucu bölme rafı | 13. Sebzelik içi hareketli saklama kutusu |
| 2. Buzmatik | 14. Sebzelik separatörü |
| 3. Buz saklama kabı | 15. Alt havalandırma kapak |
| 4. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi | 16. Ayarlanabilir ayaklar |
| 5. Ayarlanabilir cam raflar | 17. Gösterge paneli |
| 6. Hareketli yatay fişle rafı | 18. Dondurucu bölme kapı rafı |
| 7. Aydınlatma camı | 19. Yumurtalıklar |
| 8. Soğuk hava üfleme sürgüleri | 20. Soğutucu bölme kapı rafları |
| 9. Opsiyonel, sıfır derece bölmeleri veya ikinci kat sebzelikler | 21. Kayar saklama kapları |
| 10. Sebzelik nem kontrol sürgüleri | 22. Dondurucu bölme |
| 11. Sebzelik örtüsü | 23. Soğutucu bölme |
| 12. Döner sebzelik | |



**** " İşaretli ürünler D 9470 NE ve D 9472 NE bulunmaktadır.**

Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarların tanıtım amacı için çizilmiştir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

D 9472 NEL buzdolabının genel görünüşü



1. Dondurucu bölme rafı
2. Buzmatik
3. Buz saklama kabı
4. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
5. Ayarlanabilir cam raflar
6. Hareketli yatay fişle rafı
7. Aydınlatma camı
8. Soğuk hava üfleme sürgülüleri
9. Opsiyonel, sıfır derece bölmeleri veya ikinci kat sebzeli kler sürgülüleri
10. Sebzeli nem kontrol sürgülüleri
11. Sebzeli örtüsü
12. Döner sebzeli k
13. Sebzeli içi hareketli saklama kutusu
14. Sebzeli separatörü
15. Alt havalandırma kapaı
16. Ayarlanabilir ayaklar
17. Gösterge paneli
18. Dondurucu bölme kapı rafı
19. Su pınarı
20. Soğutucu bölme kapı rafları
21. Yumurtalıklar
22. Kayar saklama kapları
23. Dondurucu bölme
24. Soğutucu bölme

Gösterge paneli

Gösterge paneli, buzdolabınızın kullanırken görsel ve ifitsel fonksiyonları ile size kullanım kolaylığı sağlar. Bu panel buzdolabınızın dondurucu kapısı üzerinde ve dışarıda olduğu için buzdolabınızın kapılarını açıp kapatmadan fonksiyonlarını çalıştırıp kullanmanız mümkündür.

Hızlı dondurma fonksiyonu

gösterge lambası : Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası da yanacaktır.

Yüksek sıcaklık uyarısı :

Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklıklar besinler için bozulma tehlikesi oluşturan değerlere yükseldiğinde gösterge lambası yanar.

3. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Dondurucu bölme sıcaklık

göstergeleri : Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir.

Dondurucu bölme ayar sıcaklığı

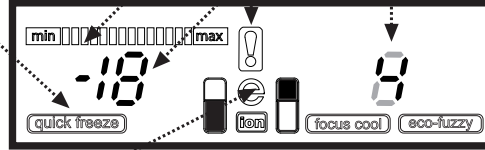
göstergesi : Dondurucu bölmeyi ayarladığınız sıcaklığı gösterir.

Soğutucu bölme sıcaklık

göstergesi : Soğutucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir.

Freezer Set

Quick Freeze



Focus Cool

Eco Fuzzy

Ekonomik kullanım gösterge

lambası : Dondurucu bölme sıcaklığı -18'e ayarlandığında bu lamba yanar.

İyonizer Gösterge Lambası

Gösterge lambası sürekli yanacaktır. Buzdolabınızın bakterilere karşı korunduğunu gösterir.

Eco-fuzzy gösterge lambası :

Bu fonksiyon seçildiğinde, gösterge lambası yanar. Kullanım dışı zamanlarda enerji tasarrufu sağlar.

Focus cool fonksiyonu gösterge

lambası : Bu fonksiyon seçildiğinde, gösterge lambası yanar. Soğutucu bölmenin otomatik olarak hızlı soğutulması işlemi başlandığında da yanıp söner.

Kontrol butonları

Kontrol butonları buzdolabınızın ayarlarını kolayca ve kapıları açmadan yani ışık kaybına yol açmadan yapmanızı sağlayan butonlardır.

Dondurucu bölme sıcaklık ayar butonu:

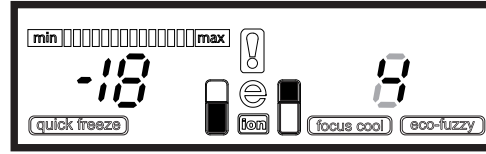
Dondurucu bölmenin sıcaklık ayarı bu buton ile yapılır. Butona her basışta dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesinde -18, -20, -22 ve -24 rakamlarından biri yanacaktır.

Focus cool fonksiyon butonu :

Soğutucu bölmenin otomatik olarak hızlı soğutulması içindir.

Freezer Set

Quick Freeze



Focus Cool

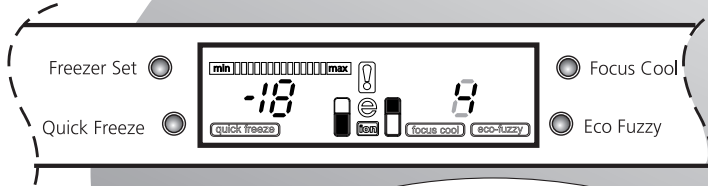
Eco Fuzzy

Hızlı dondurma fonksiyon butonu :

Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır.

Eco-fuzzy fonksiyon butonu :

Buzdolabınızın kullanım dışı zamanlarda enerji tüketiminin düşürülmesi içindir.



Buzdolabınızın çalıştırılması

İlk çalıştırmada, fabrika çıkışı ayar değeri olarak, dondurucu bölmenin ayar sıcaklığı -18°C 'dir.

Buzdolabınızın kompresörü, fişin takılmasından yaklaşık olarak 5 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır.

Kompresörün çalışmaya başlamasından sonra, ortam sıcaklığına ve buzdolabınızın yüklenme durumuna bağlı

olarak, bölme sıcaklıkları yaklaşık 24 saat içerisinde ayar sıcaklıklarına düşer.

Buzdolabınız bu ayardayken ilk 12 saat veya ortam sıcaklığına bağlı olarak ilk 24 saat şu önemli noktalara dikkat ediniz.

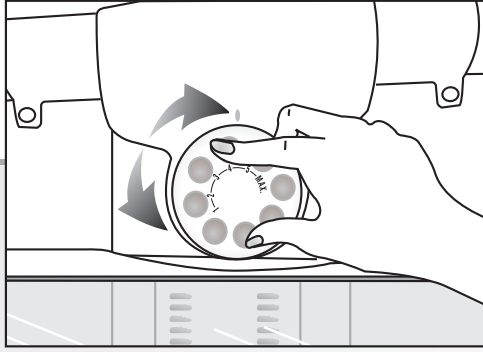
- * Kapılarını sık sık açmayınız.
- * Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.

Dondurucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

Buzdolabınızın sıcaklık ayarlarını değiştirmek istediğinizde, dondurucu bölme sıcaklık ayarını yapmak için "Dondurucu bölme sıcaklık ayar butonu"na basmanız gereklidir. Butona her basışta dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi daha soğuk değerlere ayarlanabilir (-18 , -20 , -22 , -24 , -18 , -20 ,... gibi). Butona her basışta işlem bu döngü içerisinde devam eder.

Soğutucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarını değiştirmek istediğinizde, bu bölme içerisindeki soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesinin istenilen konuma döndürülmesi ile sağlanır. Bu konumlar bir sonraki sayfada detaylı olarak anlatılmaktadır. Soğutucu bölmenin ortalama sıcaklığı $^{\circ}\text{C}$ cinsinden, gösterge panelinde soğutucu bölme sıcaklık göstergesinde görülür.



Soğutucu bölmede bulunan sıcaklık ayarlayıcısı

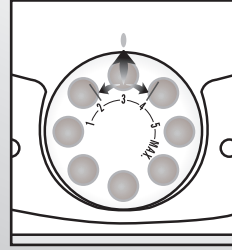
Buzdolabınızın soğutucu bölümünün sıcaklığı, dondurucu bölmeden gelen hava miktarına bağlı olarak değişir.

* Soğutucu bölümünün sıcaklık ayarını, arka duvarda bulunan soğutucu bölme termostat düğmesini ideal soğutma, normal soğutma veya çok soğutma konumlarına getirerek yapabilirsiniz.

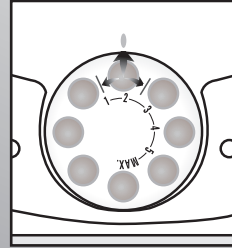
*** Soğutucu bölümünün ayarı ortam şartlarından ve dondurucu bölmesinden etkilenir.**

*** Dondurucu ve soğutucu bölmeler maksimum soğutmaya ayarlandığında, soğutucu bölme sıcaklık ayarlayıcısının hemen altına konan yiyecekler donabilir.**

Soğutucu bölümünün sıcaklık ayarı için önerilen termostat ayar aralıkları



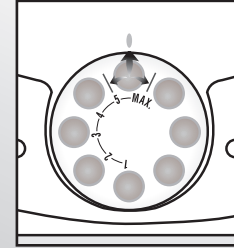
İdeal soğutma



Az soğutma

İdeal Soğutma,

ortam sıcaklığının 15-32 °C arasında değiştiği durumlardaki ideal termostat konumları.



Çok soğutma

Yazın

ve ortam sıcaklığının 32 °C'nin üzerine çıktığı durumlardaki ideal termostat konumları.

Kış

ve ortam sıcaklığının 10 °C'nin altına düştüğü durumlardaki ideal termostat konumları.

* İlk çalıştırmadan 24 saat sonra eğer soğutucu bölme istediğinizden daha soğuk ise alt kapağı açıp soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesini **1**'e döndür, istediğinizden daha sıcak ise **5**'e döndür bir miktar çeviriniz.
İlk 24 saatte şu önemli noktalara dikkat ediniz.

- * **Buzdolabınızın kapılarını sık sık açmayınız.**
- * **Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.**

Buzdolabınızın kullanım seçenekleri

Hızlı dondurma işlemi tamamlandıında buzdolabınız eski ayar değerlerine geri döner ve hızlı dondurma lambası söner. Bu süre dolmadan hızlı dondurma fonksiyonunu iptal etmek isterseniz **"hızlı dondurma" (Quick Freeze)** butonuna bir kez daha basmanız gerekir.

Hızlı dondurma (Quick Freeze) ve buz yapma fonksiyonu

Dondurucu bölmeye ilk kez koyduğunuz besinlerin daha hızlı donmasını sağlamak veya daha hızlı buz elde etmek için, buzdolabınızın bu fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Derin dondurulmuş olarak uzun süre saklamak istediğiniz besinlerinize, ilk olarak hızlı dondurma işlemi uygulayınız. Hızlı dondurma, besinlerin uzun süre saklanması için en sağlıklı yöntemdir.

"Hızlı dondurma" butonuna basıldığında dondurucu bölme sıcaklık göstergesinde -27 rakamı belirir ve Hızlı dondurma fonksiyonu lambası yanar.

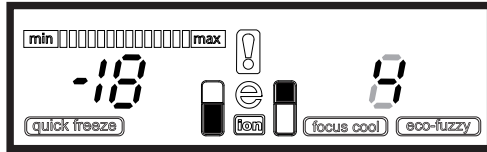
Hızlı dondurma fonksiyonu maksimum 3.5 saat sürer.

Freezer Set

Focus Cool

Quick Freeze

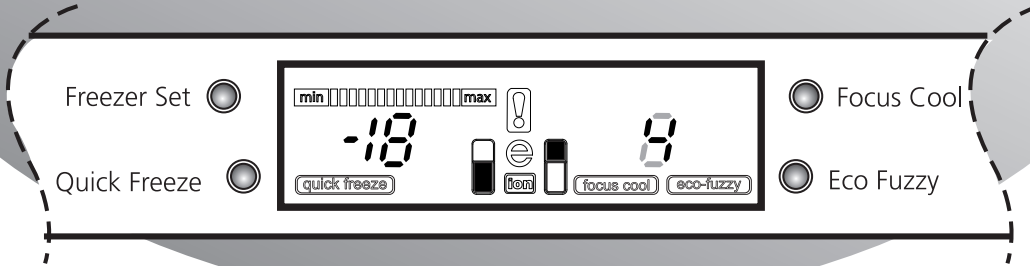
Eco Fuzzy



Buzdolabınızın kullanım seçenekleri

Eco-fuzzy fonksiyonu :

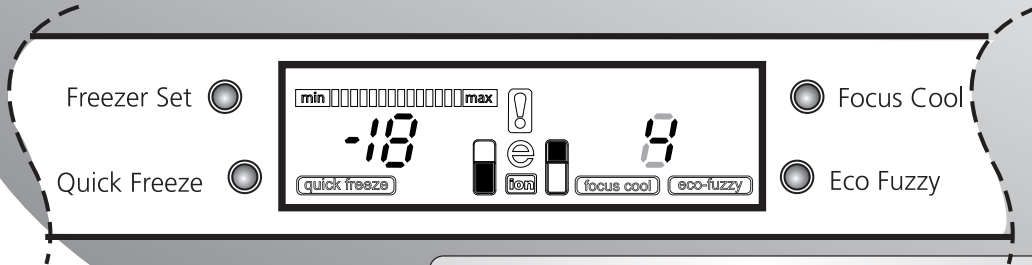
Buzdolabınızın kullanım döflü zamanlarında enerji tasarrufu sağlanması için bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Fonksiyonu başlatmak için “eco-fuzzy” butonuna basınız. Fonksiyon seçildikten sonra buzdolabınız tatil, hafta sonu veya geceleri gibi kullanılmadığı zamanlarda (kapılar açılmaz ve ayarlar değiştirilmez ise) elektronik kontrol sistemi sayesinde daha ekonomik çalışarak enerji tasarrufu sağlar. Kapılar açıldığında veya ayarlar değiştirildiğinde eski ayar değerinde çalışmaya başlar, tekrar kullanım döflü bir zaman oluştuğunda enerji tasarrufu moduna geri döner. Fonksiyonun iptali için tekrar “eco-fuzzy” butonuna basılması gerekir. Kullanım döflü zamanlarda “e” (ekonomi) lambası yanar.



Buzdolabınızın kullanım seçenekleri

Focus cool fonksiyonu :

Buzdolabınızın soğutucu bölmesinin gerektiği zamanlarda (sıcak besinlerin konulması durumunda) otomatik olarak hızlı soğutulmasını sağlar. Fonksiyonu başlatmak için “focus cool” butonuna basınız. Fonksiyon seçildiğinde gösterge panelindeki “focus cool” lambası yanar. Soğutucu bölmeye sıcak besinlerin konulması durumunda bu besinlerin kısa sürede soğutulması için fonksiyon otomatik olarak aktif olur. Soğutucu bölme sıcaklık göstergesi değerleri normal çalışmasından daha farklı değerleri gösterebilir. Fonksiyonun iptali için tekrar “focus cool” butonuna basılması gerekir.



Kapı açık uyarısı :

Buzdolabınızın kapısı herhangi bir sebeple bir dakikadan fazla açık kalırsa buzdolabınız sizi sesli olarak uyarır. Kapı kapatıldığında sesli uyarı kesilir.

Hijyen : Soğutucu bölme hava kanalı'nın içinde bulunan koku filtresi, buzdolabı içindeki havanın temizlenmesine yardımcı olur. Filtre, üzerindeki kaplama sayesinde kötü koku oluşumunu azaltır.

Ion : Soğutucu bölme hava kanalı içinde bulunan ionizer sistemiyle hava ionize edilir. Bu sistem sayesinde hava kaynaklı bakterilerin ve koku veren moleküllerin giderilmesi sağlanır.

Besinlerin buzdolabında saklanması

- * Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örtülerek konulması tercih edilmelidir.
- * Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.
- * Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli ve taze olmalıdır.
- * Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.

* Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek flekilde paketlenmelidir.

*** Besinleri paketlemede**

kullanılan malzemeler soğuk, neme, ırmılamaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır.

* Dondurulacak gıda maddeleri dondurucu bölmeye konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözölmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.

Mamulümüzün dondurma kapasitesi buzdolabınızın teknik özellikleri bölümünde verilmiştir.)

* Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürele uyulmalıdır.

* Dondurulmuş gıdalar çözöldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. Buzdolabınızın kapılarının uzun süre açık tutmayınız.
2. Buzdolabı soğukluk ayarlarını mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.
3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.
4. Buzdolabınızın içindeki hava akımını önleyecek flekilde fazla doldurmayınız.
5. Buzdolabınızın direk güneş ışığı alabilecek flekilde veya fırın, buhaflık makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
6. Yiyeceklerinizi kapalı kaplarda koymaya dikkat ediniz.

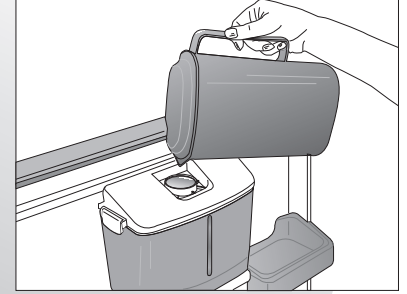
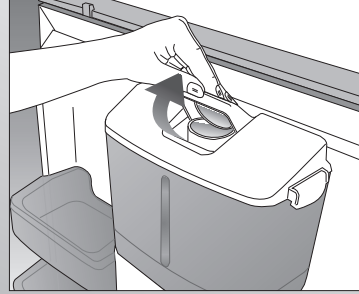
Aksesuarların kullanılması

Su Pınarı : (D 9472 NEL)

Bu aksesuar buzdolabınızın kapısını açmadan soğuk su elde etmenize yardımcı olduğu gibi buzdolabınızın kapısını sık açıp kapamadığınız için soğuk havanın içeride hapsolmasına, böylece enerji tasarrufu sağlanmasına da yardımcı olmaktadır.

Su pınarının kullanılması

Su pınarı mandalına bardakla bastırınız, pınar açılacak ve bardağınıza su dolacaktır. Bardağınızı çektiğinizde su pınarı mandalı eski konumuna geri dönecek ve suyun akışı duracaktır.



Su deposunun doldurulması

Kapı içerisinde bulunan su deposunun kapağını, flekildeki gibi açtıktan sonra bir sürahi yardımı ile oda sıcaklığında veya daha soğuk içme suyunu doldurunuz. Kapağını tekrar kapatınız. Kazara su akışını önlemek için, su doldururken çocuk kilidini kapatmanızı öneririz.

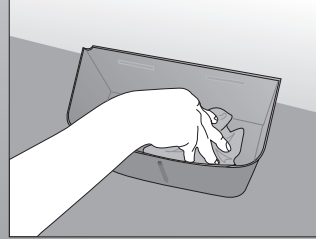
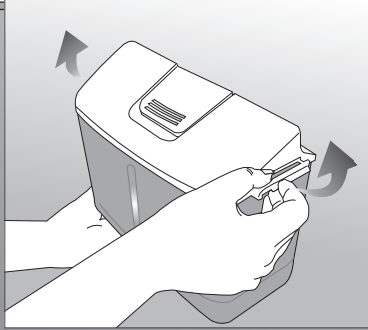
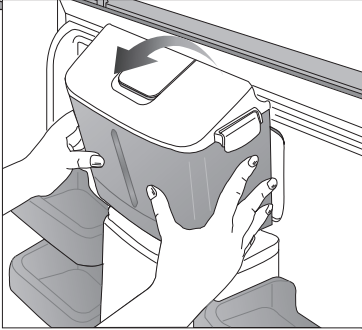
Dikkat!

Su pınarı sadece içme suyu kullanmak üzere tasarlanmıştır. Su deposunun içine içme suyu haricinde kesinlikle sıcak su, meyve suyu, süt, gazlı veya alkollü içecekler koymayınız.

Aksesuarların kullanılması

Su deposunun temizlenmesi

Su deposunu flekilde gösterildiği gibi yerinden çıkarınız, yan kenarlarındaki mandalları açınız ve üst kapak mekanizması ile depoyu birbirinden ayırınız. Su deposunu ılık su ile temizledikten sonra üst mekanizmayı yerine takıp mandalları kapatınız. Depoyu yerine takarken deponun arkasındaki çengellerin buzdolabı kapısındaki askıya tam olarak oturduğundan emin olunuz. Temizlik esnasında söktüğünüz parçalar varsa yerlerine doğru olarak takıldığından emin olunuz. Aksi takdirde su sızıntıları meydana gelebilir. (Bulafık makinasında yıkama su deposunun çizilmesine sebep olabilir.)



Damlama tavaşı

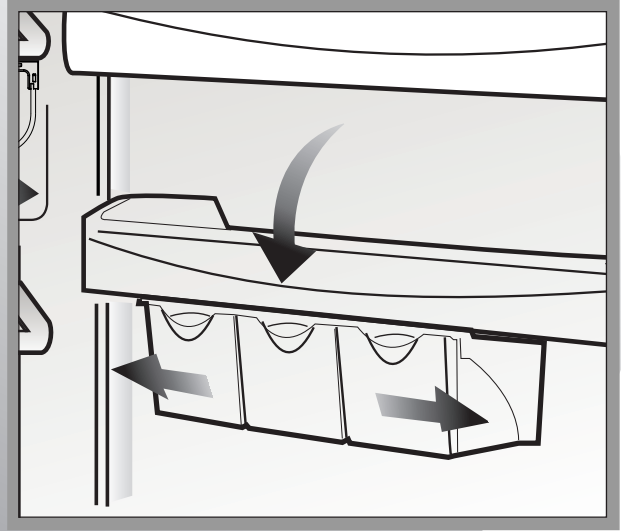
Su ınarınız kullanırken damlayan sular alt kısmdaki damlama tavaşında birikir. Biriken suyu, damlama tavaşını kendinize doğru çekerek çıkartınız ve boşaltınız.

Aksesuarların kullanılması

Kayar Saklama Kapları

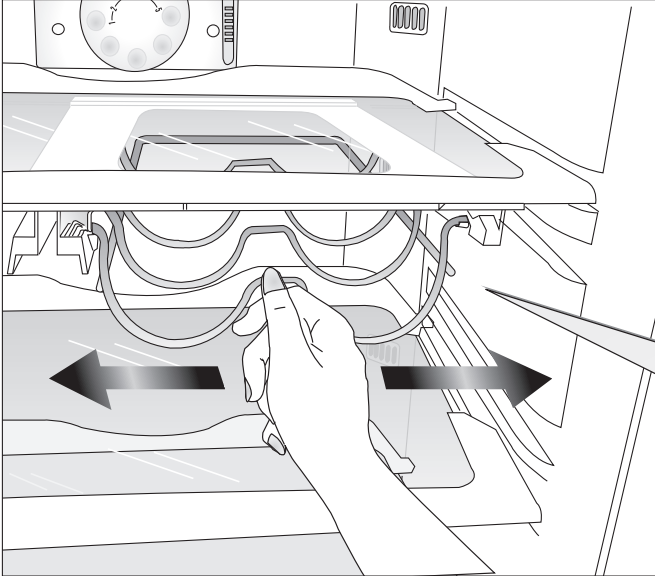
Kayar Saklama Kabi

Bu aksesuar kapı raflarının kullanım hacmini artırmak için tasarlanmıştır. Sağa ve sola hareket etme özeliyle bir alttaki fişle rafına koyduğunuz yüksek fişle, kavanoz veya kutular rahatlıkla yerleştirebilmenizi sağlar.



Aksesuarların kullanılması

Hareketli yatay şişe rafı :



Hareketli yatay şişe rafının kullanılması

Bu aksesuar fliflelerin saklanması esnasında buzdolabınızın hacmini en verimli şekilde kullanmanız ve yatay olarak saklamanız gereken (beyaz flarap gibi) flifleli içeceklerin konulabilmesi için tasarlanmıştır.

Bu aksesuar sağa ve sola kolay bir şekilde kaydırılabilir, için rafın altındaki bölmeye büyük ve yüksek kaplarınızı istediğiniz şekilde yüklemenizi de sağlayacaktır.

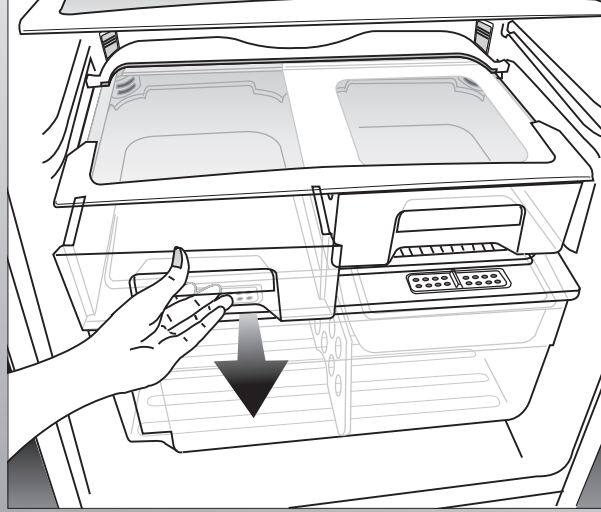
Yatay flifle rafını kullanmak istemediğinizde; cam raf buzdolabınızdan dışarı çıkarmanız, aksesuarı sol tarafa kaydırarak cam rafın kapağından çıkarmanız. Tekrar kullanmak için bu fliflin tersini yapmanız gerekir.

DİKKAT!

Bu aksesuara yerleştirdiğiniz içeceklerin kapaklarının iyi kapatılmasına önem gösteriniz, aksi takdirde içecekler yatay olduğu için dökülebilir.

Aksesuarların kullanılması

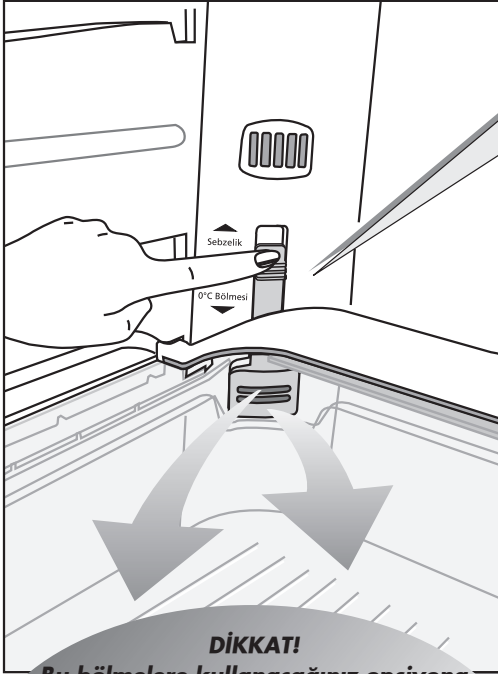
Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler :



Bu bölmeler opsiyonel kullanım için tasarlanmıştır. Bölmeleri, istediğinizde **Sıfır Derece Bölmeleri** olarak yada pazar alıverişinizden sonra sebzeliklerinizin hacmi yeterli olmadı, zaman **İkinci Kat Sebzelikler** olarak kullanabilirsiniz. (Bir sonraki sayfada **Opsiyonel Kullanım** için detaylı bilgi verilmektedir.)

İkinci Kat Sebzeği çıkartarak buzdolabınızın iç hacmini genişletmeniz mümkündür. Bunun için sebzeği kendinize doğru çekin, sebzeği stopere dayanarak duracaktır. Yaklaşık 1cm kadar ön tarafı yukarı kaldırıp, kendinize doğru tekrar çektiğinizde bu bölme yerinden ayrılacaktır.

Aksesuarların kullanılması



DİKKAT!

Bu bölmelere kullanacağınız opsiyona göre besin yüklemesi yapınız ve Soğuk Hava Üfleme Sürgüleri'ni opsiyona göre ayarlayınız. Aksi takdirde sebze ve meyvelerinizin aşırı soğumasına veya yetersiz soğukluk nedeniyle besinlerinizin uzun süreli saklanamamasına neden olabilirsiniz.

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmelerin Kullanımı :

Sıfır Derece Bölmeleri Opsiyonunda Kullanım:

Bu bölmelere gelen soğuk havanın artırılması resimde gösterildiği gibi buzdolabının sağ ve sol dip köflelerinde bulunan soğuk hava üfleme sürgülerinin aşağı indirilmesi sayesinde olacaktır. Sürgüler aşağı doğru itildiğinde bölmelerin sıcaklığı düşecek böylece dondurucu bölümünden eritmek için çokardığınız besinleri bu bölmeye koyup bekletmeniz yada daha sonra dondurmak istediğiniz besinleri bu bölmelere yükleyerek dondurulmaya hazır hale getirmeniz mümkün olacaktır. Soğutucu bölmeden birkaç derece daha soğuk bir ortamda besinlerinizi saklamak istediğinizde bu opsiyonu kullanabilirsiniz.

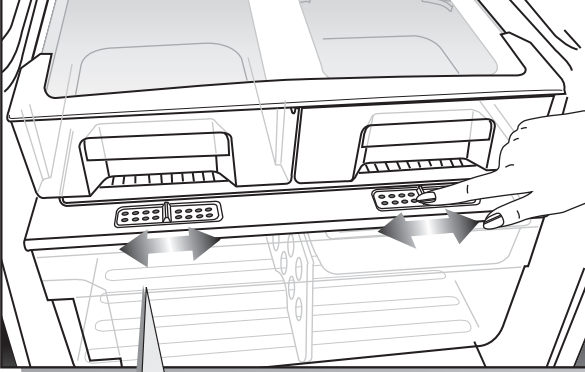
İkinci Kat Sebzelikler Opsiyonunda Kullanım:

Resimde gösterildiği gibi buzdolabının sağ ve sol dip köflelerinde bulunan sürgülerin yukarı doğru itilmesi sayesinde bu opsiyon kullanılabilir. Böylece abıverifflerinizden sonra sebzeliklerinizin hacmi yetersiz kalırsa bu bölmeleri **İkinci Kat Sebzelik** olarak değerlendirmeniz mümkün olacaktır.

Opsiyonel kullanımlarda dikkat edilmesi gereken hususlar:

* Bölmelerden biri **İkinci Kat Sebzelik**, diğeri ise **Sıfır Derece Bölmesi** olarak kullanılabilir. * Eğer sağdaki bölmeyi **Sıfır Derece Bölmesi** olarak kullanırsanız **sağa-sola hareket özelliğini kullanamazsınız**, hareket ettirdiğiniz takdirde soğuk hava üfleme sürgüsünden uzaklaşacak ve **Sıfır Derece Bölmesi Opsiyonu** için yeterli soğukluk oluşmayacaktır.

Sebzelik Nem Kontrol Sürgüleri

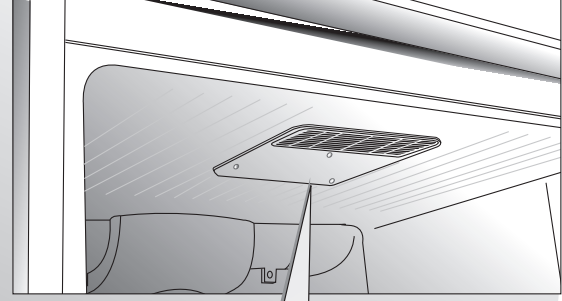


Sebzelik Nem Kontrol Sürgülerinin kullanılması

Buzdolabı'nızın sebzeliği, sebzelerin rutubetlerini kaybetmeden taze olarak saklanması için özel olarak dizayn edilmiştir. Bu amaçla soğuk hava dolaşım genel olarak sebzelik etrafından olmakta, sebzelik içerisinden geçen soğuk hava miktarı ise sebzelik örtüsünün ön kısmında bulunan sürgüler yardımıyla kontrol edilebilmektedir.

* Nem kontrol sürgülerini, sebzelikteki besinlerinizin nem ve soğuma durumuna göre uygun konuma ayarlayabilirsiniz. * Sebzelik içerisindeki besinlerinizin daha çok soğumasını istiyorsanız, nem kontrol sürgülerinin deliklerini açık konuma, daha az soğumasını ve nemlerinin uzun süre korunmasını istiyorsanız delikleri kapalı konuma ayarlayınız.

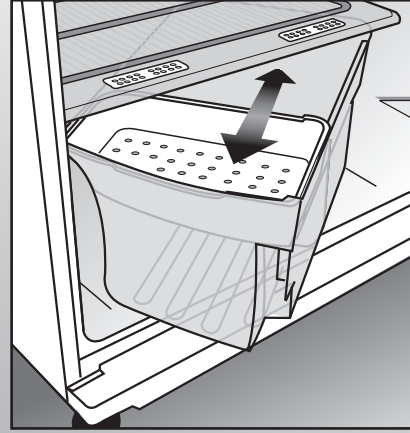
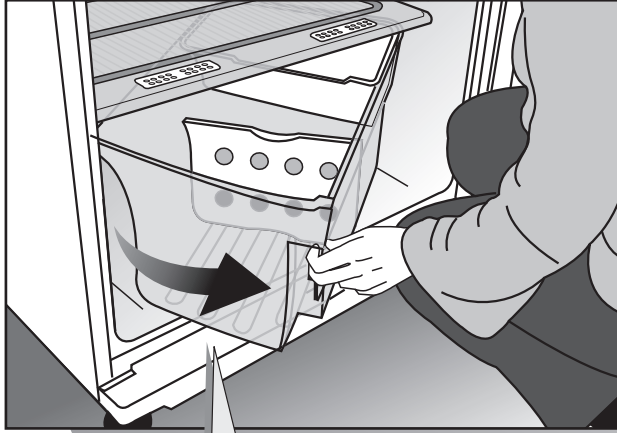
Koku Filtresi



Soğutucu bölmenin tavanında bulunan koku filtresi buzdolabı'nızın içerisinde kötü kokuların oluşmasını önler.

Aksesuarların kullanılması

Döner Sebzelik ve Sebzelik İçi Hareketli Saklama Kutusu



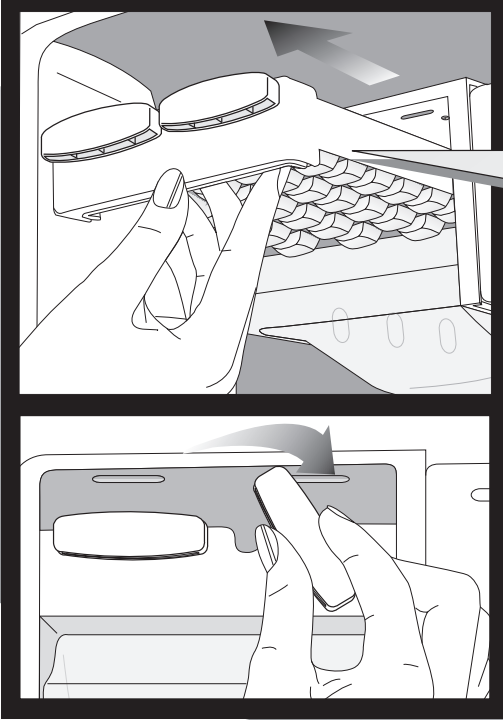
Döner Sebzeliğin kullanılması

Buzdolabınızın döner olarak açılan sebzeliği, yüklü alışverişlerinizde daha fazla sebze ve meyvenin saklanabilmesi (büyük hacim) ve kolay kullanımınız için özel olarak dizayn edilmiştir. Sebzeliği sol alt tarafındaki sapından tutup çektiğinizde belirli bir açı ile soldan sağa doğru dönererek kolayca açılacaktır. Sebzelik içerisindeki separatör (ayırıcı) sebze ve meyvelerinizi özelliklerine göre ayırmanıza ve ezilmelerini engellemeye yarar.

Sebzelik İçi Hareketli Saklama Kutusunun kullanılması

Sebzelik içerisinde saklanacak çilek, kiraz gibi çabuk ezilebilen meyve ve sebzelerinizi bu bölmeye koyarak saklayabilirsiniz. Saklama kutusu sebzeliğin içerisinde sağa ve sola hareket edebilme özelliği sayesinde döner sebzelik içerisinde saklanan diğer besinlere kolayca erişilebilmenizi sağlar.

Buzmatik ve Buz Saklama Kabı :



Buzmatik'in kullanılması

* Buzmatik'i su ile doldurup yerine koyunuz. Yaklaşık iki saat sonunda buzların hazırdır. Buz almak için buzmatik'i yerinden çıkarmayınız.

* Üzerindeki düğmeleri 90° sağa çeviriniz.

Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz saklama kabına dökülecektir.

* Daha sonra buz saklama kabını çıkarıp buzları servis yapınız.

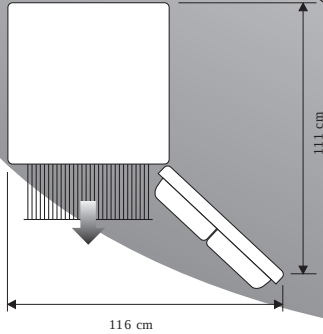
* Dilerseniz buzları, buz saklama kabında bekletebilirsiniz.

Buz saklama kabı sadece buz biriktirmek içindir. İçinde su dondurmayınız. Aksi takdirde kırılır.

4. Bölüm: Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

Kullanım alanı ölçüleri

Buzdolabınızın kapısını
açtığınızda, gerekli
kullanım alanını fiemada
göröyorsunuz.



Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

Buzdolabınızda aydınlatma
için kullanılan ampul
değiştirileceği zaman lütfen
Yetkili Servisi çağırınız.

5. Bölüm: **"T" Grubu** **buzdolapları için** **derin dondurucu** **bilgileri**

Gıda maddelerinin tazeliğini (derin dondurucuda -18°C ve daha düşük sıcaklıklarda) aylarca koruyabilirsiniz.

Gıda maddelerinin kaliteli olarak korunabilmeleri için buzdolabına konduklarında mümkün olduğu kadar çabuk dondurulmaları gerekir. TSE-normu (belirli ölçüm şartlarına göre) her 100 litre dondurucu bölme hacmi için buzdolabının +32°C oda sıcaklığında 4,5 kg.'lık gıda maddesini -18°C veya daha düşük sıcaklıklarda 24 saatte dondurabilmesini gerektirir.

Gıda maddelerinin uzun süre korunması ancak -18°C ve daha düşük sıcaklıkta mümkündür.

Dikkat edilmesi gerekli kurallar:

- * Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli olmalıdır.
- * Gıda maddeleri ailenin günlük veya ömürlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
- * Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek flekilde paketlenmelidir.

**Ambalajlama
için gerekli malzemeler:**

- * Soğuk dayanıklı izolebant
- * Kendinden yapışkanlı etiket
- * Lastik halkalar
- * Kalem

* Paketlemede kullanılan malzemeler soğuk, neme, ıyrtılmaya, kokuya, yağa ve aside karlı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, paketleme malzemesi kullanılmalı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli olmalıdır.

* Dondurulacak gıda maddeleri önce hızlı dondurma bölümüne konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözölmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.)

* Buzdolabının dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

- * Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.
- * Dondurulmuş gıdalar çözöldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Tablo 1**Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri**

Et, kümes hayvanları, hamur içilleri ve flekli düzensiz olan yiyecekler.	Plastik folyo	Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz flekilde.
	Alüminyum folyo	"Ekstra kuvvetli"
Sebze, meyve (flekli veya flekersiz), kek ve pastalar, kufbaşı et.	Plastik torba	Min. 0.05 mm. kalınlıkta
fleklerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmelatı, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler.	Kapalı kaplar	Alüminyum kap, parfümen kabı, soğutma dayanıklı plastik ve cam kaplar.

Ambalajlama (paketleme)

- * Ambalaj malzemeleri (plastik veya alüminyum folyo) gıda maddelerini içeride hava kalmayacak flekilde iyice kapamalıdır.
- * Kapaksız kapların ağız, çift kat folyo ile sarılarak etrafına lastik geçirilmelidir.
- * Sıvı ve macun halindeki yiyecekler donma

- esnasında 1/10 genleştiklerinden hiçbir zaman kabın ağızına kadar doldurulmamalıdır.
- * Dondurulacak gıda maddeleri önce soğutucu bölmesinde soğutulmalıdır.
 - * Dondurulacak paketler mutlaka etiketlenmelidir. Bu amaçla kendinden yapışkanlı etiketler kullanılabilir. Etiketlere gıda maddelerinin

- dondurma tarihi, miktarı, en son kullanma tarihi ve maksimum saklama süresi yazılmalıdır.
- * Paket sayısı, gıda maddesi ve depolandığı günü gösteren bir dondurucu listesi yapıldığı takdirde derin dondurucu programını kontrol etmek daha kolay olacaktır.

Tablo 2**Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları**

		Oda sıcaklığında 20°C	Buzdolabında 2°C - 8°C	Elektrikli fırında fansız 50°C-75°C	Elektrikli fırında 90°C	Mikrodalga fırında (Eritme ayar)
Et	1000 gr.	6-8 s	12-15 s	2-2.5 s	90-100 dak.	25-30 dak.
Piliç	800-1000 gr.	7-10 s	12-16s	2-2.5 s	80-90 dak.	23-25 dak.
Kümes hayvanları	1500 gr.	12 s	22 s	3 s	120 dak.	30-35 dak.
Ekmek	1000 gr.	2-3 s		180°C - 200°C'de 20-30 dak.	90°C'de 70-90 dak.	10 dak.
Sandviç ve çörekler	1000 gr.			10-15 dak.	10-15 dak.	10 sandviç 1 dak.
Kekler (büyük)		2-4 s		20-30 dak.	70-90 dak.	1 kek 1/2 dak.
Çilek ahududu	500 gr.	5-8 s	8-10 s		sıtmadan 35-40 dak.	6-8 dak.
Çekirdekli meyveler	500 gr.	5-10 s	15-18 s		40-50 dak.	8-10 dak.

Verilen zaman değerleri gıda maddelerinin kalınlığına göre değişmektedir. Lütfen buzdolabınızda verilen değerlere dikkat ediniz.

Eritme:

Gıda maddesinin cinsine ve kullanılacağı yere göre yandaki uygulamalar seçilebilir.

- * Oda sıcaklığında
- * Buzdolabında
- * Elektrikli fırında (fanlı veya fansız modellerde)
- * Mikrodalga fırında

Tablo 3**Et, sosis ve sucuklar**

	Etiler	Hazırlanış	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Koyun eti	Rosto	—	4-8	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Pirzola	Et parçalarının arasına folyolar yerleştiriniz.	4-8	1-1.5
	Kuflbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	4-8	2-3
Dana eti	Rosto	—	6-10	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	6-10	1-2
	finitzel, Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	6-10	1-2
	Kuflbaşı	Ufak parçalar halinde doğrayınız.	6-10	2-3

Dondurulacak olan sucuk, sosis ve tüm et mamülleri mümkünse yağısız olmalıdır. Et yeni kesilmişse birkaç gün taze gıda bölümünde bırakılmamalıdır. (Dinlenme süreleri ile ilgili tabloya bakınız.)

Hazırlanışı: Ailenin ihtiyacına göre porsiyonlar halinde hazırlanmalıdır.

Paketler 10-11 cm'den daha az olursa yerleştirme kolay olur ve gıdalar daha iyi donar. Kemiklerin torbaları yırtmamasına dikkat edilmelidir, aksi takdirde et kurur ve tadını kaybeder.

Paketleme: Plastik folyo ve plastik torba ile dikkatlice paketlenmelidir. Dondurulacak yiyecekler

paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

Depolama süresi: Tabloya bakınız. (Yağlı etlerde depolama süresi yaklaşık olarak yarı yarıya azalmaktadır.)

Tablo 4

	Etler	Hazırlanış	Depolama süresi(Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi(Saat)
Sığır eti	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözülür.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	8-12	1-2
	Rulo biftek	Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz.	8-12	
	Kuflbafl	Parçalar halinde kesiniz.	8-12	2-3
	Hafllama et	—	8-12	1-2
Domuz eti	Rosto	—	6-8 (yasız)	Büyük parça etler iyice çözülür.
	finitzel, pirzola	Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz.	3-6 (yaslı)	Yaklaşık 1 saat
	Rulo biftek	Parçalar halinde kesiniz.	3-6	2-3
	Kuflbafl	Parçalar halinde kesiniz.	3-6	2-3
Sakatat(Parça)		—	1-3	(Büyüklüğüne göre) 1-2
Kyma		Baharatlamadan, yassı paketler halinde koyunuz.	1-3	2-3
Kemik		Testere ile kesiniz.	6-8	Donmuş halde kullanınız.
Sucuk, salam (Hafllama ve kızartmak)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Sucuk, salam (soğuk yemek için)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Jambon		Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz.	2-3	Çözülene kadar.
Bacon, ham			2-4	Çözülene kadar.

Hazırlanışı:

Dondurulmuş et
çözöldüöünde
aynen taze et gibi
pifirilmelidir.

Dinlendirme:

Taze kesilmiş hayvan
etlerinin daha yumuşlak
olmaları için belirli bir süre
dinlendirilmeleri gerekir.

(Tabloya bakınız) Satın
aldığınız etlerin ne kadar
dinlendirilmiş olduklarını
kasabınızdan
örenebilirsiniz.

Tablo 5

	Dinlenme süresi (1-2°C'de)
Koyun eti	7 Gün → 2 Hafta
ek eti	5 Gün → 7 Gün
Dana eti	Derhal dondurulmalı
Tavuk, vb.	12 saat
Baklar	Derhal dondurulmalı

Kümes ve av hayvanları

Tüm kümes hayvanları (tavuk, kaz, ördek vb.) ile tüm av hayvanları (tavşan, geyik, karaca, yaban domuzu vb.) dondurulabilir. Kümes hayvanları dondurulmadan önce iyice temizlenmeli, birkaç defa yıkadıktan sonra bir gün süreyle buzdolabında bırakılmalıdır. Küçük olanları tümüyle, büyük olanları parçalar halinde paketlenmelidir.

Av hayvanları kesimden 24 saat sonra parçalanmalıdır. Ekstra yağ ekleme yapılan etler 3 ay, ekstra yağ ekleme yapılmayan etler ise 12 ay dondurulmuş olarak saklanabildiğinden, mümkünse etlere çözüldükten sonra yağ eklenmelidir.

Tablo 6

		Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Tavuk	1 - 1.5 kg.	Ablıldığı gibi	7 - 8	10 - 12
Piliç	0.6 - 0.8 kg.	Ablıldığı gibi	7 - 9	7 - 10
Ördek		Terbiyelendikten sonra kemikli kısımlar folyo ile sarınz.	2 - 4	10 - 12
Kaz	4 - 6 kg.	Ördekteki gibi porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalıdır.	12	10 - 12
Tavşan Ada tavşan Geyik Karaca Yaban domuzu	4 - 6 kg.	Porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalı, ayrıca kemikleri ayrılmamalıdır.	9 - 12	10 - 12

**Çözülmüş
etleri kesinlikle
tekrar
dondurmayınız.**

Paketleme:

Plastik folyo ile veya tercihen alüminyum folyo ile paketlemek mümkündür. Dondurulacak parçalar paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Tablo 7**Balıklar**

Satın alınan balıklar yeterince taze olmayacağından yalnız yeni tutulan balıklar taze olarak kabul edilmektedir.

		Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme işlemi
Tatlı su balıklar	Alabalık	çi ve pulları iyice temizlendikten sonra yıkayıp kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve bağı kısmı kesilmektedir.	2 - 3	Büyük balıklar kesinlikle çözülmemelidir. Küçük balıklar biraz buzlu olabilir.
	Turna balığı		2	
	Sazan balığı		2	Hafif ateşte kızartılmalıdır.
	Yayın balığı		2	
Yaşsız balıklar	Levrek, pisi, kalkan, dil		4 - 8	çice çözülmemelidir.
Yaşlı balıklar	Palamut, uskumru, tekir, som, lüfer, hamsi		2 - 4	çice çözülmemelidir.
Balık yumurtası	Havyar		2 - 3	çice çözülmemelidir.
Kabuklular	Yengeç, karides, midye, kerevit, istakoz		4 - 6	çice çözülmemelidir.

Hazırlanışı:

Bu işleme ve kızartılmalı balıklar temizlendikten sonra iyice yıkanmalıdır. 1 kg.'dan büyük olan balıklar parçalara ayrılmıştır. Donmaya hazır balıklar folyo üzerinde 1-2 saat paketlenmeden dondurulur, daha sonra balıkların üzerinde buz tabakası oluşana kadar bağı ağız buzlu su içine daldırılır (yaşlı balıklarda su içine 5 gr. limon asidi damlatılmalıdır) ve derhal paketlenir.

Paketleme:

Plastik folyo ile veya tercihen alüminyum folyo ile paketlenebilir. Dondurulacak parçalar paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

Depolama

süresi: Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dâhina çökmemelidir. Yaşlı balıkların depolanma süreleri yaşlı balıklara nazaran daha azdır.

Sebzeler

Pisirlen ve haflanan tüm sebzeler derin dondurulabilir. Kendi yetiftirdiiniz sebzeler, satın alınanlara göre daha iyi depolanırlar.

Paketleme:

Plastik torbalarla paketlenabilir. Fazla yer tutmaması için paketler düzgün bir flekilde yapılmalıdır. Ispanak v.b. sebzeler plastik kutulara da konabilir. Porsiyonlar 1 kg.'ı geçmemelidir.

Depolama

süresi: Tabloya bakınız.

Dondurmaya uygun olmayan sebzeler:

- Krk salata, tere, kırmızı turp, soğan
- Ham veya çok olgun sebzeler

Hazırlanışı:

Sebzeler temizlenip yılandıktan sonra küçük parçalar halinde doğanıp hafifçe haflanmalıdır.

Çok haşlama (ok önemlidir)

Sebzelerin rengini, tadını, kokusunu ve C-vitaminini korumaları için bu iflem yapılır.

Bunun için 7-8 litre kaynamış su dolu tencere ve szgee ihtiyaç vardır.

Daldırma işlemi:

Bu iflemde su kaynar sıcaklıkta olmalıdır. (Lütfen tablodaki daldırma sürelerine dikkat ediniz.) Daha sonra sebzeler musluktan akan soğuk suya tutulmalı ve szlmeye bırakılmalıdır.

Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

Hazırlanan sebzeler (her defada max. 0.5 kg.) szgee konarak üzeri kapalı ve kaynayan suya (5 lt) daldırılır. Bir dakika sonra soğuyan su tekrar kaynatılmalıdır.

Tablo 8

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanış	flok haflama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Kabı, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayile kadın, Sırk fasulye	Etili, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri çıkardıktan sonra yıkayarak flok haflama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra flok haflama yapınız.	1 - 2	6 - 8	Eritme süresi 2 s.
Patlıcan	Parlak ve sert olan patlıcanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm.'lik parçalar halinde kesiniz.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız.
Salatalık	Az çekirdekli, sert	Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra doğrayınız veya rendeleyiniz. Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	Bu işlem yapılmaz. 4	6 - 8 6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir.
Pırasa		Doğradıktan sonra flok haflama yapılır.	5	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Havuç	Taze	Dilimler halinde kesilir, flok haflama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanır.	3 - 4	12	Donmuş halde kullanılır.
Biber	Etili, kırmızı sarı, yeşil olabilir.	Sarı kesilir, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır. flok haflama yapılır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülümüfl kullanılır.
Maydanoz	Sert yapraklı	Doğranarak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.	Bu işlem yapılmaz.	6	Donmuş halde kullanılır.
Mantarlar	Büyük olmayan salam mantarlar	Yağda hafifçe pifirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılabılır.
Ravendiy		İfekerli veya ifekersiz	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel Lahanası	Yeşil, sert çiçekli	Ablımlıfl ifekilde hazırlanır, flok haflama yapılır.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Pancar	Yumuşak, salam kırmızı	Yıkadıktan sonra suda hafllanır, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulur.		8 - 10	Eritme süresi 3 - 4 s.

Tablo 9

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanış	flok haflama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Kırmızı lahana	Yalnız sağlam olanlar	Ablımda flekilde hazırlanır, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Kereviz		Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir, üzerine limon sıkılır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Kuflkonmaz	Sert, kapalı, beyaz çiçekli	Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir. Taze değilse 1-2 saat soğuk su içinde bekletilir. Daha sonra blok haflama yapılır.	3 - 4	6 - 9	Donmuş halde kullanılır.
Kabak	Taze olanlar	2-3 cm.'lik dilimlere kesiniz.	2 - 3	9	Donmuş halde kullanılır.
İspanak	Taze, yumuşak yapraklı	Ablımda flekilde hazırlanır. blok haflama yapılır.	2	6 - 9	Eritme süresi 2 saat
Çorbaya katılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkandıktan sonra blok haflanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Domates salçası veya suyu	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkanıp doğandıktan sonra 10 dakika buğulanır, süzgeçten geçirilerek veya küçük küpler halinde kesilerek dondurulur.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.

Çözülen sebzelerin hazırlanışı: Donan sebzeleri kaynar su içinde veya ya da çözmek gerekir. Püre halindeki sebzeler (spanak, lahana) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmalıdır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalı ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Önemli!

Donmuş sebzelerin pifme süresi taze sebzelere oranla 1/3 daha kısadır.

Meyveler

Sadece olgunlaşmış (fakat fazla olgunlaşmamış) meyveler dondurulmalıdır. Rengini kolayca kaybeden meyveler (elma, armut vb.) dondurulmadan önce flok hafılama yapılmalı veya sterilize edilmelidir. Dondurulmuş meyveler daha sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkı olarak kullanılabilir. Meyveleri kullanacağınız yere göre flekerleyerek veya flekersiz olarak dondurabilirsiniz. fterbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

Eriyen fleker oranı	1 litre suda fleker miktarı	fleker eridikten sonra fterbetin miktarı
% 35	540 gr.	1.3 L.
% 40	670 gr.	1.4 L.
% 45	820 gr.	1.5 L.

Şeker eriyiğı:

fleker eriyiklerinin (fterbetlerin) yüzde oranlarına göre yapılır: Pasta yapımında kullanılacak üzüm cinsinden olan meyveler açık flekilde 1-2 saat dondurulduktan sonra paketlenmelidir.

Paketleme:

fterbetlenmeyen meyveler plastik torbada, fterbetlenen meyveler ise plastik kapta paketlenmelidir.

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

Ham olarak yemek için:

fterbetli veya fterbetsiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavafla çözölmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözölerek normal flekilde kullanılır.

Turta için:

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözölmelidir.

Ancak çözöldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır.

Kek, pasta için:

Meyveler flekersiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözölmeli, çözöldükten sonrapasta hamuru üzerine konmalı, üzerine fleker serpildikten sonra pifirilmelidir.

İçecekler için:

Meyveler flekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

Table 10

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanış	flekler eriyici	Depolama süresi(Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmamış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	flok hafılama yapılmaya kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. flok hafıllamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için flekersiz.	8 - 10	5 - 7
Elma marmelatı	Sert sulu elmalar	Normal flekilde hazırlanır, istenirse göre flekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. fleker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sıklıkta, olgun, sağlam meyveler.	Normal flekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak fleker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 dak. fterbet içinde flok hafıllanır.	% 45	4 - 6	4 - 6
Armut	Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.	2-3 dak. flok hafılama yapılır. %35 (çok olgun meyvelerde 1 dak.) flok hafıllanana kadar sirkeli su içinde bekletilir.	% 35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah olgun, taze	Dikkatlice yıkanıp ayklanır. flekerli veya flekersiz olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. fleker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayklanır.	500 gr. çilek için 100 gr. fleker. Turtalar için flekersiz.	8 - 12	2 - 7
Ahududu, Yaban mersini	Tam olmuşt, aynı renkte olanlar	Dikkatlice yıkanıp kurulanır.	500 gr. ahududu için 100 gr. fleker	10 - 12	3 - 7
Frenk üzümü	Sağlam, olgun yaralanmamış	Yıkılarak sapları ayklanır.	500 gr. için 100 gr. fleker.	8 - 12	3 - 7
Viyane	Olgun, yaralanmamış	Yıkılarak sapları ayklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tatlı kiraz	Olgun, aynı renkte olanlar	Yıkılarak sapları ayklanır.	% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
fiştali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmuşt.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkartılarak flok hafıllanır veya flekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Pilimfil, komposto marmelat, ayva suyu	% 40	11 - 12	5 - 10
Meyve jölesi	Taze tam olgunlaşmamış meyveler	Normal flekilde hazırlanır.	istenirse göre flekerli veya flekersiz.	6	2 - 5
Frenk üzümü	Fazla olmuşt veya olgunlaşmamış	Ham olarak flekerli veya flekersiz olarak	500 gr. için 100 gr. fleker. Pasta için flekersiz hazırlanır.	8 - 12	3 - 7
Mürdüm eriği	Aynı flekilde olgunlaşmamış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkartılarak normal flekilde hazırlanır.	% 35 Pasta için flekersiz hazırlanır.	10 - 12	Donmuş halde kullanılır. 5 - 10

Süt mamulleri, yumurta

Süt ve yağ mamulleri (ekşi kaymak, krema, kaymak ve mayonez) dondurulmaya uygun değildir. Yumurta: Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. (Aksi takdirde kırılır. Bu yüzden sarı ve beyaz ayrı ayrı veya iyice karıştırılmış olarak

dondurulmalıdır. Yumurta sarısı ve karışımına fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya fleker atılmalıdır.)
Paketleme: Yumurtanın içi plastik kaplarda veya buzluğa dondurulduktan sonra paketler halinde saklanmalıdır.

Tablo 11

	Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Açıklama
Süt		2 - 3	Sadece homojen edilmiş olanlar
Krema (tağ) %40	Çırpılmış veya çırpılmamış	1 - 2	Küçük kaplara konmalıdır.
Krema (ekşi)	Dondurulması uygun değildir. Çamıklenir.		
Peynir (Beyaz peynir diliminde)	Dilim halinde olanların arasına folyo konulmalıdır.	6 - 8	Yumuşak peynirler sert olanlara göre daha uygundur. Kısa süreli depolamada orijinal paketinde bırakılabilir. Uzun süreli depolamada ayrıca alüminyum folyoya veya plastik folyoya sarılmalıdır.
Yağ		6	Tuzsuz yağ dondurmaya daha uygundur. Uzun süreli depolamada plastik ve alüminyum folyoya sarılmalıdır. Orijinal paketinde dondurulmamalıdır. Bunun yerine plastik kaplar kullanılabilir.
Yumurta beyaz	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10 - 12	30 gr.'ı 1 yumurta beyazına eşittir.
Yumurta karışım (sarı+beyaz)	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10	50 gr. karışım 1 tane yumurtaya eşittir.
Yumurta sarısı	Yukardaki açıklamaya bakınız.	8 - 10	20 gr.'ı 1 yumurta sarısına eşittir.

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Tablo 12

Pifirilmemiş tırta, pasta, kek, hamurların dondurulması uygundur. Tüm hamur ifleriyle yapılan pastaların taze olarak dondurulması gerekir. (Hatta hafif sıcak iken)

Artan pastalar tekrar dondurulabilir. Pastalık hamurlar hazırlandıktan sonra pifirmeden porsiyonlar halinde dondurulur. Pastaların ve keklerin yumuşamaması için

jöle, marmelat ve meyveler tamamen çözüldükten sonra kullanılabılır. Kremalanmış, tam olarak hazırlanmış pastalar dondurulduktan sonra dikkatlice paketlenmelidir.

	Depolama süresi (Ay)	Çözülme süresi (saat)		
		Oda sıcaklığında	Buzdolabında +2, +4°C	Fırında
Bisküvi	3 - 6	1 - 1.5		190 - 200°C 5 - 8 dak.
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225°C 4 - 5 dak.
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı kek	3	2 - 4	Kısmen çözülmüş	100°C, 50 - 60 dak. 200°C, 5 - 10 dak.
Börek	1 - 3			200°C, 225°C 5 - 10 dak.
Tırta	1 - 1.5	3 - 4		
Yufka	2 - 3	1 - 1.5	5 - 6	
Mayalı hamur	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		200°C 15 - 20 dak.

Paketleme: Pifirilmemiş pastalar alüminyum folyoyle paketlenmemelidir. Tabloda verilen süre içinde çözülmeye bırakılır. Keklerin plastik kaplara konması daha uygundur. Pasta hamurlarının plastik folyo içinde muhafaza etmek daha uygundur. Alüminyum folyo kullanıldığında hamuru ayırmak güç olur.

Çözülmesi: Çözülen pastalar (kekler) 5-10 dakika 150-200°C sıcaklıkta alüminyum folyo içinde pifirildiği takdirde oda sıcaklığında çözümlere göre daha taze olurlar, aromalarının korurlar. Turtalar ve kremler özellikle oda sıcaklığında çözülmelidir.

Pişmiş yemekler

Tablo 13

	Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Açıklama (Saat)
Hamurtalı	Ham veya az pıfırılmış olarak folyolara sarılır.	2 - 3	1 - 2 saat bekletilir.
Etsuyu	Suyu kaynatılarak konsantre edilir, bir kaptı dondurulur ve paketlenir.	3 - 4	Donmuş olarak ışılır.
Güveç	Sert etli olmamalıdır.	2 - 3	5 -10 saat bekletilir veya donmuş olarak ışılır.
Patates yemekleri	Kabuklu-soyulmuş. (Haflıanmış tuzlu patatesler dondurulmaya uygun deşildir.) Patates köfteleri hafif pıfırılarak dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ışılır.
Patates kızartması	İstenilen fleilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağ, süzölerek açık fleilde dondurulduktan sonra paketlenir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba	Çorba içine katılan katkılar ayrı olarak paketlenmelidir.	3 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar	Jelatinli, nişastalı veya yumurta beyazı karfılılmış olanlar uygun deşildir. Ğmikli, pirinçli tatlılar dondurulmaya daha uygundur.	1 - 2	1 - 2 saat bekletilir.

Bazı baharatlar uzun süre depolandıkları zaman tadları deşilir ve kuvvetli bir tad kazanır.

Örneğın; anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karfılmı, zencefil, sarımsak, paprika, mercanköfk, karabiber, kırmızıbiber, hardal, kekik otu, vanilya ve soğan. Bu yüzden dondurulacak olan

yemekler az baharatlanmalıdır. Arzu edilen baharat çözöldükten sonra ilave edilmelidir. Yiyeceklerin depolama süresi kullanılan yağa da bağıdır. Uygun olan yağlar margarin, dana yağı, zeytinyağı ve

tereyağıdır. Uygun olmayan yağlar, yer fıstığı yağı ve domuz yağıdır.

Paketleme: Sıvı fleilde olan yemekler plastik kablarda diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada paketlenebilir.

6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi

* Temizlik yapmadan önce, fiili çekerek veya sigortayı kapatarak buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin.

* Temizlik için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda elektrik akımı olan bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.

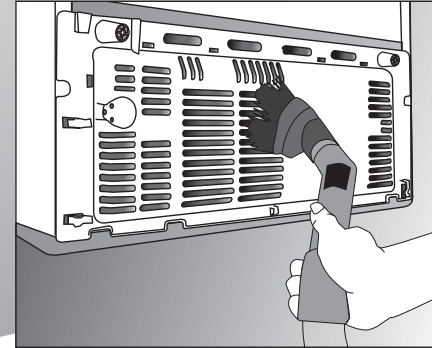
* Buzdolabınızın iç duvarlarını karbonat (yemek sodası) eklenmiş ılık su ile ıslatılmış yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyiniz. Bez veya süngeri iyice ıslaktıktan sonra kullanınız. Kesinlikle çizici ve aşındırıcı (tiner, çamaşır suyu, toz deterjan gibi) malzemeler kullanmayınız.

* Kapı contasının temizliğinde sadece ılık su kullanınız.

* Yılda bir kere elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.

* «sterseniz, kapı raflarını temizlerken, rafların önündeki aksesuar parçaları sökebilirsiniz. Bu aksesuarları rafın iç tarafına plastik tırnaklar ile kilidenmiştir. Tırnakları esnetip aksesuarı yukarı doğru çektiğinizde raftan ayrılacaktır. Temizlikten sonra aksesuarları, raflara (önden bakıldığında) ortalayarak takınız.

Not:
Temizlik için gaz,
benzin ve benzeri
maddeleri kesinlikle
kullanmayınız.



7. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

Servis çağırmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız;



1. Fiş prize doğru takılmış mı?



2. Buzdolabınızın bağlandığı prizin sigortası ya da ana sigorta atılmış mı?



3. Sıcaklık (Termostat) ayar düğmesi doğru konumda mı?



Önemli not:

Ani elektrik kesilmesinde veya fişin çıkarılıp takılmasında buzdolabı soğutma sistemindeki gazın basıncı henüz dengelenmemiş olduğu için kompresör koruyucu termiği atar. 4-5 dakika sonra buzdolabınız çalışmaya başlayacaktır. Bu süre sonunda buzdolabınız çalışmaya başlamamış ise servis çağırınız.

8. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Beko Hizmet Merkezi haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında 444'lü telefon numarası ile canlı olarak hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek Beko Hizmet Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

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

Hizmet Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak 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

Beko Hizmet Merkezi

444 1 404

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız*)

Diğer Numara

0.216.585 8 404

ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifişi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından 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 ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

7 YIL GARANTI

Değerli Müşterimiz,

Aşağıda belirtilen ürün gruplarından herhangi birini satın almışsanız, mevcut garanti süresini isterseniz belli bir ücret karşılığında 7 yıla çıkarabilirsiniz.

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren en geç 3 ay içerisinde bu başvuru formunu doldurarak yetkili servise başvurmanız yeterli olacaktır. Bu sürenin aşılması durumunda EK garanti satın alma başvurusu kabul edilmeyecektir. Yetkili servisimizin, adınıza düzenleyeceği tahsilat makbuzunun tarafınızdan saklanması gerekmektedir.

EK garanti, ürünün 3 yıllık garanti süresinin bitiş tarihinden itibaren başlar ve tercih ettiğiniz sürenin sonunda biter.

EK garanti uygulaması Beko markalı; buzdolabı (mini ve tezgah seviyesi buzdolapları hariç), çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, fırın (mini, midi ve mikrodalga fırınlar hariç) satın alan tüketiciler için geçerli olacaktır.

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Beko yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 1 404 nolu Beko Hizmet Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 1 404 nolu hattımızdan Hizmet Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Beko Yetkili Satıcıları, Beko Yetkili Servisleri ve 444 1 404 nolu Beko Hizmet Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Beko markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.





Ek garanti başvuru formu

Y. Servis Kodu/Adı :

Kaşe / İmza

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev ☐

Yazlık ☐

Diğer ☐

Lütfen diğeri belirtiniz:.....

Telefon : 0 (.....)..... Diğer Telefon : 0 (.....).....

Adres :

.....

İlçesi : İli : e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu : Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Ek garanti süresi : 2 yıl ☐ 3 yıl ☐ 4 yıl ☐

Servis Fiş No :

Tarih :/...../.....

Yatırılan Tutar :



BEKO tarafından verilen bu garanti, Buzdolabı'nın 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.

Ürününüzün CE uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş. tesislerinde yapılmıştır.

Üretim yeri: Arçelik A.Ş. Buzdolabı İşletmesi Organize Sanayi Bölgesi 1. Cadde 26110 Eskişehir

Çağrı 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 Sanayi sicil No: 93237

BEKO

BEKO buzdolabının, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içinde giderilememesi halinde Arçelik A. Ş., ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

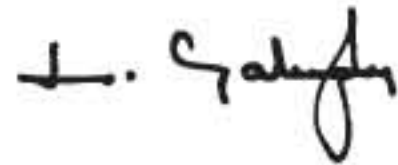
-Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-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.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No:

Tip :D 9472 NE

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):