

9551 NF

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 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	BK 9551 NF
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A
Çevre Koruma Sembolü	
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl) 25°C	584 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	390
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	130
Yıldız Sınıfı	★☆☆
Soğutma Sistemi	NO-FROST
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	15 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	10
İklim Sınıfı	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	43

Toplam Brüt Hacim (lt)	575
Toplam Net Hacim (lt)	520
Yükseklik (cm)	196
Genişlik (cm)	74
Derinlik (cm)	71,5
Ağırlık (kg)	120
Elektrik Girişi (V/Hz)	220/50
Toplam Güç (W)	170

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 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.



İÇİNDEKİLER



1. Bölüm:
Buzdolabınızı kullanmadan
önce yapılması gereken
işlemler ve güvenlik
uyarıları



2. Bölüm:
Genel görünüş



3. Bölüm:
Buzdolabınızın
kullanılması



4. Bölüm:
"T" Grubu
buzdolapları
için derin
dondurucu
bilgileri

7. Bölüm:
Tüketici
Hizmetleri



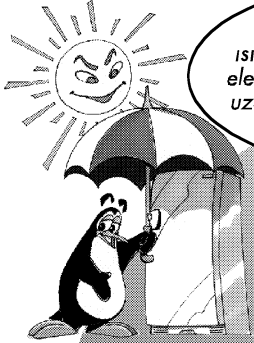
6. Bölüm:
Yetkili Servis
çağırmadan
önce
yapılması
gerekenler



5. Bölüm:
Buzdolabınızın
temizlenmesi



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



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 kullanma voltajı 220 Volt'tur.

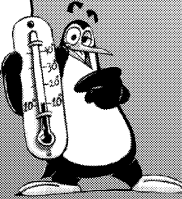


Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.



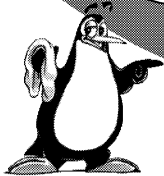
Buzdolabınızın ilk çalıştırılmasında, ilk altı saat boyunca aşağıdaki noktalara dikkat ediniz. Kapısı çok sık açılmamalıdır. Besinler konulmadan boş olarak çalıştırılmamalıdır.

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

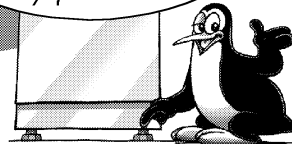


Buzdolabınızın içinin iyice temiz olmasına dikkat ediniz.

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



Buzdolabınızın sarsıntısız çalışması ve durması gerekir. Bunun için ayarlanabilir ön ayakları 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)

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. Ürününüzün CFC ve HFC gazları içermeyen doğal (R600a) soğutma sistemine sahiptir. Yalıtım malzemesi (cyclopentane) ateşe maruz kaldığında yanıcıdır. Bu nedenle, kullanım ve taşıma sırasında soğutma sisteminin ve boruların zarar görmemesine özen gösteriniz. Zarar meydana gelmesi halinde, ürünü ateşe atmayınız; sistemin alev almasına neden olabilecek potansiyel kaynaklardan ürünü uzak tutunuz ve derhal ürünün bulunduğu odayı havalandırınız.

- Ürünü çöpe atmak/hurdaya ayırmak istediğinizde gerekli bilgileri ve danışabileceğiniz yerleri öğrenmek için Arçelik servisleri ile irtibata geçmeniz tavsiye olunur.

UYARI: Ürünü içine yerleştirdiğiniz dolabin veya ürünün içinde bulunduğu kapalı hacmin içerisinde, ürün üzerindeki havalandırma açıklıklarının/deliklerinin/ızgarasının önünün engellenmediğine emin olunuz.

UYARI: Üretici tarafından tavsiye edilen haricinde, ürünün defrost işlemini yapmasını hızlandırıcı bir başka alet veya yöntem kullanmayınız.

UYARI: Soğutucu devreye zarar vermeyiniz.

UYARI: Üretici tarafından tavsiye olunanlar haricinde, ürünün yiyecek depoladığınız hacimi içerisinde elektrikli alet kullanmayınız.

UYARI: Buzdolabı ile ilgili her türlü soru ve problemlerinizi için Arçelik yetkili servislerine danışınız. Yetkili servislerin bilgisi dışında buzdolabına müdahale etmeyiniz ve ertirmeyiniz.

- Kütahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
- Şişe ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölümüne koymayın. **Patlayabilir.**
- Dondurulmuş yiyeceklerle ıslak elle dokunmayın yapışabilir.
- Buzdolabınızın temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. 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 gerçekleştiği kısımlara kesici ve delici aletler kullanarak zarar vermeyin. Evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarını ve üst yüzey kaplamalarını delme durumunda püskürecek soğutma gazı cilt tahrişleri 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 oluşturabilir.
- Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişi çekmek suretiyle, buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin. Fişi 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 vermeyin. Alkol oranı yüksek içkiler, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin. Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda kesinlikle bulundurmayın.

Elektriksel Güvenlik

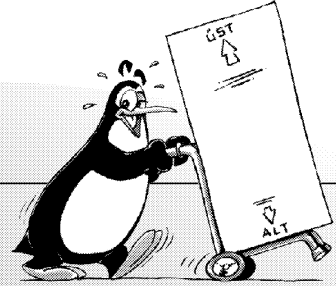
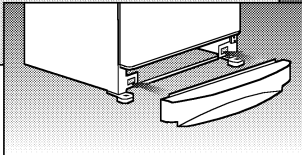
Bu ürün iç mekanlarda kullanılmak için tasarlanmıştır. Üzeri bir çatı ile kapatılsa bile dış mekanlarda kullanılması uygun değildir. Ürünü yağmur, kar, güneş ve rüzgara maruz bırakmak elektriksel güvenlik açısından tehlikelidir.



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



Buzdolabınızın içinde verilen,
alt havalandırma kapağını,
şekilde görüldüğü gibi kapının
alt kısmında görünen ayakların
üzerindeki kare deliklerle karşı
karşıya getirerek takınız.
Tırnakların kare deliklere
geçtiğinden emin olunuz.

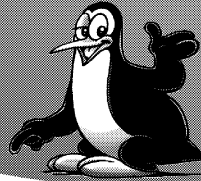


**Orijinal ambalaj ve
köpükler cihazınızın tekrar
nakliyesi veya taşınması
için saklanmalıdır.
Ürünün yeniden taşınması
sırasında dikkat edilmesi
gereken noktalar:**

1. Buzdolabınız taşımadan önce boşaltılıp temizlenmelidir.
2. Tekrar ambalajlanmadan önce

buzdolabınızın içindeki raflar,
aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde
bantlanıp sarsıntıya karşı
sağlamlaştırılmalıdır.

**3. Ambalaj kalın bant veya sağlam
iplerle bağlanmalı ve ambalaj
üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka
uyulmalıdır.**



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.**



Niçin No-Frost?

EN BÜYÜK
NO-FROST
BASKA BÜYÜK
YOK !...

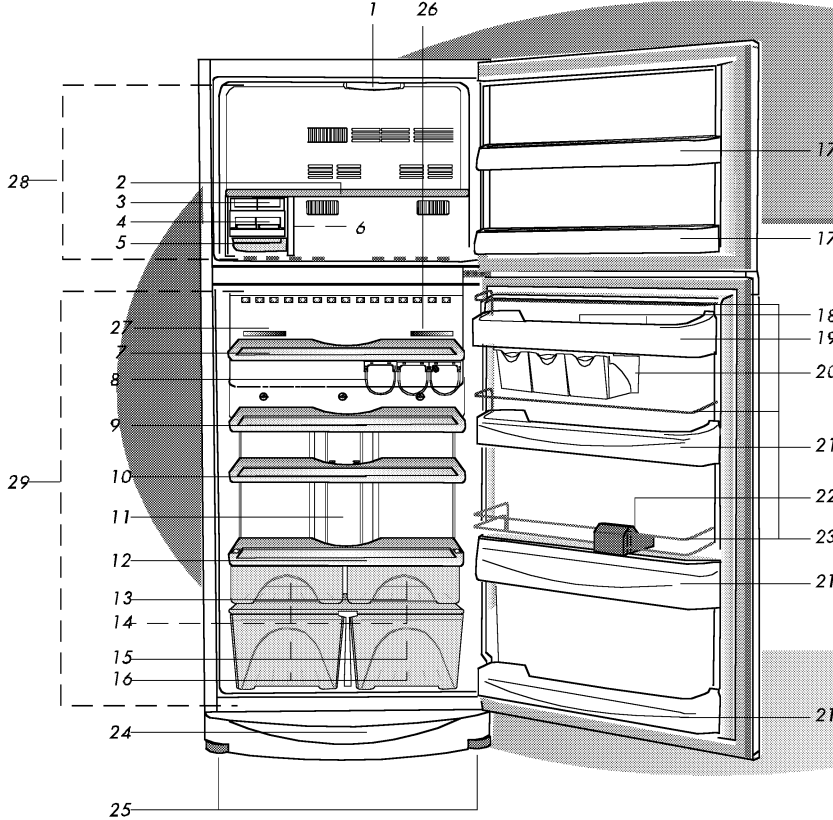
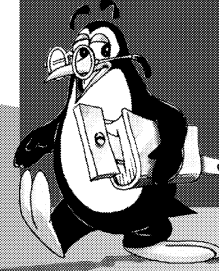
No-Frost buzdolapları, çalışma özellikleri itibariyle diğer buzdolaplarından çok farklıdır. Normal buzdolaplarında, kapı açılmalarında buzdolabının içine giren nem ve gıdaların getirdiği nem, dondurucu bölme içerisinde buz oluşmasına yol açar; Oluşan bu buz, belirli aralıklarla eritilir ve temizlenir.

Kullanma kılavuzuna uygun şekilde kullanıldığında soğutucu bölmede nem ya da su damlacığı oluşmasına hiçbir şekilde imkân vermez. İşte, bu nedenlerden dolayı sahip olduğunuz BK 9551 NF No-Frost buzdolapları size kullanımda büyük kolaylık sağlar.

No-Frost buzdolaplarında ise buzdolabının kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz. No-Frost buzdolapları, soğutma sistemi itibariyle de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolaştırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda ve düzgün olarak soğumasını sağlar.

Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarları tanıtım amaçlı bir çizimdir.
Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

2. Bölüm: BK 9551 NF buzdolaplarının genel görünüşü



1. Dondurucu Bölme Aydınlatması
2. Dondurucu Bölme Plastik Raf
3. Buzmatik Su Aktarma Deposu
4. Buzmatik
5. Buz Kabı
6. Buzmatik Arka Kapağı
7. Şişe Tutucu Rafı
8. Şişe Tutucular
9. Soğutucu Bölme Kayar Cam Raf
10. Soğutucu Bölme Cam Rafı
11. Soğutucu Bölme Aydınlatma
12. Soğutucu Bölme Sebzelik Cam Raf
13. İkinci Kat Sebzelik
14. Nem Filtresi
15. Sebzelikler

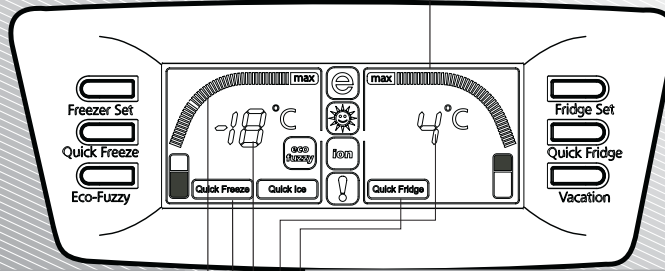
16. Mavi Işık
17. Dondurucu Bölme Kapı Rafı
18. Yumurtalıklar
19. Soğutucu Bölme Raylı Kapı Raf
20. Kayar Saklama Kabları
21. Soğutucu Bölme Kapı Rafı
22. Şişe Tutucu
23. Tel Siperlik
24. Alt Havalandırma Kapağı
25. Ayarlanabilir Ön Ayaklar
26. İyonlaştırıcı (ionizer)
27. Koku filtresi
28. Dondurucu Bölme
29. Soğutucu Bölme

3. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması



Gösterge paneli

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



Dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri: Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir.

Hızlı dondurma fonksiyonu gösterge lambası

Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

Dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi: Dondurucu bölmeyi ayarladığınız sıcaklığı gösterir.

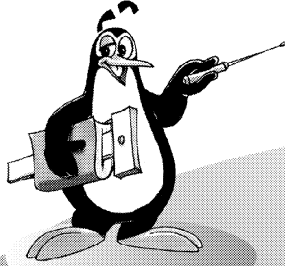
Soğutucu bölme sıcaklık göstergeleri: Soğutucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir.

Hızlı soğutma fonksiyonu gösterge lambası

Hızlı soğutma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

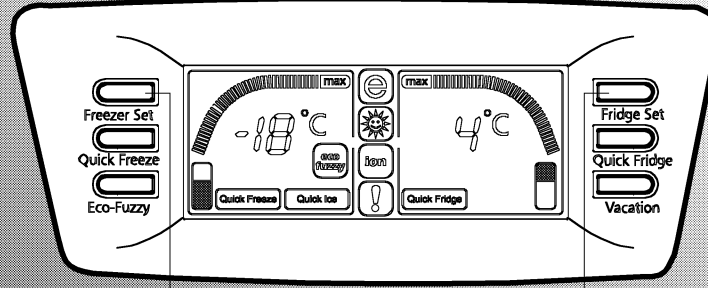
Soğutucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi: Soğutucu bölmeyi ayarladığınız sıcaklığı gösterir.





Kontrol butonları

Kontrol butonları buzdolabınızın ayarlarını kolayca ve kapılarını açmadan yani ısı kaybına yol açmadan yapmanızı sağlayan esnek butonlardır.

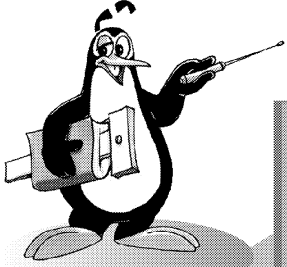


Dondurucu bölme sıcaklık ayarı butonu (FREEZER SET):

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

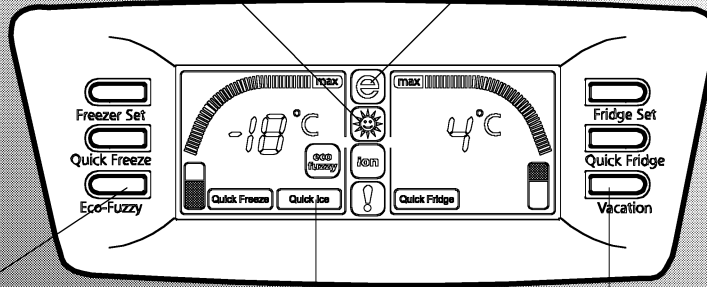
Soğutucu bölme sıcaklık ayarı butonu (FRIDGE SET):

Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarı bu buton ile yapılır. Butona her basışta soğutucu bölme ayar sıcaklığı göstergesinde 8, 6, 4, 2, değerlerinden biri panelde yanacaktır.



Tatil konumu fonksiyonu gösterge lambası: Tatil konumu fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

Ekonomik kullanım fonksiyonu gösterge lambası: Dondurucu bölme -18 dereceye ayarlandığında yada özel ekonomi fonksiyonu devrede iken gösterge lambası yanacaktır.



Eco-Fuzzy (Özel Ekonomik Kullanım) fonksiyonu butonu: Özel Ekonomik kullanım fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır.

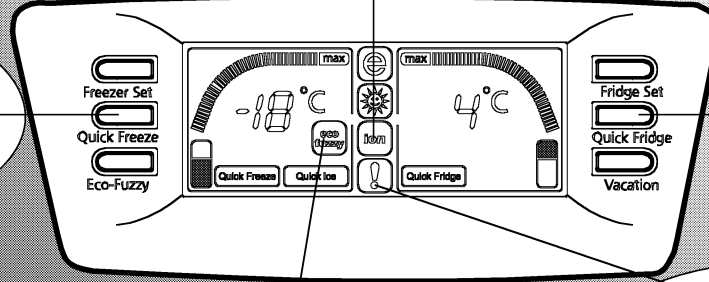
Hızlı Buz Yapma Fonksiyonu Gösterge Lambası: Hızlı buz Yapma Fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

Tatil konumu fonksiyonu butonu: Tatil konumu fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır. **Bu fonksiyonun devreye girmesi için butona en az 3 saniye boyunca sürekli basmak gereklidir.**

Butonlar ve fonksiyonlarının çalıştırılması ile ilgili bilgiler
"Buzdolabınızın kullanım seçenekleri" başlığı altında anlatılmaktadır.

İonizer Gösterge Lambası
Gösterge lambası sürekli yanacaktır.
Buzdolabınızın bakterilere
karşı korunduğunu
gösterir.

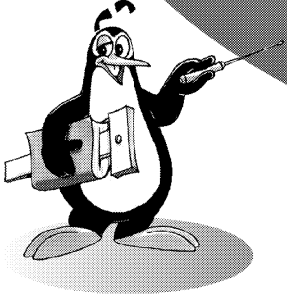
**Hızlı Dondurma
Buz Yapma
Butonu:**
Hızlı Dondurma/Buz Yapma
fonksiyonunun çalıştırılması
için kullanılır.



Hızlı Soğutma Butonu:
Hızlı soğutma
fonksiyonunun çalıştırılması
için kullanılır.

**Özel Ekonomik Kullanım
Fonksiyonu Gösterge
Lambası**
Özel Ekonomik Kullanım
Fonksiyonu devreye
girdiğinde gösterge
lambası yanacaktır.

Arıza Göstergesi
Arıza oluştuğunda
gösterge yanacaktır.
Servisinize başvurmanız
gerekir



**Butonlar ve fonksiyonlarının çalıştırılması ile ilgili bilgiler
“Buzdolabınızın kullanım seçenekleri” başlığı altında anlatılmaktadır.**

Buzdolabınızın çalıştırılması

İlk çalıştırmada, fabrika çıkış ayar değeri olarak, soğutucu bölmenin ayar sıcaklığı 4°C, dondurucu bölmenin ayar sıcaklığı ise -18°C'dir.

Buzdolabınızın kompresörü fişin ilk kez takılmasından yaklaşık olarak 1 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır.

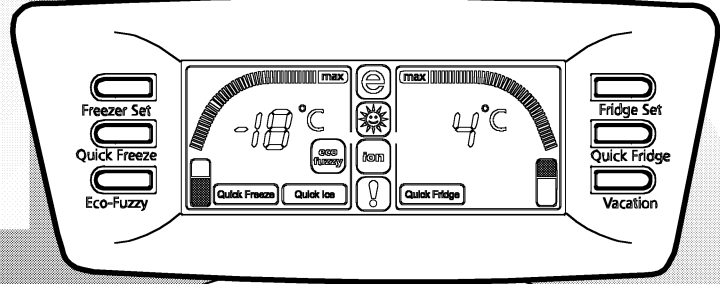
Kompresörün çalışmaya başlamasından sonra, ortam sıcaklığına ve buzdolabınızın

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.



Soğutucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

Buzdolabınızın sıcaklık ayarlarını değiştirmek istediğinizde, soğutucu bölme sıcaklık ayarını yapmak için "Soğutucu bölme sıcaklık ayar butonu"na basmanız gereklidir.

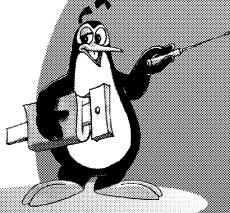
Butona her basışta soğutucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi daha soğuk değerlere ayarlanabilir (8,6,4,2,8,...gibi).

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,...gibi).

Kullanım durumuna bağlı olarak önerilen bölme sıcaklıkları



Kombinasyonlar	Dondurucu Bölme Ayarı	Soğutucu Bölme Ayarı	Açıklamalar
	-18°C	4°C	Normal kullanım durumudur. Dondurucu bölme derin dondurucu olarak çalışmaktadır
	-20,-22 veya -24°C	4°C	Ortam sıcaklığı 30°C'yi geçtiğinde tavsiye edilen ayardır.
	Hızlı dondurma işlemi	4°C	Besinlerinizi kısa zamanda dondurmak istediğinizde kullanınız. İşlem bittiği zaman buzdolabınız önceki konumuna geri dönecektir.
	Hızlı buz yapma işlemi	4°C	Hızlı buz yapmak istediğinizde kullanınız. İşlem bittiği zaman buzdolabınız önceki konumuna geri dönecektir.
	-18°C veya daha soğuk	2°C	Ortamın sıcak olması veya çok kapı açıp kapamadan dolayı soğutucu bölmenizin yeterince soğuk olmadığını düşünüyorsanız bu değerlere getirebilirsiniz.
	-18°C veya daha soğuk	Hızlı soğutma işlemi	Soğutucu bölmenizi besinlerle fazla yüklediğinizde veya hızlı soğumasını istediğimiz besinler olduğunda kullanabilirsiniz.
	-18°C veya daha soğuk	"iptal"	Tatil konumu Soğutucu bölmenizi, tamamen boşaltığınızda, soğutucu bölmeyi "iptal" konumuna ayarlayabilirsiniz.

Buzdolabınızın kullanım seçenekleri

Hızlı dondurma 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 açısından en sağlıklı yoldur. Hızlı dondurma işlemi sırasında buzdolabınızın dondurucu bölme sıcaklığı -27°C'ye kadar düşer.

Yiyeceklerinize derin dondurma işlemini uygulamadan önce

4. Bölümü dikkatlice okumalısınız.

"Hızlı dondurma"

fonksiyonunu kullanmak istediğinizde hızlı dondurma butonuna basınız. Butona bastığınız andan itibaren hızlı buz yapma göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır, ikinci kez aynı butona basınca hızlı dondurma fonksiyonu devreye girecektir. Hızlı dondurma fonksiyonu çalışırken bu bölme ayarlanan değerden daha soğuk değerlere ulaşır ve dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri nin hepsi yanar.

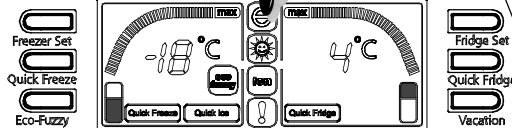
Butona bastıktan iki saat sonra hızlı dondurmak istediğiniz besinleri, buzdolabınızın **"hızlı dondurma"** bölümüne koyabilirsiniz.

Hızlı dondurma işlemi maksimum 12 saat sürer. Hızlı dondurma işlemi bittikten sonra buzdolabınız otomatik olarak hızlı dondurma konumundan çıkacak ve dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri yavaş yavaş ayarlanan sıcaklık değerine

ulaşınca kadar sönecektir.

Buzdolabınızı yanlışlıkla hızlı dondurma konumuna almışsanız ya da işlemiden vazgeçmek istiyorsanız

"hızlı dondurma" butonuna ikinci kez basmanız, hızlı dondurma konumundan çıkmak için yeterlidir.



Tatil konumu fonksiyonu

Buzdolabınızın soğutucu bölmesini uzun süre kullanmayacaksanız, gösterge panelindeki **"Tatil konumu"** butonuna en az 2 saniye boyunca sürekli basıldığında fonksiyon çalışmaya başlar ve tatil konumu gösterge ışığı yanar. Ayarlanmış soğutma değerleri ne olursa olsun otomatik olarak dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi -18'e ayarlanır ve buzdolabınızın soğutucu bölmesinde soğutma işlemi durur. Bu butona tekrar basıldığında bu fonksiyondan çıkılır ve buzdolabı bir önceki ayarlarına geri döner.

Hızlı Buz Yapma Fonksiyonu

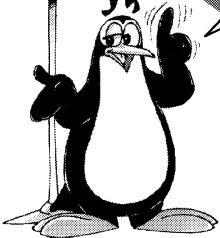
Hızlı buz yapma fonksiyonunu kullanmak istediğinizde hızlı dondurma butonuna basınız. Butona bastığınız andan itibaren hızlı buz yapma göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır, 10 sn. sonra hızlı buz yapma gösterge lambası yanık kalacaktır.

Hızlı soğutma fonksiyonu

Soğutucu bölmesine konulan ve hızlı soğuması istenen yiyecekler için kullanılmalıdır. Bu fonksiyonu başlatmak için hızlı soğutma butonuna basınız. Bu işlem sırasında, hızlı soğutma göstergesi yanar ve soğutucu bölme ayar sıcaklığı ne olursa olsun, bu bölme belirli bir sıcaklığa kadar soğur. Bu sırada soğutucu bölme sıcaklık göstergelerinin tamamı yanabilir. Hızlı soğutma işlemi yaklaşık 2 saat sürer ve bu sürenin bitiminde hızlı soğutma gösterge lambası söner, buzdolabı önceki ayar sıcaklıklarına geri döner.

Dondurucu bölmeniz bu konumda derin dondurucu olarak kullanıma uygun değildir. Bu konumda uzun süreli donmuş gıda saklamayınız.

Buzdolabınızı tatil konumuna almadan önce, soğutucu bölmeyi tamamen boşaltınız ve mutlaka 5. Bölümde anlatıldığı şeklide temizleyiniz. Buzdolabınız tatil konumunda iken soğutucu bölme kapısını kapalı tutunuz.



FRIDGE MOD

Buzdolabı taze gıda bölmesini çok kullandığınızda veya yeni alışveriş yapıp buzdolabınızın taze gıda bölümüne yüklediğiniz zamanlarda buzdolabı, taze gıda bölümünün soğutulmaya ihtiyacı olduğunu anlar ve bu bölgeyi hızla soğutmaya başlar. Uygun sıcaklık koşulları sağlandığında ise otomatik olarak tekrar ayarlamış olduğunuz konuma döner.

İKİLİ SOĞUTMA SİSTEMİ :

Buzdolabınızın taze gıda bölümü ve dondurucu gıda bölümünün soğutulması için iki ayrı soğutma sistemi kullanılmıştır. Bu sayede taze gıda bölümü ve dondurucu gıda bölümü havaları birbirine karışmaz. Kullanılan bu iki ayrı soğutma sistemi sayesinde soğutma hızı diğer buzdolaplarına göre çok daha hızlıdır. Bölme kokuları birbirine karışmaz. Ayrıca otomatik defrost işlemleri de bağımsız olduğundan ilave enerji tasarrufu sağlanmaktadır.

MULTİ HİJYEN: 3 ANA KORUMA SİSTEMİNDEN OLUŞUR

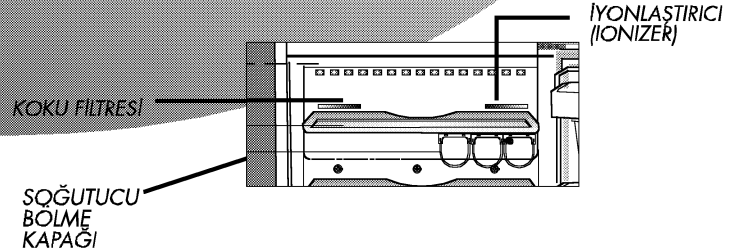
Hijyen : Soğutucu bölme hava kanalının içinde bulunan koku filtresi, buzdolabı içindeki havanın temizlenmesine yardımcı olur. Filtre, üzerindeki kaplama sayesinde kötü koku oluşumunu azaltır.

Silver : Buzdolabı iç yüzeyleri ve sebzelikler gümüş iyon katkı malzemesi ile antibakteriyel hale getirilmiştir. Böylece iç gövde ve sebzelik üzerindeki bakterilerin üremeleri ve çoğalmaları engellenir.

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

!!!

Koku filtresi ve ionizer soğutucu bölme kapağı içindedir.

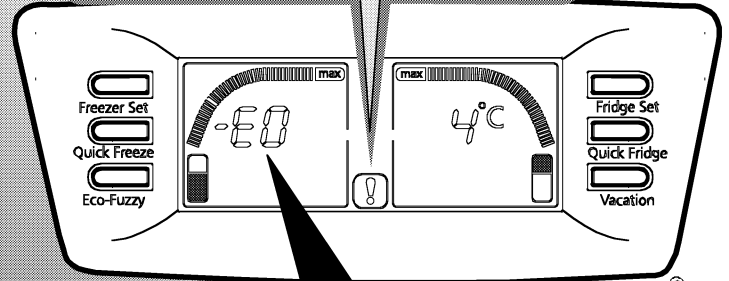


Özel ekonomi fonksiyonu:

Özel Ekonomi Butonuna basıldığında eğer buzdolabının dondurucu bölme sıcaklık ayarını -20, -22 veya -24'e ayarlandıysanız ve buzdolabı uzun bir süre kullanılmazsa (kapıları açılmaz veya ayar değerleri değiştirilmezse) elektronik kontrol sistemi buzdolabını daha ekonomik çalıştırarak enerji tasarrufu sağlar. Dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri, ayarladığınız değerlerden daha sıcak değerleri gösterir. Dondurucu bölme kapısı açıldığında veya buzdolabı ayar değerleri değiştirildiğinde **"Eco Fuzzy Butonu (Özel Ekonomi fonksiyonu)"** yazısı silinir ve buzdolabınız önceki ayar değerlerine geri döner.

Yüksek sıcaklık uyarısı:

Buzdolabı içerisindeki sıcaklıklar besinler için bozulma tehlikesi oluşturacak değerlere yükseldiğinde gösterge panelindeki **"Yüksek sıcaklık uyarısı"** ışığı yanar. Bu durumda buzdolabınızın kapısı mümkün olduğunca az açılıp kapatılmalı ve buzdolabı içerisine sıcak besinler konulmamalıdır. **Bu uyarı 24 saatten fazla sürerse Yetkili Servis'e başvurunuz.**



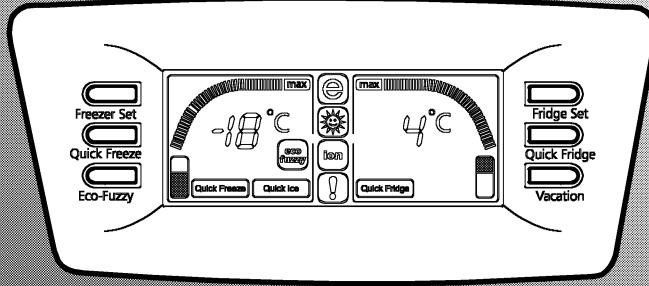
Ünlem ikonu yandığında ve/veya göstergede E0, E1, E3, E4, E8, E9 gibi bir mesaj beliriyorsa Yetkili Servis'e başvurunuz





Kapı açık uyarısı:

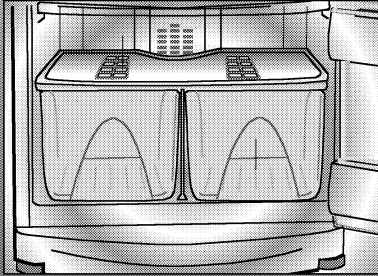
Buzdolabınızın kapısı herhangi bir sebeple bir dakikadan fazla açık kalır ise buzdolabınız sizi sesli olarak uyarır. Kapı kapatıldığında ya da tatil konumu butonuna 1 sn basılıp bırakıldığında sesli uyarı kesilir.



Aksesuarların kullanılması

Mavi Işık

Mavi ışık ile aydınlatılan sebzeliklerde saklanan gıdalar, mavi ışığın dalga boyu etkisi ile fotosentez yapmaya devam ederek, tazeliklerini korumakta ve vitamin değerlerini arttırmaktadırlar.



Sıfır derece bölmesi

Bu bölme donmuş yiyeceklerinizin (Et, balık, tavuk vb...) yavaş yavaş çözülmesini istediğiniz durumlarda, ya da kısa sürede kullanmak düşüncesi ile, dondurmak istemediğiniz yiyeceklerinizin, daha sağlıklı ortamda saklanması amacıyla kullanımınıza sunulmuş bir bölmedir. Sıfır derece bölmesi soğutucu bölmenin en soğuk yeri olduğundan bu bölmeye donmasını istemediğiniz kahvaltılık gibi gıdaları koymayınız.

Nem filtreleri

Sebzelik örtüsünün üzerine monte edilmiş halde kullanılırlar.

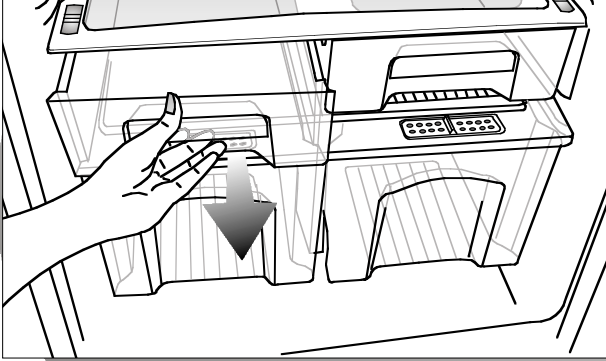
Filtreler, gıdalarınızın kurumamasını ve daha uzun süre taze kalmasını sağlamak için nem oranını yüksek seviyede tuturlar.

Uyarı!

*** Nem filtrelerini yıkamayınız.**

*** Nem filtreleri servis edilebilir parçalardır.**

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler



Klape Kullanımı

Öne doğru çekildiğinde sebzelik olarak arkaya doğru itildiğinde ise 0°C olarak kullanabilirsiniz.

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

Buzmatik'in kullanılması

- Buzmatik su aktarma deposu doldurulmak üzere yerinden çıkarıldığında su doldurduktan iki dakika sonra yerine takılmalıdır. Kartuş yerine oturduğunda sistemin ağız açılıp buzmatik hazneleri otomatik olarak su ile dolacaktır. Yaklaşık iki (2) saat sonunda buzların hazırdır. Buz almak için buzmatigi yerinden çıkartmayınız.
- Üzerindeki düğmeleri 90° sağa çeviriniz. Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz bankasına dökülecektir.
- Daha sonra buz bankasını çıkartıp buzları servis yapabilirsiniz.
- Dilerseniz buzları buz bankasında bekletebilirsiniz.

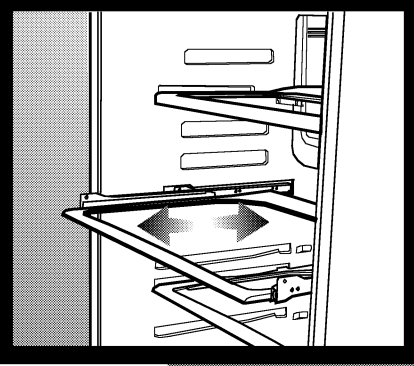
Su Aktarma Deposu Hakkında !!!

- Su Aktarma Deposu doldurulduktan sonra yerine takılıp "tık" sesi duyulana kadar ileri doğru itilmelidir. Deponun içinde buz varsa bir süre erimesi beklenmelidir. (Ayrıntılı bilgi için ürünün buzluk kısmındaki etiketi okuyunuz.)
- Su Aktarma Deposunun ucundaki elastik parça söküldüğünde, su akıtma deliği aşağı yönde olacak şekilde yerine takılmalıdır. Elastik parçanın yerine takıldığından emin olmak için, su deposu üzerindeki çıkıntı ile elastik parçadaki yarık birbirine oturtulmalıdır. Aksi halde buzluklara su akmayacaktır.

Buz bankası sadece buz biriktirmek içindir. İçine su koymayınız. Aksi takdirde kırılır.

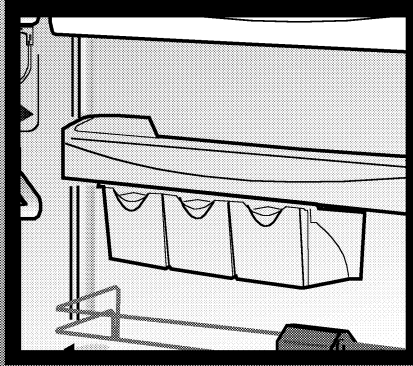
Kayar Gövde Rafı

Kayar Gövde Rafı raylı sistemi sayesinde ileri - geri çekilebilmektedir. Bu sayede rafın arkasına koyduğunuz besinlerinize kolaylıkla ulaşabilirsiniz.



Kayar Saklama Kabı

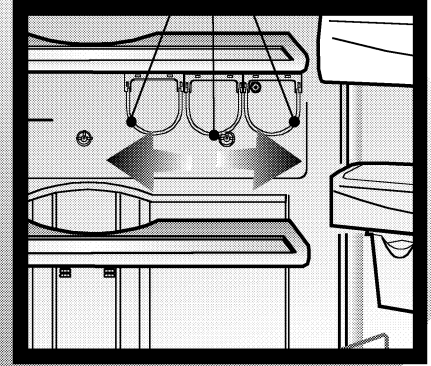
Bu aksesuar kapı raflarınızın kullanım hacmini arttırmak için tasarlanmıştır. Sağa ve sola hareket etme zeliėiyle bir alttaki şişe rafına koyduğunuz yüksek şişe, kavanoz veya kutuları rahatlıkla yerleştirebilmenizi sağlar.



Ayarlı şişe Tutucu

Ayarlı şişe tutucuları sağa sola kaydırarak ve isterseniz i içe geçirerek yer daralması yaşamadan kullanabilirsiniz.

YATAY TELLER



Ayarlı şişe Tutucuların Montajı

Tutucuları düzgün kullanmanız için aşağıdaki sıraya göre kanallara monte etmeniz gerekir.

- Sol tarafta kalacak řiřelik, raydaki n kanala.
- Orta tarafta kalacak řiřelik, raydaki orta kanala.
- Arka tarafta kalacak řiřelik, raydaki arka kanala monte edilmelidir.

Montaj sonrasında yatay tellerin konumuna dikkat ediniz.





Besinlerin buzdolabında saklanması

Besinler buzdolabına sarılarak ya da üzerleri örtülerek konulmalıdır.

Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.

Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli ve taze olmalıdır.

Dondurulacak gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.

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

(Bkz. Bölüm 4)

Paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır. (Bkz. Bölüm 4)

Dondurulacak gıda maddeleri önce hızlı dondurma bölmesine konmalıdır. Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözölmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.

Buzdolabınızın bir günde ve bir defada dondurabileceği yiyeceklerin ağırlığı 10 kg. dır.

Buzdolabınızın dondurucu bölme kapı raflarını, besinlerinizi dondurmak için değil, sadece dondurulmuş besinlerinizi saklamak için kullanınız.



Depolama süreleri için 4. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürele uyulmalıdır.

Dondurulmuş gıdalar çözöldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

- 1.** Buzdolabınızın kapağını uzun süre açık tutmayınız.
- 2.** Dondurucu bölmede uzun süreli saklanacak besin yoksa, buzdolabınızı ekonomi konumunda çalıştırınız.
- 3.** Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.
- 4.** Buzdolabınızı içerdeki hava akımını önleyecek şekilde fazla doldurmayınız.
- 5.** Buzdolabınızı direk güneş ışığı alabilecek şekilde veya fırın, bulaşık makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
- 6.** Yiyeceklerinizi kapalı kaplarda koymaya dikkat ediniz.



Ampulle değiştiril

Buzdolabınızda için kullanılan değiştirileceği za
Yetkili Servis



4. Bölüm: "T" Grubu buzdolapları için derin dondurucu bilgileri



**Gıda maddelerinin
tazelikliğini (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 öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
- Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.



**Ambalajlama
için gerekli malzemeler:**

- Soğuşa dayanıklı izolebant
- Kendinden yapışkanlı etiket
- Lastik halkalar
- Kalem



• Dondurulacak gıda maddeleri önce hızlı dondurma bölmesine konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözümlerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.)

• Paketlemede kullanılan malzemeler soğuşa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, paketleme malzemesi kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli olmalıdır.

- Buzdolabınızın dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.
- Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.
- Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Tablo 1

Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

Et, kümes hayvanları, hamur işleri ve şekli düzensiz olan yiyecekler.	Plastik folyo	Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz şekilde.
	Alüminyum folyo	"Ekstra kuvvetli"
Sebze, meyve (şekerli veya şekeriz), kek ve pastalar, kuşbaşı et.	Plastik torba	Min. 0.05 mm. kalınlıkta
Şekerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmeladı, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler.	Kapalı kaplar	Alüminyum kap. parşömen kabı, soğuğa dayanıklı plastik ve cam kaplar.



Ambalajlama (paketlenme)

- Ambalaj malzemeleri (plastik veya alüminyum folyo) gıda maddelerini içerde hava kalmayacak şekilde iyice kapamalıdır.
- Kapaksız kapların ağzı çift kat folyo ile sarılarak etrafına lastik geçirilmelidir.
- Sıvı ve macun halindeki yiyecekler donma

esnasında 1/10
genleştiklerinden hiçbir
zaman kabın ağzına kadar
doldurulmamalıdır.

- ☛ Dondurulacak gıda maddeleri önce soğutucu bölümünde 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 ayarı)
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 şörekler	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		ısıtmadan 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

	Etler	Hazırlanışı	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
	Kuşbaşı	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
	Şnitzel, Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	6-10	1-2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde doğrayınız.	6-10	2-3

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

Hazırlanışı: Ailenin ihtiyacına göre porsiyonlar halinde hazırlanmalıdır.

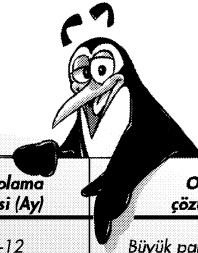
Paketler 10-11 cm'den daha az olursa yerleştirme kolay olur ve gıdalar daha iyi donar. Kemiklerin torbaları yırtmamasına dikkat edilmelidir, aksi takdirde et kurur ve tadını kaybeder.

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	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Sığır eti	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	8-12	1-2
	Rulo biftek	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	8-12	
	Kuşbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	8-12	2-3
	Haşlama et	—	8-12	1-2
Domuz eti	Rosto	—	6-8 (yağsız)	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Şnitzel, pizola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	3-6 (yağlı)	Yaklaşık 1 saat
	Rulo biftek	Parçalar halinde kesiniz.	3-6	2-3
	Kuşbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	3-6	2-3
Sakatlat (Parça)		—	1-3	(Büyüklüğüne göre) 1-2
Kıyma		Baharatlamadan, yassı paketler halinde koyunuz.	1-3	2-3
Kemik		Testere ile kesiniz.	6-8	Donmuş halde kullanınız.
Sucuk, salam (Haşlama ve kızartmalık)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Sucuk, salam (soğuk yemek için)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Jambon		Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	2-3	Çözülene kadar.
Bacon, ham			2-4	Çözülene kadar.

Hazırlanışı:

Dondurulmuş et
çözüldüğünde
aynen taze et gibi
pişirilmelidir.

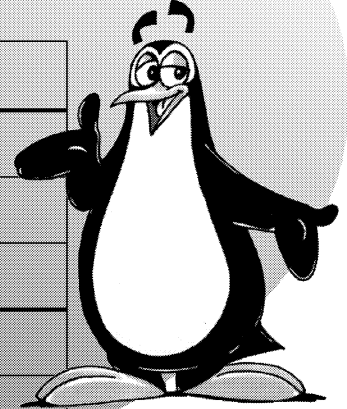
Dinlendirme:

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

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

Tablo 5

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

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

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

Hazırlanışı:

Buğulama ve kızartmalı balıklar temizlendikten sonra iyice yıkanmalıdır.
1 kg.'dan büyük olan balıklar parçalara ayrılmalıdır. Donmaya hazır balıklar folyo üzerinde 1-2 saat paketlenmeden dondurulur, daha sonra balıkların üzerinde buz tabakası oluşana kadar baş aşağı buzlu su içine daldırılır (yağlı balıklarda su içine 5 gr. limon asidi damlatılmalıdır) ve derhal paketlenir.

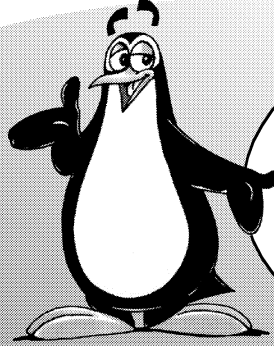
Paketleme:

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

Depolama

süresi: Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dışına çıkmamalıdır. Yağlı balıkların depolanma süreleri yağsız balıklara nazaran daha azdır.

Sebzeler



Piştirilen ve haşlanan tüm sebzeler derin dondurulabilir. Kendi yetiştirtiğiniz sebzeler, satın alınanlara göre daha iyi depolanırlar.

Daldırma işlemi:

Bu işlemde su kaynar sıcaklıkta olmalıdır. (Lütfen tablodaki daldırma sürelerine dikkat ediniz.) Daha sonra sebzeler musluktan akan soğuk suya tutulmalı ve süzölmeye bırakılmalıdır. Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

Paketleme:

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

Depolama

süresi: Tabloya bakınız.

Dondurmaya

uygun olmayan sebzeler:

- ☛ Kıvrıkcık salata, tere, kırmızı turp, soğan
- ☛ Ham veya çok olgun sebzeler

Hazırlanışı:

Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranıp hafifçe haşlanmalıdır.

Şok haşlama (çok önemlidir)

Sebzelerin rengini, tadını, kokusunu ve C-vitaminini korumaları için bu işlem yapılır. Bunun için 7-8 litre kaynamış su dolu tencere ve süzgeçe ihtiyaç vardır.

Hazırlanan sebzeler (her defada max. 0.5 kg.) süzgeçe konarak üzeri kapatılır ve kaynayan suya (5 lt) daldırılır. Bir dakika sonra soğuyan su tekrar kaynatılmalıdır.

Tablo 8

	Çiğ sebzededen istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Kah, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayşe kadın,	Etili, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Sırik fasulye					
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri çıkardıktan sonra yıkayarak şok haşlama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra şok haşlama 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.	Bu işlem yapılmaz.	6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat
		Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	4	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir.
Pırasa		Doğradıktan sonra şok haşlama yapılır.	5	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Havuç	Taze	Dilimler halinde kesilir, şok haşlama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanır.	3 - 4	12	Donmuş halde kullanılır.
Biber	Etili, kırmızı sarı, yeşil olabilir.	Sapı kesilir, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır. Şok haşlama yapılır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülmuş kullanılır.
Maydanaz	Sert yapraklı	Dağranarak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.	Bu işlem yapılmaz.	6	Donmuş halde kullanılır.
Mantarlar	Büyük olmayan sağlam mantarlar	Yağda hafifçe pişirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekersiz	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel Lahanası	Yeşil, sert çiçekli	Alışılmış şekilde hazırlanır, şok haşlama yapılır.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Pancar	Yumuşak, sağlam kırmızı	Yıkadıktan sonra suda haşlanır, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulur.		8 - 10	Eritme süresi 3 - 4 s.

Tablo 2

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Kırmızı lahana	Yalnız sağlam olanlar	Alışıldığı şekilde 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.
Kuşkanmaz	Sert, kapalı, beyaz çiçekli	Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir. Taze değilse 1-2 saat soğuk su içinde bekletilir. Daha sonra şok haşlama 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	Alışılmış şekilde hazırlanır. Şok haşlama yapılır.	2	6 - 9	Eritme süresi 2 saat
Çorbaya katılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkadıktan sonra şok haşlanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Domates salçası veya suyu	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkanıp doğradıktan 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 yağda çözmek gerekir. Püre halindeki sebzeler (ıspanak, lahana) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmalıdır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalı ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.



Önemli!

Donmuş sebzelerin pişme 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 şok haşlama yapılmalı veya sterilize edilmelidir. Dondurulmuş meyveler daha sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkısı olarak kullanılabilir. Meyveleri kullanacağınız yere göre şekerleyerek veya şekerlessiz olarak dondurabilirsiniz. Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

Eriyiğin şeker oranı	1 litre suda şeker miktarı	Şeker eridikten sonra şerbetin ağırlığı
% 35	540 gr.	1.3 L.
% 40	670 gr.	1.4 L.
% 45	820 gr.	1.5 L.

Şeker eriyiği:

Şeker eriyiklerinin (şerbetlerin) yüzde oranlarına göre yapılışı: Pasta yapımında kullanılacak üzüm cinsinden olan meyveler açık şekilde 1-2 saat dondurulduktan sonra paketlenmelidir.

Paketleme:

Şerbetlenmeyen meyveler plastik torbada, şerbetlenen meyveler ise plastik kapta paketlenmelidir.

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

Ham olarak yemek için:

Şerbetli veya şerbetsiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaşça çözölmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözölererek normal şekilde kullanılır.

Turta için:

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözölmelidir. Ancak çözöldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır.

Kek, pasta için: Meyveler şekerlessiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözölmeli, çözöldükten sonrapasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serpidikten sonra pişirilmelidir.

İçecekler için:

Meyveler şekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

Tablo 10

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şeker eriyiği	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	Şok haşlama yapıłana kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. şok haşlamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için şekersiz.	8 - 10	5 - 7
Elma marmelatı	Sert sulu elmalar	Normal şekilde hazırlanır, isteğe göre şekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. şeker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarılıkta, olgun, sağlam meyveler.	Normal şekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak şeker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 dak. şerbet içinde şok haşlanır.	% 45	4 - 6	4 - 6
Armut	Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.	2-3 dak. şok haşlama yapılır. %35 (çok olgun meyvelerde 1 dak.) şok haşlanana kadar sirkeli su içinde bekletilir.	% 35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah olgun, taze	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır. Şekerli veya şekersiz olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. şeker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır.	500 gr. çilek için 100 gr. şeker. Turtalar için şekersiz.	8 - 12	2 - 7
Ahududu, Yaban mersini	Tam olmuş, aynı renkte olanlar	Dikkatlice yıkanıp kurulanır.	500 gr. ahududu için 100 gr. şeker	10 - 12	3 - 7
Frenk üzümü	Sağlam, olgun yarılanmamış	Yıkanarak sapları ayıklanır.	500 gr. için 100 gr. şeker.	8 - 12	3 - 7
Vişne	Olgun, yarılanmamış	Yıkanarak sapları ayıklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tatlı kiraz	aynı renkte olanlar		% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
Şeftali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmuş.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak şok haşlanır veya şekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Pişmiş, komposto marmelat, ayva suyu	% 40	11 - 12	5 - 10
Meyve jölesi	Taze tam olgunlaşmamış meyveler	Normal şekilde hazırlanır.	İsteğe göre şekerli veya şekersiz.	6	2 - 5
Frenk üzümü	Fazla olmuş veya olgunlaşmamış	Ham olarak şekerli veya şekersiz olarak	500 gr. için 100 gr. şeker. Pasta için şekersiz hazırlanır.	8 - 12	3 - 7
Mürdüm eriği	Aynı şekilde olgunlaşmış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkartılarak normal şekilde hazırlanır.	% 35 Pasta için şekersiz hazırlanır.	10 - 12	Donmuş halde kullanılır 5 - 10

Süt mamulleri, yumurta



Tablo 11

Süt ve yağ mamulleri (ekşi kaymak, krema, kaymak ve mayonez) dondurulmaya uygun değildir.

Yumurta: Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. (Aksi takdirde kırılır. Bu yüzden sarısı ve beyazı ayrı ayrı veya iyice karıştırılmış olarak

dondurulmalıdır. Yumurta sarısı ve karışımına fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya şeker atılmalıdır.)

Paketleme: Yumurtanın içi plastik kaplarda veya buzlukta dondurulduktan sonra paketler halinde saklanmalıdır.

	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Açıklama
Süt		2 - 3	Sadece homojen edilmiş olanlar
Krema (tatlı) % 40	Çırpılmış veya çırpılmamış	1 - 2	Küçük kaplara konmalıdır.
Krema (ekşi)	Dondurulması uygun değildir. İrmiklenir.		
Peynir (Beyaz peynir dışında)	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 beyazı	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10 - 12	30 gr.'ı 1 yumurta beyazına eşittir.
Yumurta karışımı (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

Piştirilmemiş turta, pasta, kek, hamurların dondurulmaları uygundur. Tüm hamur işleriyle yapılan pastaların taze olarak dondurulması gerekir. (Hatta hafif sıcak iken)

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

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

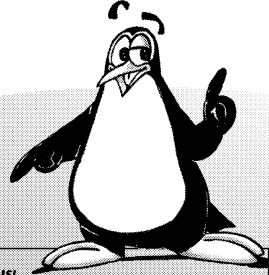
	Depolama süresi (Ay)	Çözölme süresi (saat)		
		Oda sıcaklığında	Buzdolabında +2, +4°C	Fırında
Bisküvi	3 - 6	1 - 1.5		190 - 200°C 5 - 8 dak.
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225°C 4 - 5 dak.
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı kek	3	2 - 4	Kısmen çözölmüş	100°C, 50 - 60 dak. 200°C, 5 - 10 dak
Börek	1 - 3			200°C, 225°C 5 - 10 dak.
Turta	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: Piştirilmiş pastalar alüminyum folyoyla paketlenmemelidir. Tabloda verilen süre içinde çözölmeye bırakılır. Keklerin plastik kaplara konması daha uygundur. Pasta hamurlarını plastik folyo içinde muhafaza etmek daha uygundur. Alüminyum folyo kullanıldığında hamuru ayırmak güç olur.

Çözölmesi: Çözölen pastalar (kekler) 5-10 dakika 150-200°C sıcaklıkta alüminyum folyo içinde piştirildiği takdirde oda sıcaklığında çözölenlere göre daha taze olurlar, aromalarını korurlar. Turtalar ve kremlar özellikle oda sıcaklığında çözölmelidir.

Pişmiş yemekler

Tablo 13



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

	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Açıklama (Saat)
Hamur tatlısı	Ham veya az pişirilmiş olarak folyolara sarılır.	2 - 3	1 - 2 saat bekletilir.
Et suyu	Suyu kaynatılarak konsantre edilir, bir kapta dondurulur ve paketlenir.	3 - 4	Donmuş olarak ısıtılır.
Güveç	Sert etli olmamalıdır.	2 - 3	5-10 saat bekletilir veya donmuş olarak ısıtılır.
Patates yemekleri	Kabuklu-soyulmuş. (Haşlanmış tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir.) Patates köfteleri hafif pişirilerek dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ısıtılır.
Patates kızartması	İstenilen şekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağı süzülerek açık şekilde dondurulduktan sonra paketlenir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba	Çorba içine katılan katkıları ayrı olarak paketlenmelidir.	3 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar	Jelatinli, nisastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olanlar uygun değildir. İrmikli, pirinçli tatlılar dondurulmaya daha uygundur.	1 - 2	1 - 2 saat bekletilir.

Örneğin; anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarımsak, paprika, mercanköşk, karabiber, kırmızıbiber, hardal, kekik otu, vanilya ve soğan. Bu yüzden dondurulacak olan

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

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

Paketleme: Sıvı şekilde olan yemekler plastik kablarda diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada paketlenmelidir.

5. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi



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



- Temizlik yapmadan önce, fişi 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 sıktıktan sonra kullanınız. Kesinlikle çizici ve aşındırıcı (tiner, çamaşır suyu, toz deterjan gibi) malzemeler kullanmayınız.
- Kapı contasının temizliğinde sadece ılık su kullanınız.
- Buzdolabınızın kapısına yapıştırılmış olan tanıtım etiketi sökülebilir özelliktedir (Sökülebilirlik süresi 1 yıldır). Bu etiketi sökmek için bir köşesinden kaldırılıp karşı yöne doğru yavaşça çekiniz. Etiketle yırtılmalar oluyorsa kalan parçacıkları kazımayınız, ıslak bir sünger yardımı ile kalan izleri nemlendirerek çıkarınız.
- Yılda bir kere fırça veya elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.

6. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekkenler

**Servis çağırmadan önce
aşağıdaki kontrolleri yapınız;**



1. Fiş prize doğru takılmış mı?



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



**3. Sıcaklık ayarları doğru
yapılmış mı?**



7. 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 tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi 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

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcıya 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 GARANTİ

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 servislerden 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 sure 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.



Y. Servis Kodu/Adı :

Kaşe / İmza

Ek garanti başvuru formu

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 :

Yatırılan Tutar :

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

BEKO buzdolabının, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı 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 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 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.

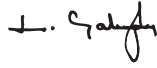
Ancak;

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

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

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

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No:

Tip : BK 9551 NF

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Unvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 852 no'lu ve 05.04.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. **Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.**