BK 3234 A

Derin D

Kullanma

BEKO

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

EEE Yönetmeligine Uygundur

UYARI!

Tümüyle çevre dostu bir soğutucu gaz olan R600a (yalnızca
yanıcıdır) ile çalışan soğutucu cihazınızın normal bir şekilde
aşağıdaki kuralları uygulamalısınız:

- Cihazın etrafındaki serbest hava sirkülasyonunu engelleme
- **Buz çözmeyi** hızlandırmak için üreticinin önerdiklerinin dışın
  kullanmayın.
- Soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.
- Gıda saklama bölmesi içinde üreticinin önermiş olabilece
  herhangi bir elektrikli cihaz kullanmayın.

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde, Arçelik'in 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

İÇİNDEKİLER

2. Bölüm:
Genel görünüş ve Teknik özellikler

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

5. Bölüm:
Derin dondurucunuzun temizlik, bakım ve nakliyesi

6. Bölüm:
Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

1. D
Dond
kull
yapı
işlen
güve

Derin Dondurucunuz 220-240 Volt'a göre ayarlıdır.

Yerleştirme için rutubetsiz ve hava dolaşımı engellenmemiş bir yer seçiniz.

Derin dondurucunuz ocak, fırın, kalorifer peteği ve soba gibi ısı kaynaklarından etkilenmeyecek uzaklıkta olmalı ve doğrudan güneş ışığı altında tutulmamalıdır.

Çocukların ürünün içine girmesine ve çevresinde oynamasına izin vermeyiniz.

İlk kullanım öncesi ürününüzün içini temizleyiniz.

v
buz
yüze
için
T

Derin dondurucunuzda kapak kilidi var ise, derin dondurucunuzu kilitli tutun ve anahtarları çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde muhafaza edin. Kullanım ömrü dolduğunda derin dondurucunuzu atmadan önce kapak kilidini etkisiz hale getirin. Çocukların derin dondurucunun içinde kilitli kalmaması için son derece önemlidir. Derin dondurucunun içinde kilitli kalmak hayati tehlike arzedebilir.

Ürünün üretim ve
esnasında kulla
parçaları (ön v
bulunmaktad
çalıştırmadan ö

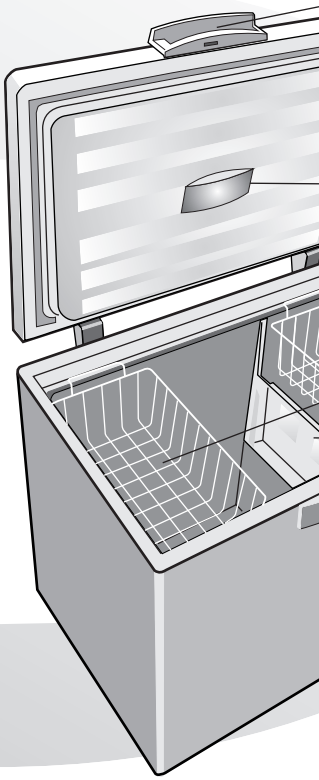
Herhangi bir temizlik ve bakım öncesi veya arıza durumunda fişi prizden çekiniz.

Ürününüzün kapağını sık açıp kapatmayınız, aşırı doldurmayınız.

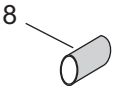
Ürününüzün fişini
mutlaka topraklı bir prize
Topraklama tesisatını ehliyetli bi
yaptırınız. Topraklama yapılmad
durumunda, ortaya çıkabilece
zararından firm
sorumlu değildi

2. Bölüm:
Derin dondurucunun genel görünüşü

Dikkat! *Aşağıdaki gösterim aksesuarları*
Satın almış olduğunuz ürün ile birebir ben



1. *Üst kapak*
2. *Kapak sapi*
3. *Aydınlatma*
4. *Saklama sepeti*
5. *Separatör*
6. *Kilit*
7. *Kontrol panosu*
8. *Plastik takviyeler*



Marka	BEKO
Model	BK 3234 A+++ CF
Mamul Kategorisi	Ev tipi yatay/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A+++
Çevre Koruma Sembolü	
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	124 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	-
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	230
Yıldız Sınıfı	****
Soğutma Sistemi	-
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	67 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	15
İklim Sınıfı	SN-T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	38

Toplam Brüt Hacim (lt)	232
Toplam Net Hacim (lt)	230
Yükseklik (cm)	86
Genişlik (cm)	110,1
Derinlik (cm)	72,5
Ağırlık (kg)	45
Elektrik Girişi (V/Hz)	220-240/50
Toplam Güç (W)	100

**Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulu*
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan
ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartların

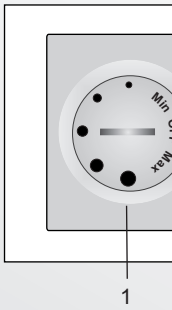
3. Bölüm:
Derin Dondurucunuzun montajı

☛ *Üst kapak ile gövde arasına konulan plastik nakliye takviyelerini çıkarın*
Dikkat! *Derin dondurucudan iyi bir verim almak için arka bölgede hava*
şarttır.
☛ *Derin dondurucunuzu arkaya doğru itiniz ve yerleştiriniz.*
☛ *Derin dondurucunuzun yan ve arka tarafında en az 5'er cm boşluk bır*
☛ *Montajı tamamladıktan sonra, ürününüzü hareket ettirmeden en az 2 sa*
Daha sonra fişi prize takınız.
Dikkat! *İlk çalıştırmada ve özellikle ürünün içi boş iken vakumdan dolay*
biraz zor açılabilir.

4. Bö
Derin
kullan

Kontrol panosu

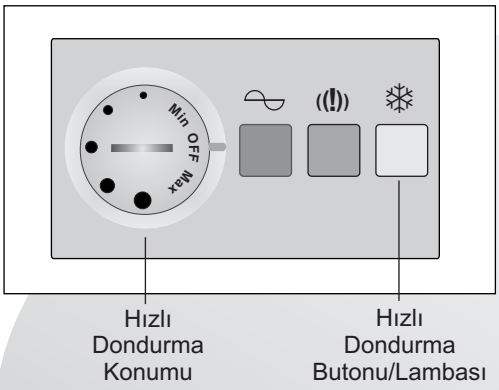
Kontrol panosu üzerinde bulunan yeşil renkli lamba elektriğin dondurucuya ulaştığını gösterir. Kırmızı renkli lamba ise iç ortamın istenilen sıcaklığa ulaşıp ulaşmadığını gösterir. Dondurucuya yerleştirdiğiniz gıdaların donma ve saklanma derecesine ulaşmaları halinde kırmızı uyarı lambası sönecektir.
Üst kapak uzun süre açık kaldığında veya yeni, taze gıdalar yerleştirildiğinde kırmızı uyarı lambası tekrar yanacaktır.



Termostat ayarının yapılması

Termostatı Min' den (az soguk) Max'a kadar (en soğuk) ayarlayabilirsiniz. "Hızlı Dondur dondurma butonuna basınız.

Diğer kademeleri ortam sıcaklığına bağlı olarak ayarlayabilirsiniz.
- ☛ *Derin Dondurucunuzun kullanıldığı yer, ortam sıcaklığı ve üst kapağın açılma sıklığı iç sıcaklı*
- ☛ *Ortam sıcaklığı çok yüksek ise, termostat ayar düğmesini daha yüksek konumlara getirini*
- ☛ *Ortam sıcaklığı düşük ise termostat ayar düğmesini daha düşük konumlara getiriniz. (1 - 3*



Hızlı dondurma

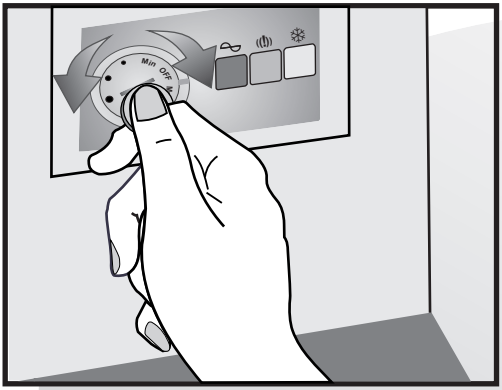
☛ *Taze gıdaları derin dondurucunuza koymadan en az*
ayarı hızlı dondurma konumuna getiriniz ve derin dondurucunuzu
24 saat boyunca üst kapağı açmayınız.

☛ *Eğer derin dondurucunun tamamını taze gıdalar ile d*
süreyi 48 saate çıkarınız. Hızlı dondurma yapmak için ***'H***
Butonuna basınız. ***'Hızlı Dondurma Lambası'*** *yanacakt*
dondurucunuz ***'Hızlı dondurma'*** *konumuna geçecektir.*

Derin dondurucunuzu ***'Hızlı dondurma'*** *konumundan çı*

Hızlı Dondurma Butonuna basınız . Hızlı dondurma la
sönecektir.

Derin Dondurucunun kullanılması



Dikkat!
Derin Dondurucuyu kısa bir süre için kullanmayacak veya boş bırakacaksanız enerji tasarrufu yapmak için fişini prizden çekmeyiniz. Aksi halde dondurucuyu yeniden soğutmak için daha fazla enerji harcanacaktır.

1. *Derin Dondurucunuzun fişini topraklı bir prize takınız. Kontrol panosundaki yeşil renkli şebeke uyarı lambası ve kırmızı renkli sıcaklık uyarı lambası yanacaktır.*
2. *Termostat düğmesini istediğiniz konuma ayarlayınız.*
3. *Derin Dondurucunun içindeki sıcaklık yeterli seviyeye geldiğinde kırmızı renkli lamba sönecektir.*
4. *Lamba söndüğünde gıdaları dondurucuya yerleştirebilirsiniz.*
5. *Derin Dondurucunuzun üst kapağı uzun süre açık kaldığında, yeni veya taze gıdalar yerleştirildiğinde kırmızı renkli lamba tekrar yanacaktır.*

Dikkat! *Uzun süreli elektrik kesilmelerinde ısı kaybına neden olmamak için üst kapağı açmayınız.*

Gıdaların paketlenmesi

☛ Gıdaları, Derin Dondurucunuza yerleştirmeden önce, sızmaya sebep vermeyecek şekilde sıkıca paketleyiniz. Aksi durumda gıdalar lezzetlerini kaybeder ve kururlar.

☛ Gıdaları alüminyum folyo, polietilen torba, plâstik kap vs. gibi uygun paketleme malzemeleri ile paketleyiniz.

☛ Paketlemede kullanılacak malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olmalı ve hava geçirmemelidir. Dört köşe kaplar istiflemeye elverişlidir ve yer tasarrufu sağlar. Kalın polietilen torbalar ve dayanıklı alüminyum folyolar biçimsiz gıdaların paketlenmesi için kullanışlıdır. Hava geçirmez kapaklı plastik kaplar ve döndürülerek açılabilen kapaklı, düz boyunlu cam kavanozlar da kullanıma uygundur.

☛ Sosları, et suyunu, yumurta sarısı ve beyazını saklamak istiyorsanız, bu malzemeleri polietilen torbalara koyduktan sonra, içine buz küpleri boşaltmalısınız.

☛ Gıdaları günlük veya öğünlük ihtiyacınıza göre porsiyonlara ayırarak paketleyiniz.

☛ Her pakete mutlaka etiket koyunuz.

☛ Daha iyi ve daha hızlı bir dondurma için gıdaları küçük porsiyonlar halinde paketleyiniz.

Paketlerin içind

☛ Katı gıdaları alüm sardıktan sonra, bant oluşan havayı mümk

☛ Polietilen torbaları ise cepleri hafifçe sıkı boşaltınız.

Sıvı torbaların

Sıvıları veya sıvı içer genleşmeyi gözönür üst kısmında, yaklaş bırakınız.

Paketlerin ban

Polietilen torbalar için esnek bantlar kullan kapların veya gevşek için özel dondurucu

Paketlerin etik

Polietilen torbalar için için özel çubuklu dor Etiket üzerini yazmak kalem kullanmayınız için keçeli ve benzer Etiketlerin herbirinin olduğunu, miktarını ve tarihi yazınız.

Gıdaların yerleştirilmesi

☛ Gıdaları gruplara ayırınız. Daha sonra kullanacağınız gıdaları alt kısma, önce kullanacaklarınızı ise üst kısma yerleştiriniz.
☛ Dondurulacak gıdaları iç duvarlara yakın, dondurulmuş olanları ise orta bölgeye yerleştiriniz.
☛ Taze gıdaları, daha önceden dondurulmuş gıdalar ile temas ettirmeyiniz.

Paketli dondurulmuş gıda sa
edilmesi gerekenler ve sakl
☛ Gıdaları satın alırken kaliteli ve taz
☛ Satın alacağınız gıdanın ambalajın
☛ Dondurulmuş gıdaları alışverişinizi
sıcaklık derecelerini korumak için amb
Derin Dondurucuya yerleştiriniz.
☛ Paketli dondurulmuş gıdaların sıca
sayılabilecek bir artış olduğunda, (örneğ
veya kapak uzun süre açık kalmışsa)
süresini kısa tutunuz.
☛ Dondurulmuş gıda paketlerinin üze
uyunuz. Herhangi bir süre belirtilmemiş i

2-3 ay saklanabilecek gıdal
karides, balık ve salam.
4-6 ay saklanabilecek gıdal
peynir.
6-8 ay saklanabilecek gıdal
10-12 ay saklanabilecek gı
sığır eti, çilek.

☛ Sıcak gıdaları Derin Dondurucuya
sıcaklığında bekletiniz ve buzdolabın
☛ Taze gıdaları Derin Dondurucuya ge
☛ Buzu yeni çözülmüş veya kısmen e
dondurmayınız ve 24 saat içinde tüke
☛ Depolama süreleri için Kullanma Kıla
değerlere mutlaka uyunuz.

Pişmiş gıdaların dondurulması

☛ Evde hazırladığınız pişmiş veya kızarmış gıdaları derin dondurucuya koyabilirsiniz. Ancak haşlanmış yumurta, patates ve makarna gibi tam dondurulamayan gıdaları Derin Dondurucuya koymayınız. Bunları dondurduğunuz gıdalara sonradan ekleyiniz.

☛ Derin Dondurucuya koyacağınız bazı gıdalar hafifçe pişirilmeli ve uygunsa baharatlanmalıdır.

☛ Pasta ve sütlü tatlılar gibi soğuk yenen gıdaları da pişirdikten sonra yerleştiriniz.

☛ Gıdaları malzemelerini hazırlayıp ayrı ayrı paketledikten sonra pişirmeden de dondurabilirsiniz.

Hazırlanmış malzeme	Saklama süresi	Buzunun çözülme süresi
Güveçler	2 ay	Buzdolabında 10 saat
Yahniler (etsuyu)	2 ay	Buzdolabında 10 saat
Baharatlı etler (kebaplar)	2 ay	Buzdolabında 10 saat
Kızarmış et	4 ay	Buzdolabında 10 saat
Köfteler	1 ay	Buzdolabında 10 saat
Etli börek	1 ay	Buzdolabında 10 saat
Makarnalar	1 ay	Buzdolabında 10 saat
Ekmek	1 ay	Fırında 10-20 dakika
Meyvalı kekler	6 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Kuşbaşı etler	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Hamur işleri	6 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Pişmemiş hamur işleri	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Hamur tatlıları	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Malzemeli kekler	1 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Pastalar	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Sade kekler	6 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Kremalı tatlılar	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Çorbalar	3 ay	Hemen pişirilebilir
Soslar	3 ay	3 - 5 saat
Pişmiş balıklar	2 ay	5 saat
Tuzsuz tereyağı	6 ay	12 saat

Kümes ve Av hayvanlarının dondurulması ve pişirmeye hazırlanması

☛ Kümes hayvanlarını dondurmadan önce iyice temizleyip yıkayınız ve 24 saat süreyle buzdolabında bekletiniz.
☛ Av hayvanlarını, kesiminden 24 saat sonra parçalayınız. Bu süre içerisinde buzdolabında dinlendiriniz.
☛ Hindi gibi içi doldurularak yenilen gıdaları, içini doldurmadan saklayınız.
☛ Hayvanın sakatatlarını etli kısmından ayırınız ve ayrı ayrı paketleyiniz. Çünkü sakatatların saklanma süresi etli kısımlardan daha azdır.
☛ Kanatlı hayvanlar için en iyi paketlemeyi, polietilen torbalar kullanarak yapabilirsiniz.
☛ Saklama süresince torbaların delinmesini engellemek için kemikli kısımları parçalar halinde paketleyiniz.
☛ Kümes ve Av hayvanlarının etlerini Derin Dondurucudan çıkarttıktan sonra tamamen çözülmeden pişirmeyiniz.

Balıkların dondurulması ve pişirilmeye hazırlanması

☛ Balıkları satın aldıktan sonraki ilk 24 saat içinde dondurmalısınız.
☛ Balıkları ancak çok taze ise dondurunuz ve daha önce dondurulmadığından emin olunuz.
☛ Buğulama ve kızartmalık balıkların içini ve pullarını temizleyiniz. Gerekirse baş ve kuyruk kısmını kesiniz. İyice yıkadıktan sonra dondurunuz.
☛ Fileto gibi ince ve uzun parçaları tek tek selefon veya yağlı kağıtlara sarınız.
☛ 1 kg'dan büyük balıkları parçalara ayırınız ve alüminyum folyoya sıkıca sararak paketleyiniz.
☛ Yağlı balıkların saklanma sürelerinin, yağsız balıklara göre daha az olduğunu unutmayınız.
☛ Yengeç, istakoz, karides gibi kabuklu deniz hayvanlarını dondurmadan önce haşlayarak pişiriniz.

Etler

☛ Do
hayva
kalite

☛ Bif
etleri,
tek te
ayırın
alümi
☛ Kıy
küçük

Donı ve p

Etleri,
çıkart
pişire
Dondu
etleri k
süresi
pişirm

Gıda Türü	En Uzun Saklama Süresi	Kg Başına Buzunun Çözülme Süresi
Sığır eti	12 ay	Buzdolabında 24 saat
Kuzu eti	6 - 9 ay	Buzdolabında 24 saat
Dana eti	6 - 9 ay	Buzdolabında 24 saat
Kıyma / Sakatat	8 ay	Buzdolabında 18 saat
Füme et	1 ay	Buzdolabında 18 saat
Sosis / Füme pastırma	1 ay	Buzdolabında 18 saat
Tavuk	12 ay	Buzdolabında 12 saat
Ördek	6 ay	Buzdolabında 24 saat
Hindi	6 - 7 ay	Buzdolabında 24 saat
Kaz	4 - 5 ay	Buzdolabında 20 saat
Tavuk ciğeri	10 ay	Buzdolabında 18 saat
Geyik eti	2 - 3 ay	Buzdolabında 5 - 6 saat
Somon balığı (Beyaz etli balık)	2 - 3 ay	Buzdolabında 5 - 6 saat

Sebzeler ve şok haşlama

☛ Şok haşlama, sebzelerin rengini, tadını, kokusunu ve C-vitaminini korumaları için çok gereklidir.

☛ Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranmalıdır. Hazırladığınız sebzeleri bir süzgece koyunuz üzerini kapatınız. (her seferinde en fazla. 0,5 kg.) ve kaynayan suya (5 lt) daldırınız. Sebzelerin suya daldırılması ile suyun ısısı düşeceğinden kaynama bir süre duracaktır.Sebzeleri, su tekrar kaynayıncaya kadar suyun içinde tutunuz.

☛ Şok haşlama yöntemi ile pişirdiğiniz sebzeleri paketlemeden önce, hızla soğutmaya alınız ve iyice kurumasını sağlayınız.

☛ Sebzeleri Derin Dondurucudan çıkarttıktan sonra buzlarının çözülmesini beklemeden pişirebilirsiniz. Bu durumda sebzeleri normal süresinden (1 / 3) daha az sürede pişirmelisiniz.

☛ Çözülen sebzeleri bekletmeden kullanınız ve kesinlikle tekrar dondurmayınız.

Sebzelerin dondurulması

Pişirilen ve haşlanan hemen hemen b dondurulabilir.

Dondurmaya uygun olmaya

☛ Kıvırcık salata, marul, tere, roka, dere otu, ıspanak, pazı gibi yeşil yə tazeliklerini kaybedecekleri için don

☛ Ham veya çok olgun sebzeler de

☛ Soğan, kırmızı turp, kereviz, dom yüksek oranlarda su içeren sebzeler

Sebze türü	Hazırlanışı	Pembeleşme süresi (dakika)	En uzun sak süresi (Ay
Kuşkonmaz	15 cm'lik 12 dilime ayırıp yıkayınız.	3 - 4	7
Fesleğen	Yapraklarını koparınız. Yıkayınız ve kurutunuz.	–	-
Brokoli	Dış yapraklarını ayıklayınız ve yıkayınız.	2	12
	Dış yapraklarını ayıklayınız limon suyu eklenmiş suya koyunuz.	7	8
Karnıbahar	Parçalara ayırınız. Yarım saat süreyle ılık suda bekletiniz.	–	8
Havuç	Kabuğunu soyup yıkayınız ve kesiniz.	4	8
Fasulye	Kabuğunu soyunuz. Yıkayınız ve kurutunuz.	–	12
Taneli sebzeler	Hazırlayınız ve yıkayınız.	2 - 3	12
Mantarlar	Temizleyip yıkayınız ve kesiniz.	–	8
Biberler	6 dakika pişiriniz, tuzlayınız.	–	12
Bezelye	Kabuğunu soyunuz. Yıkayınız ve kurutunuz.	2	12
Domates	Yıkayınız ve kurutunuz.	–	12
	Temizleyip, yıkayınız ve kurutunuz.	–	12
	Temizleyip, yıkayınız ve kesiniz.	2	12
	Yıkayınız ve 1 cm.'lik dilimlere bölünüz.	2	12

Süt ürünlerinin dondurulması

Süt
Derin Dondurucuda sadece pastörize sütleri dondurabilirsiniz.

Krema
Kremayı kartonların içinde veya şeker ile çırptıktan sonra küçük kaplara koyunuz. Normal (ekşi) krema dondurulursa kesilir.

Peynir
Saklamak istediğiniz peynir sert ise önce rendeleyiniz. Yumuşak ve krem peynirleri kısa süreli saklamalar için orjinal paketleri ile bırakabilirsiniz. Uzun süreli saklama için ayrıca alüminyum folyoya sarınız.
Dilimli peynirlerin arasına yağlı kağıt koyunuz ve alüminyum folyoya sarınız.

Yağ
Tuzsuz yağ dondurmaya daha uygundur. Uzun süreli saklamada alüminyum folyo kullanınız. Orjinal paketinde dondurmayınız. İstiyorsanız plastik kaplarda da saklayabilirsiniz.

Mayonez
Derin Dondurucuda mayonez s
Mayonez kesilir.

Yumurta
Yumurtayı kabukları ile dondu
Yumurta soğuk etkisiyle çatlar
sarısını ve beyazını birbirinde
Ayrı buz kalıplarında saklayın
Yumurtanın sarısına, zamanla
kurumaması için bir tutam tuz
ilave etmelisiniz.

Meyvelerin dondurulması

Bütün meyveleri dondurabilirsiniz. Daha çok vişne, çilek, kiraz gibi küçük taneli meyvelerin dondurulması önerilir. Rengini kolayca kaybeden meyvelere (elma, armut, ayva vb.) dondurulmadan önce şok haşlama yapılmalı veya sterilize edilmelidir.
Meyvelerin dondurulmaya hazırlanması için üç yöntem vardır:

1. Üzerlerine şeker serpilerek;

Meyveleri yıkayıp ayıkladıktan sonra dilimleyiniz ve bir tepsiye yerleştiriniz. Üzerlerine şeker serpiniz. Tepsiyi Derin Dondurucuda bir gece bekletiniz. Meyveler sertleşecektir. Böylece, paketlendiklerinde birbirlerine yapışmamış olurlar. Meyveleri Derin Dondurucudan çıkarttıktan sonra tam olarak çözülmesini beklemeden kullanabilirsiniz.

2. Püre haline getirilerek

Meyveleri çatalla veya mikser ile ezerek püre haline getiriniz. Meyvelerin ezilmiş ve olgun olanlarını püre yapıp dondurursanız, bu meyveleri de değerlendirmiş olursunuz.
Meyveleri Derin Dondurucudan çıkarttıktan hemen sonra buzdolabına koyunuz ve çözülmesini bekleyiniz. Çözülme süresince kapağını açmayınız.

3. Dilimlenip şuruba ya

1/2 litre suya, 100 - 200 gr.
ateşte şeker eriyinceye kadar
hazırlayınız ve soğumaya bı
Hazırladığınız şurubu 500 g
ekleyiniz.
Meyvelerin üzerinde biraz bo
Meyve parçalarının üste çıkm
kullandığınız kabın ağzını yağ
ile kapatınız.
Meyveleri Derin Dondurucuda
sonra buzdolabına koyunuz
bekleyiniz. Çözülme süresinc
koyduğunuz kabın kapağını

Meyve türü	Hazırlanışı	Pembeleşme süresi (dakika)	En uzun sakl süresi (Ay
Kayısı	İkiye bölünüz. Şuruba yatırarak veya şekersiz, bütün olarak dondurunuz.	–	12
Ananas	Kabuğunu soyunuz ve halkalar halinde dilimleyip şuruba yatırınız.	–	8
Kestane	Kesip, hızlı bir şekilde pembeleştiriniz.	4	12
Kiraz, Vişne	Bütün halde dondurabilirsiniz. Sağlam meyvaları seçiniz. Yıkayıp kurutunuz.	–	12
	Çekirdeklerini ve saplarını ayıklamayınız.		6
Çilek	Yıkayıp sapını çıkarınız ve şuruba yatırınız.	–	12
Elma	Şuruba batırıp dondurunuz. Yıkayıp kabuğunu soyunuz ve 4'e bölünüz.	2	8
Kavun, Karpuz	Kabuklarını soyunuz. Çekirdeklerini ayıklayınız ve küp halinde bölünüz.	–	12
	Çok soğuk suda hızlı bir şekilde yıkayıp kurutunuz ve üzerine şeker serpiniz.		12
Armut	Yıkayıp, kabuklarını soyunuz ve 4'e bölünüz. Şuruba yatırınız.	–	6
Erik	Yıkayıp kabuklarını soyunuz. İki eşit parçaya bölünüz. Çekirdeklerini çıkarınız. Şuruba yatırınız.	–	12
Greyfurt	Yıkayıp kurutunuz ve üzerine şeker serpiniz.	–	12
Meyvasuları elma, armut, Portakal, limon vb.	Yıkayıp püre haline getiriniz.	–	10 - 12

5. Bö
Derin d
temizlik
nakliyes

1. Derin dondurucunuzun kapağın açınız ve buz erime işlemi bitene kadar açık tutunuz.
2. Separatörü yerinden çıkarınız.
3. Separatörü derin dondurcunun altına su tahliye tapasının altına gelecek şekilde yerleştiriniz.
4. Su tahliye tapasını çevirerek yerinden çıkarınız.
5. Separatörü su ile doldukça boşaltıp tekrar su tahliye tapasının altına gelecek şekilde yerleştiriniz. Bu işlemi buz erime işlemi bitene kadar tekrar ediniz.
6. Su tahliye tapasını çevirerek yerine takınız.
7. Separatörü yerine takınız.
8. Derin dondurucunuzun kapağını kapatın.
9. Derin dondurucunuzun fişini topraklı prize takınız.
10. Kırmızı lamba sönünceye kadar derin dondurucunuzu boş olarak çalıştırın.Kırmızı lamba söndüğünde yiyeceklerinizi derin dondurucunuza tekrar koyabilirsiniz.

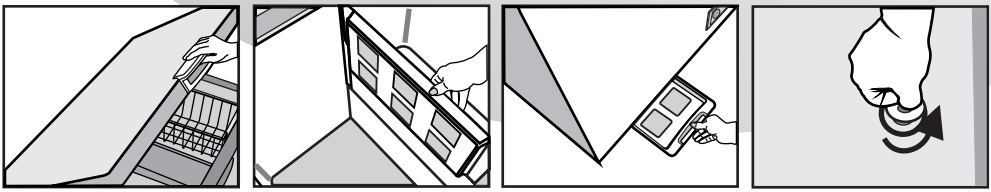
Derin dondurucunuzdan iyi bir verim almak için en az yılda bir kez bakım ve temizliğini yapınız.

Temizlik öncesi derin dondurucunun şebeke kordon fişini prizden çıkartınız.

Buz çözme

Derin Dondurucunuzun
ve gıdaları kapalı pak
buz oluşma hızı çok y
Zamanla iç duvarlard
dondurucunuzun verin
5-6 mm'ye ulaştığında

Buz çözme işlemine b
24 saat önce Derin D
konuma getiriniz.
Daha sonra paketleri
kaybetmemeleri için a
buzdolabınızın dondu
Böylece buz çözme ve
korunacaktır.



1 2 3 4

***Dikkat!** Derin Dondurucunuz zarar görebileceği için kesinlikle elektrikli ısıtıcı, keskin aletler ve benzeri şeyler kullanmayınız.*

☛ *Derin Dondurucunuzun iç duvarlarını karbonat (yemek sodası) eklenmiş ılıtılmış bir süngerle siliniz.*

***Dikkat!** Piyasada satılan temizlik malzemelerini, çizici deterja tuzruhu ve alkol gibi kimyasal maddeleri kesinlikle kullanma*

☛ *Derin Dondurucunuzun iç duvarlarını temizledikten sonra mutlaka kurula*

☛ *İç duvarlarda buzlanma olmaması için iç ve dış tapaları tekrar yerlerine*
☛ *Derin Dondurucunuzun dış yüzeyini yumuşak ve nemli bir bez ile temizle*
☛ *Havalandırma amacıyla üst kapağı bir süre açık tutunuz.*
☛ *Derin Dondurucunuzun şebeke kordonu fişini prize takınız ve 24 saat* ***"Hızlı***
konumunda çalıştırınız.

***Dikkat!** Derin Dondurucunuz çalışırken kapağı açıldığında içe ortam havası alındığından ve ürün kapağı tekrar kapatıldığın havanın hacmi daraldığı için, ürünün içerisinde vakum oluşur. süre içerisinde tekrar açmaya çalıştığınızda zorlukla karşılaşılaca olan bu durum, 10 dakika süre beklendikten sonra ortadan k*

Kapak contasının ürün içerisindeki soğukluğu iyi muhafaza ed gerekli olan ve içinin doluluk oranına bağlı olarak değişen su sü kapı saplarının zorlanmaması gerekir.

Tatillerde yapılması gerekenler

Kısa bir süre için tatile gidecekseniz;

☛ *Derin Dondurucunuzu çalışır durumda bırakınız.*

Uzun süreli bir tatile gidecekseniz;

☛ *Derin Dondurucunuzu kapatmak istiyorsanız, sakladığınız gıdaları tüketiniz ve Derin Dondurucuyu boşaltınız.*

☛ *Şebeke kordonu fişini prizden çıkartınız.*

☛ *Buz çözme işlemini tamamladıktan sonra iç duvarları temizleyiniz ve iyice kurulayınız.*

☛ *Derin dondurucunuzun küf kokmasını engellemek için üst kapağı açık bırakınız.*

Nakliye için;

1. *Fişi prizden çıkarınız.*

2. *Buzu çözünüz.*

3. *İç duvarları ve zemini nemli bir bez ile siliniz.*

4. *Plastik takviyeleri Üst kapak ile gövde arasına takınız.*

5. *Normal kullanma konumunda taşıyınız.*

6. Bölüm:
Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

Yetkili Servis çağırmadan önce şu kontrolleri yapınız.

Kırmızı sıcaklık uyarı lambası sürekli yanıyorsa (iç sıcaklık çok yüksektir.)

☛ *Kapağın doğru kapatılıp kapatılmadığını,*
☛ *Derin Dondurucunuzun bir ısı kaynağına yakın olup olmadığını,*
☛ *İç duvarlarda kalın bir buz tabakası oluşup oluşmadığını,*
☛ *Havalandarma ızgarasının temiz olup olmadığını kontrol ediniz.*

Kompresör sürekli çalışıyor ise;

☛ *Ortam sıcaklığının + 43 °C nin üzerinde olup olmadığını,*
☛ *Kapağın çok sık açılıp açılmadığını,*
☛ *Hızlı dondurma fonksiyonunun devrede olup olmadığını,*
☛ *Termostat ayar düğmesinin gereğinden fazla soğuğa ayarlı olup olmadığını,*
☛ *Dondurucunun yanında ve arkasında bulunan ızgaralı bölümlerin hava akımı yetersizliği nedeniyle temizlenmesine gerek olup olmadığını kontrol ediniz.*

Yeşil şebeke uyarı lambası sönüyor ve derin dondurucu çalışmıyor ise;

☛ *Elektrik kesintisi olup olmadığını,*
☛ *Şebeke fişinin, prize takılı olup olmadığını,*
☛ *Evdeki sigortanın atıp atmadığını,*
☛ *Şebeke kordonunda kopukluk olup olmadığını, kontrol ediniz.*

Şebeke uyarı lambası yanmıyor ve Derin Dondurucu çalışıyor ise;

☛ *Lambanın değiştirilmesi gerekir.*

Derin Dondurucu çok ses yapıyor ise;

☛ *Dondurucunun titreşim yapabilecek diğer mobilyaya veya duvarlara değip değmediğini kontrol ediniz.*
☛ *Dondurucunun ayaklarının yere tam basmasını sağlayınız.*

Derin Dondurucunuz koku yapıyor ise;

☛ *Koku yapabilecek besinleri kapalı kaplarda saklayınız.*
☛ *Dondurucunuzun içini temizleyiniz.*

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

Beko Hizmet Merkezi
444 1 404
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara
0216 585 8 404

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

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

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Hiz başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartını" sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi lütfen unutmayınız. A Fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yard
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gere bulundurma süresi).

7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,

Aşağıda belirtilen ürün gruplarından herhangi birini satın almışsanız, mevcut g bir ücret karşılığında 7 yıla çıkarabilirsiniz.

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren e formunu doldurarak yetkili servise başvurmanız yeterli olacaktır. Bu sürenin aşılması d başvurusu kabul edilmeyecektir. Yetkili servisimizin, adınıza düzenleyeceği tahsilat mak gerekmektedir.

EK garanti, ürünün 3 yıllık garanti süresinin bitiş tarihinden itibaren başlar ve tercih

EK garanti uygulaması Beko markalı; buzdolabı (mini ve tezgah seviyesi buzdolapları makinesi, fırın (mini, midi ve mikrodalga fırınlar hariç) satın alan tüke

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Beko yetkili satıcılarından, Yetkili servisleri Hizmet Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibra tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. **Ek g** itibaren, **en geç 2 ay** içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaran ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu sure zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Beko Yetkili Satıcıları, Beko Yetkili Servisleri v Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi ve ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin bulunmadığını bilgilerinize sunarız.

BEKO

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 ☐

Servis Fiş No : .....

Yatırılan Tutar : ..... Tarih : ...../.....

Gara
Müş
Gere

BEKO

BEKO tarafından verilen bu garanti, derin dondurucunun normalin dışında kullanılmasından doğac 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 arı
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı vo 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 arızala

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 aldığ temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numaras takdirde bu garanti geçersizdir.

İmalatçı/İthalatçı :Arçelik A.Ş. Karaağaç Cad.No:2-6 Sütlüce
Menşei : Romanya

CE Onayı: TUV-Rheiland, Am Grauen Stein, D-51105, Cologne, GERMANY
Tel: +49 221 8 061371
e-mail: cert-validty@de.tuv.com

Hizmet Merkezi
444 1 404

Diğer Numara
0216 585 8 404

Arçelik A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon: (0216) 585 85 85 Faks: (0

BEKO

BEKO *Çamaşır Makinesi 'nin, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik 'in yetkili kıldığı Servis elem tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tam hatatarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR. Garanti kapsamı içinde ge hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için, işçiIik masrafi, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad a Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresıl 2o iş günüdür. Bu süre ma yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başı giderilememesi halinde Arçelik A. Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterin*

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçalarin saptanması tamamen firn ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.
Ancak;
Tüketicinin onarım hakkını kutlanmasına rağmen malın;
- Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imal tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sü
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
- Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sıravla satıcısı, bavii, acentesi temsilciliği itha birisinin düzenleveceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının iz belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücrets oranda bedel indirlını talep edebilir.
Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı,Tüketicinin ve Rekabetin Korunması G
Bu Garanti Belgesi 'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a davanılarak yürü
Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tar

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GE

Seri No:
Tip : ***BK 3234 A+++ CF***
Teslim Tarihi, Yeri:
Fatura Tarihi, No:
Satıcı Firma Ünvan:

Adres:

Tel-Faks:
Satırı FIrına (Kaşe ve İmza):

Bu belge, T.C.Gümrük ve Ticaret Bakanligi 'nın 87736 no'lu ve 22/07/2010 izin tarihli belgesine gore düzenlenmiştir.
Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir