



***5094 NFG***

***no-frost  
buzdolabı***

***KULLANMA  
KILAVUZU***

---



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.**



## İçindekiler

- ❄️ **1. Bölüm** - Teknik tablo
- ❄️ **2. Bölüm** - Buzdolabınızı kullanmadan önce;
  - Yapılması gerekenler
  - Güvenlik uyarıları
  - Buzdolabınızın çalıştırılması
- ❄️ **3. Bölüm** - Genel görünüş
- ❄️ **4. Bölüm** - Buzdolabınızın kullanılması
- ❄️ **5. Bölüm** - Derin dondurucu bilgileri
- ❄️ **6. Bölüm** - Buzdolabınızın temizlenmesi
- ❄️ **7. Bölüm** - Yetkili servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler
- ❄️ **8. Bölüm** - Tüketici hizmetleri

# 1.Bölüm Teknik Tablo

|   |  |
|---|--|
| Marka   |         |
| Model   | 5094 NFG   |
| Mamul Kategorisi                                | Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu  |
| Enerji Sınıfı                                   | A  |
| Çevre Koruma Sembölü                            |  |
| Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)                | 562 <small>(Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)</small>     |
| Soğutucu Bölme Hacmi (Net-It)                   | 366  |
| Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-It) | 125  |
| Yıldız Sınıfı                                   |         |
| Soğutma Sistemi                                 | NO-FROST   |
| Sıcaklık Artma Süresi (saat)                    | 13 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)</small> |
| Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)                | 8  |
| İklim Sınıfı                                    | T  |
| Gürültü Seviyesi (dB(A))                        | 45   |
| Toplam Brüt Hacim (lt)                          | 500  |
| Toplam Net Hacim (lt)                           | 491  |
| Yükseklik (cm)                                  | 186,5  |
| Genişlik (cm)                                   | 74   |
| Derinlik (cm)                                   | 71,5   |
| Ağırlık (kg)                                    | 110  |
| Elektrik Girişi (V/Hz)                          | 220/50   |
| Toplam Güç (W)                                  | 160  |



- Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
- Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
- 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.

## 2. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce



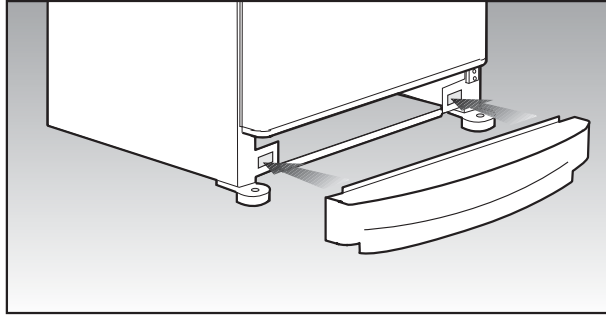
• Kullanma kılavuzunda verilen bilgilerin dikkate alınmaması halinde, üretici firmanın sorumluluk kabul etmeyeceğini unutmayın. Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

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

### “Buzdolabınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler”

- \* Buzdolabınızın kullanma voltajı **220 Volt**'tur.
  - \* Buzdolabınız ocak, fırın, kalorifer peteği ve soba gibi ısı kaynaklarından en az 30 cm, elektrikli fırınlardan ise en az 3 cm uzakta olmalı ve doğrudan güneş ışığı altında tutulmamalıdır.
  - \* Buzdolabınızın bulunduğu odada sıcaklığın en az 10°C olması gerekir. Buzdolabınızın bundan daha soğuk ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.
  - \* Buzdolabınızın içinin iyice temizlenmiş olmasına dikkat ediniz.
- İki soğutucu yan yana yerleştiriliyorsa aralarında en az 2 cm boşluk bırakılmalıdır.
- \* Buzdolabınızın sarsıntısız çalışması 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. Halı döşeli zemin üzerine yerleştirilecekse, buzdolabınız ile halı arasına sert bir tabla konulmalıdır.

### Alt havalandırma kapağının takılması;



\* Buzdolabınızın içinde verilen, alt havalandırma kapağı servis elemanlarımız tarafından ilk çalıştırmada ücret alınmaksızın yerine takılacaktır. Bu işlemleri yapmak için **Yetkili Servisi çağırınız.**

## 2. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce



### Güvenlik uyarıları

- \* Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
- \* Şişe ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölmesine koymayın. **Patlayabilir.**
- \* Dondurulmuş yiyecekleri 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 kullanmayınız.
- \* Buzdolabınızın içinde elektrikli aletler kullanmayınız. \* Hasarlı buzdolabını çalıştırmayınız. 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 kapatmayınız.
- \* 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 içkileri, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin.
- Yanıcı ve yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda **kesinlikle bulundurmayın.**

En son ürün gamı içerisinde yer alan bu ürün özellikle çevreye dosttur. Ürününüzün CFC ve HFC gazları içermeyen doğal (R600a) soğutma sistemine sahiptir. Bu gaz yanıcıdır. Bu nedenle, kullanım ve taşıma sonrasında 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 yetkili servis ile irtibata geçmeniz tavsiye olunur.

**UYARI:** Ürünü içine yerleştirdiğiniz dolabın 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 ettirmeyiniz.

### 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 rüzgarla maruz bırakmak elektriksel güvenlik açısından tehlikelidir.

## 2. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce



### Buzdolabınızın çalıştırılması

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

- Buzdolabınız elektrik kesintisine uğramamalıdır.
- Kapısı çok sık açılmamalıdır.
- Besinler konulmadan boş olarak çalıştırılmamalıdır.

\* İlk altı saat içerisinde elektrik kesintisi meydana geldi ise;

#### “Yetkili servis çağırılmadan önce yapılması gereken işlemler”

başlığı altındaki uyarıları dikkate alınız.

\* Buzdolabınızın kompresörü, fişin takılmasından yaklaşık olarak **6 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.

- Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.
- Kapısı çok sık açılmamalıdır.

#### Ürünün yeniden taşınması:

- \* Orjinal 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.

#### Unutmayınız...

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.

## 2. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce



### Niçin No-Frost?

\*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.

\* No-Frost buzdolaplarında ise buzdolabının kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz.

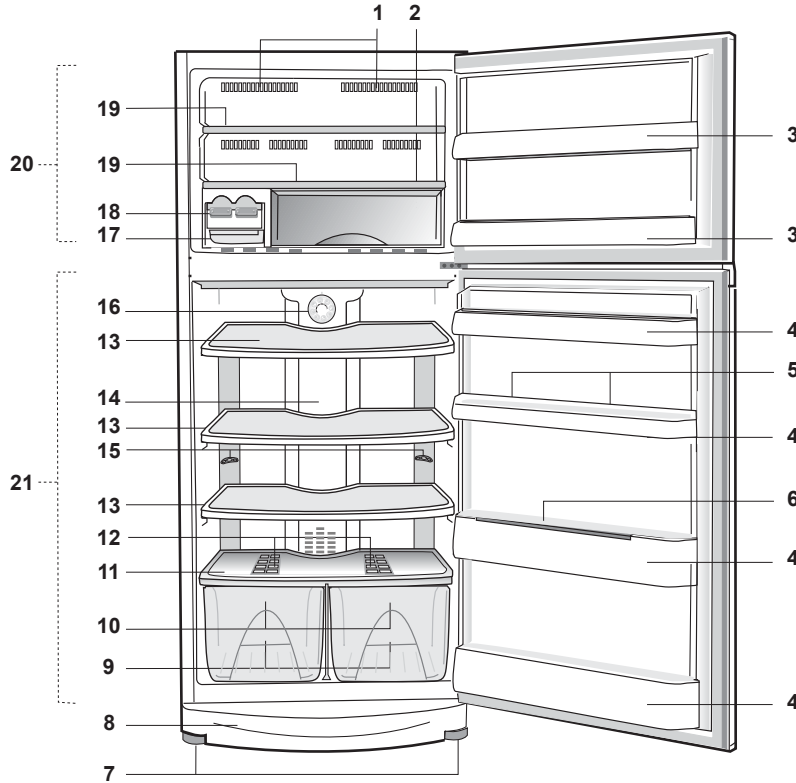
\* No-Frost buzdolapları, soğutma sistemi itibariyle de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolaştırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda soğumasını sağlar.

\* No-Frost buzdolapları kullanma kılavuzuna uygun şekilde kullanıldığında soğutucu bölmede nem ya da su damlacığı oluşmasına hiçbir şekilde imkân vermez.

\* İşte, bu nedenden dolayı sahip olduğunuz **No-Frost buzdolabı** size kullanımda büyük kolaylık sağlar.

\*No-Frost buzdolabınızın **Elektronik Sistemi** kullanımınıza göre yiyeceklerinizin düşük enerji tüketimi ile sağlıklı saklanmasını sağlayacak ek fonksiyonlara sahiptir.

### 3. Bölüm: Buzdolabınızın genel görünüşü



1. Soğuk hava kanalları
2. Hızlı dondurma bölümü
3. Dondurucu bölme kapı rafı
4. Soğutucu bölme kapı rafları
5. Yumurtalıklar
6. Şişe tutucusu
7. Ayarlanabilir ön ayaklar
8. Alt havalandırma kapağı
9. Mavi ışık
10. Sebzelikler
11. Sebzelik örtüsü
12. Nem filtreleri
13. Ayarlanabilir cam raflar
14. Soğutucu bölme aydınlatma camı
15. Soğuk hava kanalları
16. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
17. Buz bankası
18. Buzmatik
19. Dondurucu bölme rafları
20. Dondurucu bölme
21. Soğutucu bölme



**Dikkat!** Buzdolabı gösterimi aksesuarların tanıtım amacı için çizilmiştir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

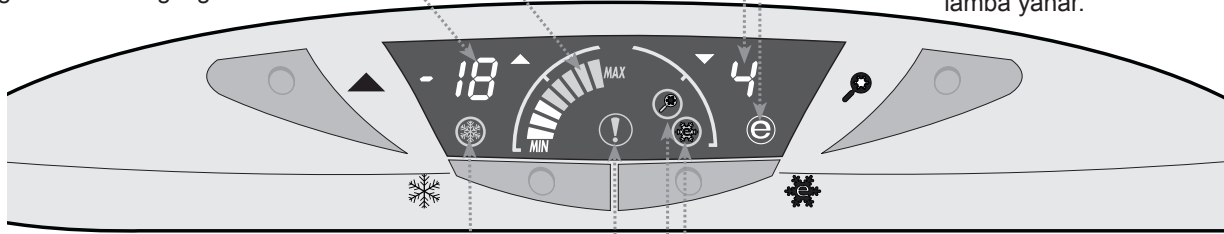
### Gösterge paneli

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 fonksiyonlarını çalıştırıp kullanmanız mümkündür.

**Dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri :** Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir.  
**Dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi :** Dondurucu bölmeyi ayarladığınız sıcaklığı gösterir.

**Soğutucu bölme sıcaklık göstergesi:** Soğutucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir.  
**Ekonomik kullanım gösterge lambası :** Dondurucu bölme sıcaklığı -18'e ayarlandığında bu lamba yanar.



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

**Yüksek sıcaklı uyarısı :** Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklıklar besinler için bozulma tehlikesi oluşturacak değerlere yükseldiğinde gösterge lambası yanar.

**Eco-fuzzy gösterge lambası :** Bu fonksiyon seçildiğinde, gösterge lambası yanar. Kullanım dışı zamanlarda enerji tasarrufu sağlar.

**Focus cool fonksiyonu gösterge lambası :** Bu fonksiyon seçildiğinde, gösterge lambası yanar.

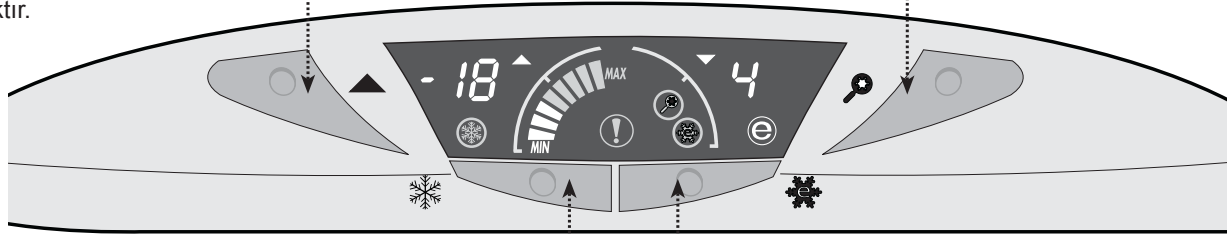
## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

### Kontrol butonları

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

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

**Focus cool fonksiyonu butonu:** Soğutucu bölmenin otomatik olarak hızlı soğutulması içindir.



**Hızlı dondurma fonksiyonu butonu :** Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır.

**Eco-fuzzy fonksiyonu butonu :** Buzdolabınızın kullanım dışı zamanlarda enerji tüketiminin düşürülmesi içindir.

## 4. Bölüm: Buzdolabının kullanılması

### Buzdolabının çalıştırılması

İlk çalıştırmada, fabrika çıkış ayar değeri olarak, dondurucu bölmenin ayar sıcaklığı  $-18^{\circ}\text{C}$ 'dir.

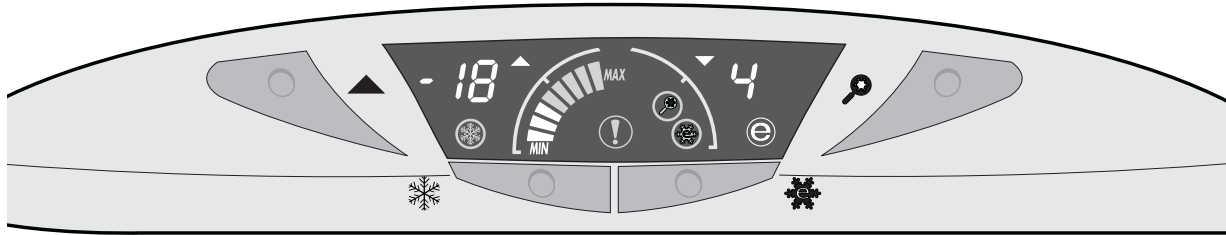
**Buzdolabının kompresörü, fişin takılmasından yaklaşık olarak 6 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır.**

Kompresörün çalışmaya başlamasından sonra, ortam sıcaklığına ve buzdolabının yüklenme durumuna bağlı olarak, bölme sıcaklıkları yaklaşık 24 saat içerisinde ayar sıcaklıklarına düşer.

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

\* Kapılarını sık sık açmayınız.

\* Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.



#### Dondurucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

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

Butona her basışta dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi daha soğuk değerlere ayarlanabilir ( $-18$ ,  $-20$ ,  $-22$ ,  $-24$ ,  $-18$ ,  $-20$ ,...gibi). Butona her basışta işlem bu döngü içerisinde devam eder.

Dondurucu bölme soğudukça dondurucu bölme sıcaklık göstergesinin ışıklı barları MIN'den, MAX' a doğru artarak yanar.

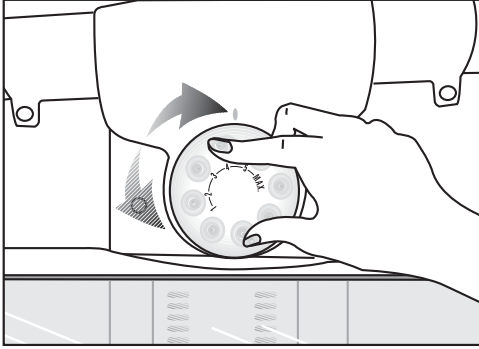
#### Soğutucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarını değiştirmek istediğinizde, bu bölme içerisindeki soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesinin istenilen konuma döndürülmesi ile sağlanır.

Bu konular bir sonraki sayfada detaylı olarak anlatılmaktadır.

Soğutucu bölmenin ortalama sıcaklığı  $^{\circ}\text{C}$  cinsinden, gösterge panelinde soğutucu bölme sıcaklık göstergesinde görülür.

## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması



### Soğutucu bölmede bulunan sıcaklık ayarlayıcısı

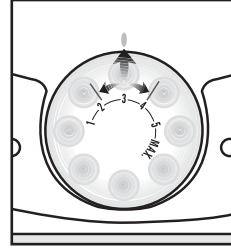
Buzdolabınızın soğutucu bölümünün sıcaklığı, dondurucu bölmeden gelen hava miktarına bağlı olarak değişir.

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

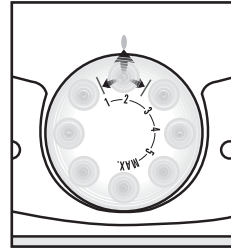
\* Soğutucu bölümünün ayarı ortam şartlarından ve dondurucu bölmesinden etkilenir.

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

### Soğutucu bölümünün sıcaklık ayarı için önerilen termostat ayar aralıkları

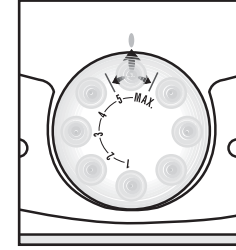


İdeal soğutma



Az soğutma

**İdeal Soğutma,**  
ortam sıcaklığının 15-32 °C arasında değiştiği durumlardaki ideal termostat konumları.



Çok soğutma

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

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

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

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

## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

### Hızlı Dondurma Fonksiyonu

#### Hızlı dondurma (Quick Freeze) ve buz yapma fonksiyonu :

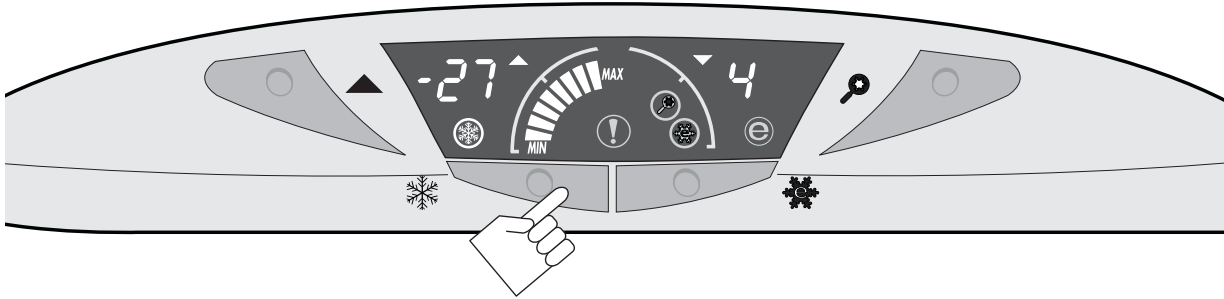
Dondurucu bölmeye ilk kez koyduğunuz besinlerin daha hızlı donmasını sağlamak veya daha hızlı buz elde etmek için, buzdolabınızın bu fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Derin dondurulmuş olarak uzun süre saklamak istediğiniz besinlerinize, ilk olarak hızlı dondurma işlemi uygulayınız. Hızlı dondurma, besinlerin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

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

Hızlı dondurma fonksiyonu maksimum 3 saat sürer.

Hızlı dondurma işlemi tamamlandığında buzdolabınız eski ayar değerlerine geri döner ve hızlı dondurma lambası söner. Bu süre dolmadan hızlı dondurma fonksiyonunu iptal etmek isterseniz

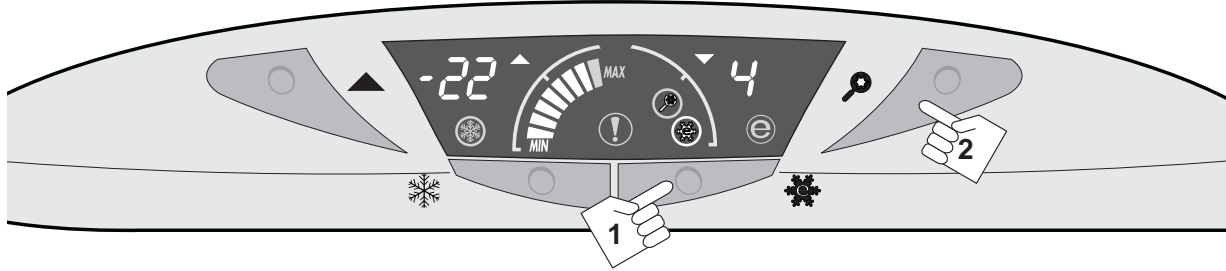
"**hızlı dondurma**" (**Quick Freeze**) butonuna bir kez daha basmanız gerekir.



## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

### Eco-fuzzy fonksiyonu : (1)


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



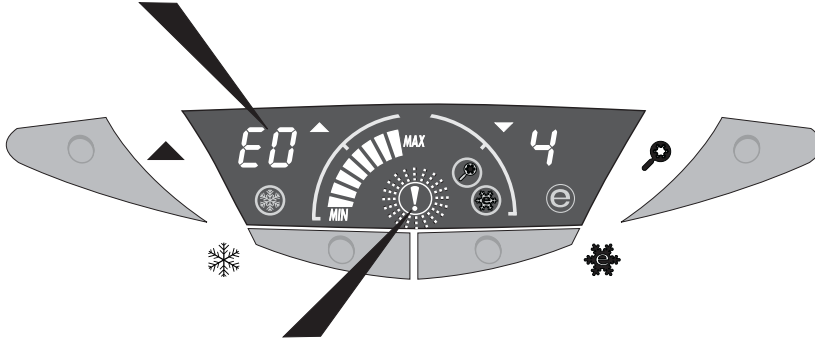
### Focus cool fonksiyonu : (2)

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

## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

**DİKKAT!** 

Dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesinde “E0 ,E1...” gibi uyarı görürseniz lütfen yetkili servis’e başvurunuz.



### **Yüksek sıcaklık uyarısı:**

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

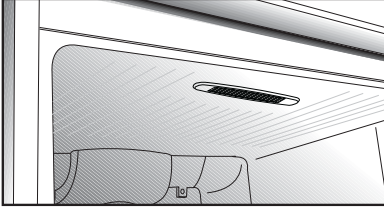
Bu fonksiyon her elektrik kesintisi sonrası ilk 24 saat aktif değildir.

### **Kapı açık uyarısı:**

Buzdolabınızın kapısı herhangi bir sebeple bir dakikadan fazla açık kalır ise buzdolabınız sesli uyarı verir. Kapı kapatıldığında sesli uyarı kesilir.

## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

### Aksesuarların kullanılması



#### Koku Filtresi:

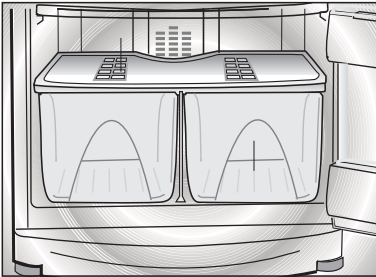
Soğutucu bölmenin tavanında bulunan koku filtresi buzdolabınızın içerisinde kötü kokuların oluşmasını önler.

#### 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.



**DİKKAT!** Nem filtrelerini yıkamayınız. Nem filtreleri servis edilebilir parçalardır.

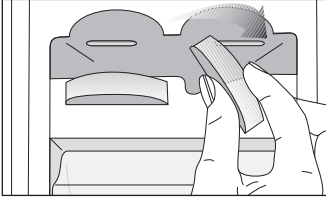
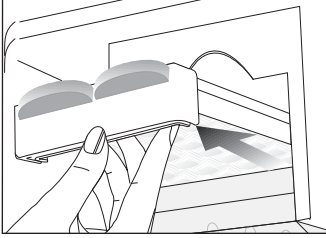


#### Mavi Işık

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

## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

### Aksesuarların kullanılması



### Buzmatik'in kullanılması

- \* Buzmatığı su ile doldurup yerine koyunuz. Yaklaşık iki saat sonunda buzlarınız hazırdır. Buz almak için buzmatığı yerinden çıkarmayınız.
- \* Üzerindeki düğmeleri 90° sağa çeviriniz. Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz bankasına dökülecektir.
- \* Daha sonra buz bankasını çıkarıp buzları servis yapınız.
- \* Dilerseniz buzları buz bankasında bekletebilirsiniz.

**DİKKAT!** 

**Buz bankası**

**sadece buz biriktirmek içindir. İçine su koymayınız. Aksi takdirde kırılır.**

## 4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

### Besinlerin buzdolabında saklanması

- \* Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örtülerek konulması tercih edilmelidir.
- \* Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.
- \* Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli ve taze olmalıdır.
- \* Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
- \* Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.
- \* Besinleri paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemenen olmalıdır.
- \* Dondurulacak gıda maddeleri dondurucu bölme konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözümlerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir. Mamulümüzün dondurma kapasitesi buzdolabınızın teknik özellikleri bölümünde verilmiştir.)
- \* Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürele uyulmalıdır.
- \* Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. Buzdolabınızın kapılarını uzun süre açık tutmayınız.
2. Buzdolabı soğukluk ayarlarını mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.
3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.
4. Buzdolabınızı içerideki 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.

### ***Aydınlatma lambası ve kapı açılış yönü değişimi***

Buzdolabınızda aydınlatma için kullanılan ampul değiştirileceği zaman lütfen **Yetkili Servis'e başvurunuz.**



Kullandığınız yere göre buzdolabınızın kapı açılış yönü değiştirilebilir.

Buna ihtiyaç duyduğunuzda mutlaka **Yetkili Servis'e başvurunuz.**

***Yukarıdaki açıklama genel bir ifadedir. Kapı açılış yönü değişebilirliği ile ilgili olarak ürünün kapı içinde bulunan, uyarı etiketine bakılmalıdır.***

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### ”T” Grubu buzdolapları için derin dondurucu bilgileri

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.**

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

### **DİKKAT!**

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:**

- \* Soğuğa dayanıklı izolebant
- \* Kendinden yapışkanlı etiket
- \* Lastik halkalar
- \* Kalem

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

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

Buzdolabınızın dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.

Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

Tablo 1

|   |                 |   |
|---|-----------------|---|
| 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 şekerli), 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 (paketleme)

- \* Ambalaj malzemeleri (plastik veya alüminyum folyo) gıda maddelerini içerde hava kalmayacak şekilde iyice kapamalıdır.
  - \* Kapaksız kapların ağı çift kat folyo ile sarılarak etrafına lastik geçirilmelidir.
  - \* Sıvı ve macun halindeki yiyecekler donma esnasında 1/10 genişliklerinden hiçbir zaman kabın ağına kadar doldurulmamalıdır.
  - \* Dondurulacak gıda maddeleri önce soğutucu bölmesinde soğutulmalıdır.
  - \* Dondurulacak paketler mutlaka etiketlenmelidir. Bu amaçla kendinden yapışkanlı etiketler kullanılabilir.
- Etiketlere gıda maddelerinin dondurma tarihi, miktarı, en son kullanma tarihi ve maksimum saklama süresi yazılmalıdır.
- \* Paket sayısı, gıda maddesi ve depolandığı günü gösteren bir dondurucu listesi yapıldığı takdirde derin dondurucu programını kontrol etmek daha kolay olacaktır.

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

Tablo 2

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

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 (fanlıveya fansız modellerde)
- \* Mikrodalga fırında

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

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 bölümünde 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.)

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

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, pirezola | 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                                    |
| Sakatat (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.                        |

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### 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 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<br>Ada tavşanı<br>Geyik<br>Karaca<br>Yaban domuzu | 4 - 6 kg.     | Porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalı, ayrıca kemikleri ayrılmalıdır. | 9 - 12               | 10 - 12                                |

### Paketleme:

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



**DİKKAT!** Çözülmüş etleri kesinlikle tekrar dondurmayınız.

Tablo 5

|            | Dinlenme süresi (1-2°C'de) |
|------------|----------------------------|
| Koyun eti  | 7 → 2                      |
| İnek eti   | 5 → 7                      |
| 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.

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Balıklar

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

**Tablo 7**

|                    |  | 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 çözülmelidir. 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 çözülmelidir.  |
| Yağlı balıklar     | Palamut, uskumru, tekir, som, lüfer, hamsi |   | 2 - 4                | İyice çözülmelidir.  |
| Balık yumurtası    | Havyar                                     |   | 2 - 3                | İyice çözülmelidir.  |
| Kabuklular         | Yengeç, karides, midye, kerevit, istakoz   |   | 4 - 6                | İyice çözülmelidir.  |

### 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 çıkılmamalıdır.**

Yağlı balıkların depolanma süreleri yağsız balıklara nazaran daha azdır.

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Sebzeler

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

### 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:

Tablo 8'e bakınız.

### Dondurmaya uygun olmayan sebzeler:

- Kıvırcık 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.

### 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.

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Tablo 8

|                                  | Çiğ sebzededen istenen özellikler                    | Hazırlanışı  | Şok haşlama süresi (dakika) | Depolama süresi (Ay) | Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)               |
|----------------------------------|--|--|-----------------------------|----------------------|--|
| <b>Karnabahar</b>                | Katı, beyaz çiçekli                                  | 1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.                          | 3 - 5                       | 8 - 10               | Donmuş halde kullanılır.                             |
| <b>Ayşe kadın, Sırık fasulye</b> | Etili, sulu  | Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.                                     | 3                           |                      | Donmuş halde kullanılır.                             |
| <b>Bezelye</b>                   | Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan | Çekirdekleri çıkardıktan sonra yıkayarak şok haşlama yapınız.  | 2                           | 8 - 12               | Donmuş halde kullanılır.                             |
| <b>Lahana</b>                    | Taze, sert, yeşil renkli                             | Temizledikten sonra şok haşlama yapınız.   | 1 - 2                       | 6 - 8                | Eritme süresi 2 s.                                   |
| <b>Patıcan</b>                   | Parlak ve sert olan patıcanlar                       | Yıkadıktan sonra 2 cm.'lik parçalar halinde kesiniz.   | 4                           | 10 - 12              | Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız. |
| <b>Salatalık</b>                 | 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.                             |
| <b>Mısır</b>                     | Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar             | Temizleyiniz.  | 4 - 8                       | 12                   | Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir.             |
| <b>Pırasa</b>                    |  | Doğradıktan sonra şok haşlama yapılır.   | 5                           | 6 - 8                | Donmuş halde kullanılır.                             |
| <b>Havuç</b>                     | Taze   | Dilimler halinde kesilir, şok haşlama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanır.                           | 3 - 4                       | 12                   | Donmuş halde kullanılır.                             |
| <b>Biber</b>                     | Etili, kırmızı sarı, yeşil olabilir.                 | Sapı kesilir, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır. Şok haşlama yapılır.                                  | 2 - 3                       | 8 - 10               | Donmuş veya çözülmüş kullanılır.                     |
| <b>Maydanoz</b>                  | Sert yapraklı  | Doğranarak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.  | Bu işlem yapılmaz.          | 6                    | Donmuş halde kullanılır.                             |
| <b>Mantarlar</b>                 | Büyük olmayan sağlam mantarlar                       | Yağda hafifçe pişirilip üzerine limon sıkılır.   | Bu işlem yapılmaz.          | 2 - 3                | Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.              |
| <b>Ravendiyе</b>                 |  | Şekerli veya şekersiz  | Bu işlem yapılmaz.          | 8 - 12               | Eritme süresi 1 - 2 s.                               |
| <b>Brüksel Lahanası</b>          | Yeşil, sert çiçekli                                  | Alışılmış şekilde hazırlanır, şok haşlama yapılır.   | 3 - 4                       | 9 - 12               | Donmuş halde kullanılır.                             |
| <b>Pancar</b>                    | Yumuşak, sağlam kırmızı                              | Yıkadıktan sonra suda haşlanır, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulur.                           |                             | 8 - 10               | Eritme süresi 3 - 4 s.                               |

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Tablo 9

|   | Çiğ sebzeden istenen özellikler | Hazırlanışı  | Şok haşlama süresi (dakika) | 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.               |
| Kuşkonmaz                                       | 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, vb.) | Yalnız taze olanlar             | Temizlenip yıkadıktan sonra şok haşlanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.  | 3                           | 4 - 6                |  |
| Domates salçası veya suyu                       | Olgunlaşmış olanlar             | Domatesler yıkanıp doğrandıktan 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.

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### 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 şekerless olarak dondurabilirsiniz. Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

### Paketleme:

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

### Depolama süresi:

Tablo 10'a bakınız.

### Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

#### Ham olarak yemek için:

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

#### Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözümlenerek normal şekilde kullanılır.

#### Turta için:

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözümlenmelidir. Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır.

#### Kek, pasta için:

Meyveler şekerless olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözülmeli, çözüldükten sonra pasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serpidikten sonra pişirilmelidir.

#### İçecekler için:

Meyveler şekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

#### Şeker eriyiği:

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

| 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.                                  |

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Tablo 10

|                        | Çiğ sebzededen istenen özellikler                        | Hazırlanışı  | Şeker eriyiği   | Depolama süresi (Ay) | Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat) |
|------------------------|--|--|---|----------------------|--|
| Elma                   | Kepeksiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam       | Şok haşlama yapılan kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dakika 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 dakika şerbet içinde şok haşlanır. | % 45  | 4 - 6                | 4 - 6                                  |
| Armut                  | Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.                  | 2-3 dakika şok haşlama yapılır. %35 (çok olgun meyvelerde 1 dakika) 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 yaralanmamış                               | Yıkanarak sapları ayıklanır.   | 500 gr. için 100 gr. şeker.                                 | 8 - 12               | 3 - 7                                  |
| Vişne                  | Olgun, yaralanmamış                                      | 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<br>Pasta için şekersiz hazırlanır.                     | 10 - 12              | Donmuş halde kullanılır.<br>5 - 10     |

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Süt mamulleri, yumurta

Tablo 11

|                               | Hazırlanışı   | Depolama süresi (Ay) | Açıklama  |
|-------------------------------|---|----------------------|---|
| Süt                           |   | 2 - 3                | Sadece homojen edilmiş olanlar  |
| Krema (tatlı)<br>% 40         | Çırpılmış veya                                      | 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                | Aşağıdaki açıklamaya bakınız.                       | 10 - 12              | 30 gr.'ı 1 yumurta beyazına eşittir.  |
| Yumurta karışımı (sarı+beyaz) | Aşağıdaki açıklamaya bakınız.                       | 10                   | 50 gr. karışım 1 tane yumurtaya eşittir.  |
| Yumurta sarısı                | Aşağıdaki açıklamaya bakınız.                       | 8 - 10               | 20 gr.'ı 1 yumurta sarısına eşittir.  |

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.

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Tablo 12

|              | Depolama süresi (Ay) | Çözülme süresi (saat) |                       |   |
|--------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|---|
|              |                      | Oda sıcaklığında      | Buzdolabında +2, +4°C | Fırında                                       |
| Bisküvi      | 3 - 6                | 1 - 1.5               |                       | 190 - 200°C 5 - 8 dakika                      |
| Ekmek        | 4 - 6                | 2 - 3                 |                       | 200 - 225°C 4 - 5 dakika                      |
| Sandviç      | 2 - 6                | 1 - 2                 |                       |   |
| Mayalı kek   | 3                    | 2 - 4                 | Kısmen çözülmüş       | 100°C, 50 - 60 dakika<br>200°C, 5 - 10 dakika |
| Börek        | 1 - 3                |                       |                       | 200°C, 225°C 5 - 10 dakika                    |
| 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 dakika                          |

### Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

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 çözüldükten sonra kullanılmalıdır. Kremalanmış, tam olarak hazırlanmış pastalar dondurulduktan sonra dikkatlice paketlenmelidir.

#### Paketleme:

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

#### Çözülmesi:

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

## 5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

### Pişmiş yemekler

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

Tablo 13

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

## 6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi



### Dikkat!!!

**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 elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.

### Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

Lütfen 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?

## 8. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

### Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında 444'lü telefon numarası ile canlı olarak hizmet vermektedir.

Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

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

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.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: Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı,34950 Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi

**444 0 888**

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

Diğer Numara

**0.216.585 8 888**

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Hizmet Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

## 7 YIL 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 Arçelik 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, Arçelik yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezinden öğrenebilirsiniz.

**ÖNEMLİ NOT:** Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 0 888 nolu hattımızdan Çağrı Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

**DİKKAT!** Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Arçelik 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 : ...../...../.....



*Garanti ile ilgili olarak  
Müşterinin Dikkat Etmesi  
Gereken Hususlar*

*ARÇELİK tarafından verilen bu garanti, Buzdolabı'nın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:*

- 1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,*
- 2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,*
- 3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,*
- 4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.*
- 5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.*

*Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.*

*Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.*

*Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.*

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

**Çağrı Merkezi**

**444 0 888**

**Diğer Numara**

**0216 585 8 888**

Arçelik A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul

Telefon:(0216) 585 85 85 Faks (0216) 426 23 53 Sanayi sicil No: 93237



**GARANTİ  
BELGESİ**

## **buzdolabı**

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

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünü 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 : 5094 NFG

Teslim Tarihi, Yeri: \_\_\_\_\_

Fatura Tarihi, No: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma Ünvanı: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel-Faks: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): \_\_\_\_\_

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 819 no'lu ve 05.04.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. **Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.**

4830080005