



5233 NMBE

***no-frost
buzdolabı***

***KULLANMA
KILAVUZU***

Lütfen önce bu kılavuzu okuyunuz!

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilmiş ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.




Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ediyoruz.

Bu kullanma kılavuzu

- Ürününüzü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.
 - Ürününüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
 - Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
 - Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.
 - Ayrıca ürününüzle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyunuz.
- Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:





-  Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.
-  Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.
-  Elektrik gerilimine karşı uyarı.



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



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

| Marka |  | | |
|---|---|---|---|
| Model | 5273 NMBE / 5274 NMSE | 5237 NMIE / 5237 NMYIE 5236 NMGE / 5233 NMBE | 5223 NMBE |
| Mamul Kategorisi | Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu | Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu | Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu |
| Enerji Sınıfı | A | A | A |
| Çevre Koruma Sembolü | | | |
| Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl) | 512 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığınına bağlıdır) | 492 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığınına bağlıdır) | 472 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığınına bağlıdır) |
| Soğutucu Bölme Hacmi (Net-İt) | 355 | 325 | 295 |
| Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-İt) | 90 | 90 | 90 |
| Yıldız Sınıfı |  |  |  |
| Soğutma Sistemi | NO-FROST | NO-FROST | NO-FROST |
| Sıcaklık Artma Süresi (saat) | 8 (Elektrik kesilmesi güvenli=i, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.) | 8 (Elektrik kesilmesi güvenli=i, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.) | 8 (Elektrik kesilmesi güvenli=i, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.) |
| Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat) | 5 | 5 | 5 |
| İklim Sınıfı | T | T | T |
| Gürültü Seviyesi (dB(A)) | 43 | 43 | 43 |
| Toplam Brüt Hacim (İt) | 470 | 435 | 400 |
| Toplam Net Hacim (İt) | 445 | 415 | 385 |
| Yükseklik (cm) | 189 | 179 | 169 |
| Genişlik (cm) | 70 | 70 | 70 |
| Derinlik (cm) | 72 | 72 | 72 |
| Ağırlık (kg) | 91 | 86 | 81 |
| Elektrik Girişi (V/Hz) | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Toplam Güç (W) | 155 | 155 | 145 |

İÇİNDEKİLER

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

2. Bölüm:
Genel görünüş

3. Bölüm:
Buzdolabınızın kullanılması

4. Bölüm:
Kapı açılış yönünün ve aydınlatma lambasının değiştirilmesi

8. Bölüm:
Tüketici Hizmetleri

7. Bölüm:
Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler

6. Bölüm:
Buzdolabınızın temizlenmesi

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

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

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

Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.

**220
Volt**

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

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

Buzdolabınızın içinin iyice temizlenmiş olmasına dikkat ediniz.

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

Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

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

1. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler

(Gösterimler karikatürize olup ürününüz ile birebir benzerlik göstermeyebilir)

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

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

İlk altı saat içerisinde elektrik kesintisi meydana geldi ise; "Yetkili Servis Çağırmanın Önce Yapılması Gerekenler" başlıklı altındaki uyarılara dikkat alın.

Güvenlik uyarıları

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

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

- Ürünü çöpe atmak/hurdaya ayırmak istediğinizde gerekli bilgileri ve danışabileceğiniz yerleri öğrenmek için yetkili servis ile iletişime geçmeniz tavsiye olunur.
- Soğutucu devreye zarar vermeyiniz.
- Üretici tarafından tavsiye olunanlar haricinde, ürünün yiyecek depoladığınız hacimi içerisinde elektrikli alet kullanmayın.
- Buzdolabı ile ilgili her türlü soru ve problemlerinizi için yetkili servisimize danışınız. Yetkili servislerin bilgisi dışında buzdolaba müdahale etmeyiniz ve ettirmeyiniz.
- Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarıp çikolata gibi yiyecekleri hemen yemeyiniz! (Açıkta soğuk yanığına neden olabilir.)
- Fiş ve kabloları duvara veya diğer yüzeylere dondurucu bölmesine koymayınız. **Patlayabilir.**
- Dondurulmuş yiyeceklere ıslak elle dokunmayın yapışabilir.
- Buzdolabınızın temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayın. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda akım ihtiva eden bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.
- Buzdolabınızdaki tampon, kapı gibi kısımları hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.
- Buzdolabınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın.
- Hasarlı buzdolabınızı çalıştırmayınız. Kararsızlık halinde servisimize danışınız.
- Buzdolabınızda soğutma gazı dolaşımının gerçekleştirildiği kısımlara kesici ve delici aletler kullanarak zarar vermeyiniz. Evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarının ve üst yüzey kaplamalarının delme durumunda püskürecek soğutma gazı cilt tahripleri ve göz yaralanmalarına sebep olabilir.
- Buzdolabınızdaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyiniz ve herhangi bir cisimle kapatmayın.
- Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır. Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcının için tehlike oluşturabilir.
- Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişleri çekmek suretiyle, buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin. Fişleri çekerken kablodan çekmemeye dikkat ediniz.
- Buzdolabınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir. Çocukların buzdolabınıza yaklaşmamasına dikkat ediniz. Kendilerine ve buzdolaba zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyiniz. Alkol oranı yüksek içkileri, asitli içecekler gibi bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştiriniz. Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örneğin sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda kesinlikle bulundurmuyunuz.

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 rüzgar maruz bırakmak elektriksel güvenlik açısından tehlikelidir.

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

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

1. Buzdolabınız taşınmadan önce boşaltıp temizlenmelidir.
2. Tekrar ambalajlanmadan önce buzdolabınızın içindeki raflar,

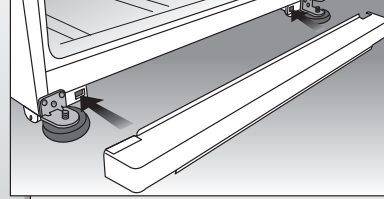
aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bulunan sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.

3. Alt havalandırma kapağı ve arka havalandırma kapağına takılan plastik takozlar ambalajlamadan önce sökülmelidir.

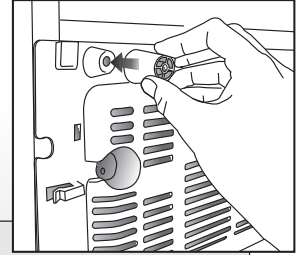
4. Ambalaj kabın bant veya sağlam iplerle bağlanmalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uyulmalıdır.

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

Alt havalandırma kapağının takılması;



Plastik takozların takılması;



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

Yetkili Servisi çağırınız.

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

Unutmayın...

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

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

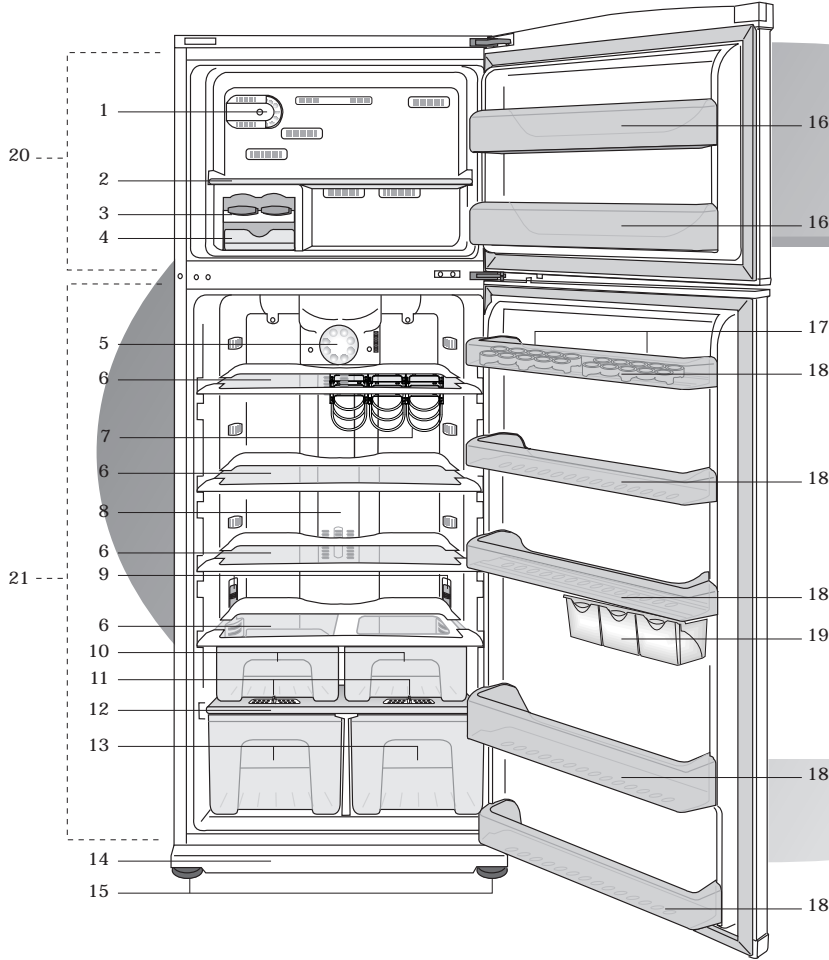
Niçin No-Frost?

No-Frost buzdolaplar›, çalışma özellikleri itibariyle dişer buzdolaplar›ndan çok farklıdır. Normal buzdolaplar›nda, kap› açılmalarında buzdolab›nın içine giren nem ve g›dalar›n getirdiği nem, dondurucu bölme içerisinde buz oluşmasına yol açar; Oluşan bu buz, belirli aralıklarla eritilir ve temizlenir.

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

No-Frost buzdolaplar› kullanma kılavuzuna uygun şekilde kullanıldığında soğutucu bölmede nem ya da su damlacığ› oluşmasına hiçbir şekilde imkân vermez. Şifte, bu nedenden dolayı› sahip olduğunuz No-Frost buzdolab› size kullanımda büyük kolaylık sağlar.

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



2. Bölüm: 5273 NMBE 5274 NMSE buzdolabının genel görüntüsü

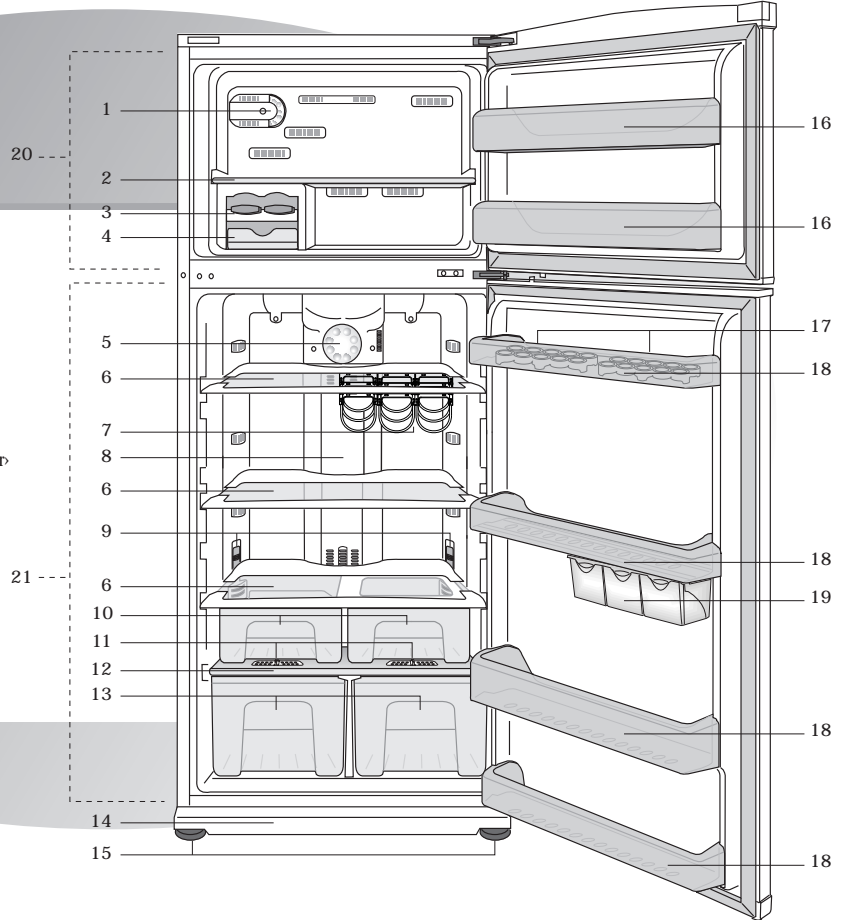
1. Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
2. Dondurucu bölme raf
3. Buzmatik
4. Buz saklama kabı
5. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
6. Ayarlanabilir cam raflar
7. Ayarlı fişle tutucu
8. Aydınlatma camı
9. Soğuk hava üfleme sürgüleri
10. Opsiyonel, sıfır derece bölmeleri veya ikinci kat sebzelikler
11. Sebzelik nem kontrol sürgüleri
12. Sebzelik örtüsü
13. Sebzelikler
14. Alt havalandırma kapakları
15. Ayarlanabilir ayaklar
16. Dondurucu bölme kapak rafları
17. Yumurtalıklar
18. Soğutucu bölme kapak rafları
19. Kayar saklama kapları
20. Dondurucu bölme
21. Soğutucu bölme

5237 NMIE, 5237 NMYIE, 5236 NMGE, 5233 NMBE buzdolabının genel görüntüsü

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

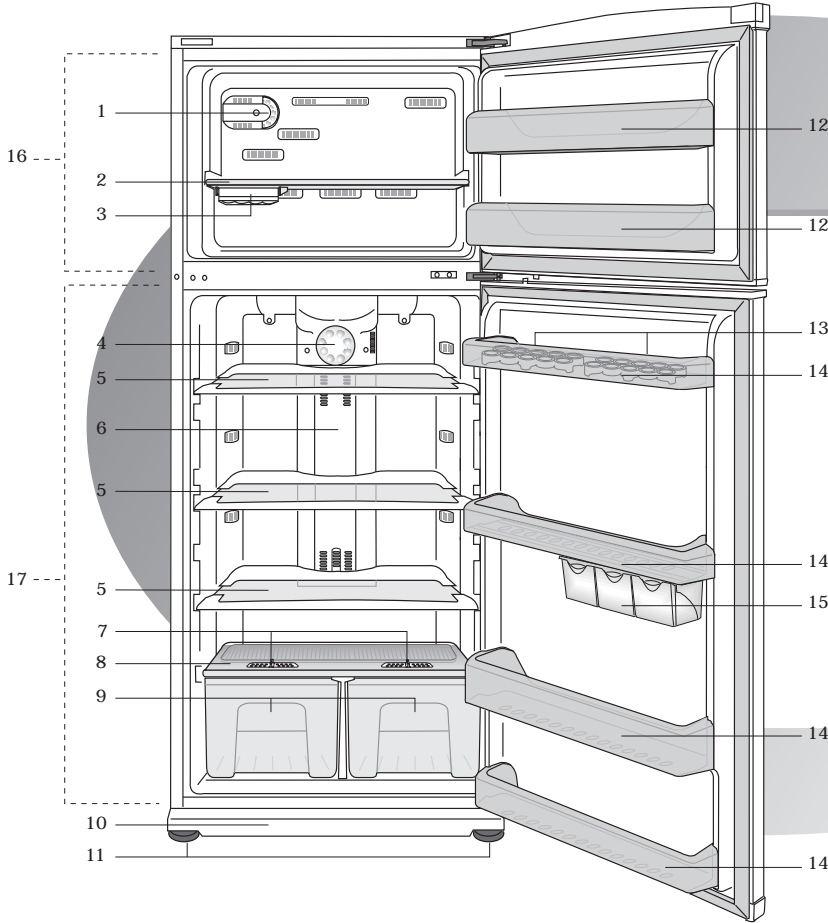
1. Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
2. Dondurucu bölme rafı
3. Buzmatik
4. Buz saklama kabı
5. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
6. Ayarlanabilir cam raflar
7. Ayarlı fişle tutucu
8. Aydınlatma camı
9. Soğuk hava üfleme sürgüleri
10. Opsiyonel, sıfır derece bölmeleri veya ikinci kat sebzelikler

11. Sebzelik nem kontrol sürgüleri
12. Sebzelik örtüsü
13. Sebzelikler
14. Alt havalandırma kapakları
15. Ayarlanabilir ayaklar
16. Dondurucu bölme kapı rafları
17. Yumurtabklar
18. Soğutucu bölme kapı rafları
19. Kayar saklama kapları
20. Dondurucu bölme
21. Soğutucu bölme



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

5223 NMBE buzdolabının genel görüntüsü



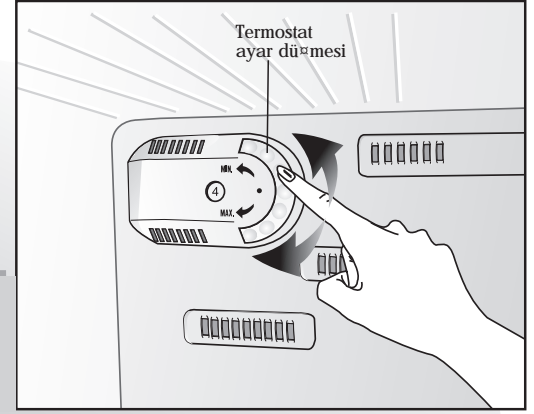
1. Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
2. Dondurucu bölme raf
3. Buzluk
4. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
5. Ayarlanabilir cam raflar
6. Aydınlatma camı
7. Sebzelik nem kontrol sürgüleri
8. Sebzelik örtüsü
9. Sebzelikler
10. Alt havalandırma kapağı
11. Ayarlanabilir ayaklar
12. Dondurucu bölme kapı rafları
13. Yumurtalıklar
14. Soğutucu bölme kapı rafları
15. Kayar saklama kapları
16. Dondurucu bölme
17. Soğutucu bölme

3. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar
bütün modellerimiz için geçerlidir.

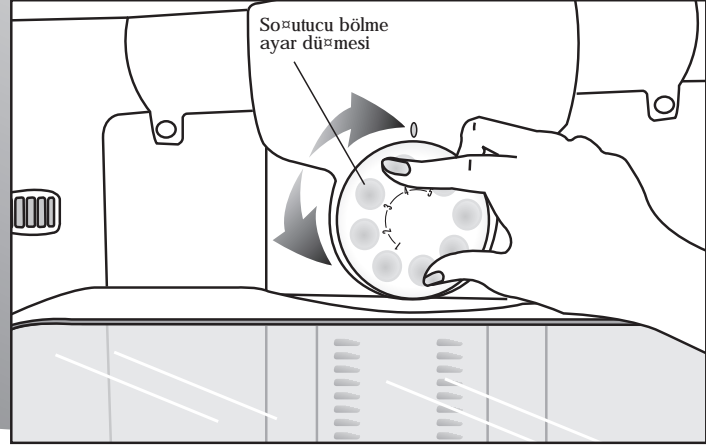
Termostat ayar düğmesi

Termostat ayar düğmesi buzdolabınızın genel sıcaklık ayarını yapmak içindir.

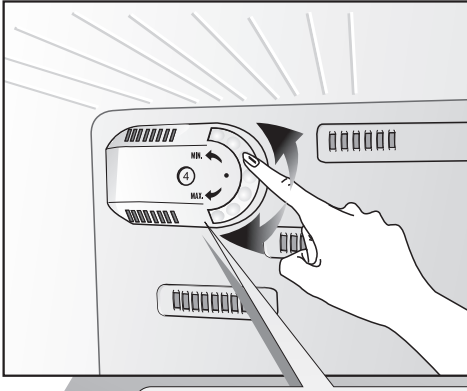


Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi

Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi ise buzdolabınızın soğutucu bölümünün sıcaklık ayarını yapmak içindir.



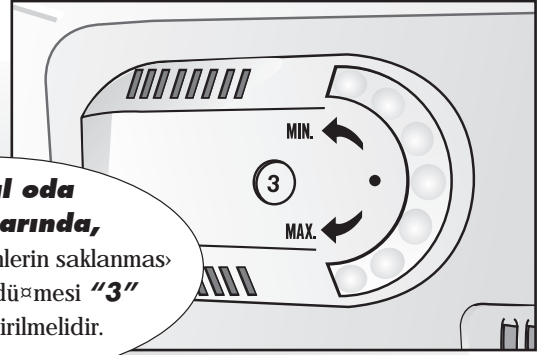
Normal Soğutma



Buzdolabınızın genel soğukluk ayarının yapılması

Dondurucu ve soğutucu bölmeden oluşan buzdolabı genel sıcaklık ayarı, dondurucu bölmenin sol üst tarafında bulunan termostat ayar düğmesi ile yapılır.

Normal oda sıcaklıklarında, dondurulmuş besinlerin saklanması için termostat düğmesi "3" konuma getirilmelidir.



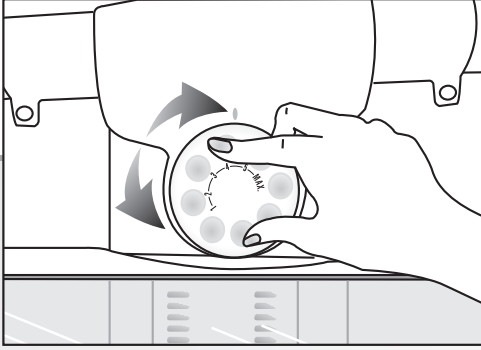
Çok Soğutma

Yüksek oda sıcaklıklarında

Hızlı buz yapma, besin dondurma ve yoğun besin yüklemesinde termostat düğmesi "MAX." konumuna getirilmelidir.



Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

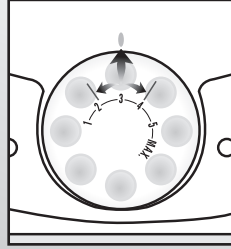


Soğutucu bölmede bulunan sıcaklık ayarlayıcısı

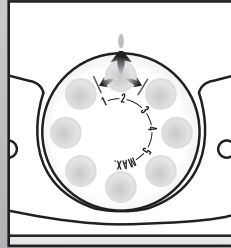
Buzdolabınızın soğutucu bölümünün sıcaklık ayar, dondurucu bölmeden gelen hava miktarına bağlı olarak değişir.

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

Soğutucu bölümünün sıcaklık ayarı için önerilen termostat ayar aralıkları



İdeal soğutma

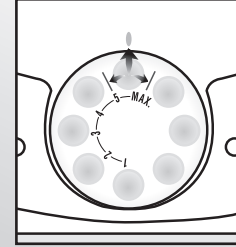


Az soğutma

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 düştüğünde durumlardaki ideal termostat konumları.

* İlk çalıştırmadan 24 saat sonra diğer soğutucu bölme istediğinizden daha soğuk ise alt kapıyı açıp soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesini 1'e döndürün, istediğinizden daha sıcak ise 5'e döndürün bir miktar çeviriniz.

İlk 24 saatte şu önemli noktalara dikkat ediniz.

* Buzdolabınızın kapılarını sık sık açmayınız.

* Buzdolabınızı aşırı doldurmeyiniz.

* Soğutucu bölümünün ayarı ortam şartlarından ve dondurucu bölümünden etkilenir.
* Dondurucu ve soğutucu bölmeler maksimum soğutmaya ayarlandığında, soğutucu bölme sıcaklık ayarlayıcısının hemen altına konacak yiyecekler donabilir.

Besinlerin buzdolabında saklanması

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

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

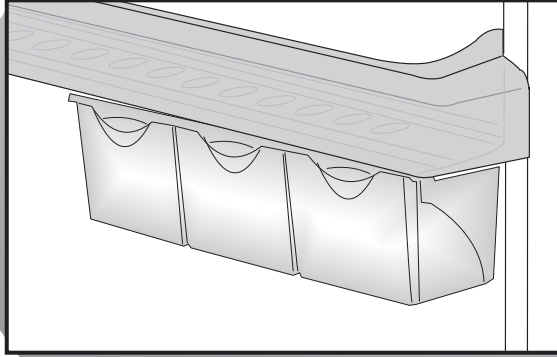
* Besinleri paketlemede kullanılan malzemeler soğutma, neme, ırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır. * Dondurulacak gıda maddeleri dondurucu bölmeye konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözümlerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir. Mamulümüzün dondurma kapasitesi buzdolabımızın teknik özellikleri bölümünde verilmiştir.)

- * Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelere uyulmalıdır.
- * Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. Buzdolabımızın kapılarını uzun süre açık tutmayın.
2. Termostat mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.
3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler komayın.
4. Buzdolabınız içerisindeki hava akımını önleyecek flekilde fazla doldurmayın.
5. Buzdolabınız direkt güneş ışığı alabilecek flekilde veya fırın, buğaltıcı makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
6. Yiyeceklerinizi kapalı kapılarda koymaya dikkat ediniz.

Kayar Saklama Kabı



Kayar Saklama Kaplarının kullanılması

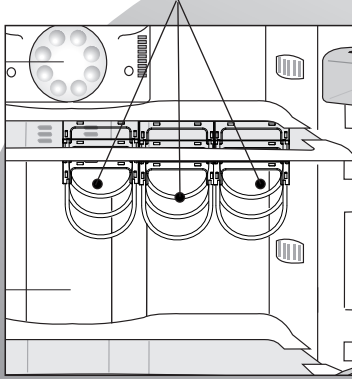
Bu aksesuar kapı raflarının kullanım hacmini arttırmak için tasarlanmıştır.

Sağa ve sola hareket etme özeliyle bir alttaki fişle rafla koyduğunuz yüksek fişle, kavanoz veya kutular rahatlıkla yerleştirebilmenizi sağlar.

Bu sistem içine koyduğunuz malzemelerin ağırlığı nedeniyle kutunun, soğutucu kapı açılışında hareket alıp açılmasına engel olmak için yapılmıştır.

Aksesuarların kullanılması
Ayarlı şişe tutucu
(Bazı modellerde)

YATAY TELLER



Ayarlı Şişe Tutucuların Montajı

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

- Sol tarafta kalacak fişelik, raydaki ön kanala.
- Orta tarafta kalacak fişelik, raydaki orta kanala.
- Arka tarafta kalacak fişelik, raydaki arka kanala monte edilmelidir.

Montaj sonrasında yatay tellerin konumuna dikkat ediniz.

Ayarlı Şişe Tutucu

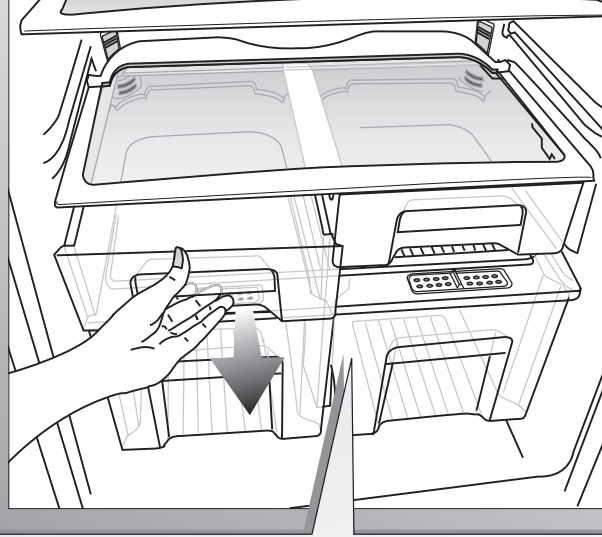
Bu aksesuar fişelerin saklanması esnasında buzdolabının hacmini en verimli şekilde kullanmanız ve yatay olarak saklamanız gereken fişeli içeceklerin konulabilmesi için tasarlanmıştır.

Bu aksesuar sağa ve sola kolay bir şekilde kaydırılıp iç içe geçirilebilmesi için rafın altındaki bölmeye büyük ve yüksek kaplamanız istediğiniz şekilde yüklemenizi de sağlayacaktır.

DİKKAT!

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

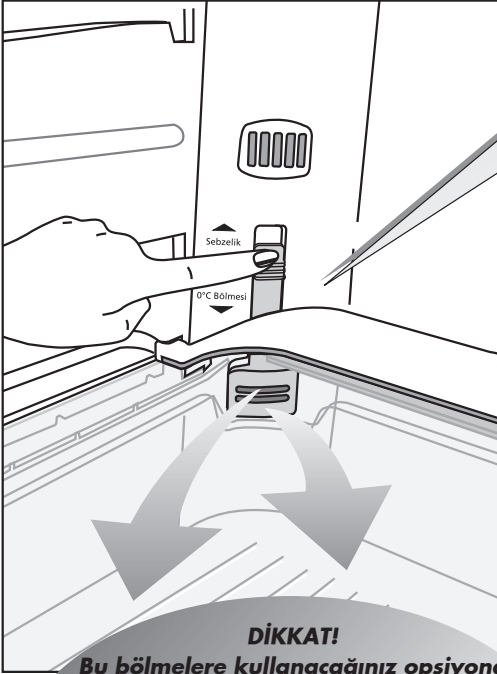
Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler (Bazı modellerde)



Bu bölmeler opsiyonel kullanım için tasarlanmıştır. Bölmeleri, istediğinizde **Sıfır Derece Bölmeleri** olarak yada pazar alışverişinizden sonra sebzeliklerinizin hacmi yeterli olmadıkça zaman **İkinci Kat Sebzelikler** olarak kullanabilirsiniz.

İkinci Kat Sebzeliklerden herhangi birini çıkartarak buzdolabınızın iç hacmini genişletmeniz mümkündür. Bunun için sebzeliği kendinize doğru çekin, sebzelik stopere dayanarak duracaktır. Yaklaşık 1 cm kadar ön tarafını yukarı kaldırıp, kendinize doğru tekrar çektiğinizde bu bölme yerinden ayrılacaktır.

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmelerin Kullanımı (Bazı modellerde)



DİKKAT!

Bu bölmelere kullanacağınız opsiyona göre besin yüklemesi yapınız ve Soğuk Hava Üfleme Sürgüleri'ni opsiyona göre ayarlayınız

Aksi takdirde sebze ve meyvelerinizin aşırı soğumasına veya yetersiz soğukluk nedeniyle besinlerinizin uzun süreli saklanamamasına neden olabilirsiniz.

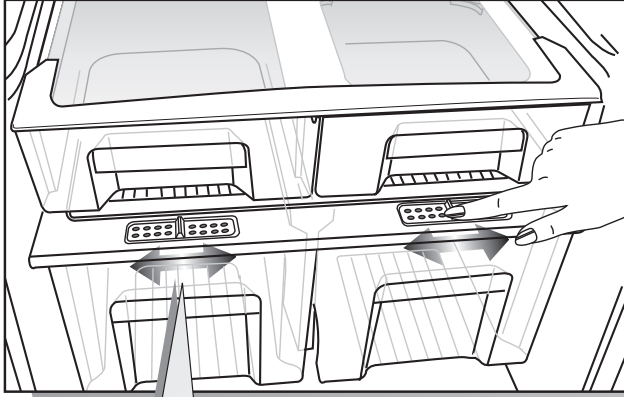
Sıfır Derece Bölmeleri Opsiyonunda Kullanım:

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

İkinci Kat Sebzelikler Opsiyonunda Kullanım:

Resimde gösterildiği gibi buzdolabının sağ ve sol dip köflelerinde bulunan sürgülerin yukarı doğru itilmesi sayesinde bu opsiyon kullanılabilir. Böylece alfilerifflerinizden sonra sebzelerinizin hacmi yetersiz kabırca bu bölmeleri **İkinci Kat Sebzelik** olarak değerlendirilmemiz mümkün olacaktır.

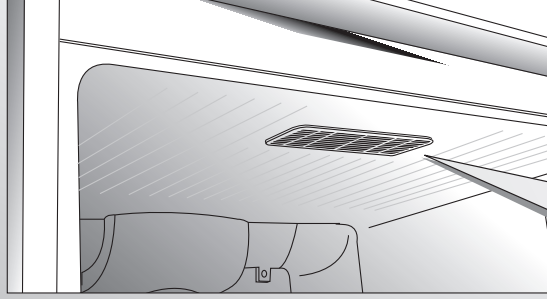
Sebzelik Nem Kontrol Sürgüleri



Sebzelik Nem Kontrol Sürgülerinin kullanılması

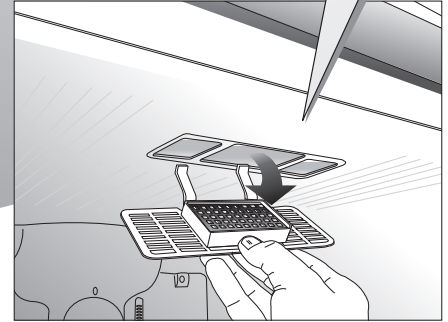
Buzdolabınızın sebzelik, sebzelerin rutubetlerini kaybetmeden taze olarak saklanması için özel olarak dizayn edilmiştir. Bu amaçla soğuk hava dolaşımını genel olarak sebzelik etrafından olmaktadır, sebzelik içerisinde geçen soğuk hava miktarı ise sebzelik örtüsünün ön kısmında bulunan sürgüler yardımıyla kontrol edilebilmektedir. * Nem kontrol sürgülerini, sebzelikteki besinlerinizin nem ve soğuma durumuna göre uygun konuma ayarlayabilirsiniz. * Sebzelik içerisindeki besinlerinizin daha çok soğumasını istiyorsanız, nem kontrol sürgülerinin deliklerini açık konuma, daha az soğumasını ve nemlerinin uzun süre korunmasını istiyorsanız delikleri kapalı konuma ayarlayınız.

Koku Filtresi ve Temizliği



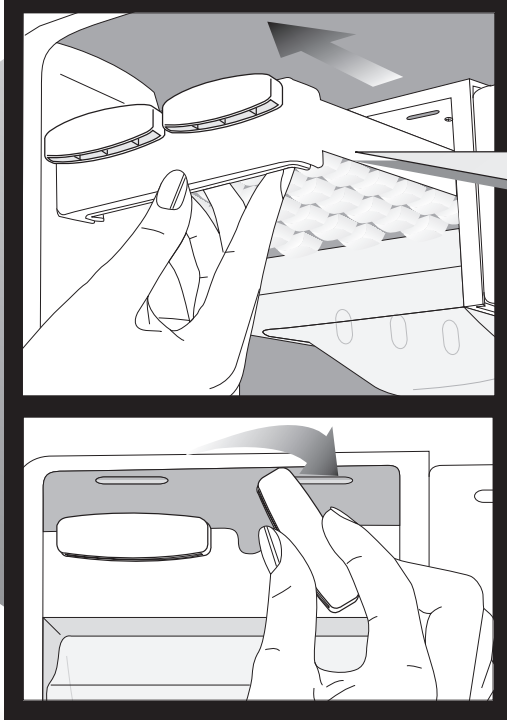
Soğutucu bölmenin tavanında bulunan koku filtresi buzdolabınızın içerisinde kötü kokuların oluşmasını önler.

fişildeki gibi koku filtresinin takıldığını kapalı ön taraftan aşağı doğru çekerek çıkarınız. Filtreyi bir gün süreyle güneşte bırakınız. Bu sürede filtre temizlenmiş olacaktır. Filtreyi tekrar yerine takınız. Koku filtresinin temizliği yılda bir kez yapılmalıdır.



Aksesuarların kullanılması

Buzmatik ve Buz Saklama Kabı (Bazı modellerde)



Buzmatik'in kullanılması

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

* Üzerindeki düğmeleri 90° sağa çeviriniz.

Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz saklama kabına dökülecektir.

* Daha sonra buz saklama kabını çıkarıp buzları servis yapınız.

* Dilerseniz buzları, buz saklama kabında bekletebilirsiniz.

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

4. Bölüm: Kapı açılış yönünün ve aydınlatma lambasının değiştirilmesi

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar
bütün modellerimiz için geçerlidir.

Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

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

**Kullandığınız
yere göre buzdolabınızın kapı
açılış yönü değiştirilebilir.
Buna ihtiyaç duyduğunuzda
mutlaka size en yakın
Yetkili Servis'e
başvurunuz.**

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

Bu bölümden itibaren verilen bilgiler tüm modellerimizi kapsamaktadır.

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

Dikkat edilmesi gerekli kurallar:

- * Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli olmalıdır.
- * Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyaçna göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
- * Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumaların önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.

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.

**Ambalajlama
için gerekli malzemeler:**

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

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

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

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

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

| | | |
|--|-----------------|---|
| Et, kümes hayvanlar, hamur içli ve flekli düzensiz olan yiyecekler. | Plastik folyo | Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz flekilde. |
| | Alüminyum folyo | "Ekstra kuvvetli" |
| Sebze, meyve (flekli veya fleksiz), kek ve pastalar, kullu et. | Plastik torba | Min. 0.05 mm. kalınlıkta |
| fieklerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmelad, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler. | Kapak kaplar | Alüminyum kap, parfümen kab, soğutma dayanıklı plastik ve cam kaplar. |

Ambalajlama (paketleme)

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

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

- dondurma tarihi, miktarı, en son kullanma tarihi ve maksimum saklama süresi yazılmalıdır.
- * Paket sayısını, gıda maddesi ve depolandıran günü gösteren bir dondurucu listesi yapıldıysa takdirde derin dondurucu programın kontrol etmek daha kolay olacaktır.

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

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

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

Eritme:

Gıda maddesinin cinsine ve kullanılacağı yere göre yandaki uygulamalar seçilebilir.

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

Tablo 3**Et, sosis ve sucuklar**

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

Dondurulacak olan sucuk, sosis ve tüm et mamülleri mümkünse yaşlız olmalıdır. Et yeni kesilmişse birkaç gün taze gıda bölmesinde bırakılmıdır. (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. (Yaşlı etlerde depolama süresi yaklaşık olarak yarım yarım azalmaktadır.)

Tablo 4

| | <i>Etler</i> | <i>Hazırlanışı</i> | <i>Depolama süresi (Ay)</i> | <i>Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)</i> |
|--|-------------------|---|-----------------------------|---|
| <i>Siğir eti</i> | Rosto | — | 8-12 | Büyük parça etler iyice çözülmelidir. |
| | Biftek | 2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz. | 8-12 | 1-2 |
| | Rulo biftek | Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz. | 8-12 | |
| | Kuflbafl | Parçalar halinde kesiniz. | 8-12 | 2-3 |
| | Hafllama et | — | 8-12 | 1-2 |
| <i>Domuz eti</i> | Rosto | — | 6-8 (yaşsız) | Büyük parça etler iyice çözülmelidir. |
| | finitzel, pırzola | Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz. | 3-6 (yaşlı) | Yaklaşık 1 saat |
| | Rulo biftek | Parçalar halinde kesiniz. | 3-6 | 2-3 |
| | Kuflbafl | Parçalar halinde kesiniz. | 3-6 | 2-3 |
| <i>Sakatat (Parça)</i> | — | — | 1-3 | (Büyüklüğüne göre) 1-2 |
| <i>Kıyma</i> | — | Baharatlamadan, yassı paketler halinde koyunuz. | 1-3 | 2-3 |
| <i>Kemik</i> | — | Testere ile kesiniz. | 6-8 | Donmuş halde kullanınız. |
| <i>Sucuk, salam (Haşlama ve kızartmalık)</i> | — | Zarlı olsa da paketlenmelidir. | 1-2 | Çözülene kadar. |
| <i>Sucuk, salam (soğuk yemek için)</i> | — | Zarlı olsa da paketlenmelidir. | 1-2 | Çözülene kadar. |
| <i>Jambon</i> | — | Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz. | 2-3 | Çözülene kadar. |
| <i>Bacon, ham</i> | — | — | 2-4 | Çözülene kadar. |

Hazırlanışı:

Dondurulmuş et çözöldüünde aynen taze et gibi pifirilmelidir.

Dinlendirme:

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

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

Tablo 5

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

Kümes ve av hayvanları

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

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

Tablo 6

| | | Hazırlanışı | Depolama süresi (Ay) | Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat) |
|--|---------------|--|----------------------|--|
| Tavuk | 1 - 1.5 kg. | Alfıld››› gibi | 7 - 8 | 10 - 12 |
| Piliç | 0.6 - 0.8 kg. | Alfıld››› gibi | 7 - 9 | 7 - 10 |
| Ördek | | Terbiyelendikten sonra kemikli k›s›mlar› folyo ile sar›n›z. | 2 - 4 | 10 - 12 |
| Kaz | 4 - 6 kg. | Ördekteki gibi porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalıdır. | 12 | 10 - 12 |
| Tavşan Ada tavşanı Geyik Karaca Yaban domuzu | 4 - 6 kg. | Porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalı, ayrıca kemikleri ayrılmamalıdır. | 9 - 12 | 10 - 12 |

Çözümüştleri kesinlikle tekrar dondurmayınız.

Paketleme:

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

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Tablo 7**Balıklar**

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

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

Hazırlanışı:

Buzulama ve kızartılmak 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 olufına kadar bağı altına 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 paketlenabilir. Dondurulacak parçalar paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

Depolama süresi:

Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dafına çöklmemelidir. Yağlı balıkların depolanma süreleri yağız balıklara nazaran daha azdır.

Sebzeler

Pifirilen ve hafllanan tüm sebzeler derin dondurulabilir. Kendi yetiftirdiğiniz sebzeler, satın alınanlara göre daha iyi depolanırlar.

Paketleme:

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

Depolama

süresi: Tabloya bakınız.

Dondurmaya uygun olmayan sebzeler:

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

Hazırlanışı:

Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranıp hafifçe hafllanmalıdır.

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 süzgeç ihtiyacı vardır.

Daldırma işlemi:

Bu işlemde su kaynar sıcakta olmamalıdır. (Lütfen tablodaki daldırma sürelerine dikkat ediniz.) Daha sonra sebzeler musluktan akan soğuk suya tutulmalı ve süzölmeye bırakılmamalıdır.

Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

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

Tablo 8

| | <i>Çiğ sebzeden istenen özellikler</i> | <i>Hazırlanışı</i> | <i>Şok haşlama süresi (dak.)</i> | <i>Depolama süresi (Ay)</i> | <i>Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)</i> |
|-------------------------|--|---|----------------------------------|-----------------------------|--|
| Karnabahar | Kab., beyaz çiçekli | 1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız. | 3 - 5 | 8 - 10 | Donmuş halde kullanılır. |
| Ayşe kadın, | Etili, sulu | Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde dondurunuz. | 3 | | Donmuş halde kullanılır. |
| Sırik fasulye | | | | | |
| Bezelye | Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan | Çekirdekleri yıkadıktan sonra yıkayarak flok haflama yapınız. | 2 | 8 - 12 | Donmuş halde kullanılır. |
| Lahana | Taze, sert, yeşil renkli | Temizledikten sonra flok haflama yapınız. | 1 - 2 | 6 - 8 | Eritme süresi 2 s. |
| Patlıcan | Parlak ve sert olan patlıcanlar | Yıkadıktan sonra 2 cm. lik parçalar halinde kesiniz. | 4 | 10 - 12 | Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız. |
| Salatalık | Az çekirdekli, sert | Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra dondurunuz veya rendeleyiniz. | Bu işlem yapılmaz. | 6 - 8 | Eritme süresi 1/2 saat |
| | | Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdekleri alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir. | 4 | 6 - 8 | Donmuş halde kullanılır. |
| Mısır | Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar | Temizleyiniz. | 4 - 8 | 12 | Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir. |
| Pırasa | | Donduktan sonra flok haflama yapılır. | 5 | 6 - 8 | Donmuş halde kullanılır. |
| Havuç | Taze | Dilimler halinde kesilir, flok haflama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanır. | 3 - 4 | 12 | Donmuş halde kullanılır. |
| Biber | Etili, kırmızı sarı, yeşil olabilir. | Sapı kesilir, ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır. flok haflama yapılır. | 2 - 3 | 8 - 10 | Donmuş veya çözülmuş kullanılır. |
| Maydanoz | Sert yapraklı | Dondurularak veya ufak porsiyon halinde dondurulur. | Bu işlem yapılmaz. | 6 | Donmuş halde kullanılır. |
| Mantarlar | Büyük olmayan sağlam mantarlar | Yağda hafifçe pifirilip üzerine limon sıkılır. | Bu işlem yapılmaz. | 2 - 3 | Donmuş halde ve derhal kullanılmadıkça. |
| Ravendiye | | fiekerli veya flekersiz | Bu işlem yapılmaz. | 8 - 12 | Eritme süresi 1 - 2 s. |
| Brüksel Lahanası | Yeşil, sert çiçekli | Alüminyum flekilde hazırlanır, flok haflama yapılır. | 3 - 4 | 9 - 12 | Donmuş halde kullanılır. |
| Pancar | Yumuşak, sağlam kırmızı | Yıkadıktan sonra suda haflanır, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulur. | | 8 - 10 | Eritme süresi 3 - 4 s. |

Tablo 9

| | <i>Çiğ sebzeden istenen özellikler</i> | <i>Hazırlanışı</i> | <i>Şok haslama süresi (dak.)</i> | <i>Depolama süresi (Ay)</i> | <i>Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)</i> |
|--|--|--|----------------------------------|-----------------------------|---|
| <i>Kırmızı lahana</i> | Yalnız sağlam olanlar | Ablıblıblı flekilde hazırlanır, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılır. | 3 | 8 - 10 | Donmuş halde kullanılır. |
| <i>Kereviz</i> | | Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir, üzerine limon sıkılır. | | 10 - 12 | Donmuş halde kullanılır. |
| <i>Kuşkonmaz</i> | Sert, kapalı, beyaz çiçekli | Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir. Taze değilse 1-2 saat soğuk su içinde bekletilir. Daha sonra flok hafflama yapılır. | 3 - 4 | 6 - 9 | Donmuş halde kullanılır. |
| <i>Kabak</i> | Taze olanlar | 2-3 cm.'lik dilimlere kesiniz. | 2 - 3 | 9 | Donmuş halde kullanılır. |
| <i>İspanak</i> | Taze, yumuşak yapraklı | Ablıblıblı flekilde hazırlanır. fiok hafflama yapılır. | 2 | 6 - 9 | Eritme süresi 2 saat |
| <i>Çorbaya katılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)</i> | Yalnız taze olanlar | Temizlenip yıkandıktan sonra flok hafflanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur. | 3 | 4 - 6 | Donmuş halde kullanılır. |
| <i>Domates salçası veya suyu</i> | Olgunlaşmış olanlar | Domatesler yıkandıktan 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 yarıda çözmek gerekir. Püre halindeki sebzeler (spanak, lahana) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmalıdır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalı ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Önemli!

Donmuş sebzelerin püfime süresi taze sebzelerle oranla 1/3 daha kısadır.

Meyveler

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

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

Şeker eriyiği:

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

Paketleme:

fieberbetlenmeyen meyveler plastik torbada, fieberbetlenen meyveler ise plastik kaptaki paketlenmelidir.

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

Ham olarak yemek için:

fieberbetli veya fieberbetsiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaşça çözülmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözülerek normal flekilde kullanılır.

Turta için:

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözülmelidir.

Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır. **Kek, pasta için:** Meyveler flekersiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman odası sıcaklığında çözülmeli, çözüldükten sonra pasta hamuru üzerine konmalı, üzerine fleker serpidikten sonra pifirilmelidir.

İçecekler için:

Meyveler flekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

Tablo 10

| | <i>Çiğ sebzeden istenen özellikler</i> | <i>Hazırlanışı</i> | <i>Şeker eriyiği</i> | <i>Depolama süresi (Ay)</i> | <i>Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)</i> |
|-------------------------------|---|---|---|-----------------------------|---|
| Elma | Kepekli, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sarmal | flok hafllama yaplarına kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. flok hafllamaya tabi tutulur. | %35 pastalar için flekersiz. | 8 - 10 | 5 - 7 |
| Elma marmeladı | Sert sulu elmalar | Normal flekilde hazırlanır, isteğe göre flekerlenir. | 1 kg. marmelat için 80-100 gr. fleker. | 8 - 12 | 5 - 10 |
| Kayısı | Aynı sarmakta, olgun, sarmal meyveler. | Normal flekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak fleker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 dak. fterbet içinde flok hafllanır. | % 45 | 4 - 6 | 4 - 6 |
| Armut | Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir. | 2-3 dak. flok hafllama yapılır. %35 (çok olgun meyvelerde 1 dak.) flok hafllanana kadar sirkeli su içinde bekletilir. | % 35 | 8 - 10 | 5 - 7 |
| Böğürtlen | Ezik olmayan, siyah olgun, taze | Dikkatlice yıkanır aykılanır. flekerli veya flekersiz olarak dondurulabilir. | 500 gr. böğürtlen için 100 gr. fleker. | 10 - 12 | 3 - 7 |
| Çilek | Sert, olgun çilekler | Dikkatlice yıkanır aykılanır. | 500 gr. çilek için 100 gr. fleker. Turtalar için flekersiz. | 8 - 12 | 2 - 7 |
| Ahududu, Yaban mersini | Tam olmufl, aynı renkte olanlar | Dikkatlice yıkanır kurulanır. | 500 gr. ahududu için 100 gr. fleker | 10 - 12 | 3 - 7 |
| Frenk üzümü | Sarmal, olgun yaralanmamış | Yıkılarak sapsız aykılanır. | 500 gr. için 100 gr. fleker. | 8 - 12 | 3 - 7 |
| Vişne | Olgun, yaralanmamış | Yıkılarak sapsız aykılanır. | % 45 | 8 - 12 | 5 - 8 |
| Tatlı kiraz | aynı renkte olanlar | | % 35 | | |
| Erik | Sarmal, olgun ezik olmayan | Sadece komposto için | % 35 | 8 - 12 | 5 - 10 |
| Şeftali | Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmufl. | Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak flok hafllanır veya flekerli komposto yapılır. | % 40 | 10 - 12 | 3 - 5 |
| Ayva | Taze tam olgunlaşmamış olanlar | Piftimifl, komposto marmelat, ayva suyu | % 40 | 11 - 12 | 5 - 10 |
| Meyve jölesi | Taze tam olgunlaşmamış meyveler | Normal flekilde hazırlanır. | isteğe göre flekerli veya flekersiz. | 6 | 2 - 5 |
| Frenk üzümü | Fazla olmufl veya olgunlaşmamış | Ham olarak flekerli veya flekersiz olarak | 500 gr. için 100 gr. fleker. Pasta için flekersiz hazırlanır. | 8 - 12 | 3 - 7 |
| Mürdüm eriği | Aynı flekilde olgunlaşmamış sap kısmı sert olan | Çekirdekleri çıkarılarak normal flekilde hazırlanır. | % 35 | 10 - 12 | Donmufl halde kullanılır. 5 - 10 |
| | | | Pasta için flekersiz hazırlanır. | | |

Süt mamulleri, yumurta

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

Yumurta: Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. (Aksi takdirde kırılır. Bu yüzden sarı ve beyaz ayrı ayrı veya iyice karıştırılmıfl olarak

dondurulmalıdır. Yumurta sarı ve karışımına fazla koyulmaması için bir tutam tuz veya fleker atılmalıdır.)

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

Tablo 11

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

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Tablo 12

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

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

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

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

Paketleme: Pifirilmiş pastalar alüminyum folyoyle paketlenmemelidir. Tabloda verilen süre içinde çözülmeye bırakılır. Keklerin plastik kaplara konması daha uygundur. Pasta hamurların 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 pifirildi takdirde oda sıcaklığında çözümlenlere göre daha taze olurlar, aromalarını korurlar. Turtalar ve kremler özellikle oda sıcaklığında çözümlenmelidir.

PiŒmiŒ yemekler

Tablo 13

| | Hazırlanışı | Depolama süresi (Ay) | Açıklama (Saat) |
|--------------------|--|----------------------|--|
| Hamur tatlısı | Ham veya az piftirilmifl olarak folyolara sarılır. | 2 - 3 | 1 - 2 saat bekletilir. |
| Et suyu | Suyu kaynatılarak konsantre edilir, bir kaptan dondurulur ve paketlenir. | 3 - 4 | Donmuş olarak saklanır. |
| Güveç | Sert etli olmamalıdır. | 2 - 3 | 5 -10 saat bekletilir veya donmuş olarak saklanır. |
| Patates yemekleri | Kabuklu-soyulmuş. (Haflanamıflı tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir.) Patates köfteleri hafif piftirilerek dondurulmalıdır. | 4 | Donmuş halde hafifçe saklanır. |
| Patates kızartması | İstenilen flekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağ süzülerek açık flekilde dondurulduktan sonra paketlenir. | 2 - 3 | Donmuş halde sıcak yağda kızartılır. |
| Çorba | Çorba içine katılan katkılar ayrı olarak paketlenmelidir. | 3 - 6 | Donmuş halde kullanılır. |
| Tatlılar | Jelatinli, niŒastalı veya yumurta beyazı karıştırılmıfl olanlar uygun değildir. Armikli, pirinçli tatlılar dondurulmaya daha uygundur. | 1 - 2 | 1 - 2 saat bekletilir. |

Bazı baharatlar uzun süre depolandıkların zaman tadları deŒifilir ve kuvvetli bir tad kazanır.

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

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

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

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

6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi

- * 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 sıcak su ile silbilmelisiniz. Bez veya süngeri iyice sıcakktan sonra kullanınız. Kesinlikle çizici ve aşındırıcı (tiner, çamaşır suyu, toz deterjan gibi) malzemeleri kullanmayınız.
- * Kapı contasının temizliğinde sadece sıcak su kullanınız.

Not:

**Temizlik için gaz,
benzin ve benzeri
maddeleri kesinlikle
kullanmayınız.**



- * Buzdolabınızın kapısına yapıştırılmış olan tanıtım etiketi sökülebilir özelliktedir (Sökülebilirlik süresi 1 yıldır). Bu etiketi sökmek için bir köfesinden kaldırıp karlı yöne doğru yavaşca çekiniz. Etiketle yapışmalar oluyorsa kalan parçacıklar kazmayınız, «slak bir sünger yardımı ile kalan izleri nemlendirerek çıkarınız.
- * Yılda bir kere fırça veya elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.
- * Buzdolaplarımızın üretiminde kokuya sebebiyet verecek hiçbir madde kullanılmamaktadır. Ancak uygun olmayan besin saklama koşulları ve buzdolabı iç yüzeyinin gerektiği şekilde temizlenmemesine bağlı olarak koku sorunu ortaya çıkabilir. Bu sorunu önlemek için dikkat edilecek noktalar şu şekildedir:
- * Ürünlerin temiz tutulması önemlidir. Bunun için 15 günde bir buzdolapları karbonatlı su ile temizlenmelidir. (Deterjan veya sabun kesinlikle kullanılmamalıdır.) Yemek artıkları vb. lekeler kokuya sebep olabilir.
- * Yiyeceklerin kapalı kaplarda saklanması gerekmektedir. Açıkta kalan gıdalardan yayılan mikroorganizmalar kötü kokuya sebep olabilir.

- * Saklama süresi dolan ve bozulan gıdaların, buzdolabında kesinlikle tutulmaması gerekmektedir.
- * Buzdolabınızda koku sorunu oluşması durumunda:
 - * Genellikle çayda bulunan Catechin maddesi mükemmel koku giderme özelliğine sahiptir. Molekülünde bulunan açık hidroksil (OH) uçları, koku veren uçucu organikleri tutularak kötü kokuları temizlemiş olur.
 - * Demlemiş olduğunuz çay posasını ağız açık bir kap içinde aklardan buzdolabının içine yerleştiriniz ve en geç 12 saat sonra alınız. Çay posasını buzdolabı içinde 12 saatten fazla tutarsanız, kokuya sebep olan organizmaları bünyesinde toplayacağı için kokunun kaynağı haline gelebilir, mutlaka atılmalıdır.

Plastik Yüzeylerin Korunması

- * Buzdolabınızın plastik yüzeylerine zarar vermesi nedeniyle sıvı yağları veya pıflımlı yağlı yemekleri buzdolabınızda ağız açık kaplarda koymayınız. Plastik yüzeylere yağ dökülmesi veya yağın sürülmesi durumlarında ilgili bölgeyi hemen ılık suyla temizleyip kurulaınız.

7. Bölüm: Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekkenler

**Servis çağırılmadan önce
aşağıdaki kontrolleri yapınız;**



1. Fıfl prize doğru takılmış mı?



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



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



Önemli not:

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

8. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

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

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

Çağrı Merkezimize ayrıca 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 tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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

7 YIL GARANTI

Değerli Müşterimiz,

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

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

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

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

EK garanti uygulaması 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 :

Ay/yıl kodu :

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

Ürün seri no :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

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.

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

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 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içinde giderilememesi halinde Arçelik A. Ş., ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

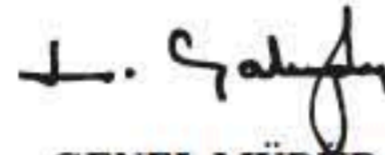
Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

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

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

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 : 5233 NMBE

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):