

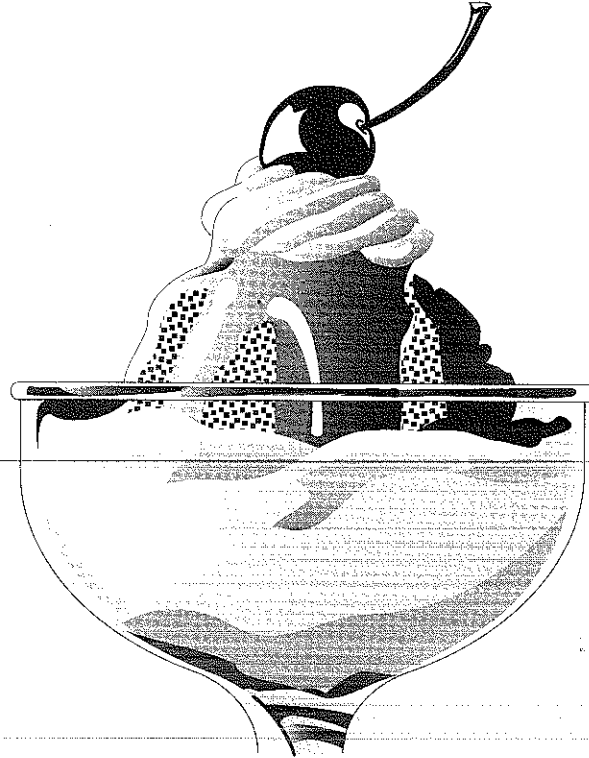
2021 D

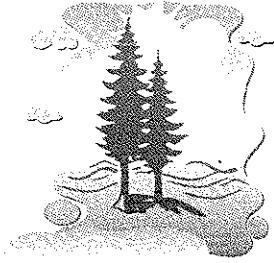
DERİN DONDURUCU

KULLANMA KILAVUZU



ARÇELİK





*Bu ürün,
çevreye saygılı
Arçelik tesislerinde
doğaya zarar vermeden
üretilmiştir.*

"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 dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz."**

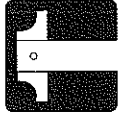


İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm: Derin dondurucunuzu kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları/3

Yerine yerleştirilmesi/3
Elektriğe bağlanması/3



2. Bölüm: 2021 D Derin dondurucunuzun teknik özellikleri/4



3. Bölüm : Derin dondurucunuzun kullanılması/5-9

Derin dondurucunuzun kullanılması/5
Işıklı göstergeler ve kontrol paneli/5
Hazır dondurulmuş gıdaların saklanması/6
Derin dondurma işleminin yapılması/6
Buz yapma/7
Çalışırken dikkat edilmesi gereken hususlar/7
Kar eritme (DEFROST)/7
Derin dondurucunuzun tezgah altına yerleştirilmesi/8



4. Bölüm: Kapı açılış yönünün değiştirilmesi/9



5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri/10-26



6. Bölüm: Derin dondurucunun temizlenmesi/27



7. Bölüm: Yetkili Servis çağırılmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar /28



8. Bölüm: Arçelik Tüketici Danışma Servisi /29



9. Bölüm: Arçelik Yetkili Servisleri/30

1. Bölüm / Derin dondurucunuzu kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları



Yerine yerleştirilmesi



Ocak, fırın ve soba gibi ısı kaynaklarından en az 30 cm, elektrikli fırınlardan 3 cm uzakta olmalı ve doğrudan güneş ışığı altında tutulmamalıdır.



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



Buzdolabınızı tezgah altına koyacağınız zaman üst tablayı ve arka havalandırma kapağını çıkarınız. Gerekli arka boşluk için buzdolabınızın içinde verilen plastik takozları döndürerek kondanserin üzerine takınız.



Buzdolabınızın dengeli, düzgün, sarsıntısız çalışması ve durması gerekir. Bunun için dönerbilir ön ayaklardan ayarlama yapınız. Bu işlem yiyecekler dolaba konmadan önce yapılmalıdır.



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



Buzdolabınızın bulunduğu odada sıcaklığın en az 10°C olması gerekir. Bunun altındaki sıcaklıklar dondurucunuzun çalışması için uygun değildir.



Ayarlı ayakları kullanarak, buzdolabınızın yükseklik ayarını yapınız.



Elektriğe bağlanması

Buzdolabınızın içinin iyice temiz olmasına dikkat ediniz.



Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.



Şebeke bağlantısını mutlaka ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Topraklı priz kullanınız



Patlayıcı ve yanıcı maddeleri emniyetiniz açısından buzdolabınıza koymayınız.



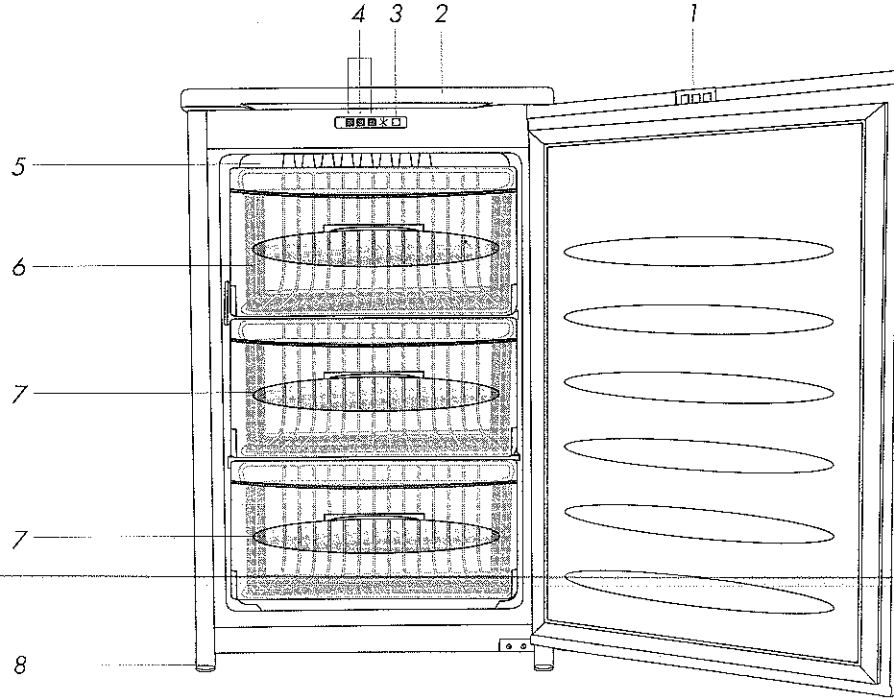
Ürünün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar

1. Orijinal ambalaj ve köpükler, tekrar taşınma için saklanmalıdır.
2. Taşımadan önce boşaltılıp temizlenmelidir.
3. Tekrar ambalajlanmadan önce buzdolabının içindeki raflar, aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.
4. Ambalaj kalın bant veya sağlam iplerle bağlanmalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uyulmalıdır.

Yukarıdaki talimatlara uyulmadan yapılacak buzdolabı kullanmalarından doğacak zararlardan firmamız sorumlu tutulamaz.



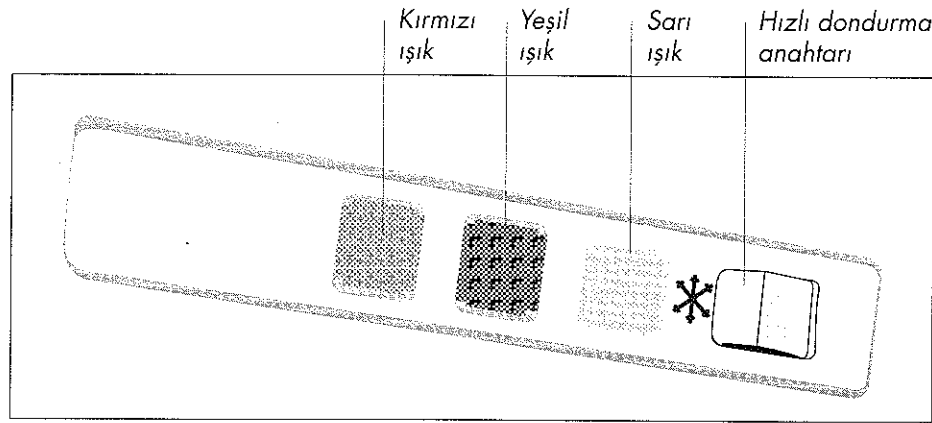
2. Bölüm / Derin dondurucunuzun teknik özellikleri



1. Işıklı göstergelerin yansıtıcıları
2. Üst tabla
3. Hızlı dondurma düğmesi
4. Işıklı göstergeler
5. Buzluk tepsi
6. Kapaklı bölme
7. Çekmeceli bölmeler
8. Ayarlanabilir ayaklar

Toplam net hacim	: 96 lt.
Yükseklik	: 84.4 cm.
Genişlik	: 54.5 cm.
Derinlik	: 60 cm.
Toplam güç	: 110 W.
Elektrik tüketimi	: 1.45 KWh/24
Dondurma kapasitesi	: 9 kg [24 saatte]

3. Bölüm / Derin dondurucunuzun kullanılması



Işıklı göstergeler ve kontrol paneli

Derin dondurucunuzun ön bölümünde bulunan ışıklı göstergeler, cihazınızın çalışmasını gözlemlemenize yardımcı olmak amacıyla konulmuştur.

Bu ışıkları aşağıda açıklandığı şekilde izleyerek ve kullanarak gıdaların dondurucuda emniyetli bir şekilde muhafazasını sağlayınız.

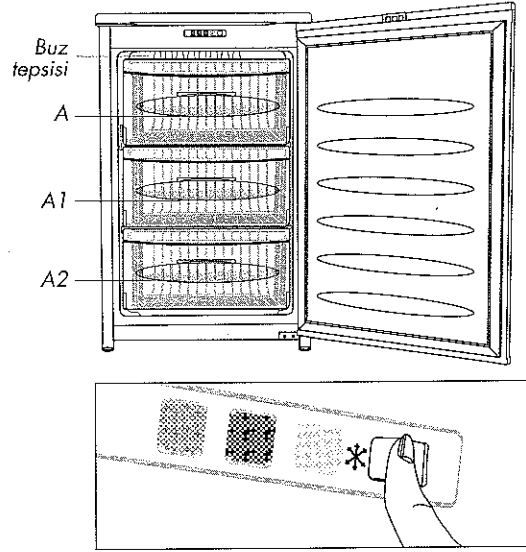
Kırmızı ışık: * Derin dondurucunuz yeni çalışmaya başladığında, yeterli soğutma sağlanamamış iken,
* Dondurucunuzun kapısı uzun süre açık kaldığında,
* Termostat daha düşük ısıya ayarlandığında, birkaç saat kadar yanıp sönerek sizi uyarır.

Yeşil ışık: * Termostat açık iken sürekli yanacaktır.

Sarı ışık: * Işıklı pano üzerinde bulunan hızlı

dondurma anahtarı açıldığında yanar. Bu durumda derin dondurucunuz sürekli olarak çalışır.

Dikkat: Eğer kırmızı ışık, yukarıdaki durumlar dışında ve sürekli olarak yanıyorsa lütfen Yetkili Servisimizi çağırınız.



Hazır dondurulmuş gıdaların saklanması

- Hazır dondurulmuş gıdalar -18°C 'nin altındaki sıcaklıklarda genel olarak 3 aya kadar saklanabilir. Saklama süreleri, gıdanın türüne göre değişmektedir. Bu tür gıdaların saklama süreleri veya son kullanım tarihleri üretici tarafından gıda paketi üzerinde belirtilir.

- Donmuş gıdalar satın alındıktan sonra çözülmeden dondurucuya konulmalıdır.

- Hazır dondurulmuş gıdalar "A" bölmelerinde muhafaza edilebilir.

Derin dondurma işleminin yapılması

- Satın aldığınız bu dondurucu, taze gıdaları dondurabileceğinizi ifade eden *** ** *** işaretini taşır.

- Derin dondurucunuz ile 24 saatte 9 kg. gıda dondurabilirsiniz.

- Derin dondurma işlemi yapmak için dondurucu sıcaklığının -18°C 'nin altına düşürülmesi gerekmektedir.

Bu amaçla; dondurulacak gıda derin dondurucuya konulmadan önce, derin dondurma düğmesine basılarak belirli bir süre ön soğutma yapılmalıdır. Bu süre dondurulacak gıda miktarına bağlı olup aşağıdaki değerler göz önüne alınmalıdır.

- Dondurma işlemi için kapaklı olan "A" bölmelerini kullanınız. Bu bölme evaporatörle doğrudan temas sağladığı için diğer bölmelere göre daha hızlı soğutma sağlar.

- Derin dondurma işlemini başlatmak

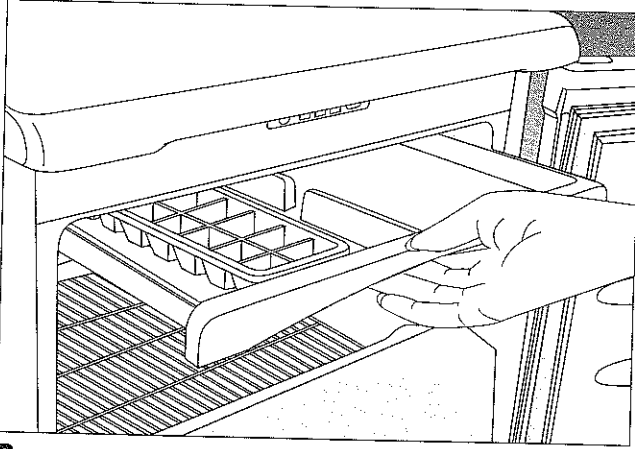
için ışıklı gösterge üzerinde bulunan düğmeye basınız. Düğmenin yanında bulunan sarı ışık yanacaktır. Ön soğutma süresi dolduktan sonra doldurulacak besinleri derin dondurucuya yerleştiriniz. Derin dondurma düğmesi artık kapatılabilir. Bundan sonra dondurma işlemi otomatik olarak yapılacaktır.

- Dondurma işlemi tamamlandıktan sonra gerek görüldüğü takdirde donmuş gıdalar diğer bölümlere aktarılabilir.

- Dondurma işlemi yaparken, dondurulacak gıdaların donmuş olanlarla temas etmemesine dikkat edilmelidir. Emniyet açısından bu işlem esnasında daha önce dondurulmuş gıdaların Dondurucunun başka bölmesine alınmasını tavsiye ederiz.

- Besinlerin donması yaklaşık 24 saat süreceğinden bu zaman içerisinde besinleri dondurucudan çıkarmayınız.

Dondurulacak gıda miktarı	Ön soğutma süresi
2kg. a kadar	Ön soğutma gerektirmez.
2-11 kg.	5-6 saat



Buz yapma

Buzu buzlukları 3/4 oranında doldurarak yapabilirsiniz. Bu bölme donmuş gıda saklamak ve derin dondurma işlemleri için kullanmayınız.

Çalışırken dikkat edilmesi gereken hususlar

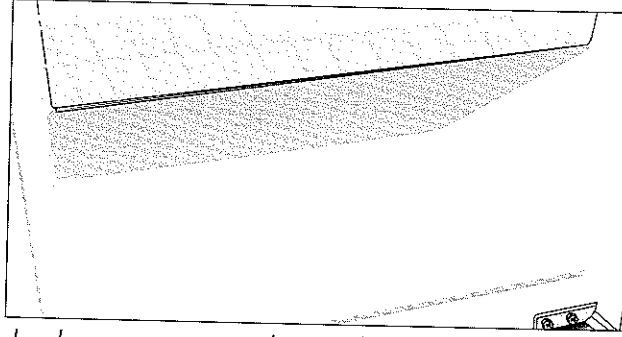
Derin dondurucunuzun iç soğukluğu aşağıda belirtilen nedenlerden dolayı değişiklik gösterir;

- **Mevsim sıcaklıkları,**
- **Kapısının sık sık açılması ve uzun süre açık kalması,**

- **Oda sıcaklığına düşürülmeden derin dondurucunuza sıcak konan yemekler,**

- **Derin dondurucunun oda içerisindeki konumu** (güneş ısına maruz kalması gibi).

Termostat derin dondurucu arkasında sizin göremediğiniz bölgede otomatik olarak kendi kendini ayarlar. Derin



dondurucunuz sayesinde sizin hiçbir ayar yapmanıza gerek kalmaz. Cihaz çalışmaya başladığında yeşil ve kırmızı ışık aynı anda yanar. Dondurucunuzun sıcaklığı istenen dereceye geldiğinde kırmızı ışık sönecektir.

Kar eritme (DEFROST)

Derin dondurucunuzun evaporatörü üzerinde oluşan kar kalınlığının artması dondurma gücünü azaltır. Bu nedenle tel evaporatörün etrafındaki kar ve buz tabakası yaklaşık 5 mm kalınlığa ulaştığında, kar eritme (defrost) yapmalısınız.

- Eritme sırasında derin dondurucunuzdaki besinleri birkaç kat kağıda sarıp, serin bir yerde saklayınız.

- Eritme işlemi için sıcaklık ayar düğmesini "0" konumuna getiriniz veya cihazın fişini bağlı olduğu prizden çekiniz.

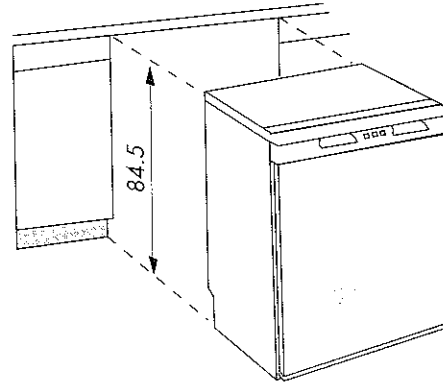
Dondurucunun çekmecelerini çıkarınız (kapaklı bölme kapağını sökmenize gerek yoktur). Bir müddet sonra eriyen defrost suyu derin dondurucunuzun alt kısmında bulunan havuza dolacaktır.

- Biriken suyu yumuşak bir sünger vb. yardımı ile temizleyiniz ve havuzu tamamen kurutunuz.

Derin dondurucunuzun tezgah altına yerleştirilmesi

Derin dondurucunuzu istediğiniz takdirde, tezgah altına da yerleştirebilirsiniz. Derin dondurucunuzun arkasındaki tel kafesin duvara uzaklığını ayarlamak için derin dondurucunuzla birlikte verilen takozları kullanınız.

Tezgah altına yerleştirirken, ölçümleri doğru yapmaya özen gösteriniz.



4. Bölüm/Kapı açılış yönünün değiştirilmesi



**Kullandığınız yere göre
derin dondurucunuzun kapı
açılış yönü değiştirilebilir.
Buna ihtiyaç duyduğunuzda
mutlaka Yetkili Servisinize
başvurunuz.**



5. Bölüm / Derin dondurucu bilgileri

Gıda maddelerinin fazeliğini (derin dondurucuda -18°C ve daha düşük sıcaklıklarda) aylarca koruyabilirsiniz. Gıda maddelerinin uzun süre korunması ancak -18°C ve daha düşük sıcaklıkta mümkündür.

Dikkat edilmesi gerekli kurallar

- Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli olmalıdır.
- Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
- Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.
- Paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, paketlenme malzemesi kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli olmalıdır.

- Dondurulacak gıda maddeleri önce dondurucu bölmesinin tabanına konmalıdır. Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözülmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.
- Derin dondurucunuzun dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.
- Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.
- Çözülen yiyecekler derhal kullanılmalıdır. Hazır pişmiş yemekler dışındaki gıdalar kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.
- Derin dondurucunuzun üst kapısının içinde çeşitli yiyeceklerin resimleri vardır. Oradaki rakamlar o bölümdaki yiyecekleri kaç ay aralığında saklayabileceğinizi göstermektedir.

Ambalajlama için gerekli malzemeler:

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

Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

Table 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 şekerlessiz), kek ve pastalar, kuşbaşı et.	Plastik torba	Min. 0.05 mm. kalınlıkta
Şekerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmelatı, 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 ağzı çift kat folyo ile sarılarak etrafına lastik geçirilmelidir.

• Sıvı ve macun halindeki yiyecekler donma esnasında 1/10 genleştiklerinden hiçbir zaman kabın ağzına kadar doldurulmamalıdır.

• Dondurulacak gıda maddeleri önce soğutucu 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.

Et, sosis ve sucuklar

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.)

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

Tablo 4	Etler	Hazırlanışı	Depolama süresi (y)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Sığır eti	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözülmalıdır.
	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 çözülmalıdır.
	Şnitzel, Pirzola	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.

Hazırlanışı: Dondurulmuş et çözüldüğünde aynen taze et gibi pişirilmelidir.

Dinlendirme: Taze kesilmiş hayvan etlerinin daha yumuşak olmaları için belirli bir süre dinlendirilmeleri gerekir. (Tabloya bakınız) Satın aldığınız etlerin ne kadar dinlendirilmiş olduklarını kasabınızdan öğrenebilirsiniz.

Tablo 5

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

Kümes ve av hayvanları

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

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

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 çözöldükten sonra yağ eklenmelidir.

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

Depolama süresi: Tabloya bakınız.

Dikkat: Çözölmüş etleri kesinlikle tekrar dondurmayınız.

Balıklar

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

Hazırlanışı:

Buğulama ve kızartmalık 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.

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 çözülmemelidir. Küçük balıklar biraz buzlu olabilir.
	Turna balığı		2	
	Sazan balığı		2	Hafif ateşte kızartılmalıdır.
	Yayın balığı		2	
Yağsız balıklar	Levrek, pisi, kalkan, dil		4 - 8	İyice çözülmemelidir.
Yağlı balıklar	Palamut, uskumru, tekir, som, lüfer, hamsi		2 - 4	İyice çözülmemelidir.
Balık yumurtası	Havyar		2 - 3	İyice çözülmemelidir.
Kabuklular	Yengeç, karides, midye, kerevit, istakoz		4 - 6	İyice çözülmemelidir.

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.

Eritme

Gıda maddesinin cinsine ve kullanılacağı yere göre yandaki uygulamalar seçilebilir.

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

Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

Tablo 2	Oda sıcaklığında 20°0	Buzdolabında 2°C - 8°C	Elektrikli fırında fansız 50°C-75°5	Elektrikli fırında 909	Mikrodalga fırında (Eritme ayarır)
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		ısıtmadan 35-40 dak	6-8 dak.
Çekirdekli meyveler 500 gr.	5-10 s	15-18 s		40-50 dak.	8-10 dak.

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

Sebzeler

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

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 süzgeç ihtiyacı 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 su kaynar sıcaklıkta olmalıdır. (Lütfen tablodaki daldırma sürelerine dikkat ediniz.)

Daha sonra sebzeler musluktan akan soğuk suya tutulmalı ve süzölmeye bırakılmalıdır. Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

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

Depolama süresi: Tabloya bakınız.

Tablo 8	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Katı, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayşe kadını, Sırk fasulye	Etili, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri çıkardıktan sonra yıkayarak şok haşlama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra şok haşlama yapınız.	1 - 2	6 - 8	Eritme süresi 2 s.
Patlıcan	Parlak ve sert olan patlıcanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm.'lik parçalar halinde kesiniz.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız.
Salatalık	Az çekirdekli, sert	Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra doğrayınız veya rendeleyiniz.	Bu işlem yapılmaz.	6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat
		Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	4	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçanyla veya tane tane dondurulabilir.
Prasa		Doğradıktan sonra şok haşlama yapılır.	5	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Havuç	Taze	Dilimler halinde kesilir, şok haşlama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanır.	3 - 4	12	Donmuş halde kullanılır.
Biber	Etili, kırmızı sarı, yeşil olabilir.	Sapı kesilir, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır. Şok haşlama yapılır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülmüş kullanılır.
Maydanoz	Sert yapraklı	Doğranarak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.	Bu işlem yapılmaz.	6	Donmuş halde kullanılır.
Mantarlar	Büyük olmayan sağlam mantarlar	Yağda hafifçe pişirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekersiz	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel Lahanası	Yeşil, sert çiçekli	Atışılmış şekilde hazırlanır, şok haşlama yapılır.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Pancar	Yumuşak, sağlam kırmızı	Yıkadıktan sonra suda haşlanır, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulur.		8 - 10	Eritme süresi 3 - 4 s.

Tablo 9	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Kırmızı lahana	Yalnız sağlam olanlar	Alışıldığı şekilde hazırlanır, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Kereviz		Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir, üzerine limon sıkılır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.
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, kereviz vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkadıktan sonra şok haşlanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Domates salçası veya suyu	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkayıp doğradıktan sonra 10 dakika buğulanır, süzgeçten geçirilerek veya küçük küpler halinde kesilerek dondurulur.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.

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

Önemli! Donmuş sebzelerin pişme süresi taze sebzelere oranla 1/3 daha kısadır.

Meyveler

Sadece olgunlaşmış (fakat fazla olgunlaşmamış) meyveler dondurulmalıdır. Rengini kolayca kaybeden meyveler (elma, armut vb.) dondurulmadan önce şok haşlama yapılmalı veya sterilize edilmelidir.

Dondurulmuş meyveler daha sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkısı olarak kullanılabilir.

Meyveleri kullanacağınız yere göre şekerleyerek veya şekerlessiz olarak dondurabilirsiniz. Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

Şeker eriyiği: Şeker eriyiklerinin (şerbetlerin) yüzde oranlarına göre yapılışı:

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.

Pasta yapımında kullanılacak üzüm cinsinden olan meyveler açık şekilde 1-2 saat dondurulduktan sonra paketlenmelidir.

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

Depolama süresi: Tabloya 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 çözülerek normal şekilde kullanılır.

Turta için: Meyveler kullanılmadan önce iyice çözülmelidir. Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır.

Kek, pasta için: Meyveler şekerlessiz 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.

Tablo 10	Çiğ sebzedden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şeker eriyiği	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saatt)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	Şok haşlama yapılmaya kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. şok haşlamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için şekerless.	8 - 10	5 - 7
Elma marmeladı	Sert sulu elmalar	Normal şekilde hazırlanır, isteğe göre şekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. şeker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarılıkta, olgun, sağlam meyveler.	Normal şekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak şeker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 dak. şerbet içinde şok haşlanır.	% 45	4 - 6	4 - 6
Armut	Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.	2-3 dak. şok haşlama yapılır. %35 (çok olgun meyvalarda 1 dak.) şok haşlanana kadar sirkeli su içinde bekletilir.	% 35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah olgun, taze	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır. Şekerli veya şekerless 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 şekerless.	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
Seftali	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
Meyva jölesi	Taze tam olgunlaşmamış meyveler	Normal şekilde hazırlanır.	İsteğe göre şekerli veya şekerless.	6	2 - 5
Frenk üzümü	Fazla olmuş veya olgunlaşmamış	Ham olarak şekerli veya şekerless olarak	500 gr. için 100 gr. şeker. Pasta için şekerless hazırlanır.	8 - 12	3 - 7
Mürdüm eriği	Aynı şekilde olgunlaşmış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkartılarak normal şekilde hazırlanır.	% 35 Pasta için şekerless hazırlanır.	10 - 12	Donmuş halde kullanılır 5 - 10

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.

Table 12	Depolama süresi (y)	Çözülme süresi (saat)		
		Oda sıcaklığında	Buzdolabında +2, +4°C	Fırında
Bisküvi	3 - 6	1 - 1.5		190 - 200°C 5 - 8 dak.
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225°C 4 - 5 dak.
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı kek	3	2 - 4	Kısmen çözülmüş	100°C, 50 - 60 dak.
Börek	1 - 3			200°C, 5 - 10 dakk
Turta	1 - 1.5	3 - 4		200°C, 225°C 5 - 10 dak.
Yufka	2 - 3	1 - 1.5	5 - 6	
Mayalı hamur	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		200°C 15 - 20 dak.

Paketleme: Pişirilmiş pastalar alüminyum folyoyla 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.

Pişmiş yemekler

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

Tablo 13	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Açıklama (Saat)
Hamur tatlısı	Ham veya az pişirilmiş olarak folyolara sarılır.	2 - 3	1 - 2 saat bekletilir.
Et suyu	Suyu kaynatılarak konsantre edilir, bir kaptaki dondurulur ve paketlenir.	3 - 4	Donmuş olarak ısıtılır.
Güveç	Sert etli olmamalıdır.	2 - 3	5-10 saat bekletilir veya donmuş olarak ısıtılır.
Patates yemekleri	Kabuklu-soyulmuş. (Haşlanmış tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir.) Patates köfteleri hafif pişirilerek dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ısıtılır.
Patates kızartması	İstenilen şekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağı süzülerek açık şekilde dondurulduktan sonra paketlenir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba	Çorba içine katılan katkılar ayrı olarak paketlenmelidir.	3 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar	Jelatinli, nişastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olanlar uygun değildir. İrmikli, pirinçli tatlılar dondurulmaya daha uygundur.	1 - 2	1 - 2 saat bekletilir.

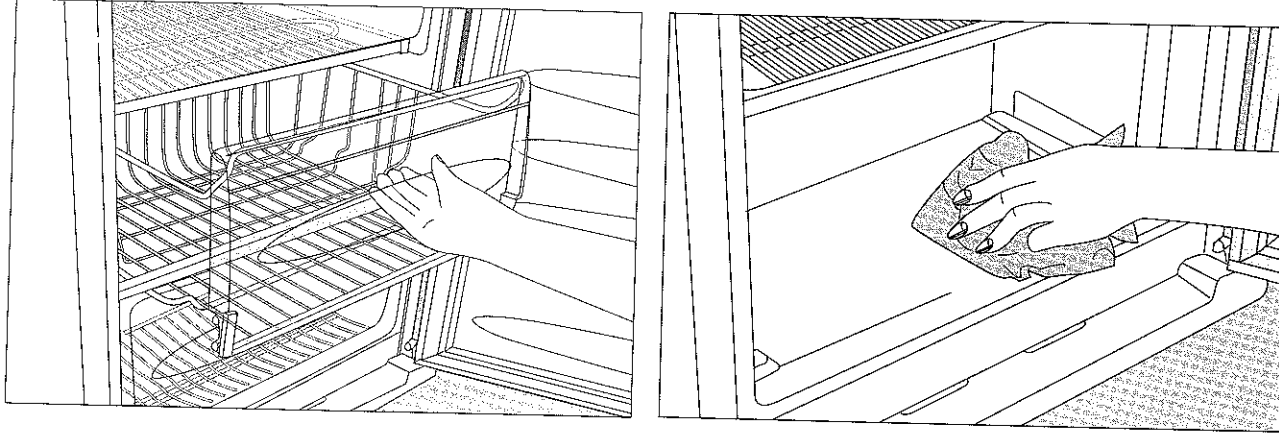
Örneğin; anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarımsak, paprika, mercanköşk, karabiber, kırmızıbiber, hardal, kekik otu, vanilya ve soğan.

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 paketlenmelidir.

6. Bölüm / Derin dondurucunun temizlenmesi



Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çekiniz.
Derin dondurucunuzun iç ve dış kısmını ılık ve sıvı deterjan konulmuş su ile silerek temizleyiniz.
Kapı contasının temizliğinde sadece ılık su kullanınız, deterjan kullanmayınız.
Her temizlikten sonra, kapının kenarındaki manyetik contayı pudralayınız.
Yılda bir kere fırça veya elektrik süpürgesi ile derin dondurucunuzun arkasındaki tozları alınız.
Dondurucunuzun çekmecelerini, yarıya kadar çekip sonra ön kısmını yukarı doğru kaldırarak çıkartabilirsiniz.



Dikkat! Temizlik için gaz, benzin ve benzeri maddeleri kesinlikle kullanmayınız.

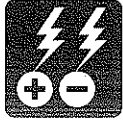


7. Bölüm / Yetkili Servis çağırmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

Servis çağırmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız;



1- Fiş prize doğru takılmış mı?



2- Derin dondurucunuzun bağlı olduğu prizden sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



ÖNEMLİ NOT

Ani elektrik kesilmesinde veya fişin çıkarılıp takılmasında derin dondurucu soğutma sistemindeki gazın basıncı henüz dengelenmemiş olduğu için kompresör koruyucu termiği atar. 10-15 dakika sonra derin dondurucunuz çalışmaya başlayacaktır. Bu süre sonunda derin dondurucunuz çalışmaya başlamamış ise fişi prizden çıkarınız, 30 dakika bekledikten sonra fişi yeniden takınız. Derin dondurucunuz halen çalışmıyor ise servis çağırınız.

8. Bölüm / Arçelik Tüketici Danışma Servisi



Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz "bilinçli tüketici" lere çok geniş kapsamlı yeni bir hizmet sunuyoruz.

TÜKETİCİ DANIŞMA SERVİSİ

Sizin için kurulan bu servise aşağıda belirtilen konulardaki soru, dilek ve önerilerinizi iletebilirsiniz.

Öncelikle Yetkili Servise, daha sonra Yetkili Servisin bağlı bulunduğu **Bölge Servis Şefliğine** başvurduğunuz halde çözüm bulunamayan ürün arızaları ve kullanım sorunları,

Yetkili Satıcı ya da Yetkili Servislerin adresleri, telefonları,

Ürün fiyatları, satış kampanyaları ve taksit koşulları,

Kullandığınız ya da almayı düşündüğünüz ürünler konusunda araştırıp da tatmin edici cevap alamadığınıza inandığınız bilgiler.

Size en iyi ürünleri sunmak, hep yanınızda olmak, beklentilerinizi karşılamak bizim için bir görevdir.

Çünkü üreticimizle, tüketicimizle, Yetkili Satıcı ve Yetkili Servislerimizle **biz bir aileyiz...**

24 saat boyunca hiç bir ücret ödmeden, herhangi bir kod numarası çevirmeden doğrudan arayabilmeniz için tahsis edilen özel telefonlarımız:



0 800 261 8585

0 800 261 8586

0 800 261 8587

Eğer yazı ile başvuru isterseniz adresimiz:

Arçelik Tüketici Danışma Servisi

81719 Tuzla / İstanbul

Fax No: (0-216) 423 23 53

Tüm soru ve sorunlarınız mümkün olan en kısa sürede çözümlenecek ve cevaplandırılacaktır.



9. Bölüm / Arçelik Yetkili Servisleri

Sayın Arçelik dostu,

Bu kılavuz sizlere daha yakın olmak, sorunlarınıza daha çabuk çözüm bulmak için hazırlanmıştır. Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Cihazınızı kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Servise ihtiyacınız olduğunda takip eden sayfalardaki listede belirttiğimiz üzere size en yakın herhangi bir ARÇELİK YETKİLİ SERVİSİ'ne başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene ARÇELİK tarafından verilmiş kimlik kartını sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi lütfen unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde cihazınızda meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. "Arçelik Servis Örgütü" 11 Bölge Servis Şefliği ve bunlara bağlı 521 Yetkili Servisle hizmetinizdedir.
7. Kullanım Ömrü: 10 yıldır. (Mamulün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

"Yetkili Servis, şikayetlerinize çözüm getiremediği takdirde; bağlı olduğu Bölge Servis Şefliğimiz emirlerinizi beklemektedir."

**Saygılarımızla,
Arçelik Servis İşletmesi**

TRAKYA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Doğan Aras Cad. No. 208
Esenyurt - İSTANBUL
Tel: (212) 620 41 61 (8 Hat)
Fax: (212) 620 41 21 - 32

EDİRNE Alan Kodu (284)
Edirne Tel: 225 42 45 - 212 50 92
Keşan Tel: 714 29 29 - 714 03 62
Uzunköprü Tel: 513 32 89 - 513 14 23

İSTANBUL Alan Kodu (212)

Aksaray Tel: 532 33 34
Alibeyköy Tel: 625 09 08
Avcılar (Denizköskler) Tel: 591 68 60
Avcılar (Merkez Mah.) Tel: 590 37 01 - 694 27 50
Avcılar (Parseller) Tel: 690 48 90 690 12 83
Bağcılar Tel: 611 28 62 - 611 61 99
Bahçelievler Tel: 557 23 55 - 555 93 18
Bakırköy Tel: 572 82 89 - 571 58 42
Basın Sıfesi Tel: 554 75 71 - 575 32 79
575 91 47 - 554 89 54

*Gezici Ekip Tel: (0 522) 821 10 65
Bayrampaşa Tel: 640 22 22 - 23 - 24 - 25
Beşiktaş Tel: 260 51 44 - 261 35 68
Beyazıt Tel: 516 78 15 - 516 21 95
Büyükkçekmece Tel: 881 86 91
Çatalca Tel: 787 14 44 - 787 11 27
Emirgan Tel: 277 25 78 - 277 25 23
Esenler Tel: 568 97 12 - 568 74 28
Etiler Tel: 268 13 69 - 268 13 85
Fatih (Kızıtaşı) Tel: 532 02 90 - 524 33 31
Fatih (Yavuzselim) Tel: 523 51 05 - 525 36 57
Fatih (Sofular) Tel: 635 54 50 - 39 - 46
Gültepe Tel: 282 28 57-58-59-60
Hasköy Tel: 250 59 42 - 253 82 67
Halkalı Tel: 548 29 07 - 548 34 58 - 548 17 71
Haznedar Tel: 575 42 80 - 556 26 43
İncirli Tel: 571 94 53 - 571 28 84
Kağıthane Tel: 294 67 46 - 294 52 99 - 294 43 34
Kurtuluş Tel: 246 59 39 - 232 71 38

Küçükçekmece Tel: 579 42 89 - 592 11 34
Küçükköy Tel: 617 32 11 - 538 12 55
4. Levent Tel: 268 76 27 - 264 06 84
Mecidiyeköy Tel: 267 43 10 - 267 16 65
Mecidiyeköy (Gülbağ) Tel: 211 73 28
211 73 69/70
Merter Tel: 554 41 57 - 575 16 74
Mimaroba Tel: 881 54 00 - 01
Okmeydanı Tel: 222 22 56 - 222 22 69
Ortaköy Tel: 275 80 10 - 275 80 56/66
Rami Tel: 578 44 85 - 581 17 62
Sarıyer Tel: 242 47 20 - 271 56 95
Sefaköy Tel: 580 02 05 - 540 40 95

Silivri Tel: 727 41 49 - 727 74 68
Sultançiftliği Tel: 537 90 91 - 537 60 67
Şirinevler Tel: 653 86 96 - 653 86 97
Şişli Tel: 247 50 23 - 247 26 94
Taksim Tel: 293 25 43 - 243 05 72 - 249 19 15
Taksim (Klima) Tel: 250 30 88 - 253 82 67
Yenibosna Tel: 551 72 19 - 551 11 48
Yeşilköy Tel: 574 46 96 - 663 03 67
Zeytinburnu Tel: 582 81 53 - 547 47 14

KIRKLARELİ Alan Kodu (288)
Babaeski Tel: 512 13 95 - 512 69 75
Kırklareli Tel: 212 14 78 - 227 56 06
Lüleburgaz Tel: 417 43 95
Vize Tel: 318 23 69

TEKİRDAĞ Alan Kodu (282)
Çerkezköy Tel: 726 71 69
Çorlu (Nusretiye) Tel: 652 09 93
Çorlu (Reşadiye) Tel: 651 60 74 - 651 96 18
Malkara Tel: 427 16 75
Şarköy Tel: 518 46 70
Tekirdağ Tel: 261 63 19 - 262 94 94

ÇAYIROVA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Ankara Asfaltı Yarı 41460 ÇAYIROVA
Tel: (216) 423 32 30-31-32-33

BOLU Alan Kodu (374)
Akçakoca Tel: 611 31 73
Bolu (Bahçelievler) Tel: 215 66 73 - 212 66 82
Bolu (Hastahane) Tel: 215 15 14 - 215 05 13
Düzce (Çarşı içi) Tel: 514 15 69 - 512 31 90
Düzce (Stad) Tel: 512 39 69-70

İSTANBUL Alan Kodu (216)
Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30
Altıntepe Tel: 367 64 02 - 367 99 86
Bağlarbaşı Tel: 310 25 04 - 343 88 01
Beykoz Tel: 331 20 25
Büyükkada Tel: 382 61 48 - 382 19 33
Cadebostan Tel: 356 07 65 - 369 02 74
Dudullu Tel: 313 33 56
Göztepe Tel: 357 17 51 - 302 86 62/63
385 39 54
Gülsuyu Tel: 376 26 44 - 376 90 65
Hasanpaşa Tel: 339 26 85 - 326 41 59
Kalamış Tel: 338 65 70 - 348 90 44
Karıncı Tel: 331 04 27 - 322 99 97
Kartal Tel: 353 69 23 - 374 59 90 - 387 11 17
Kaynarca Tel: 396 24 02
Kazasker Tel: 445 31 15 - 445 30 54
Kozyatağı Tel: 362 97 18 - 384 79 88

Kuyubaşı Tel: 349 90 94 - 345 54 44
Küçükbakkalköy Tel: 463 04 04 - 372 84 64
380 69 54

*Gezici Ekip Tel: (0 522) 821 05 93
Maltepe Tel: 352 01 41 - 441 33 83/84
Maltepe (Yüzevler) Tel: 305 53 03
Merdivenköy Tel: 358 06 35 - 363 64 08
386 73 58
Moda Tel: 337 76 89 - 338 95 73
Pendik Tel: 354 13 69 - 375 78 86
Suadiye Tel: 361 47 85 - 361 84 89
Sultanbeyli Tel: 312 26 10 - 312 50 17
Şile Tel: 711 39 28 - 711 34 36
Tuzla Tel: 395 02 10 - 395 53 48
Ümraniye (Namık Kemal) Tel: 443 11 80 - 443 11 81
Ümraniye (Santral) Tel: 335 09 52 - 412 25 84
Ümraniye (Yavuztürk) Tel: 316 16 64 - 335 05 27
335 84 98
Ünalan Tel: 317 10 67 - 317 11 05
Üsküdar Tel: 333 22 62 - 341 38 35 - 334 83 52
Yakacık Tel: 377 75 05 - 377 98 60/61

KOCAELİ Alan Kodu (262)
Darica Tel: 745 17 08 - 745 14 15
Derince Tel: 223 12 25 - 229 47 66
Gebze Tel: 641 09 27-28
İzmit (İstasyon) Tel: 321 65 23 - 324 87 36
İzmit (Mehmet Ali Paşa) Tel: 322 38 18 - 331 36 89
İzmit (Park) Tel: 324 06 34 - 322 31 42
İzmit (Plaj yolu) Tel: 226 23 77
Körfez Tel: 527 91 66

SAKARYA Alan Kodu (264)
Adapazarı (Ozanlar) Tel: 272 55 73 - 278 45 67/68
Adapazarı (Semerciler) Tel: 277 97 75 - 274 67 00
Adapazarı (Yenicami) Tel: 271 86 89 - 274 62 71
Akyazı Tel: 418 40 41
Arifiye Tel: 229 10 53 - 229 22 70
Hendek Tel: 612 28 44 - 614 84 58

ZONGULDAK Alan Kodu (372)
Krdnz. Ereğli (İftaiye) Tel: 323 18 09 - 323 75 28
Krdnz. Ereğli (Meydanbaşı) Tel: 316 89 45

BURSA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Veysel Karani Mah. İnönü Cd.
No. 350-C 16260 BURSA
Tel: (224) 250 41 10-11-12-13
Fax: (224) 250 41 14

BALIKESİR Alan Kodu (266)
Ayvalık Tel: 312 29 36 - 312 87 24
Balıkesir (52 Evler) Tel: 245 93 11
Balıkesir (Kasaplar) Tel: 249 69 97

Bandırma Tel: 718 76 83
Bandırma (Paşabaşı) Tel: 718 60 58
Bigadiç Tel: 614 48 11
Burhaniye Tel: 412 76 36
Edremit Tel: 373 23 25 - 372 11 11
Erdek Tel: 835 46 51
Gönen Tel: 762 05 05

BURSA Alan Kodu (224)

Bursa (Altıparmak) Tel: 254 68 26
Bursa (Bağlarbaşı) Tel: 247 21 49
Bursa (Ertuğrulgazi) 368 27 66
Bursa (Koşukçınar) Tel: 254 34 98 - 251 27 72
Bursa (Mesken) Tel: 362 23 57 - 58 - 59
Bursa (Nilüfer) Tel: 451 19 73
Bursa (Yıldırım) Tel: 360 35 82
Gemlik Tel: 513 22 94 - 513 74 05
Gürsu Tel: 371 04 29
İnegöl Tel: 715 50 02 - 715 06 52
İnegöl (Osmaniye) Tel: 713 06 05
Karacabey Tel: 676 32 24
Mudanya Tel: 544 19 66
M. Kemalpaşa Tel: 613 26 48
Orhangazi Tel: 573 29 86
Yenişehir Tel: 773 23 23
Yeşil Tel: 327 25 44 - 328 67 42

CANAKKALE Alan Kodu (286)

Biga Tel: 316 23 82 - 316 32 01
Can Tel: 416 50 22
Çanakkale (Fevzipaşa) Tel: 217 07 52 - 212 81 05
Çanakkale (Cevatpaşa) Tel: 217 76 12
Ezine Tel: 618 48 00

İZMİR Alan Kodu (232)

Bergama Tel: 633 11 97 - 633 40 99

KOCAELİ Alan Kodu (262)

Gölcük Tel: 414 28 82 - 414 31 33
Karamürsel Tel: 452 47 17 - 454 15 17

MANİSA Alan Kodu (236)

Soma Tel: 613 62 80

YALOVA Alan Kodu (226)

Balıkesir (Karesi) Tel: 241 21 84 - 244 85 01
Yalova (Fatih) Tel: 814 93 20
Yalova (Süleymanbey) Tel: 814 12 63

İZMİR BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Kemalpaşa Cd. Hacılar Kırı Mevkii
35055 Pınarbaşı - İZMİR
Tel: (232) 479 15 63 - 479 15 35

AYDIN Alan Kodu (256)

Aydın (Cumhuriyet) Tel: 225 61 80-225 62 31
Aydın (7 Eylül) Tel: 225 10 88
Cine Tel: 711 42 08
Didim Tel: 813 20 87
İncirliova Tel: 585 22 16 - 585 21 57
Köşk Tel: 461 34 64 - 461 23 39
Kuşadası (Merkez) Tel: 614 22 93 - 612 34 36
Kuşadası (Yenimahalle) Tel: 612 45 74
Nazilli (Yenimahalle) Tel: 313 98 05
Söke Tel: 518 20 78 - 512 30 71

DENİZLİ Alan Kodu (258)

Denizli (Çaybaşı) Tel: 261 82 45 - 264 26 29
242 82 96
Denizli (İstiklal) Tel: 261 89 21 - 265 29 97
Denizli (Lise) Tel: 263 09 56 - 262 10 17
Sarayköy Tel: 415 53 57
Serinhisar Tel: 591 32 15 - 591 25 78

İZMİR Alan Kodu (232)

Alioğa Tel: 616 17 26
Alsancak Tel: 421 23 51 - 422 22 78
Altındağ Tel: 461 16 90 - 461 64 08 - 461 20 19
Balçova Tel: 277 36 08 - 259 02 42
Bayraklı Tel: 341 42 55 - 371 78 40
Bayramyeri Tel: 250 35 35 - 228 42 52 - 227 56 68
Bornova (Atatürk Mah.) Tel: 373 72 21 - 373 72 24
343 19 21
Bornova (Çarşı) Tel: 374 70 89 - 374 05 96
Bornova (Özkanlar) Tel: 339 35 01-388 88 68
Bostanlı Tel: 381 06 78 - 330 54 69/70
Buca Tel: 452 08 26 - 487 41 40
Buca (Evka) Tel: 440 93 45 - 440 93 38
Çiğli Tel: 329 22 02 - 329 98 58
Foça Tel: 812 65 11
Gaziemir Tel: 251 77 80
Gültepe Tel: 433 68 68 - 433 50 05
Gümüşpala Tel: 382 31 61 - 382 34 80
Güzelyalı Tel: 224 85 60 - 285 94 03
Hatay Tel: 227 64 93 - 227 40 15
Karşıyaka Tel: 381 89 03 - 367 57 63 - 382 79 98
Kemalpaşa Tel: 878 65 65
Mavişehir Tel: 341 38 90 - 362 93 79
Menemen Tel: 832 05 37
Narlidere Tel: 238 57 91 - 238 71 71
Ödemiş Tel: 648 08 94
Pınarbaşı Tel: 479 57 67 - 68
Seferihisar Tel: 743 38 93 - 94 - 95

Selçuk Tel: 891 46 25
Serinkuyu Tel: 372 28 77 - 7e
Şirinyer Tel: 487 94 94 - 452 81 46
Tire Tel: 512 70 90
Torbalı Tel: 855 52 41 - 856 10 41
Urla Tel: 754 46 53
Uçkuyular Tel: 259 25 66 - 277 70 83
Yeşilyurt Tel: 227 08 67 - 227 26 85

MANİSA Alan Kodu (236)

Akhisar Tel: 412 45 74
Alaşehir Tel: 683 80 54
Manisa (Garaj) Tel: 232 44 58 - 232 95 76
Manisa (Malta) Tel: 232 33 84 - 237 35 48
Salihi Tel: 714 14 15 - 713 30 59
Saruhanlı Tel: 357 28 62
Turgutlu Tel: 313 67 63

MUĞLA Alan Kodu (252)

Bodrum (Artemis) Tel: 316 89 38
Bodrum (Yeniköy) Tel: 316 46 52
Datça Tel: 712 39 80
Marmaris (Sahil) Tel: 413 40 54
Marmaris (Yeniyo) Tel: 412 97 52 - 413 04 06
Milas Tel: 512 44 14 - 512 59 91
Muğla Tel: 214 38 87 - 214 93 80
Yatağan Tel: 572 56 31

ANKARA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ

Organize Sanayi Bölgesi

Alınordu Cad. No.5

06930 Sincan - ANKARA

Tel: (312) 267 10 10 (7 Hat)

ANKARA Alan Kodu (312)

Aydınlıkevler Tel: 318 66 32 - 33
Ayrancı Tel: 426 35 37 - 427 16 36
Ayvalı Tel: 322 45 45 - 322 93 53
Bahçelievler Tel: 213 63 63 - 223 00 47 - 223 63 63
Batıkent Tel: 250 66 72/73 - 252 11 44
Beypazarı Tel: 762 57 03 - 763 05 05
Cebeci Tel: 319 21 12-319 37 17-446 36 17
Çankaya Tel: 441 07 17 - 441 71 61
Çubuk Tel: 837 07 29-838 45 40 - 837 06 57
Demetevler Tel: 336 52 52 - 346 17 27
Dikmen Tel: 482 84 85-482 69 69-481 81 81
Emek Tel: 222 60 30 - 223 63 67
Etimesgut Tel: 244 06 07 - 244 19 59
Etilik Tel: 321 16 10 - 321 61 82
Gaziosmanpaşa Tel: 446 96 46 - 446 96 56
447 17 17
Gölbasi Tel: 484 55 01 - 484 56 01
Hasköy Tel: 316 72 72 - 347 65 66
İncirli Tel: 359 99 19 - 369 29 79

Iskiltler Tel: 384 14 14-384 14 34-384 25 25
Kayaş Tel: 368 02 04 - 368 01 52
Keçiören Tel: 355 45 55 - 355 92 93 - 355 25 25
Kızılcahamam Tel: 736 41 51 - 736 41 52
736 43 43

Küçüksarı Tel: 425 45 95 - 425 44 99
Maltepe Tel: 229 12 52 - 229 05 98
Mamak Tel: 310 38 38 - 363 36 07 - 319 34 34
Nallıhan Tel: 785 18 98
Oran Tel: 481 65 85 - 479 24 98/99
Öveçler Tel: 479 66 07 - 481 89 98
Polatlı Tel: 623 56 35
Sincan Tel: 270 09 73-271 15 77-267 37 10
Sehitlik Tel: 365 73 73 - 365 94 93
Serelikochisar Tel: 687 22 70
Topraklık Tel: 433 44 55 - 435 88 88
Ümitköy Tel: 235 47 27 - 235 47 17
Yenimahalle Tel: 316 60 82 - 315 18 08 - 315 01 33

BARTIN Alan Kodu (378)
Bartın (Demirciler) Tel: 227 07 75 - 227 21 60
227 60 91
Bartın (Kırtepe) Tel: 227 43 46 - 227 21 60

BOLU Alan Kodu (374)
Gerede Tel: 311 52 50 - 311 52 53

ÇANKIRI Alan Kodu (376)
Çankırı Tel: 213 53 62 - 212 24 16

KASTAMONU Alan Kodu (366)
Cide Tel: 866 13 77
İnebolu Tel: 811 40 69
Kastamonu Tel: 212 35 82 - 214 18 07

KIRIKKALE Alan Kodu (318)
Kırıkkale Tel: 218 45 31 - 224 42 51

KONYA Alan Kodu (332)
Kulu Tel: 641 42 96 - 641 45 87

ZONGULDAK Alan Kodu (372)
Çaycuma Tel: 615 10 61 - 615 23 32
Devrek Tel: 556 35 47
Karabük Tel: 424 30 17
Kilimli Tel: 265 10 02
Safranbolu Tel: 712 35 83 - 712 56 94
Zonguldak (Mithatpaşa) Tel: 251 43 90 - 252 08 85
Zonguldak (Soğuksu) Tel: 253 73 51 - 253 95 96
Zonguldak (Terakki) Tel: 252 12 52 - 252 04 31

**ESKİŞEHİR BÖLGE SERVİS
TAKIM LİDERLİĞİ**
Arçelik A.Ş. Eskişehir Tesisleri Organize
Sanayi Bölgesi 26540 ESKİŞEHİR
Tel: (222) 236 08 33 - 34 - 35

AFYON Alan Kodu (272)
Afyon Tel: 215 19 68 - 213 86 32
Bolvadin Tel: 611 28 04 - 611 40 64
Dinar Tel: 353 23 40 - 353 02 01
Emirdağ Tel: 442 66 67
Sandıklı Tel: 515 47 77 - 512 63 99

BİLECİK Alan Kodu (228)
Bilecik Tel: 212 13 11
Bozüyük Tel: 315 64 27

DENİZLİ Alan Kodu (258)
Çivril Tel: 713 15 48

ESKİŞEHİR Alan Kodu (222)
Çifteler Tel: 541 48 19
Eskişehir (Tepebaşı) Tel: 322 59 65-322 69 40
Eskişehir (Vişnelik) Tel: 231 59 30 - 221 18 98

Eskişehir (Yunusemre) Tel: 231 01 12 - 231 04 92
Eskişehir (Ziyapaşa) Tel: 221 99 55

KONYA Alan Kodu (332)
Akşehir Tel: 812 14 60
İlgın Tel: 881 25 72
Konya (Cumhuriyet) Tel: 249 96 59
Konya (Feritpaşa) Tel: 235 22 98 - 235 88 71
Konya (Meram) Tel: 352 49 91 - 351 19 15
351 10 00
Konya (Selçuklu) Tel: 322 69 09 - 321 22 99

KÜTAHYA Alan Kodu (274)
Gediz Tel: 412 76 95 - 412 22 31
Kütahya (Merkez) Tel: 223 83 74
Simav Tel: 512 14 90
Tavşanlı Tel: 614 45 33 - 612 22 65

UŞAK Alan Kodu (276)
Uşak Tel: 215 10 11 - 223 16 70

ANTALYA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Altınova Sinan Mah. Serik Yolu Üzeri
Havaalanı Karşısı Ansu Sok.
No: 715 07030 / ANTALYA
Tel: (242) 340 23 71/72 - 340 15 44
Fax: (242) 340 23 71

ANTALYA Alan Kodu (242)
Antalya (Damlatas) Tel: 513 01 44 - 511 22 55
511 54 88
Antalya (Şekerhane) Tel: 512 55 04-513 64 13
Antalya (Çallı) Tel: 345 16 55 - 334 46 80
Antalya (Dokuma) Tel: 344 79 85 - 334 04 01
344 66 02 - 345 68 91
Antalya (Güllük) Tel: 248 72 40 - 241 30 29
Antalya (Klima) Tel: 311 22 67 - 322 59 20
Antalya (Lara) Tel: 322 47 55 - 322 47 56
Antalya (Memurevleri) Tel: 346 94 18 - 344 13 62
Antalya (Zerdalilik) Tel: 321 60 07 - 321 60 08
248 55 91

Elmalı Tel: 618 17 87
Finike Tel: 855 17 23 - 855 36 88
Gazipaşa Tel: 572 44 75
Kaş Tel: 836 29 01
Kemer Tel: 814 39 69
Korkuteli Tel: 653 37 16
Kumluca Tel: 887 23 93
Manavgat Tel: 746 30 18 - 746 76 88
Serik Tel: 722 71 19

BURDUR Alan Kodu (248)
Bucak Tel: 325 18 95
Burdur Tel: 233 84 20
Gölkhisar Tel: 411 25 98 - 411 21 45

ISPARTA Alan Kodu (246)
Eğirdir Tel: 311 55 77 - 311 55 78
Isparta (Bağlar) Tel: 218 73 44 - 223 33 33
Isparta (Çarşı) Tel: 218 55 59 - 218 42 83
Yalvaç Tel: 441 23 45

İÇEL Alan Kodu (324)
Anamur Tel: 814 23 17 - 814 28 81

KONYA Alan Kodu (332)
Beyselir Tel: 512 61 30
Bozkır Tel: 426 22 59
Seydişehir Tel: 582 28 07

MUĞLA Alan Kodu (252)
Fethiye (Kesikkapı) Tel: 614 89 77
Fethiye (Merkez) Tel: 614 13 57 - 624 82 26
Ortaca Tel: 282 29 34

ADANA BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Adana Mersin Yolu 14 Km.
PK. 1216 0100 - Gar ADANA
Tel: (322) 441 08 08-09 - 441 08 11
Fax: (322) 441 08 10

ADANA Alan Kodu (322)

Adana (Vilayet) Tel: 351 42 27 - 352 58 82-83
Baraj Tel: 225 96 90 - 227 17 25
Ceyhan Tel: 613 60 43
Ceyhan (Mithatpaşa) Tel: 612 71 92
Düzüçü Tel: 876 16 61
İstiklal (Klima) Tel: 435 37 98 - 431 32 56
458 80 64 - 65
Kadirli Tel: 718 49 68
Karsiyaka Tel: 321 15 83 - 321 26 63
Kozan Tel: 515 78 43
Mahfesiğmaz Tel: 235 59 00 - 01
Meydan Tel: 435 40 31
Osmaniye Tel: 813 12 15 - 812 33 80
813 50 01 - 02
Reşatbey Tel: 453 72 20 - 457 65 29
Yeşilevler Tel: 457 08 64 - 457 56 18

GAZİANTEP Alan Kodu (342)

Gaziantep (Fevzi Çakmak) Tel: 321 23 21
Gaziantep (Şarigüllu) Tel: 322 09 10 - 11 - 12
Gaziantep (Ünalı) Tel: 225 58 50
İslahiye Tel: 862 33 72
Kilis Tel: 813 19 41 - 813 66 66
Nizip Tel: 517 15 52

HATAY Alan Kodu (326)

Altınözü Tel: 311 22 14
Antakya (Bulvar) Tel: 223 01 35 - 223 01 82
Antakya (Kanatlı) Tel: 215 15 50 - 213 18 42
Antakya (Sümerler) Tel: 212 25 43
Dörtöy Tel: 712 16 88 - 712 69 47
İskenderun (Dönmez) Tel: 617 30 40-614 45 88
614 45 77
İskenderun (Ziya Gökalp) Tel: 617 74 14 - 613 23 74
Kırıkhan Tel: 344 16 51 - 344 83 69
Reyhanlı Tel: 413 35 48
Samandağ Tel: 517 77 58

İÇEL Alan Kodu (324)

Erdemli Tel: 515 30 09 - 515 61 03
Mersin (Barbaros) Tel: 326 07 32
Mersin (Çamlıbel) Tel: 237 72 53
Mersin (Güneykent) Tel: 320 66 85 - 321 60 31
238 48 03 - 04 - 05 - 06
Mersin (Mesudiye) Tel: 336 90 79 - 336 91 05
Mersin (Pozcu) Tel: 325 09 64 - 325 04 95
Mezitli Tel: 358 55 95 - 358 51 10

Mut Tel: 774 16 40
Silifke Tel: 714 16 00 - 714 22 00
Tarsus (Anıt) Tel: 625 93 75
Tarsus (Yeşilyol) Tel: 624 58 62 - 614 10 09

K.MARAS Alan Kodu (344)

İsmetpaşa Tel: 223 71 74 - 223 96 62
Kurtuluş Tel: 214 55 05
Yenişehir Tel: 223 20 75

SANLIURFA Alan Kodu (414)

Birecik Tel: 652 11 80
Sanlıurfa (Konak) Tel: 313 32 03
Sanlıurfa (Merkez) Tel: 315 18 48 - 315 40 17
Viranşehir Tel: 511 20 81

KAYSERİ BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ

Mimar Sinan Mah. Sivas Cad.
No: 145/B 38020 KAYSERİ
Tel: (352) 234 09 44 - 233 44 39
Fax: (352) 234 06 94

AKSARAY Alan Kodu (382)

Aksaray Tel: 213 27 57 - 213 00 14

KARAMAN Alan Kodu (338)

Karaman Tel: 213 31 99

KAYSERİ Alan Kodu (352)

Develi Tel: 621 33 74
Erciyes Tel: 223 18 62 - 235 83 02
Kayseri (Kocasinan) Tel: 231 08 87-232 87 42
Kayseri (Melikgazi) Tel: 231 87 93
Kayseri (Ornekevler) Tel: 332 08 25
Pınarbaşı Tel: 512 23 28

K.MARAS Alan Kodu (344)

Afsin Tel: 511 31 90
Elbistan (Termik) Tel: 413 48 90

KONYA Alan Kodu (332)

Konya (Ereğli) Tel: 713 05 62 - 712 78 98

KIRŞEHİR Alan Kodu (386)

Kırşehir Tel: 213 37 45

NEVŞEHİR Alan Kodu (384)

Nevşehir Tel: 213 06 48 - 213 23 17

NİĞDE Alan Kodu (388)

Niğde Tel: 212 04 00

SİVAS Alan Kodu (346)

Divriği Tel: 418 33 49

Gürün Tel: 715 24 43
Sivas (Kale) Tel: 222 28 67
Sivas (Kızılırmak) Tel: 225 08 09
Şarkışla Tel: 512 15 97

YOZGAT Alan Kodu (354)

Boğazlıyan Tel: 644 31 90
Çekerek Tel: 468 18 34 - 468 25 06
Sorgun Tel: 415 47 57
Yerköy Tel: 516 17 81
Yozgat Tel: 212 82 19

TOKAT Alan Kodu (356)

Tokat (Gaziosmanpaşa) Tel: 214 19 70 - 212 75 68
Tokat (Karsiyaka) Tel: 212 32 02

Turhal Tel: 272 48 56

Zile Tel: 317 19 87

KARADENİZ BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Selyeri Mevkii PK. 56
53300 Tekkeköy - SAMSUN
Tel: (362) 256 08 26 - 256 05 43
256 03 78

AMASYA Alan Kodu (358)

Amasya Tel: 218 37 22 - 218 32 65
Gümüşhacıköy Tel: 717 33 10
Merzifon Tel: 513 24 25
Suluova Tel: 417 36 57

ÇORUM Alan Kodu (364)

Çorum (Albayrak) Tel: 213 37 73
Çorum (Bahçelievler) Tel: 212 18 82 - 213 50 77
İskilip Tel: 511 63 39
Osmancık Tel: 611 22 49
Sungurlu Tel: 311 40 96

ORDU Alan Kodu (452)

Fatsa Tel: 423 21 51
Ordu (Köprübaşı) Tel: 214 72 67 - 214 06 61
Ordu (Yenimahalle) Tel: 223 29 19
Perşembe Tel: 517 10 23
Ünye (Sahil) Tel: 323 27 11
Ünye (Kaledere) Tel: 323 44 51

SAMSUN Alan Kodu (362)

Alaçam Tel: 621 35 20
Bafra Tel: 543 22 11
Çarşamba Tel: 833 21 09
Havza Tel: 714 53 95
Samsun (Atakum) Tel: 437 10 42 - 437 42 52
Samsun (Çiftlik) Tel: 233 24 24 - 231 24 24

Samsun (Kadıköy) Tel: 420 09 64 - 435 33 78
432 74 37
Samsun (Selahiye) Tel: 431 65 80 - 431 58 05
Samsun (Tekkeköy) Tel: 256 22 55
Vezirköprü Tel: 647 17 97

SİNOP Alan Kodu (368)

Boyabat Tel: 315 17 38
Sinop Tel: 261 48 86
Türkeli Tel: 671 22 68

SİVAS Alan Kodu (346)

Suşehri Tel: 311 46 34 - 311 26 70

TOKAT Alan Kodu (356)

Erbaa Tel: 715 44 88
Niksar Tel: 527 16 12

KASTAMONU Alan Kodu (366)

Kastamonu (Tosya) Tel: 313 42 42

ARTVİN Alan Kodu (466)

Arvin Tel: 212 13 18
Borçka Tel: 415 31 29
Hopa Tel: 351 52 80

BAYBURT Alan Kodu (458)

Bayburt Tel: 211 28 63 - 211 45 00

ERZURUM Alan Kodu (442)

(Dadaşkent) Tel: 327 33 88
Erzurum (Demirciler) Tel: 218 36 17-218 36 36
Erzurum (Yenişehir) Tel: 315 28 20
Horasan Tel: 711 24 79
Oltu Tel: 816 19 65

GİRESUN Alan Kodu (454)

Bulanık Tel: 314 12 52
Giresun (Gemiler Çekekli) Tel: 216 33 97
Giresun (Park) Tel: 216 27 59 - 216 05 63
Tirebolu Tel: 411 24 68

GÜMÜŞHANE Alan Kodu (456)

Gümüşhane Tel: 213 26 68
Kelkit Tel: 317 26 43

KARS Alan Kodu (474)

Kars (Öğretmen Evleri) Tel: 223 74 90
Kars (Yusufoğlu) Tel: 223 28 66
Sarıkamış Tel: 413 52 36

RİZE Alan Kodu (464)

Ardeşen Tel: 715 39 48
Çayeli Tel: 532 75 26

Pazar Tel: 611 49 81
Rize (Sahil) Tel: 214 21 21

TRABZON Alan Kodu (462)

Akçaabat Tel: 228 13 31
Araklı Tel: 722 64 00
Of Tel: 771 45 39
Sürmene Tel: 746 35 64
Trabzon (Gazipaşa) Tel: 321 48 79 - 321 44 32
331 77 99 - 326 73 22
Trabzon (Uzunkum) Tel: 223 21 18-229 94 08
Trabzon (Yenimahalle) Tel: 223 47 95
224 29 52

ARDAHAN Alan Kodu (478)

Vakıfkebir Tel: 841 30 17
Ardahan Tel: 211 48 82
Göle Tel: 411 30 91

ELAZIĞ BÖLGE SERVİS TAKIM LİDERLİĞİ
Diyarbakır Karayolu
12. Km. P.K.234 23320
Kuyulu Mevkii - ELAZIĞ
Tel: (424) 276 23 60-61-62
Fax: (424) 276 23 63

ADİYAMAN Alan Kodu (416)

Adiyaman (Bahçelievler) Tel: 216 02 73
Adiyaman (56 Evler) Tel: 216 50 29 - 216 50 87
Gölbasi Tel: 781 68 50 - 51
Kahta Tel: 725 67 00

BATMAN Alan Kodu (488)

Batman Tel: 213 10 57 - 213 53 04
Batman (Çarşı) Tel: 212 12 38 - 214 44 14

BİNGÖL Alan Kodu (426)

Bingöl Tel: 213 12 67

BİTLİS Alan Kodu (434)

Bitlis Tel: 226 51 59
Taşvan Tel: 817 11 49
Taşvan (Yeniçarşı) Tel: 827 55 92 - 827 79 62

DIYARBAKIR Alan Kodu (412)

Diyarbakır (Bağlar) Tel: 234 30 85
Diyarbakır (Koşuyolu) Tel: 235 92 75
Diyarbakır (Şehitlik) Tel: 221 50 19 - 223 09 99
Diyarbakır (Yenişehir) Tel: 223 88 98 - 224 31 41
Ergani Tel: 611 38 84 - 611 63 76
Hani Tel: 651 21 66
Silvan Tel: 711 21 88 (2 Hat)

ELAZIĞ Alan Kodu (424)

Elazığ (Izrepaşa) Tel: 212 15 01

Elazığ (Karakoçan) Tel: 711 21 45
Elazığ (Nailbey) Tel: 218 19 63

HAKKARİ Alan Kodu (438)

Yüksekova Tel: 361 37 15

MALATYA Alan Kodu (422)

Arapgir Tel: 811 22 00
Malatya (Beydağı) Tel: 321 20 54
Malatya (Dörtöy) Tel: 323 56 49
Malatya (Emeksiz) Tel: 321 37 27

İĞDIR Alan Kodu (476)

İğdir Tel: 217 17 64

ERZİNCAN Alan Kodu (446)

Erzincan Tel: 214 27 86 - 223 37 06
Tercan Tel: 441 38 33

MARDİN Alan Kodu (482)

Kızıltepe Tel: 312 38 78
Mardin (Yenişehir) Tel: 212 66 16
Mazıdağı Tel: 511 37 80
Midyat Tel: 462 31 50
Nusaybin Tel: 415 12 65

MUŞ Alan Kodu (436)

Bulanık Tel: 311 30 51
Bulvar Tel: 212 18 39
Muş (Stasyon) Tel: 212 47 90

SIİRT Alan Kodu (484)

Siirt Tel: 223 14 48

ŞIRNAK Alan Kodu (486)

Cizre Tel: 616 29 84
Silopi Tel: 216 19 22
Şirnak Tel: 518 15 03

URFA Alan Kodu (414)

Urfa Tel: 552 16 03

TUNCELİ Alan Kodu (428)

Tunceli Tel: 212 10 79

VAN Alan Kodu (432)

Erciş Tel: 354 49 05
Van (Kazım Karabekir) Tel: 216 84 04
Van (Şerefiye) Tel: 214 22 35

AĞRI Alan Kodu (472)

Ağrı Tel: 215 62 11 - 215 95 26
Ağrı (Durak) Tel: 215 64 30
Eleskirt Tel: 711 42 23

TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ

TÜRK STANDARTLARINA UYGUNLUK BELGESİ

ENSTİTÜMÜZ İLE İSTANBUL'DA MÜESSE

ARÇELİK ANONİM ŞİRKETİ

ARASINDA YAPILAN SÖZLEŞME GEREĞİNCE
FİRMAYA BUNDAN BÖYLE TS 7596/KASIM 1989 "EVLENDE VE
BENZERİ YERLERDE KULLANILAN SOĞUTUCU CİHAZLAR (BUZDOLAPLARI)
DÖNMÜŞ GIDA DEPOLAMA DOLAPLARI VE GIDA DONDURUCULARI"
STANDARTINA UYGUN OLARAK İMÂL EDECEĞİ
ARÇELİK MARKALI MAMÜLLERİ
ÜZERİNE TSE MARKASI KOYMA YETKİSİ TANINMIŞTIR.
BU MARKA ÜZERİNE KONULDUĞU MAMÜLÜN TÜRK
STANDARTLARINA UYGUNLUĞUNU İFADE EDER.

**ÜZERİNE TSE MARKASI KONULMASINA İZİN VERİLEN
MAMÜLLERİN ADI, SINIFI, TÜRÜ VE ÖZELLİKLERİ**

- TROPİKAL SINIF (T), BASINÇLI, TAŞINABİLİR VE DIKEY
TİP, ANMA DÖNME KAPASİTESİ (11 kg/24 SAAT DAHİL)
DÖNMÜŞ GIDA DEPOLAMA DOLABI VE GIDA DONDURUCUSU.

MARKA MÜDÜRÜ

KALİTE VE BELGELENDİRME
DAİRESİ BAŞKANI

HANZA USTA

ÜMIT GÜLER

VERİLİŞ TARİHİ: 15.03.1993

5/5/1996 5/5/1997



YIL VİZESİ

YIL VİZESİ

YIL VİZESİ

BU BELGE EN SON VİZE TARİHİNDEN İTİBAREN BİR YIL GEÇERLİDİR. TÜRK STANDARTLARINA UYGUNLUK BELGESİ GEÇERSİZDİR.
BU BELGE TAHRİF EDİLEMEZ KİSMEN VETA OKUNMASINI ZORLAŞTIRILAN ŞEKLİDE ÇOĞALTILMAZ. TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ'NÜN İZİNİ ALMADAN YABANCI DİLLERE ÇEVİRİLEMEZ.

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Derin Dondurucu'nun normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltaждан farklı voltaıda 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, bu belgenin diğer yüzünde belirtilen süre içinde ve yalnızca üründe meydana gelecek arızalar için geçerli olup, bunun dışında herhangi bir isim altında hak ve tazminat talep edilemez.

Satıcı, satış esnasında garanti belgesinin tam olarak doldurulması (Teslim tarihi ve yeri, fatura tarihi ve no. v.b.) şeklindeki, kanundan kaynaklanan sorumluluğunu yerine getirmedığı takdirde garanti başlangıcı için mamul tip etiketindeki üretim tarihi göz önüne alınır. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.



**Ücretsiz Danışma
Telefon Hatlarımız**
0 800 261 8585
0 800 261 8586
0 800 261 8587

Arçelik A.Ş. Tuzla 81719 İstanbul Tel: (0-216) 395 45 15 Fax: (0-216) 395 27 27



DERİN DONDURUCU

Garanti Belgesi

ARÇELİK Derin Dondurucu'nun, 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 tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı

1 (BİR) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde 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 bir aydır. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza teslim edildiği tarihten itibaren başlar.

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.

Ayrıca;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu 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 yetkilisiince 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 Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak düzenlenen TRKGM - 95/116 - 117 sayılı Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

Teslim Tarihi, yeri:

Fatura tarihi No:

Sahici Firma Ünvanı:

Adres:

Tel - Telefax:

Sahici Firma (Kaşe ve imza):

Seri No:
Tip: 2021 D

Genel Müdür

Genel Müdür Yrd.

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 819 no'lu ve 27-03-1996 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.