



5086 V NF PLUS

***no-frost
buzdolabı***

***KULLANMA
KILAVUZU***

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatlice okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**



-
- 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.

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.



PCB içermez

Marka		
Model	5086 V NF PLUS	5087 V NF PLUS
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolab›/derin dondurucu	Ev tipi buzdolab›/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A +	A +
Çevre Koruma Sembolü		
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	390 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığınına bağlıdır)	390 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığınına bağlıdır)
Soyutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	355	355
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	90	90
Yıldız Sınıfı		
Soyutma Sistemi	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.)
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	5	5
Klima Sınıfı	T	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	39	39

Toplam Brüt Hacim (lt)	470	470
Toplam Net Hacim (lt)	445	445
Yükseklik (cm)	191,5	191,5
Geniçlik (cm)	70	70
Derinlik (cm)	68	68
Ağırlık (kg)	100	100
Elektrik Girişli (V/Hz)	220/50	220/50
Toplam Güç (W)	140	140

TEKNİK ÖZELLİKLER

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

İÇİNDEKİLER

1. Bölüm:

Buzdolab›n›z› kullanmadan önce yap›lmas› gereken iflemler ve güvenlik uyar›lar›

2. Bölüm:

Genel görünüş

3. Bölüm:

Buzdolab›n›z›n kullan›lmas›

4. Bölüm:

Aydınlatma lambas›n›n değiftirilmesi

5. Bölüm:

“T” Grubu buzdolaplar› için derin dondurucu bilgileri

6. Bölüm:

Buzdolab›n›z›n temizlenmesi

7. Bölüm:

Yetkili Servis çağ›rmadan önce yap›lmas› gerekenler

8. Bölüm:

Tüketici Hizmetleri

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

Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.

220
Volt

Buzdolabınızın bulunduğu odanın sıcaklığı en az 10°C olmalıdır. Buzdolabınızın bundan daha sıcak ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.

Buzdolabınızın 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.

Arka duvarın 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.

Buzdolabınızın ilk çalıştırılmasında, ilk altı saat boyunca altındaki 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 Çağırılmadan Önce Yapılması Gerekenler" başlıklı altındaki uyarılara dikkat alınmalıdır.

1. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler

(Gösterimler karikatürize olup ürününüz ile birebir benzerlik göstermeyebilir)

Güvenlik uyarıları

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

• Kulağı dondurma ve küp buzlar, dondurucu bölmesinden çıkarıp çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağızda soğuk yanma neden olabilir.)

• fiş ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölümüne koymayın. Patlayabilir.

• Dondurulmuş yiyeceklere dokunmayıp dokunmayı yapabilirsiniz.

• Buzdolabının temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buhar temizlik malzemeleri kullanmayın. Böyle bir durumda buhar, buzdolabında akıttığı alanı kaplayan bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.

• Buzdolabındaki tampon, kap gibi kısımlar hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.

• Buzdolabının içinde elektrikli aletler kullanmayın.

• Hasarlı buzdolabı çalıştırılmayın. Kararsızlık halinde servisimize danışın.

• Buzdolabında soğutma gazı dolanmış bir gerçekleştirmiş kısımlara kesici ve delici aletler kullanılarak zarar vermeyin. Evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarının ve üst yüzey kaplamalarının delme durumunda püskürecek soğutma gazı cilt tahrişleri ve göz yaralanmalarına sebep olabilir.

• Buzdolabındaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyin ve herhangi bir cisimle kapatmayın.

• Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılır. Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcının için tehlike oluşturabilir.

• Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişleri çekmek suretiyle, buzdolabının elektrik bağlantısını kesin. Fişleri çıkartırken kablodan çekmemeye dikkat edin.

• Buzdolabının elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir.



Çocukların buzdolabıyla oynamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolaba zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapağıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.



Alkol oranı yüksek içkileri, sıvıların sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin.

Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda kesinlikle bulundurmayın.

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 irtibata 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 buzdolabına müdahale etmeyiniz ve ettirmeyiniz.

Orjinal ambalaj ve köpükler cihazınızın tekrar nakliyesi veya taşınması için saklanmalıdır.

Ürünün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar:

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

aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmıştır.

3. Kapı sapları, alt havalandırma kapası ve arka havalandırma kapasına takılı plastik takozlar ambalajlamadan önce sökülmelidir.

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

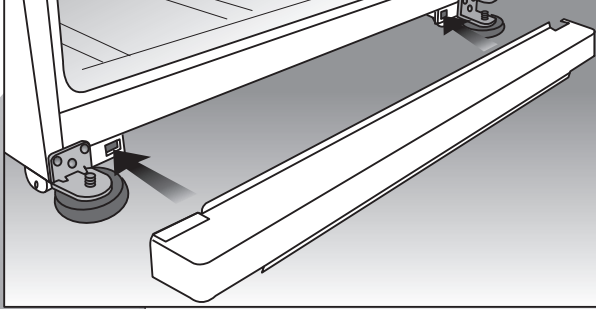
Halı döfleli zemin üzerine yerleştirilecekse, buzdolabınız ile halı arasına sert bir tabla konulmalıdır.

Unutmayın...

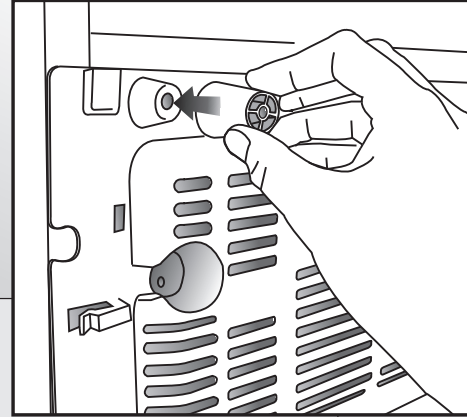
Geri kazanılan her madde, doğa ve milli servetimiz için vazgeçilmez bir kaynaktır.

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

Alt havalandırma kapağının takılması;



Plastik takozların takılması;



Buzdolabınızın içinde verilen, kapı sapları (2 adet), 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.

Niçin No-Frost?

No-Frost buzdolaplar›, çabflma özellikleri itibariyle diœer buzdolaplar›ndan çok farklıdır. Normal buzdolaplar›nda, kap› açflmalar›nda buzdolab›n›n içine giren nem ve g›daların getirdiği nem, dondurucu bölme içerisinde buz oluflmasına yol açar; Oluflan bu buz, belirli aralıklarla eritilir ve temizlenir.

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

No-Frost buzdolaplar› kullanma kılavuzuna uygun şekilde kullanıld›ğ›nda soğutucu bölmede nem ya da su damlac›ğ› oluflmasına hiçbir şekilde imkân vermez. ‹fte, bu nedenden dolayı› sahip olduğunuz No-Frost buzdolab› size kullanım›da büyük kolaylık sağlar.

No-Frost buzdolab›n›n Elektronik Sistemi kullanım›za göre yiyeceklerinizin düşük enerji tüketimi ile sağlıklı saklanması› sağlayacak ek fonksiyonlara sahiptir.

Niçin Orbital VCC?

Arçelik Orbital VCC buzdolab› s›n›f›n›n en d›fl›k enerji t›knetimi, en d›fl›k ses seviyesi, 0°C ile 50°C ortam s›caklıklar› aras›nda çab›flabilme özelliği, kolay kullan›labilir fonksiyonlar›, çok hızlı dondurma, buz yapma ve g›dalar› uzun süre saklama özelliğine sahiptir.

Orbital VCC değifflken hızlı kompresörü ile “d›flünen” bir buzdolab›dır. Çab›fl›đ› ortam flartlarına göre g›dalar› en uzun süre saklayacak ve en az enerji t›ketecek çab›flma hız›n› kendi belirlemektedir.

Soğutucu bölmede “minumum” sıcaklık dalgalanmas› özelliği ile g›dalar›n›z›n saklanma süresi iki katına ç›kar

2. Bölüm: 5086 V NF Plus, 5087 V NF Plus buzdolabının genel görünüşü

Dikkat! Afişadaki gösterim aksesuarlar› tanım amaçlı bir çizimdir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

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

20 ---

1 ---
2 ---
3 ---

4 ---

5 ---

6 ---

5 ---

7 ---

5 ---

21 ---

5 ---

9 ---

10 ---

11 ---

12 ---

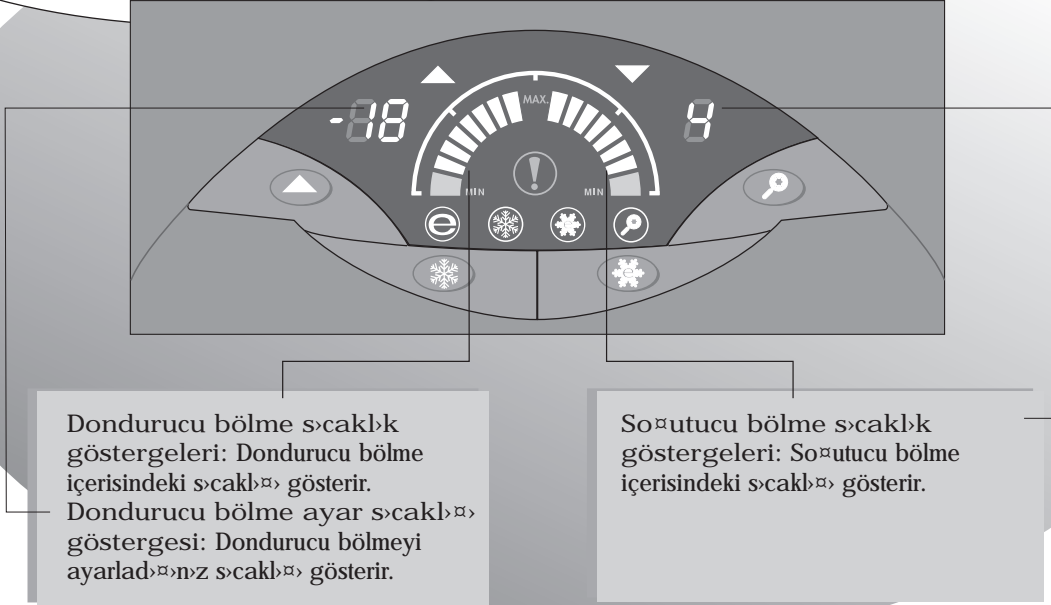
13 ---

14 ---

3. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

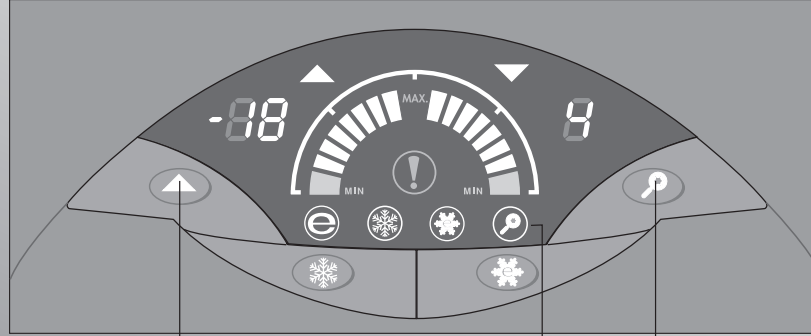
Gösterge paneli

Gösterge paneli, buzdolabınızın kullanırken görsel ve ifitsel fonksiyonları ile size kullanım kolaylığı sağlar. Bu panel buzdolabınızın kapısı üzerinde ve dışarıda olduğu için buzdolabınızın kapılarını açıp kapatmadan tüm fonksiyonlarınızı çalıştırmak mümkündür.



Kontrol butonları

Kontrol butonları buzdolabınızın ayarlarını kolayca ve kapıları açmadan yani ışık kaybına yol açmadan yapmanızı sağlayan esnek butonlardır.



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

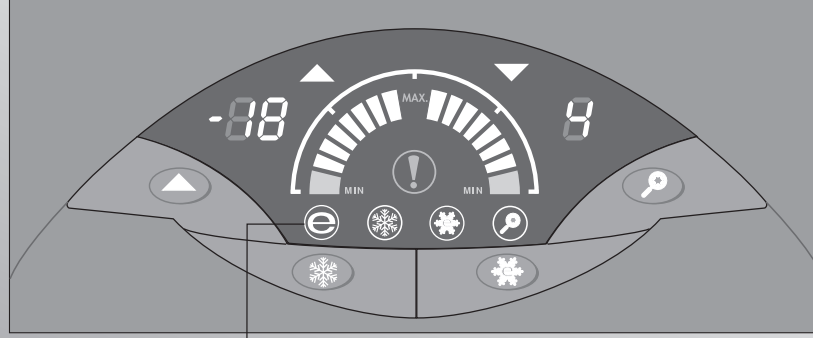
Focus-Cool fonksiyonu butonu: Hızlı soğutma fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır. Focus-Cool fonksiyonu gösterge lambası: Focus-Cool fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.



Hızlı dondurma fonksiyonu butonu: Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır.
Hızlı dondurma fonksiyonu gösterge lambası: Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası da yanacaktır.

Eco-Fuzzy konumu fonksiyonu butonu: Buzdolabının otomatik olarak enerji tasarruflu konumda çalışması istendiği durumlarda kullanılır.
Eco-Fuzzy konumu fonksiyonu gösterge lambası: Eco-Fuzzy konumu fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası da yanacaktır.

Butonlar ve fonksiyonlarının çalıştırılması ile ilgili bilgiler
“Buzdolabının kullanım seçenekleri” başlığında anlatılmaktadır.



Ekonomi fonksiyonu gösterge lambası:
Dondurucu bölme -18 konumuna ayarlandığında
ekonomik kullanım şartları oluştuğu için gösterge
lambası yanacaktır.

Buzdolabınızın çalıştırılması

İlk çalıştırmada, fabrika çöklü ayar değeri olarak, dondurucu bölmenin ayar sıcaklığı -18°C' ayarlıdır. Buzdolabınızın kompresörü fiilin takılmasından yaklaşık olarak 5 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır. Kompresörün çalışmaya başlamasından sonra, ortam sıcaklığına ve buzdolabınızın yüklenme durumuna başlı

olarak, bölme sıcaklığları yaklaşık 24 saat içerisinde ayar sıcaklığlarına düşer. Buzdolabınız bu ayardayken ilk 12 saat veya ortam sıcaklığına başlı olarak ilk 24 saat flu önemli noktalara dikkat ediniz.
* Kapıların sık sık açmayınız.
* Buzdolabınızın ağır doldurmayınız.



Soğutucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

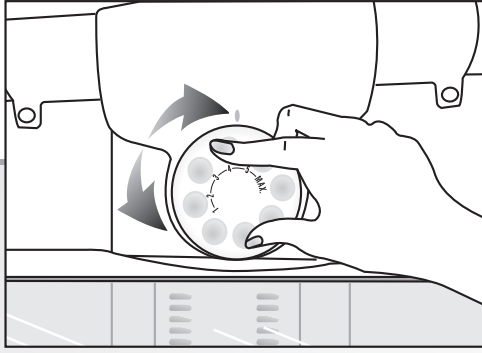
Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarını değiştirmek istediğinizde, bu bölme içerisindeki soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesinin istenilen konuma döndürülmesi ile sağlanır.

Bu konular bir sonraki sayfada detaylı olarak anlatılmaktadır.

Soğutucu bölmenin ortalama sıcaklığı °C cinsinden, gösterge panelinde soğutucu bölme sıcaklık göstergesinde görülmür.

Dondurucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

Buzdolabınızın sıcaklık ayarlarını değiştirmek istediğinizde, dondurucu bölme sıcaklık ayarını yapmak için "Dondurucu bölme sıcaklık ayar butonu"na basmanız gereklidir. Butona her basışta dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi daha soğuk değerlere ayarlanabilir (-18, -20, -22, -24, -18,...gibi). Butona her basışta iflem bu döngü içerisinde devam eder.

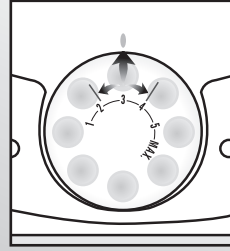


Soğutucu bölmede bulunan sıcaklık ayarlayıcısı

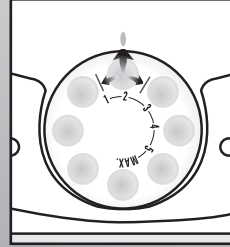
Buzdolabının soğutucu bölümünün sıcaklık, dondurucu bölmeden gelen hava miktarına bağlı olarak değişir.

* 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



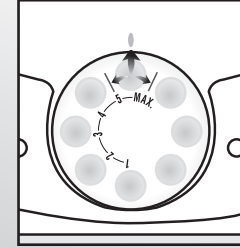
İdeal soğutma



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 düştüğü durumlardaki ideal termostat konumları.

* Soğutucu bölümünün ayar ortam şartlarından ve dondurucu bölümünden etkilenir.

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

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

* Buzdolabının kapılarını sık sık açmayın.

* Buzdolabınızın ağırlıkla doldurmayın.

Buzdolabınızın kullanım seçenekleri

Hızlı dondurma ve buz yapma fonksiyonu

Dondurucu bölmeye ilk kez koyduğunuz besinler daha hızlı donması sağlamak veya daha hızlı buz elde etmek için, buzdolabınızın bu fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Derin dondurulmuş olarak uzun süre saklamak istediğiniz besinlerinize, ilk olarak hızlı dondurma iflemi uygulayınız. Hızlı dondurma, besinlerin uzun süre saklanması açısından en sağlıklı yoldur. Hızlı dondurma iflemi sırasında buzdolabınızın dondurucu bölme sıcaklığı -27°C'ye kadar düşer.

Yiyeceklerinize derin dondurma iflemini uygulamadan önce

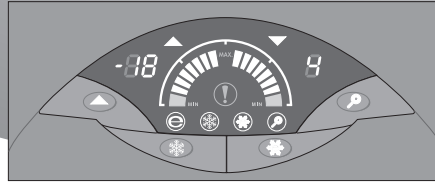
4. Bölümü dikkatlice okumalısınız.

"Hızlı dondurma ve buz yapma"

fonksiyonunu kullanmak istediğinizde hızlı dondurma butonuna basınız. Butona basmanız andan itibaren hızlı dondurma ikonu yanmaya başlayacaktır. Hızlı dondurma fonksiyonu çalışırken bu bölme ayarlanan değerden daha soğuk değerlere ulaşır ve dondurucu bölme sıcaklık göstergelerinin hepsi yanar. Hızlı dondurma bölmesi yeterince soğuduğunda, buzdolabınızın hızlı dondurma ikonu sönecektir.

Hızlı dondurma iflemi maksimum 6 saat sürer. Hızlı dondurma iflemi bittikten sonra buzdolabınız otomatik olarak hızlı dondurma konumundan çıkacak ve dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri yavaş yavaş ayarlanan sıcaklık değerine ulaşmaya kadar sönecektir. Hızlı dondurma iflemi bittikten sonra, donmuş besinlerinizi hızlı dondurma bölgesinden alarak dondurucu bölme içerisine koyabilirsiniz.

Buzdolabınızın yan tarafıyla hızlı dondurma konumuna aldığınız ya da iflemden vazgeçmek istiyorsanız "hızlı dondurma" butonuna ikinci kez basmanız, hızlı dondurma konumundan çıkmak için yeterlidir.



Eco-fuzzy fonksiyonu :

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

Focus cool fonksiyonu :

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

Yüksek sıcaklık uyarısı:

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



Kapı açık uyarısı:

Buzdolabınızın kapısı herhangi bir sebeple bir dakikadan fazla açık kalırsa buzdolabınız sesli olarak uyarır. Kapı kapatıldığında sesli uyarı kesilir.

Dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesinde E1, E2 gibi bir mesaj beliriyorsa Yetkili Servis'e başvurunuz

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 kurumaların 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 çözölmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir. Mamulümüzün dondurma kapasitesi buzdolabımızın teknik özellikleri bölümünde verilmiştir.)

* Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürele uyulmalıdır.

* Dondurulmuş gıdalar çözöldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

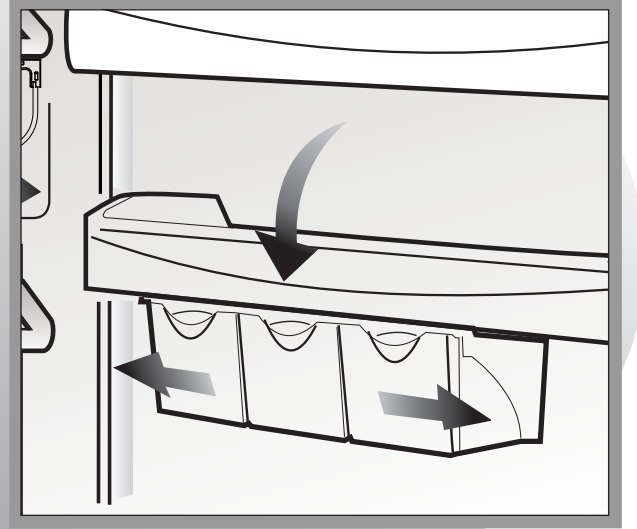
1. Buzdolabımızın kapılarını uzun süre açık tutmayınız.
 2. Buzdolabı soğukluk ayarlarını mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.
 3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.
 4. Buzdolabınız içerisindeki hava akımını önleyecek flekilde fazla doldurmayınız.
 5. Buzdolabınızın direk güneş ışığı alabilecek flekilde veya fırın, buhaflık makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
 6. Yiyeceklerinizi kapalı kapılarda koymaya dikkat ediniz.
- * Buzdolabınız, uzun süre (24 saatten fazla) kullanılmadığınızda, kapılarının açılmadığını algılayarak daha fazla enerji tasarrufu sağlayacak akıllı defrost konumuna geçecektir. Bu konumda ayarlamıflı olduğunuz sıcaklıklar değişmeyecektir. Buzdolabınızın kapısı açıldığında normal çalışma konumuna dönecektir.

Kayar Saklama Kapları

Kayar Saklama Kabı

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.



Aksesuarların kullanılması

Ayarlı Şişe Tutucuların Montajı

Tutucular› düzgün kullanman›z için afa›daki 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.

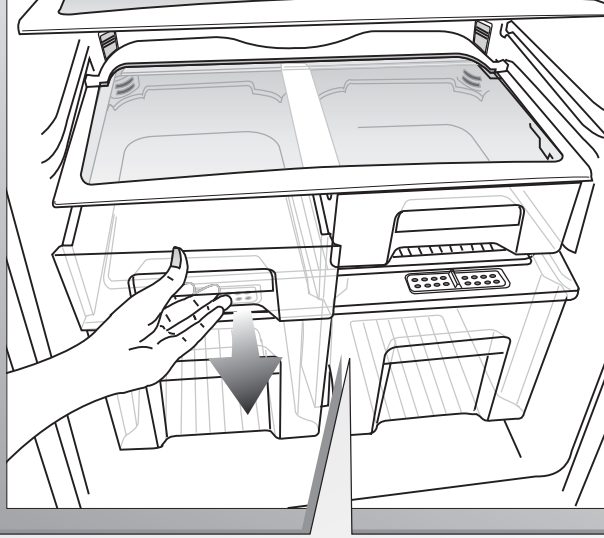
Ayarlı Şişe Tutucu

Ayarlı fişelik tutucular› sağa sola kaydırarak ve isterseniz iç içe geçirerek yer daralması yaşamadan kullanabilirsiniz.

YATAY TELLER



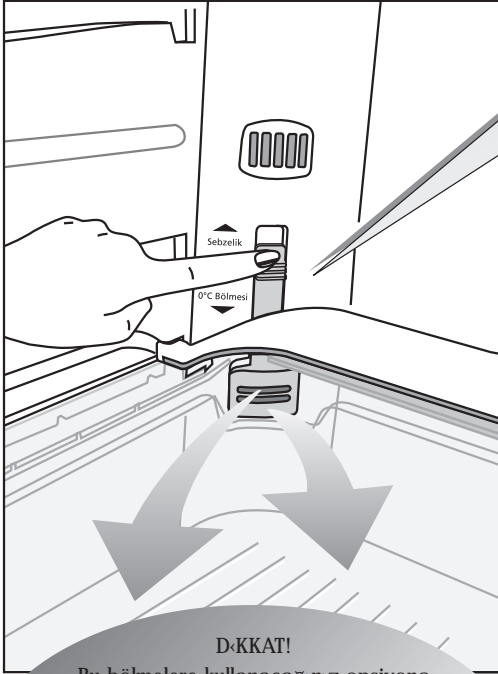
Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler



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

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

Aksesuarların kullanılması



DİKKAT!

Bu bölmelere kullanacağınıza 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.

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmelerin Kullanımı :

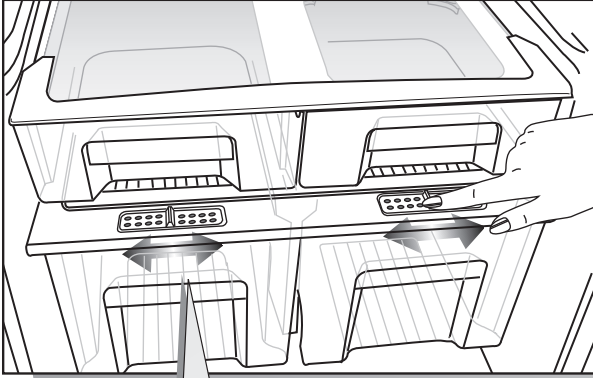
Sıfır Derece Bölmeleri Opsiyonunda Kullanım:

Bu bölmelere gelen soğuk havanın artırılması resimde gösterildiği gibi buzdolabınızın 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 çözdürülen 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 buzdolabınızın sağ ve sol dip köflelerinde bulunan sürgülerin yukarı doğru itilmesi sayesinde bu opsiyon kullanılabilir. Böylece alfilerifflerinizden sonra sebzeliklerinizin hacmi yetersiz kalırsa bu bölmeleri İkinci Kat Sebzelik olarak değerlendirme mümkün olacaktır.

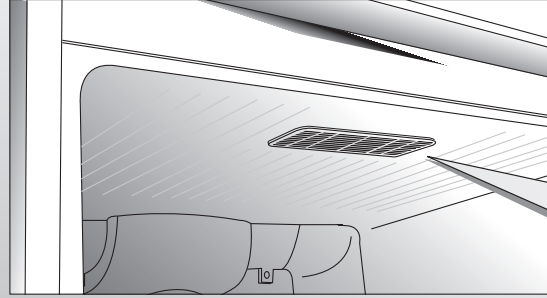
Sebzelik Nem Kontrol Sürgüleri : Koku Filtresi ve Temizliği:



Sebzelik Nem Kontrol Sürgülerinin kullanılması

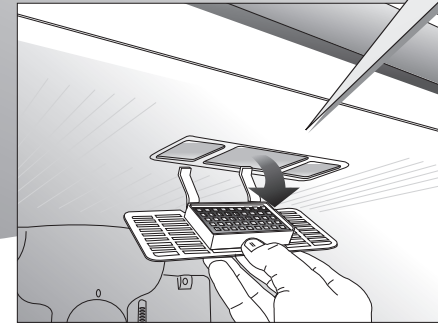
Buzdolab›n›z›n sebzeliği, sebzelerin rutubetlerini kaybetmeden taze olarak saklanmas› için özel olarak dizayn edilmiştir. Bu amaçla soğuk hava dolalığ›m› genel olarak sebzelik etraf›ndan olmakta, sebzelik içerisinden geçen soğuk hava miktar› ise sebzelik örtüsünün ön kısm›nda bulunan sürgüler yard›m›yla kontrol edilebilmektedir.

* Nem kontrol sürgülerini, sebzelikteki besinlerinizin nem ve soğuma durumuna göre uygun konuma ayarlayabilirsiniz. * Sebzelik içerisindeki besinlerinizin daha çok soğumas›n›z istiyorsanız, nem kontrol sürgülerinin deliklerini açık konuma, daha az soğumas›n›z ve nemlerinin uzun süre korunmas›n›z istiyorsanız delikleri kapalı konuma ayarlay›n›z.

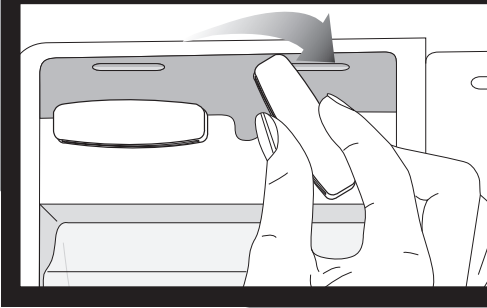
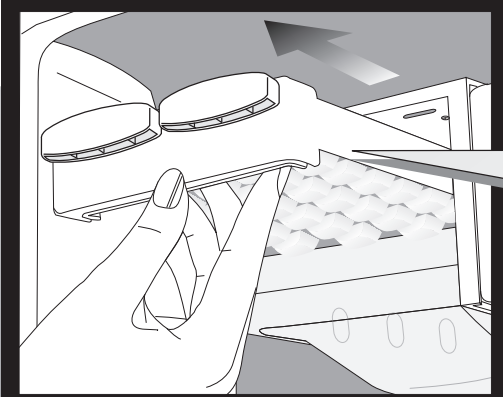


Soğutucu bölmenin tavan›nda bulunan koku filtresi buzdolab›n›z›n içerisinde kötü kokular›n oluğmas›n›z önler.

fiekiideki gibi koku filtresinin takıldığ› kapalı ön taraftan ağlağ› doğru çekerek kart›n›z. Filtreyi bir gün süreyle güneşte bırak›n›z. Bu sürede filtre temizlenmişil olacaktır. Filtreyi tekrar yerine tak›n›z. Koku filtresinin temizliği yılda bir kez yapılmalıdır.



Buzmatik ve Buz Saklama Kabı :



Buzmatik'in kullanılması

* Buzmatik'i su ile doldurup yerine koyunuz. Yaklaşık iki saat sonunda buzlarınız hazırdir. Buz almak için buzmatik'i yerinden çekmeyiniz.

* Üzerindeki düğmeleri 90° sağına çeviriniz.

Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz saklama kabına dökülecektir.

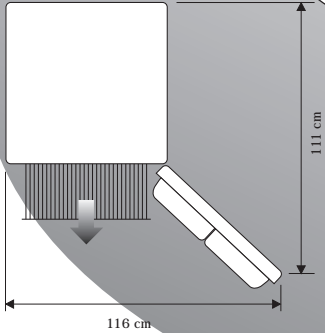
* Daha sonra buz saklama kabını çıkarıp buzlar servisi yapınız.

* Dilerseniz buzlar, buz saklama kabında bekletebilirsiniz.

Buz saklama kabı sadece buz biriktirmek içindir. içinde su dondurmuyunuz. Aksi takdirde kırılır.

4. Bölüm: Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

Kullanım
alanı ölçüleri
Buzdolabınızın kapısını
açtığınızda, gerekli
kullanım alanını
şemada
görüyorsunuz.



Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

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

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

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

Gıda maddelerinin kaliteli olarak korunabilmeleri için buzdolabına konduklarında mümkün olduğu kadar çabuk dondurulmaları gerekir. TSE-normu (belirli ölçüm şartlarına göre) her 100 litre dondurucu bölme hacmi için buzdolabının +32°C oda sıcaklığında 4,5 kg.'lık gıda maddesini -18°C veya daha düşük sıcaklıklarda 24 saatte dondurabilmesini gerektirir. Gıda maddelerinin uzun süre korunması ancak -18°C ve daha düşük sıcaklıkta mümkündür.

Dikkat edilmesi gerekli kurallar:

- * Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli olmalıdır.
- * Gıda maddeleri ailenin günlük veya ömürlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
 - * Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek flekilde paketlenmelidir.

Ambalajlama

için gerekli malzemeler:

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

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

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

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

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

Et, kümes hayvanlar, hamur illeri 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 flekersiz), kek ve pastalar, kurlbafl et.	Plastik torba	Min. 0.05 mm. kalınlıkta
fleklerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmelad, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler.	Kapalı kaplar	Alüminyum kap, parflömen 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 sayısı, gıda maddesi ve depolandığı günü gösteren bir dondurucu listesi yapıldığı takdirde derin dondurucu programın kontrol etmek daha kolay olacaktır.

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

İ	1000 gr.	Oda sıcaklığında 20°C	Buzdolabında 2°C - 8°C	Elektrikli fırında fansız 50°C-75°C	Elektrikli fırında 90°C	Mikrodalga fırında (Eritme ayarı)
		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.
Ekmeç	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**

	Eller	Hazırlanış	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme süresi (Saat)
Koyun eti	Rosto	—	4-8	Büyük parça etler iyice çözülmedir.
	Pirzola	Et parçalarının arasına folyolar yerleştiriniz.	4-8	1-1.5
	Kuflbağ	Parçalar halinde kesiniz.	4-8	2-3
Dana eti	Rosto	—	6-10	Büyük parça etler iyice çözülmedir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	6-10	1-2
	finitzel, Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	6-10	1-2
	Kuflbağ	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 bırakılmamalıdır. (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 yarıya azalmaktadır.)

Tablo 4

	Eler	Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Sığirci	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözülür.
	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
Domuz eti	Rosto	—	6-8 (yaşız)	Büyük parça etler iyice çözülür.
	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
Sakatlat (Parça)		—	1-3	(Büyüklüğüne göre) 1-2
Kıyma		Baharatlamadan, yağs paketler halinde koyunuz.	1-3	2-3
Kemik		Testere ile kesiniz.	6-8	Donmuş halde kullanınız.
Sucuk, salam (Hafllama ve kızartılabilir)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Sucuk, salam (soğuk yemek için)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Jambon		Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz.	2-3	Çözülene kadar.
Bacon, ham			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) Sataın
aldığınız etlerin ne kadar
dinlendirilmiş olduklarını
kasabınızdan
örenebilirsiniz.

Tablo 5

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

Kümes ve av hayvanları

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

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

Tablo 6

		Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Tavuk	1 - 1.5 kg.	Alfifldı gibi	7 - 8	10 - 12
Piliç	0.6 - 0.8 kg.	Alfifldı gibi	7 - 9	7 - 10
Ördek		Terbiyelendikten sonra kemikli kısımlar folyo ile sarınz.	2 - 4	10 - 12
Kaz	4 - 6 kg.	Ördekteki gibi porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalıdır.	12	10 - 12
Tavflan Ada tavflan Geyik Karaca Yaban domuzu	4 - 6 kg.	Porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalı, ayrıca kemikleri ayrılmamalıdır.	9 - 12	10 - 12

Çözümüfl etleri kesinlikle tekrar dondurmayınız.

Paketleme:

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

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Tablo 7**Balıklar**

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

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

Hazırlanışı:

Bu sulama ve kızartmak balıklar temizlendikten sonra iyice yıkanmalıdır.

1 kg.'dan büyük olan balıklar parçalara ayrılmıştır. Donmaya hazır balıklar folyo üzerinde 1-2 saat paketlenmeden dondurulur, daha sonra balıkların üzerinde buz tabakası oluşana kadar bağı altına buzlu su içine daldırılır (yaşlı 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 dışına çıkmamalıdır. Yaşlı balıkların depolanma süreleri yaşsız balıklara nazaran daha azdır.

Sebzeler

Pifirilen ve haflanan 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. İspanak 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 haflanmalıdır. fiok haflama (çok önemlidir) Sebzelerin rengini, tadını, kokusunu ve C-vitaminini korumaları için bu iflem yapılır. Bunun için 7-8 litre kaynamış su dolu tencere ve süzgeçe ihtiyaç vardır.

Daldırma işlemi:

Bu iflemde 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.

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

Tablo 3

	Çiğ sebzededen istenen özellikler	Hazırlanış	flok haflama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Kab, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayile kadın, Sarı fasulye	Etili, sulu	Yıkandıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde dondurunuz.	3		Donmuş halde kullanılır.
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri yıkandıktan 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	Yıkandıktan 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. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	4	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir.
Pırasa		Donduktan sonra flok haflama yapılır.	5	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Havuç	Taze	Dilimler halinde kesilir, flok haflama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulur.	3 - 4	12	Donmuş halde kullanılır.
Biber	Etili, körmöz sarı, yeşil olabilir.	Sarı kesilir, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır. flok haflama yapılır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözümüfl kullanılır.
Maydanoz	Sert yapraklı	Dondurularak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.	Bu işlem yapılmaz.	6	Donmuş halde kullanılır.
Mantarlar	Büyük olmayan salam mantarlar	Yağda hafifçe pifirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmadıkır.
Ravendiyeye		fiokerli veya fiokersiz	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel lahanası	Yeşil, sert çiçekli	Abıblımlı fielilde hazırlanır, flok haflama yapılır.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Pancar	Yumuşak, salam körmöz	Yıkandıktan sonra suda haflanır, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulur.		8 - 10	Eritme süresi 3 - 4 s.

Tablo 9

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanış	fiok haflama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Kırmızı lahana	Yalnız sarımsak olanlar	Ablıblıflı flekilde 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.
Kullukonmaz	Sert, kapalı, beyaz çiçekli	Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir. Taze değilse 1-2 saat soğuk su içinde bekletilir. Daha sonra fiok haflama 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	Ablıblıflı flekilde hazırlanır. fiok haflama yapılır.	2	6 - 9	Eritme süresi 2 saat
Çorbaya kullanılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkandıktan sonra fiok haflanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Domates salçası veya suyu	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 (İspanak, lahana) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmalıdır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalı ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Önemli!
Donmuş sebzelerin piflme 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 flok hafflama yapılmalı veya sterilize edilmelidir. Dondurulmuş meyveler daha sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkı olarak kullanılabilir. Meyveleri kullanacağı yere göre flekerleyerek veya flekersiz olarak dondurabilirsiniz. fterbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

Eriyişin fleker oranı	1 litre suda fleker miktarı	fleker eridikten sonra fterbetin miktarı
% 35	540 gr.	1.3 L
% 40	670 gr.	1.4 L
% 45	820 gr.	1.5 L

Şeker eriyiğı:

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

Paketleme:

fterbetlenmeyen meyveler plastik torbada, fterbetlenen meyveler ise plastik kapta paketlenmelidir.

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

Ham olarak yemek için:

fterbetli veya fterbetsiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaflca çözülmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözümlenerek normal flekilde kullanılır.

Turta için:

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

Kek, pasta için: Meyveler flekersiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözümlenmeli, 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

	Çiğ sebzededen istenen özellikler	Hazırlanış	fleker eriyişi	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmamış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	flok haflama yapılına kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. flok haflamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için flekersiz.	8 - 10	5 - 7
Elma marmelatı	Sert sulu elmalar	Normal flekilde hazırlanır, isteğe göre flekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. fleker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarıktta, olgun, sağlam meyveler.	Normal flekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak fleker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 dak. ferbet içinde flok haflanır.	% 45	4 - 6	4 - 6
Armut	Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.	2-3 dak. flok haflama yapılır. %35 (çok olgun meyvelerde 1 dak.) flok haflanana kadar sirkeli su içinde bekletilir.	% 35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah olgun, taze	Dikkatlice yıkanıp ayklanır. flekerli veya flekersiz olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. fleker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayklanır.	500 gr. çilek için 100 gr. fleker. Turtalar için flekersiz.	8 - 12	2 - 7
Ahududu, Yaban mersini	Tam olmufl, aynı renkte olanlar	Dikkatlice yıkanıp kurulanır.	500 gr. ahududu için 100 gr. fleker	10 - 12	3 - 7
Freng üzümü	Sağlam, olgun yarılanmamış	Yıkılarak saplar ayklanır.	500 gr. için 100 gr. fleker.	8 - 12	3 - 7
Vifne	Olgun, yarılanmamış	Yıkılarak saplar ayklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tatlı kiraz	Olgun, aynı renkte olanlar	Yıkılarak saplar ayklanır.	% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
fiiftali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmufl.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak flok haflanır veya flekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Piftmiş, 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
Freng 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 erişi	Aynı flekilde olgunlaşmamış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkarılarak normal flekilde hazırlanır.	% 35 Pasta için flekersiz hazırlanır.	10 - 12	Donmufl halde kullanılır. 5 - 10

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 karıştırılmı 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

	Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Açıklama
Süt		2 - 3	Sadece homojen edilmiş olanlar
Krema (tatlı) %40	Çırpılmış veya çırpılmamış	1 - 2	Küçük kaplara konmalıdır.
Krema (ekfli)	Dondurulması uygun değildir. Çıkmaz.		
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 beyaz	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10 - 12	30 gr.'ı 1 yumurta beyazına eşittir.
Yumurta karışım (sarı+beyaz)	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10	50 gr. karışım 1 tane yumurtaya eşittir.
Yumurta sarı	Yukardaki açıklamaya bakınız.	8 - 10	20 gr.'ı 1 yumurta sarısına eşittir.

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;

-Tüketicisy 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 kulması,;

-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 : 5086 VNF PLUS

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):