

 **arçelik**

**5194 NF**

**no-frost  
buzdolabı**

**KULLANMA  
KILAVUZU**





**Bu ürün,  
çevreye saygılı modern tesislerde  
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 dikkatlice okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**



\* 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.



Marka	
Model	5194 NF
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A
Çevre Koruma Sembolü	
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl) 25°C	584 <small>(Garçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)</small>
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-lit)	390
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lit)	130
Yıldız Sınıfı	
Soğutma Sistemi	NO-FROST
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	13 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)</small>
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	10
İklim Sınıfı	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	43
Toplam Brüt Hacim (lt)	575
Toplam Net Hacim (lt)	520
Yükseklik (cm)	196
Genişlik (cm)	74
Derinlik (cm)	71,5
Ağırlık (kg)	120
Elektrik Girişi (V/Hz)	220/50
Toplam Güç (W)	170

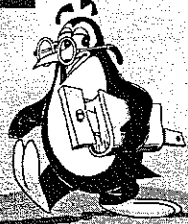
## TEKNİK ÖZELLİKLER



# İÇİNDEKİLER



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

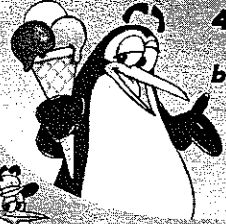


**2. Bölüm:**  
Genel görünüş

**3. Bölüm:**  
Buzdolabınızın  
kullanılması



**4. Bölüm:**  
"T" Grubu  
buzdolapları  
için derin  
dondurucu  
bilgileri



**7. Bölüm:**  
Tüketici  
Hizmetleri



**6. Bölüm:**  
Yetkili Servis  
çağırılmadan  
önce  
yapılması  
gerekenler



**5. Bölüm:**  
Buzdolabınızın  
temizlenmesi



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

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 kullanma voltajı 220 Volt'tur.

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

Buzdolabınızın içinin iyice temiz olmasına dikkat ediniz.

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

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

## 1. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler

(Gösterimler karikatürize olup ürününüz ile birebir benzerlik göstermeyebilir)

Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

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

- Kapısı çok sık açılmamalıdır.
- Besinler konulmadan boş olarak çalıştırılmamalıdır.

3

## Güvenlik uyarıları

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



- Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılır. Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir.
- Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişi çekmek suretiyle, buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin. Fişi çıkartırken kablodan çekmemeye dikkat edin.
- Buzdolabınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir.

- Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
- Şişe ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölmesine koymayın. **Patlayabilir.**
- Dondurulmuş yiyeceklere ıslak elle dokunmayın yapışabilir.
- Buzdolabınızın temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda akım ihtiva eden bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.
- Buzdolabınızdaki tampon, kapı gibi kısımları hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.
- Buzdolabınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın.
- Hasarlı buzdolabını çalıştırmayın. Kararsızlık halinde servisimize danışın.
- Buzdolabınızda soğutma gazı dolaşımının gerçekleştiği kısımlara kesici ve delici aletler kullanarak zarar vermeyin. Evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarını ve üst yüzey kaplamalarını delme durumunda püskürecek soğutma gazı cilt tahrişleri ve göz yaralanmalarına sebep olabilir.
- Buzdolabınızdaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyin ve herhangi bir cisimle kapatmayın.



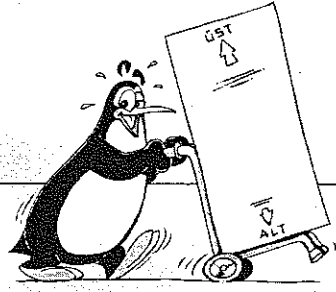
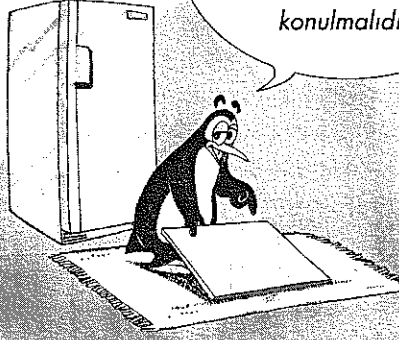
Çocukların buzdolabınızla oynamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolabına zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.



Alkol oranı yüksek içkileri, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin. Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda **kesinlikle** bulundurmayın.



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



**Orijinal ambalaj ve köpükler cihazınızın tekrar nakliyesi veya taşınması için saklanmalıdır.**

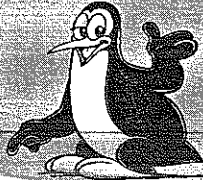
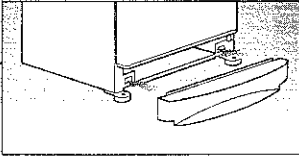
**Ürünün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar:**

1. Buzdolabınız taşımadan önce boşaltılıp temizlenmelidir.
2. Tekrar ambalajlanmadan önce

buzdolabınızın içindeki raflar, aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.

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

Buzdolabınızın içinde verilen, alt havalandırma kapağını, şekilde görüldüğü gibi kapının alt kısmında görünen ayakların üzerindeki kare deliklerle karşı karşıya getirerek takınız. Tırnakların kare deliklere geçtiğinden emin olunuz.



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

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



## Niçin No-Frost?

EN BÜYÜK  
NO-FROST  
BAŞKA BÜYÜK  
YOK !...

No-Frost buzdolapları, çalışma özellikleri itibariyle diğer buzdolaplarından çok farklıdır. Normal buzdolaplarında, kapı açılmalarında buzdolabının içine giren nem ve gıdaların getirdiği nem, dondurucu bölme içerisinde buz oluşmasına yol açar; Oluşan bu buz, belirli aralıklarla eritilir ve temizlenir.

Kullanma kılavuzuna uygun şekilde kullanıldığında soğutucu bölmede nem ya da su damlacığı oluşmasına hiçbir şekilde imkân vermez. İşte, bu nedenlerden dolayı sahip olduğunuz 5194 NF No-Frost buzdolapları size kullanımda büyük kolaylık sağlar.

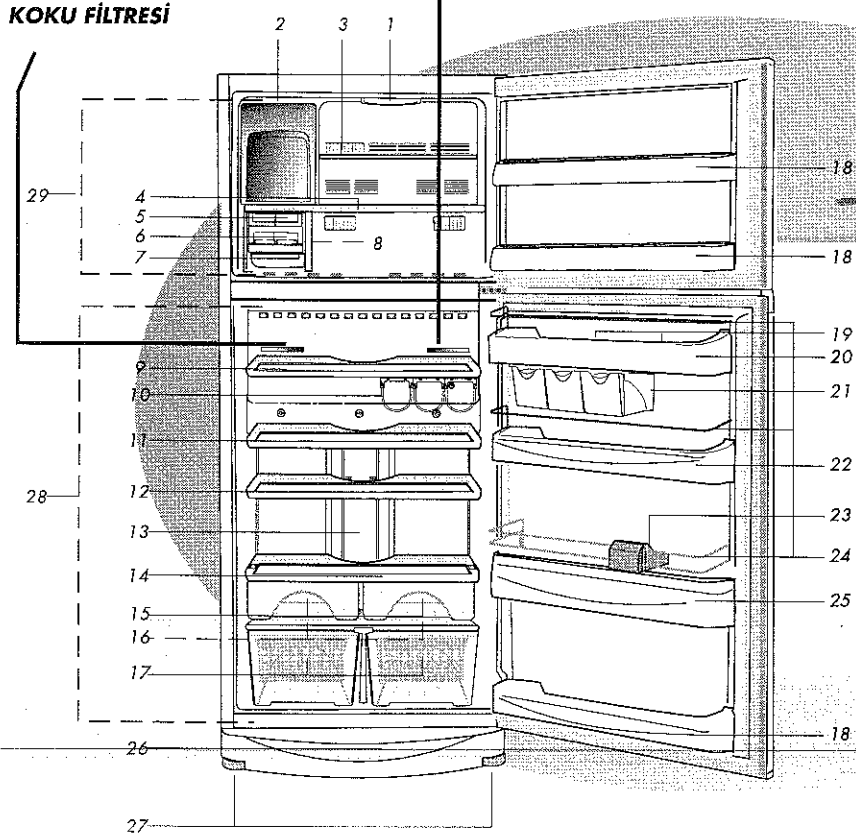
No-Frost buzdolaplarında ise buzdolabının kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz. No-Frost buzdolapları, soğutma sistemi itibariyle de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolaştırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda ve düzgün olarak soğumasını sağlar.



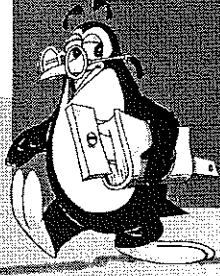
**Dikkat!** Aşağıdaki gösterim aksesuarları tanıtım amaçlı bir çizimdir.  
Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

**İYONLAŞTIRICI (IONIZER)**

**KOKU FİLTRESİ**



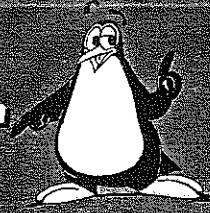
## 2. Bölüm: 5194 NF buzdolaplarının genel görünüşü



- |    |                                     |                                    |
|----|-------------------------------------|------------------------------------|
| 18 | 1. Dondurucu Bölme Aydınlatması     | 15. İkinci Kat Sebzelik            |
|    | 2. Dondurucu Bulme Tel Raf Grubu    | 16. Nem Filtresi                   |
|    | 3. Dondurucu Bölme Tel Raf          | 17. Sebzelikler                    |
| 19 | 4. Dondurucu Bölme Plastik Raf      | 18. Dondurucu Bölme Kapı Rafı      |
| 20 | 5. Buzmatik Su Aktarma Deposu       | 19. Yumurtalıklar                  |
| 21 | 6. Buzmatik                         | 20. Soğutucu Bölme Raylı Kapı Rafı |
| 22 | 7. Buz Kabı                         | 21. Kayar Saklama Kabları          |
| 23 | 8. Buzmatik Arka Kapağı             | 22. Soğutucu Bölme Kapı Rafı       |
| 24 | 9. Şişe Tutucu Rafı                 | 23. Şişe Tutucu                    |
| 25 | 10. Şişe Tutucular                  | 24. Tel Siperlik                   |
|    | 11. Soğutucu Bölme Kayar Cam Raf    | 25. Soğutucu Bölme Kapı Rafı       |
|    | 12. Soğutucu Bölme Cam Rafı         | 26. Alt Havalandırma Kapağı        |
|    | 13. Soğutucu Bölme Aydınlatma       | 27. Ayarlanabilir Ön Ayaklar       |
|    | 14. Soğutucu Bölme Sebzelik Cam Raf | 28. Soğutucu Bölme                 |
| 18 |                                     | 29. Dondurucu Bölme                |

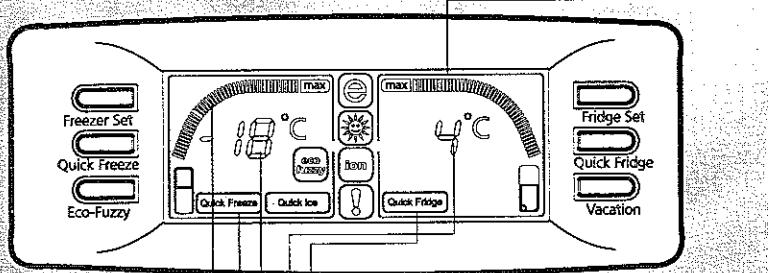


### 3. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması



#### Gösterge paneli

Gösterge paneli, buzdolabınızı kullanırken görsel ve işitsel fonksiyonları ile size kullanım kolaylığı sağlar. Bu panel buzdolabınızın dondurucu kapısı üzerinde ve dışarıda olduğu için buzdolabınızın kapılarını açıp kapatmadan tüm fonksiyonlarını çalıştırıp kullanmanız mümkündür.



**Dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri:** Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir.

**Hızlı dondurma fonksiyonu gösterge lambası**

Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

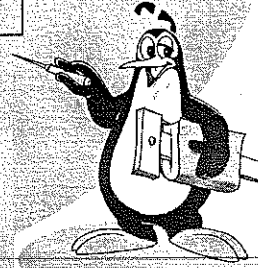
**Dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi:** Dondurucu bölmeyi ayarladığınız sıcaklığı gösterir.

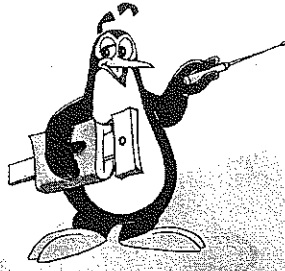
**Soğutucu bölme sıcaklık göstergeleri:** Soğutucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir.

**Hızlı soğutma fonksiyonu gösterge lambası**

Hızlı soğutma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

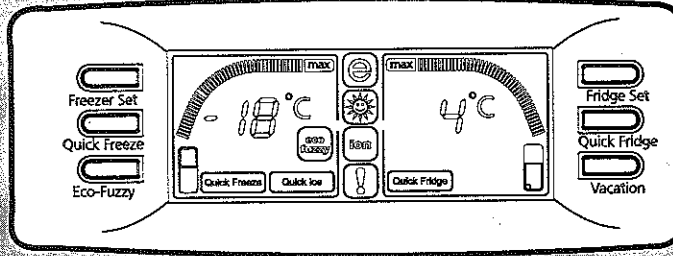
**Soğutucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi:** Soğutucu bölmeyi ayarladığınız sıcaklığı gösterir.





### Kontrol butonları

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



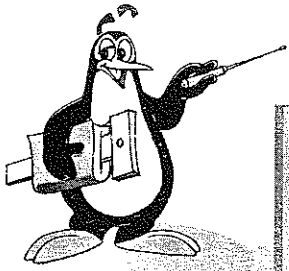
#### **Dondurucu bölme sıcaklık ayarı butonu (FREEZER SET):**

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

#### **Soğutucu bölme sıcaklık ayarı butonu (FRIDGE SET):**

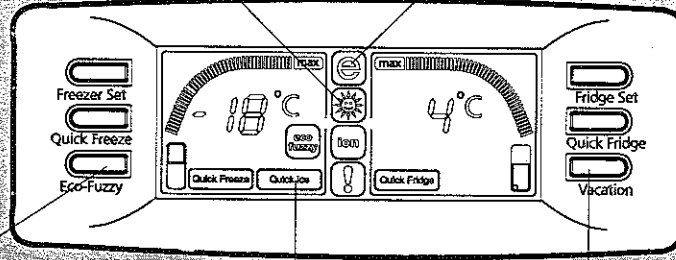
Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarı bu buton ile yapılır. Butona her basışta soğutucu bölme ayar sıcaklığı göstergesinde 8, 6, 4, 2, değerlerinden biri panelde yanacaktır.





**Tatil konumu fonksiyonu gösterge lambası:** Tatil konumu fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

**Ekonomik kullanım fonksiyonu gösterge lambası:** Dondurucu bölme -18 dereceye ayarlandığında yada özel ekonomi fonksiyonu devrede iken gösterge lambası yanacaktır.



**Eco-Fuzzy (Özel Ekonomik Kullanım) fonksiyonu butonu:** Özel Ekonomik kullanım fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır.

**Hızlı Buz Yapma Fonksiyonu Gösterge Lambası:** Hızlı buz Yapma Fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

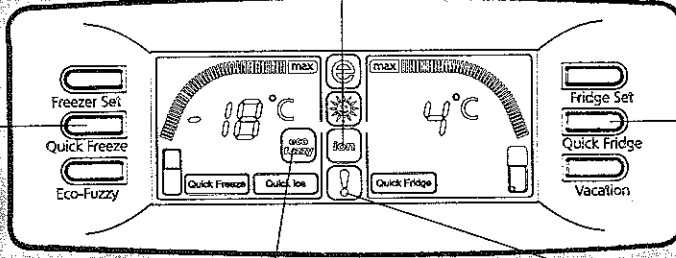
**Tatil konumu fonksiyonu butonu:** Tatil konumu fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır. **Bu fonksiyonun devreye girmesi için butona en az 3 saniye boyunca sürekli basmak gereklidir.**



**Butonlar ve fonksiyonlarının çalıştırılması ile ilgili bilgiler**  
"Buzdolabınızın kullanım seçenekleri" başlığı altında anlatılmaktadır.

**İyonizer Gösterge Lambası**  
Gösterge lambası sürekli yanacaktır.  
Buzdolabınızın bakterilere  
karşı korunduğunu  
gösterir.

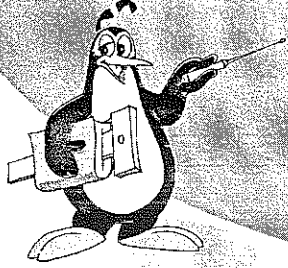
**Hızlı Dondurma  
Buz Yapma  
Butonu:**  
Hızlı Dondurma/Buz Yapma  
fonksiyonunun çalıştırılması  
için kullanılır.



**Hızlı Soğutma Butonu:**  
Hızlı soğutma  
fonksiyonunun çalıştırılması  
için kullanılır.

**Özel Ekonomik Kullanım  
Fonksiyonu Gösterge  
Lambası**  
Özel Ekonomik Kullanım  
Fonksiyonu devreye  
girdiğinde gösterge  
lambası yanacaktır.

**Arıza Göstergesi**  
Arıza oluştuğunda  
gösterge yanacaktır.  
Servisinize başvurmanız  
gerekir



**Butonlar ve fonksiyonlarının çalıştırılması ile ilgili bilgiler  
"Buzdolabınızın kullanım seçenekleri" başlığı altında anlatılmaktadır.**



### **Buzdolabınızın çalıştırılması**

İlk çalıştırmada, fabrika çıkış ayar değeri olarak, soğutucu bölmenin ayar sıcaklığı 4°C, dondurucu bölmenin ayar sıcaklığı ise -18°C'dir.

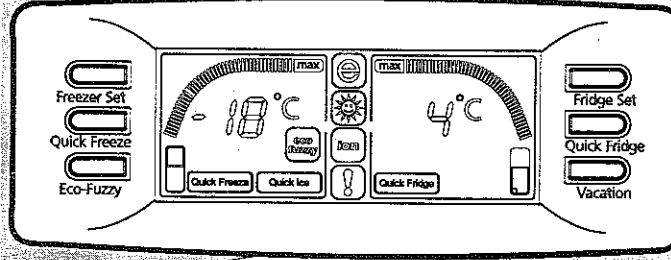
**Buzdolabınızın kompresörü fişin ilk kez takılmasından yaklaşık olarak 1 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır.**

Kompresörün çalışmaya başlamasından sonra, ortam sıcaklığına ve buzdolabınızın

yüklenme durumuna bağlı olarak, bölme sıcaklıkları yaklaşık 24 saat içerisinde ayar sıcaklıklarına düşer.

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

- Kapılarını sık sık açmayınız.
- Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.



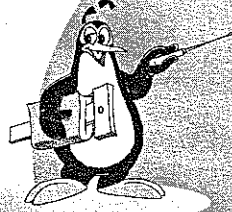
### **Soğutucu bölme sıcaklık ayarının yapılması**

Buzdolabınızın sıcaklık ayarlarını değiştirmek istediğinizde, soğutucu bölme sıcaklık ayarını yapmak için "Soğutucu bölme sıcaklık ayar butonu"na basmanız gereklidir. Butona her basışta soğutucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi daha soğuk değerlere ayarlanabilir (8,6,4,2,8,...gibi).

### **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).

## Kullanım durumuna bağlı olarak önerilen bölme sıcaklıkları



Kombinasyonlar	Dondurucu Bölme Ayarı	Soğutucu Bölme Ayarı	Açıklamalar
	-18°C	4°C	Normal kullanım durumudur. Dondurucu bölme derin dondurucu olarak çalışmaktadır.
	-20, -22 veya -24°C	4°C	Ortam sıcaklığı 30°C'yi geçtiğinde tavsiye edilen ayardır.
	Hızlı dondurma işlemi	4°C	Besinlerinizi kısa zamanda dondurmak istediğinizde veya hızlı buz yapmak istediğinizde kullanınız. İşlem bittiği zaman buzdolabınız önceki konumuna geri dönecektir.
	-18°C veya daha soğuk	2°C	Ortamın sıcak olması veya çok kapı açıp kapamadan dolayı soğutucu bölmenizin yeterince soğuk olmadığını düşünüyorsanız bu değerlere geçirebilirsiniz.
	-18°C veya daha soğuk	Hızlı soğutma işlemi	Soğutucu bölmenizi besinlerle fazla yüklediğinizde veya hızlı soğumasını istediğimiz besinler olduğunda kullanabilirsiniz.
	-18°C veya daha soğuk	"iptal"	<b>Tatil konumu</b> Soğutucu bölmenizi, tamamen boşaltığınızda, soğutucu bölmeyi "iptal" konumuna ayarlayabilirsiniz.

## Buzdolabınızın kullanım seçenekleri

### Hızlı dondurma fonksiyonu

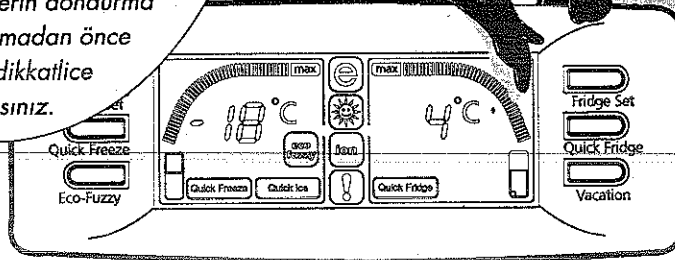
Dondurucu bölmeye ilk kez koyduğunuz besinlerin daha hızlı donmasını sağlamak veya daha hızlı buz elde etmek için, buzdolabınızın bu fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Derin dondurulmuş olarak uzun süre saklamak istediğiniz besinlerinize, ilk olarak hızlı dondurma işlemi uygulayınız. Hızlı dondurma, besinlerin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

Yiyeceklerinize derin dondurma işlemi uygulamadan önce

4. Bölümü dikkatlice okumalısınız.

### "Hızlı dondurma"

fonksiyonunu kullanmak istediğinizde hızlı dondurma butonuna basınız. Butona bastığınız andan itibaren hızlı buz yapma göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır, ikinci kez aynı butona basınca hızlı dondurma fonksiyonu devreye girecektir. Hızlı dondurma fonksiyonu çalışırken bu bölme ayarlanan değerden daha soğuk değerlere ulaşır ve dondurucu bölme sıcaklık göstergelerinin hepsi yanar.



Butona bastıktan iki saat sonra hızlı dondurma istediğiniz besinleri, buzdolabınızın **"hızlı dondurma"** bölümüne koyabilirsiniz.

Hızlı dondurma işlemi maksimum 12 saat sürer. Hızlı dondurma işlemi bittikten sonra buzdolabınız otomatik olarak hızlı dondurma konumundan çıkacak ve dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri yavaş yavaş ayarlanan sıcaklık değerine

ulaşınca kadar sönecektir.

Buzdolabınızı yanlışlıkla hızlı dondurma konumuna almışsanız ya da işlemi denizden vazgeçmek istiyorsanız

**"hızlı dondurma"** butonuna ikinci kez basmanız, hızlı dondurma konumundan çıkmak için yeterlidir.

### **Tatil konumu fonksiyonu**

Buzdolabınızın soğutucu bölümünü uzun süre kullanmayacaksanız, gösterge panelindeki **"Tatil konumu"** butonuna en az 2 saniye boyunca sürekli basıldığında fonksiyon çalışmaya başlar ve tatil konumu gösterge ışığı yanar. Ayarlanmış soğutma değerleri ne olursa olsun otomatik olarak dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi -18'e ayarlanır ve buzdolabınızın soğutucu bölümünde soğutma işlemi durur. Bu butona tekrar basıldığında bu fonksiyondan çıkılır ve buzdolabı bir önceki ayarlarına geri döner.

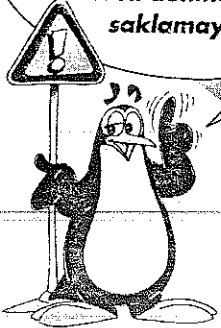
### **Hızlı Buz Yapma Fonksiyonu**

Hızlı buz yapma fonksiyonunu kullanmak istediğinizde hızlı dondurma butonuna basınız. Butona bastığınız andan itibaren hızlı buz yapma göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır, 10 sn. sonra hızlı buz yapma gösterge lambası yanık kalacaktır.

### **Hızlı soğutma fonksiyonu**

Soğutucu bölümüne konulan ve hızlı soğuması istenen yiyecekler için kullanılmalıdır. Bu fonksiyonu başlatmak için hızlı soğutma butonuna basınız. Bu işlem sırasında, hızlı soğutma göstergesi yanar ve soğutucu bölme ayar sıcaklığı ne olursa olsun, bu bölme belirli bir sıcaklığa kadar soğur. Bu sırada soğutucu bölme sıcaklık göstergelerinin tamamı yanabilir. Hızlı soğutma işlemi yaklaşık 2 saat sürer ve bu sürenin bitiminde hızlı soğutma gösterge lambası söner, buzdolabı önceki ayar sıcaklıklarına geri döner.

**Dondurucu bölmeniz bu konumda derin dondurucu olarak kullanıma uygun değildir. Bu konumda uzun süreli donmuş gıda saklamayınız.**



**Buzdolabınızı tatil konumuna almadan önce, soğutucu bölümü tamamen boşaltınız ve mutlaka 5. Bölümde anlatıldığı şekilde temizleyiniz. Buzdolabınız tatil konumunda iken soğutucu bölme kapısını kapalı tutunuz.**



### FRIDGE MOD

Buzdolabı taze gıda bölümünü çok kullandığınızda veya yeni alışveriş yapıp buzdolabınızın taze gıda bölümüne yüklediğiniz zamanlarda buzdolabı, taze gıda bölümünün soğutulmaya ihtiyacı olduğunu anlar ve bu bölgeyi hızla soğutmaya başlar. Uygun sıcaklık koşulları sağlandığında ise otomatik olarak tekrar ayarlamış olduğunuz konuma döner.

### İKİLİ SOĞUTMA SİSTEMİ :

Buzdolabınızın taze gıda bölümü ve dondurucu gıda bölümünün soğutulması için iki ayrı soğutma sistemi kullanılmıştır. Bu sayede taze gıda bölümü ve dondurucu gıda bölümü havaları birbirine karışmaz. Kullanılan bu iki ayrı soğutma sistemi sayesinde soğutma hızı diğer buzdolaplarına göre çok daha hızlıdır. Bölme kokuları birbirine karışmaz. Ayrıca otomatik defrost işlemleride bağımsız olduğundan ilave enerji tasarrufu sağlanmaktadır.



### TAM KORUMA ÜÇGENİ:

3 ANA KORUMA SİSTEMİNDEN OLUŞUR

**Hijyen :** Soğutucu bölme hava kanalının içinde bulunan koku filtresi, buzdolabı içindeki havanın temizlenmesine yardımcı olur. Filtre, üzerindeki kaplama sayesinde kötü koku oluşumunu azaltır.

**Gümüş:** Buzdolabı iç yüzeyleri ve sebzelikler gümüş iyon katkı malzemesi ile antibakteriyel hale getirilmiştir. Böylece iç gövde ve sebzelik üzerindeki bakterilerin üremeleri ve çoğalmaları engellenir.

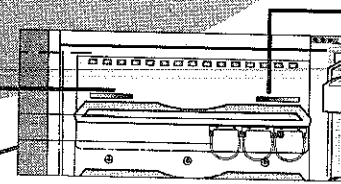
**İyon :** Soğutucu bölme hava kanalı içinde bulunan iyonizer sistemiyle hava iyonize edilir. Bu sistem sayesinde hava kaynaklı bakterilerin ve koku veren moleküllerin giderilmesi sağlanır.

!!!

Koku filtresi ve iyonizer soğutucu bölme kapağı içindedir.

KOKU FİLTRESİ

SOĞUTUCU  
BÖLME  
KAPAĞI



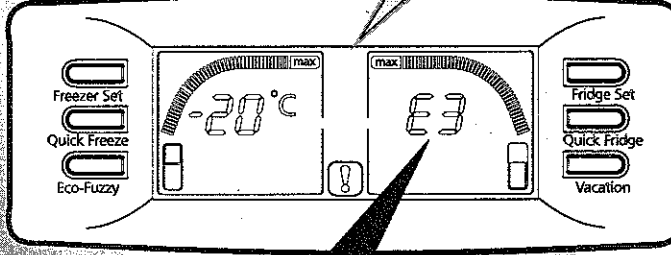
İYONLAŞTIRICI  
(İYONİZER)

### Özel ekonomi fonksiyonu:

Özel Ekonomi Butonuna basıldığında eğer buzdolabının dondurucu bölme sıcaklık ayarını -20, -22 veya -24'e ayarladıysanız ve buzdolabı uzun bir süre kullanılmazsa (kapıları açılmaz veya ayar değerleri değiştirilmezse) elektronik kontrol sistemi buzdolabını daha ekonomik çalıştırarak enerji tasarrufu sağlar. Dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri, ayarladığınız değerlerden daha sıcak değerleri gösterir. Dondurucu bölme kapısı açıldığında veya buzdolabı ayar değerleri değiştirildiğinde "Eco Fuzzy Butonu (Özel Ekonomi fonksiyonu)" yazısı silinir ve buzdolabınız önceki ayar değerlerine geri döner.

### Yüksek sıcaklık uyarısı:

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

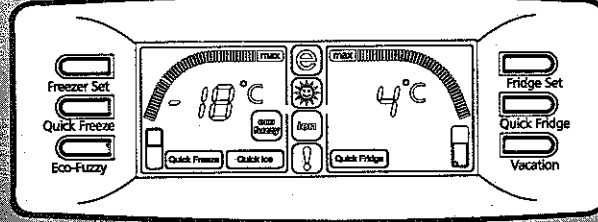


Ünlem ikonu yandığında ve/veya göstergede E0, E1, E3, E4, E8, E9 gibi bir mesaj beliriyorsa Yetkili Servis'e başvurunuz



**Kapı açık uyarısı:**

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

**Gösterge paneli ışık ayarının yapılması:**

Gösterge panelinde ışıkların parlaklığı iki kademelidir. Buzdolabınızın bulunduğu ortamın aydınlığına göre göstergenin ışık şiddetini "yüksek" veya "düşük" olarak ayarlayabilirsiniz. Önce tatil konumu butonuna hemen ardından Eco Fuzzy (Özel Ekonomik Kullanım) butonuna seri olarak basıldığında gösterge panelinin ışık şiddeti değişecektir. İkinci defa basıldığında bir önceki ışık şiddetine geri döner.

## Aksesuarların kullanılması

Buzdolabınızın sebzelikleri içerisinde bulunan renkli seperatörler, ezilebilecek meyve ve sebzelerin emniyetli bir şekilde muhafaza edilebilmesi için dizayn edilmiştir. • Ezilebilecek meyve ve sebzelerinizi seperatörü öne doğru çekmek suretiyle, sebzelik arkasında yaratılan boşlukta saklayabilirsiniz. • Sebzelik seperatörünü kullanmadığınız zamanlarda, arkaya doğru iterek kilitleyebilirsiniz.



**Sebzelik seperatörlerinin kullanılması**

### Sıfır derece bölmesi

Bu bölme donmuş yiyeceklerinizin (Et, balık, tavuk vb...) yavaş yavaş çözülmesini istediğiniz durumlarda, ya da kısa sürede kullanmak düşüncesi ile, dondurmak istemediğiniz yiyeceklerinizin, daha sağlıklı ortamda saklanması amacıyla kullanımınıza sunulmuş bir bölmedir. Sıfır derece bölmesi soğutucu bölmenin en soğuk yeri olduğundan bu bölmeye donmasını istemediğiniz kahvaltılık gibi gıdaları koymayınız.

### Nem filtreleri

Sebzelik örtüsünün üzerine monte edilmiş halde kullanılırlar. Filtreler, gıdalarınızın kurumamasını ve daha uzun süre taze kalmasını sağlamak için nem oranını yüksek seviyede tuturlar.

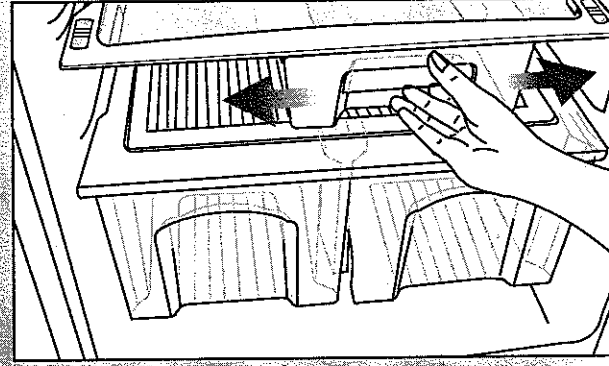
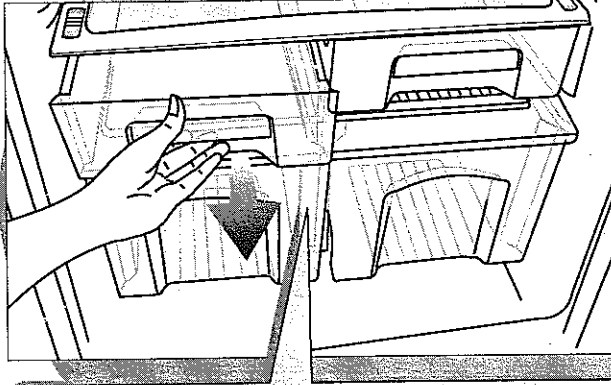
### Uyarı!

- \* Nem filtrelerini yıkamayınız.
- \* Nem filtreleri servis edilebilir parçalardır.

### Klape Kullanımı

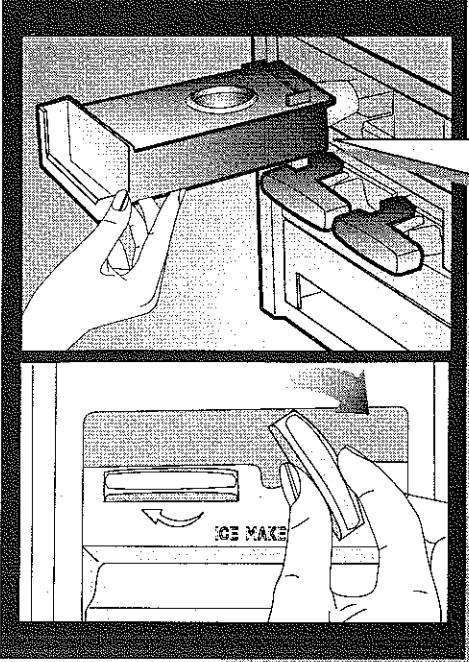
Öne doğru çekildiğinde sebzelik olarak arkaya doğru itildiğinde ise 0°C olarak kullanılabilir.

## Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler



Bu bölmeler opsiyonel kullanım için tasarlanmıştır. Bölmeleri, istediğinizde **Sıfır Derece Bölmeleri** olarak yada pazar alışverişinizden sonra sebzeliklerinizin hacmi yeterli olmadığı zaman **İkinci Kat Sebzelikler** olarak kullanabilirsiniz. (Bir sonraki sayfada **Opsiyonel Kullanım** için detaylı bilgi verilmektedir.)

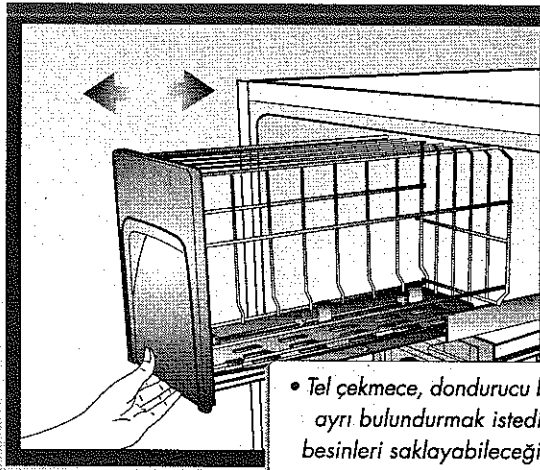
Soldaki **İkinci Kat Sebzeligi** çıkartarak buzdolabınızın iç hacmini genişletmeniz mümkündür. Bunun için sebzeligi kendinize doğru çekin, sebzelik stopere dayanarak duracaktır. Yaklaşık 1cm kadar ön tarafını yukarı kaldırıp, kendinize doğru tekrar çektiğinizde bu bölme yerinden ayrılacaktır. Sağ taraftaki **İkinci Kat Sebzeligin** raf altındaki özel ray sistemi sayesinde sağa veya sola kaydırılabilme özelliği vardır. Buzdolabınıza koyacağınız kapların büyüklüğüne göre bu bölme hareket ettirebilirsiniz.



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

### **Buzmatik'in kullanılması**

- Buzmatik su aktarma deposu doldurulmak üzere yerinden çıkarıldığında su doldurduktan iki dakika sonra yerine takılmalıdır. Kartuş yerine oturduğunda sistemin ağız açılıp buzmatik hazneleri otomatik olarak su ile dolacaktır. Yaklaşık iki (2) saat sonunda buzlarınız hazırdir. Buz almak için buzmatığı yerinden çıkartmayınız.
- Üzerindeki düğmeleri 90° sağı çeviriniz. Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz bankasına dökülecektir.
- Daha sonra buz bankasını çıkartıp buzları servis yapabilirsiniz.
- Dilerseniz buzları buz bankasında bekletebilirsiniz.



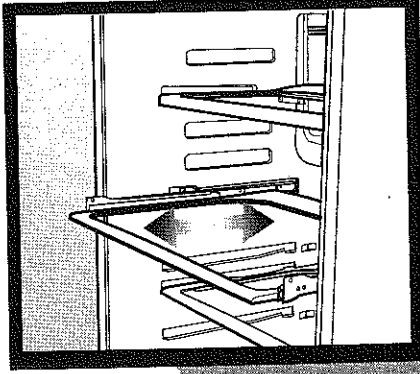
- Tel çekmece, dondurucu bölmede ayrı bulundurmak istediğiniz besinleri saklayabileceğiniz bir bölmedir. Şekilde görüldüğü gibi çekerek raylı sistemi sayesinde kolayca açabilirsiniz.

### **Su Aktarma Deposu Hakkında !!!**

- Su Aktarma Deposu doldurulduktan sonra yerine takılıp "tık" sesi duyulana kadar ileri doğru itilmelidir. Deponun içinde buz varsa bir süre erimesi beklenmelidir. (Ayrıntılı bilgi için ürünün buzluk kısmındaki etiketi okuyunuz.)
- Su Aktarma Deposunun ucundaki elastik parça söküldüğünde, su akıtma deliği aşağı yönde olacak şekilde yerine takılmalıdır. Elastik parçanın yerine takıldığından emin olmak için, su deposu üzerindeki çıkıntı ile elastik parçadaki yarıklar birbirine oturtulmalıdır. Aksi halde buzluklara su akmayacaktır.

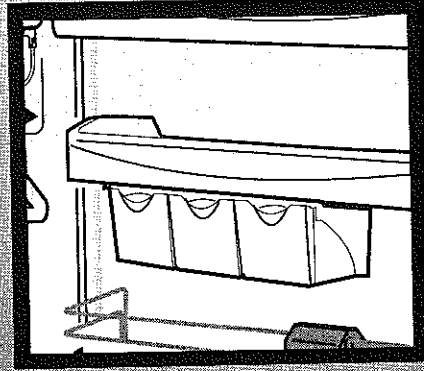
### **Kayar Gövde Rafı**

Kayar Gövde Rafı raylı sistemi sayesinde sağa ve sola çekilebilmektedir. Bu sayede rafın arkasına koyduğunuz besinlerinize kolaylıkla ulaşabilirsiniz.



### **Kayar Saklama Kabı**

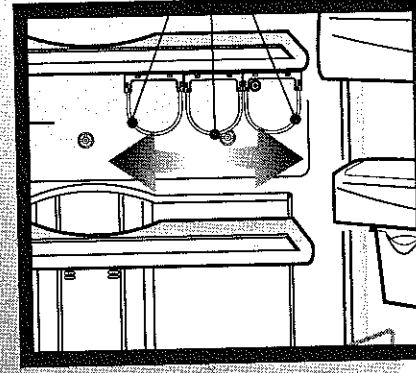
Bu aksesuar kapı raflarınızın kullanım hacmini arttırmak için tasarlanmıştır. Sağa ve sola hareket etme özeliğiyle bir alttaki şişe rafına koyduğunuz yüksek şişe, kavanoz veya kutuları rahatlıkla yerleştirebilmenizi sağlar.



### **Ayarlı Şişe Tutucu**

Ayarlı şişe tutucuları sağa sola kaydırarak ve isterseniz iç içe geçirerek yer daralması yaşamadan kullanabilirsiniz.

### **YATAY TELLER**



### **Ayarlı Şişe Tutucuların Montajı**

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

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

Montaj sonrasında yatay tellerin konumuna dikkat ediniz.





### **Besinlerin buzdolabında saklanması**

Besinler buzdolabına sarılarak ya da üzerleri örtülerek konulmalıdır.

Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.

Dondürmek istediğiniz gıda maddeleri kaliteli ve taze olmalıdır.

Dondurulacak gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.

Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.  
(Bkz. Bölüm 4)

Paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır.  
(Bkz. Bölüm 4)

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

Buzdolabınızın bir günde ve bir defada dondurabileceği yiyeceklerin ağırlığı 10 kg. dir.

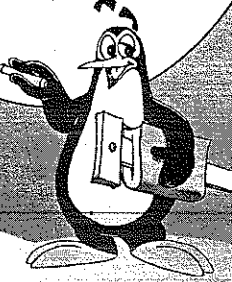
**Buzdolabınızın dondurucu bölme kapı raflarını, besinlerinizi dondurmak için değil, sadece dondurulmuş besinlerinizi saklamak için kullanınız.**



Depolama süreleri için 4. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelere uyulmalıdır. Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

**Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;**

1. Buzdolabınızın kapağını uzun süre açık tutmayınız.
2. Dondurucu bölmede uzun süreli saklanacak besin yoksa, buzdolabınızı ekonomi konumunda çalıştırınız.
3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.
4. Buzdolabınızı içerdeki hava akımını önleyecek şekilde fazla doldurmayınız.
5. Buzdolabınızı direk güneş ışığı alabilecek şekilde veya fırın, bulaşık makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
6. Yiyeceklerinizi kapalı kaplarda koymaya dikkat ediniz.



**Ampullerin değiştirilmesi**

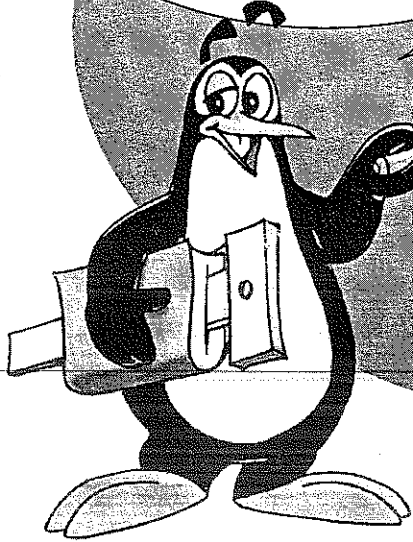
Buzdolabınızda aydınlatma için kullanılan ampuller değiştirileceği zaman lütfen **Yetkili Servis çağırınız.**



#### 4. Bölüm: "T" Grubu buzdolapları için derin dondurucu bilgileri



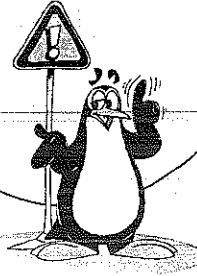
Gıda maddelerinin tazeliğini (derin dondurucuda  $-18^{\circ}\text{C}$  ve daha düşük sıcaklıklarda) aylarca koruyabilirsiniz.



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  $+32^{\circ}\text{C}$  oda sıcaklığında 4,5 kg.'lık gıda maddesini  $-18^{\circ}\text{C}$  veya daha düşük sıcaklıklarda 24 saatte dondurabilmesini gerektirir. Gıda maddelerinin uzun süre korunması ancak  $-18^{\circ}\text{C}$  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.



**Ambalajlama  
için gerekli malzemeler:**

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



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

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

• Buzdolabınızın dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

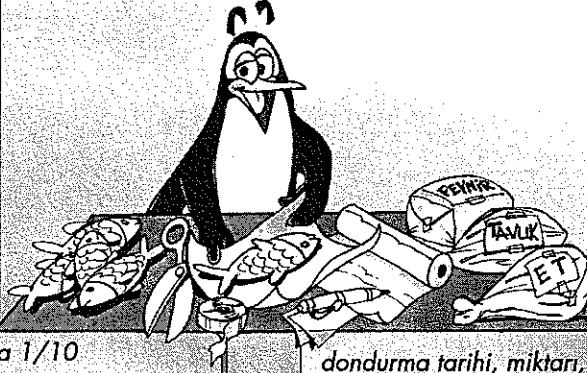
• Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.

• Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Tablo 1

## Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

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 kurvetli"
Sebze, meyve (şekerli veya şekerli), kek ve pastalar, kuşbaşı et.	Plastik torba	Min. 0.05 mm. kalınlıkta
Şekerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmeladı, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler	Kapalı kaplar	Alüminyum kap, parşömen kâğıt, 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 genişliklerinden hiçbir zaman kabin 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.

Tablo 2

## Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

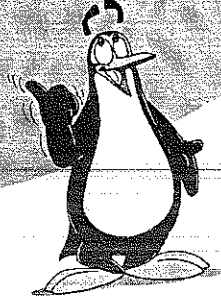
		Oda sıcaklığında 20°C	Buzdolabında 2°C - 8°C	Elektrikli fırında fansız 50°C-75°C	Elektrikli fırında 90°C	Mikrodalga fırında (Eritme ayarı)
Et	1000 gr.	6-8 s	12-15 s	2-2.5 s	90-100 dak.	25-30 dak.
Piliç	800-1000 gr.	7-10 s	12-16s	2-2.5 s	80-90 dak.	23-25 dak.
Kümes hayvanları	1500 gr.	12 s	22 s	3 s	120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



	Etler	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

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.

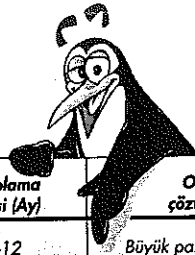
**Paketleme:** Plastik folyo ve plastik torba ile dikkatlice paketlenmelidir. Dondurulacak yiyecekler



paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

**Depolama süresi:** Tabloya bakınız. (Yağlı etlerde depolama süresi yaklaşık olarak yarı yarıya azalmaktadır.)

Tablo 4



	Etler	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	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, pizzo	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	Baharatlanmadan, yassı paketler halinde koyunuz.	—	1-3	2-3
Kemik	—	Testerne 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**

	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
Balık	Derhal dondurulmalı



## Kümes ve av hayvanları

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

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

Tablo 5

		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

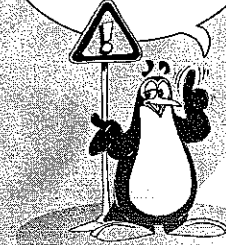
### Paketleme:

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

### Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Çözülmüş  
etleri kesinlikle  
tekrar  
dondurmayınız.



Tablo 7

## Balıklar

		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	Lavrek, pisi, kalkan, dil		4 - 8	iyice çözülmemelidir.
Yağlı balıklar	Palamut, uskürmü, tekir, som, lüfer, hamsi		2 - 4	iyice çözülmemelidir.
Balık yumurtası	Havyar		2 - 3	iyice çözülmemelidir.
Kabuklular	Yengeç, karides, midye, kerevir, istakoz		4 - 6	iyice çözülmemelidir.

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

**Hazırlanışı:**

Buğulama ve kızartılacak balıklar temizlendikten sonra iyice yıkanmalıdır. 1 kg.'dan büyük olan balıklar parçalara ayrılmalıdır. Donmaya hazır balıklar folyo üzerinde 1-2 saat paketlenmeden dondurulur, daha sonra balıkların üzerinde buz tabakası oluşana kadar baş aşağı buzlu su içine daldırılır (yağlı balıklarda su içine 5 gr. limon asidi damlatılmalıdır) ve derhal paketlenir.

**Paketleme:**

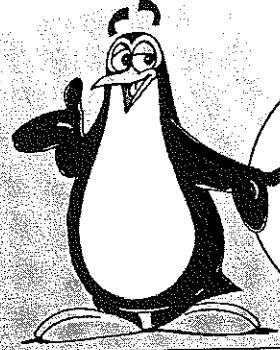
Plastik folyo ile veya tercihen alüminyum folyo ile paketlenmelidir. Dondurulacak parçalar paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

**Depolama**

**süresi:** Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dışına çıkmamalıdır. Yağlı balıkların depolanma süreleri yağsız balıklara nazaran daha azdır.

## Sebzeler

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



### Daldırma işlemi:

Bu işlemde su kaynar sıcaklıkta olmalıdır. (Lütfen tablodaki daldırma sürelerine dikkat ediniz.) Daha sonra sebzeler musluktan akan soğuk suya tutulmalı ve süzölmeye bırakılmalıdır. Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

### Paketleme:

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

### Depolama

**süresi:** Tabloya bakınız.

### Dondurmaya

#### uygun olmayan sebzeler:

Kıvırcık salata, tere, kırmızı turp, soğan  
Ham veya çok olgun sebzeler

### Hazırlanışı:

Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranıp hafifçe haşlanmalıdır.

### şok haşlama (çok önemlidir)

Sebzelerin rengini, tadını, kokusunu ve C-vitaminini korumaları için bu işlem yapılır.

Bunun için 7-8 litre kaynamış su dolu tencere ve süzgeçe ihtiyaç vardır.

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

Tablo 3

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Kamabakar	Katı, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayşe kadın, Sink fasulye	Etili, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve köyü 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	Kaçanıya veya tane tane dondurulabilir.
Pırasa		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 pıstırılıp üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekeriz.	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel Lahanası	Yeşil, sert çiçekli	Alışılmış 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**

	<b>Çiğ sebzeden istenen özellikler</b>	<b>Hazırlanışı</b>	<b>Şok haşlama süresi (dak.)</b>	<b>Depolama süresi (Ay)</b>	<b>Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)</b>
<b>Kırmızı lahanana</b>	Yalnız sağlam olanlar	Alışıldığı şekilde hazırlanır, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
<b>Kereviz</b>		Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir, üzerine limon sıkılır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.
<b>Kuşkonmaz</b>	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.
<b>Kabak</b>	Taze olanlar	2-3 cm.'lik dilimlere kesiniz.	2 - 3	9	Donmuş halde kullanılır.
<b>İspanak</b>	Taze, yumuşak yapraklı	Alışılmış şekilde hazırlanır. Şok haşlama yapılır.	2	6 - 9	Eritme süresi 2 saat
<b>Corbaya katılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)</b>	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkadıktan sonra şok haşlanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
<b>Domates salçası veya suyu</b>	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkanıp 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, lahanana) 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 şekersiz olarak dondurabilirsiniz. Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

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

### Şeker eriyiği:

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

### Paketleme:

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 şekersiz olarak dondurulmalıdır.

Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözülmeli, çözüldükten sonrapasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serildikten 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 (saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	Şok haşlama yapılanaya 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 marmelatı	Sert sulu elmalar	Normal şekilde hazırlanır, isteğe göre şekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. şeker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarılıkta, olgun, sağlam meyveler.	Normal şekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak şeker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 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 meyvelerde 1 dak.) şok haşlanana kadar sirkeli su içinde bekletilir.	% 35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah olgun, taze	Dikkatlice yıkanıp ayklanır. Şekerli veya şekerless olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. şeker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayklanır.	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	Yıkılarak sapları ayklanır.	500 gr. için 100 gr. şeker.	8 - 12	3 - 7
Vişne	Olgun, yaralanmamış	Yıkılarak sapları ayklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tatlı kiraz	aynı renkte olanlar		% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
Şeftali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmuş.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak şok haşlanır veya şekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Pisimsiz, komposto marmelat, ayva suyu	% 40	11 - 12	5 - 10
Meyve 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



## Süt mamulleri, yumurta



Tablo 11

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

**Yumurta:** Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. (Aksi takdirde kırılır. Bu yüzden sarısı ve beyazı ayrı ayrı veya iyice karıştırılmış olarak

dondurulmalıdır. Yumurta sarısı ve karışımına fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya şeker atılmalıdır.)

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

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

## Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

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.

Tablo 12

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

**Paketleme:** Piştirilmiş 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 kaptan 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 köfeleri 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 kahlan katkıları 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.

## 5. Bölüm: Buzdolabınızın Temizlenmesi



**Not:**  
Temizlik için gaz,  
benzin ve benzeri  
maddeleri kesinlikle  
kullanmayınız.



Temizlik yapmadan önce, fişi çekerek veya sigortayı kapatarak buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin.

Temizlik için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda elektrik akımı olan bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.

Buzdolabınızın iç duvarlarını karbonat (yemek sodası) eklenmiş ılık su ile ıslatılmış yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyiniz. Bez veya süngeri iyice sıktıktan sonra kullanınız. Kesinlikle çizici ve aşındırıcı (tiner, çamaşır suyu, toz deterjan gibi) malzemeler kullanmayınız.

Kapı contasının temizliğinde sadece ılık su kullanınız.

Buzdolabınızın kapısına yapıştırılmış olan tanıtım etiketi sökülebilir özelliktedir (Sökülebilirlik süresi 1 yıldır). Bu etiketi sökmek için bir köşesinden kaldırılıp karşı yöne doğru yavaşça çekiniz. Etiket yırtılmalar oluyorsa kalan parçacıkları kazımayınız, ıslak bir sünger yardımı ile kalan izleri nemlendirerek çıkarınız. Yılda bir kere fırça veya elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.

## 6. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

**Servis çağırmadan önce  
aşağıdaki kontrolleri yapınız;**



**1. Fiş prize doğru takılmış mı?**



**2. Buzdolabınızın bağlandığı  
prizin sigortası ya da ana  
sigorta atmış mı?**



**3. Sıcaklık ayarları doğru  
yapılmış mı?**



## 7. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

**Değerli Müşterimiz,**

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında 444'lü telefon numarası ile canlı olarak hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

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

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr) adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi

**444 0 888**

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

Diğer Numara

**0.216.585 8 888**

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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



## 7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,

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

**EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.**

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

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

EK garanti uygulaması Arçelik markalı; buzdolabı (mini ve tezgah seviyesi buzdolapları hariç), çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, fırın (mini, midi ve mikrodalga fırınlar hariç) satın alan tüketiciler için geçerli olacaktır.

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Arçelik yetkili satıcılarından, Yetkili servislerden 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 sure zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 0 888 nolu hattımızdan Çağrı Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

**DİKKATI Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Arçelik markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.**



Y. Servis Kodu/Adı :  
Kaşe / İmza

## Ek garanti başvuru formu

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

### Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev

Yazlık

Diğer

Lütfen diğeri belirtiniz:.....

Telefon : 0 (.....)..... Diğer Telefon : 0 (.....).....

Adres : .....

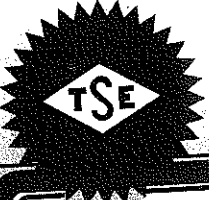
İlçesi : ..... İli : ..... e-mail : .....@.....

Ürün modeli/kodu : ..... Ürün seri no : .....

Ay/yıl kodu : ..... Ek garanti süresi : 2 yıl  3 yıl  4 yıl

Servis Fiş No : ..... Tarih : ...../...../.....

Yatırılan Tutar : .....



# TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ TÜRK STANDARDLARINA UYGUNLUK BELGESİ

BELGE NUMARASI : 14.00.01/B2  
VERİLİŞ TARİHİ : 13/04/1999

FİRMANIN ADI VE ADRESİ : ARÇELİK A.Ş. 81719 TUZLA / İSTANBUL

ÜRETİM YERİ ADRESİ : ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ ANKARA YOLU 10.  
KM. / ESKİŞEHİR

İLGİLİ TÜRK STANDARDI : TS EN ISO 8581/TS 2225 EN 60335-2-24

TSE MARKASI KULLANILMASINA İZİN VERİLEN MAMULÜN  
MARKASI, ADI, SINIFI, TİPİ, TÜRÜ VE ÖZELLİKLERİ

ARÇELİK - MARKALI :

- 220 V, 50 Hz, 130 W, T (TROPİKAL) SINIF, I SINIFI, 5229 NF FH MODEL, 5229 NF FH MODEL (ANA MODEL: B-920),  
- 220 V, 50 Hz, 170 W, T (TROPİKAL) SINIF, I SINIFI, 5193 NF VE 5184 NF MODEL (ANA MODEL: B-995),  
- 220 V, 50 Hz, 170 W, T (TROPİKAL) SINIF, I SINIFI, 5152 NF MODEL (ANA MODEL: B-950),  
- 220 V, 50 Hz, 155 W, T (TROPİKAL) SINIF, I SINIFI, 5083 NF MODEL (ANA MODEL: B-985),  
- 220 V, 50 Hz, 155 W, T (TROPİKAL) SINIF, I SINIFI, 5087 V NF MODEL (ANA MODEL: B-986),  
- 220 V, 50 Hz, 140 W, T (TROPİKAL) SINIF, I SINIFI, 5086 V NF PLUS VE 5087 V NF PLUS MODEL (ANA MODEL: B-987),  
ZORLAMALI İÇ HAVA DOLAŞIMI İLE SOĞUTULAN SOĞUTUCU-DONDURUCU.

EKRİM KALE  
ÜRÜN BELGELENDİRME MERKEZİ  
DAİRESİ BAŞKANI

OSMAN KATIPOĞLU  
GENEL SEKRETER YARDIMCISI

2004/05/23



BELGE VE SON VİZE TARİHİNDEN İTİBAREN 1 YIL GEÇERLİDİR. YILLIK VİZESİ YAPILMAYAN BELGE GEÇERSİZDİR.  
BU BELGE TSE'DE ENLENEZ, KİŞİLER VEYA ÖZEL YERLERDE ZARARLI OLARAK KULLANILMAZ. TÜREL ETİKETLERİNE ENSTİTÜSÜ MÜHÜRÜ ALINMAYAN TABAKCI DİĞERLERİ GEÇERLİDİR.  
Nispetiye Cad. No: 112 06100 Beşiktaş - ANKARA - TÜRKİYE TEL: +90 312 447 35 80 FAX: +90 312 425 43 50 E-posta: belge@tse.org.tr



*Garanti ile ilgili olarak  
Müşterinin Dikkat Etmesi  
Gereken Hususlar*

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

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

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

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

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

**Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

Arçelik A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul  
Telefon:(0216) 585 85 85 Faks (0216) 426 23 53 sanayi sicil No: 93237



**GARANTİ  
BELGESİ**

## buzdolabı

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

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içinde giderilememesi halinde Arçelik A. Ş., ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Ancak;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması 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 yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YRD.

60142010000410609010

Seri No:  
Tip : 5194 NF

Testim Tarihi, Yeri:  
Fatura Tarihi, No:  
Satıcı Firma Unvanı:

Adres:  
Tel-Faks:  
Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

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

Bazım Yeri: Marifit Objektif A.Ş. Tel: 0-222-340 41 00

4813800001