



5270 NF FH no-frost
5235 NF FH buzdolabı
5230 NF FH
5220 NF FH

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.**




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

Marka			
Model	5270 NF FH	5235 NF FH / 5230 NF FH	5220 NF FH
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A	A	A
Çevre Koruma Sembolü			
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	512 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)	492 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)	472 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	355	325	295
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	90	90	90
Yıldız Sınıfı	✱***	✱***	✱***
Soğutma Sistemi	NO-FROST	NO-FROST	NO-FROST
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	5	5	5
İklim Sınıfı	T	T	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	43	43	43
Toplam Brüt Hacim (lt)	470	435	400
Toplam Net Hacim (lt)	445	415	385
Yükseklik (cm)	189	179	169
Genişlik (cm)	70	70	70
Derinlik (cm)	68	68	68
Ağırlık (kg)	90	85	80
Elektrik Girişi (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Toplam Güç (W)	155	155	145



İÇİNDEKİLER



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



2. Bölüm:
Genel görünüş

3. Bölüm:
Buzdolabınızın
kullanılması



4. Bölüm:
Kapı açılış yönünün
ve aydınlatma
lambasının
değiştirilmesi

8. Bölüm:
Tüketici
Hizmetleri



7. Bölüm:
Yetkili Servis
çağırılmadan
önce
yapılması
gerekenler



6. Bölüm:
Buzdolabınızın
temizlenmesi



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

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

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

Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.

220 Volt

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

Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

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

Buzdolabınızın içinin iyice temizlenmiş olmasına dikkat ediniz.

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

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

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

- Buzdolabınız elektrik kesintisine uğramamalıdır.
- Sıcaklık ayar düğmesi kapalı konumuna getirilmemelidir.
- Kapsı çok sık açılmamalıdır.
- Besinler kanulmadan boş olarak çalıştırılmamalıdır.

İlk altı saat içerisinde elektrik kesintisi meydana geldi ise; "Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler" başlığı altındaki uyarıları dikkate alınız.

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.

- Kulahtlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
- Şişe ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölümüne 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.



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



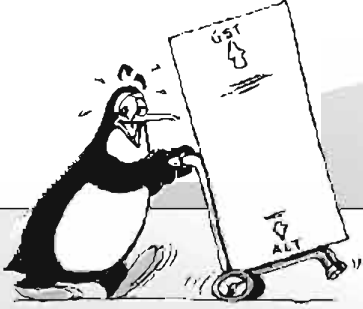
Çocukların buzdolabınızla oynamamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolabına zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.



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.



Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.



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

1. Buzdolabınızın taşımadan önce boşaltılıp temizlenmelidir.
2. Tekrar ambalajlanmadan önce buzdolabınızın içindeki raflar,

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

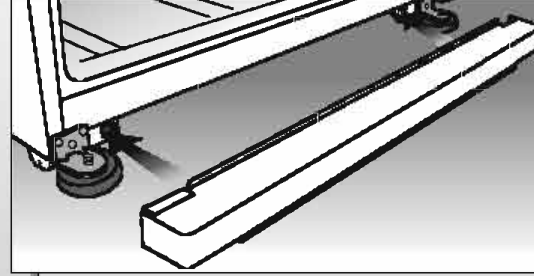
3. Alt havalandırma kapağı ve arka havalandırma kapağına takılı plastik takozlar ambalajlamadan önce sökülmelidir.

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

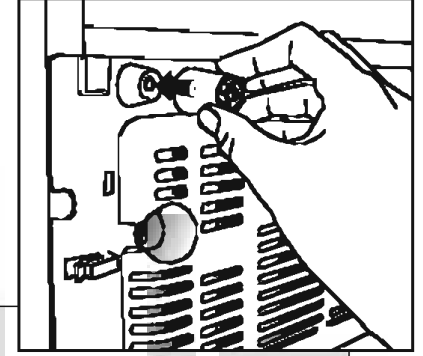


Halı döşeli zemin üzerine yerleştirilecekse, buzdolabınız ile halı arasına sert bir tabla konulmalıdır.

Alt havalandırma kapağının takılması;



Plastik takozların takılması;



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

Yetkili Servisi çağırınız.

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

Unutmayın...

Geril kazanan her madde, doğa ve milli servetimiz için vazgeçilmez bir kaynaktır.

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



Niçin No-Frost?

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

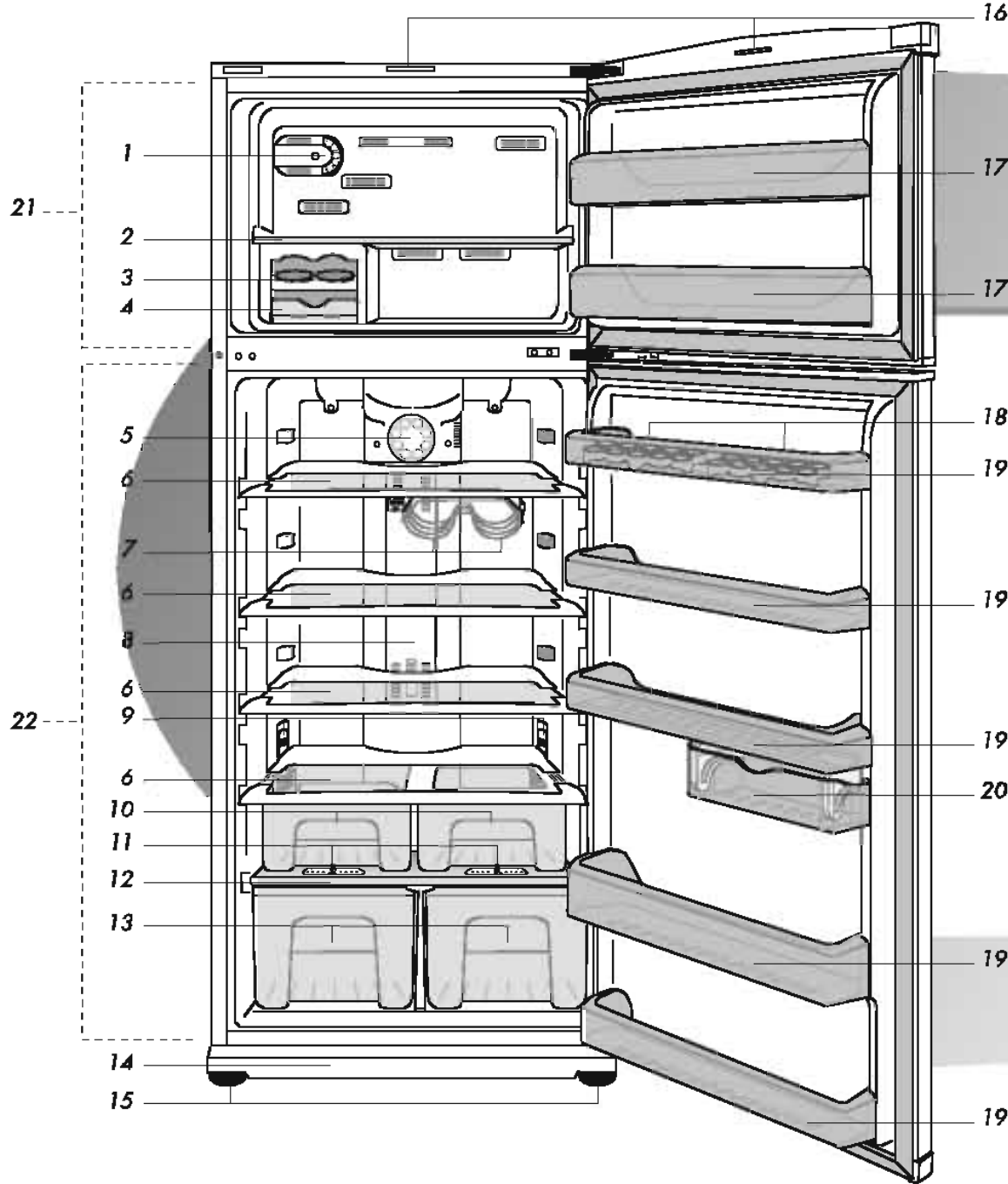
No-Frost buzdolaplarında ise buzdolabının kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz. No-Frost buzdolapları, soğutma sistemi itibariyle de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolaştırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda soğumasını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

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



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

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



2. Bölüm: 5270 NF FH buzdolabının genel görüntüsü

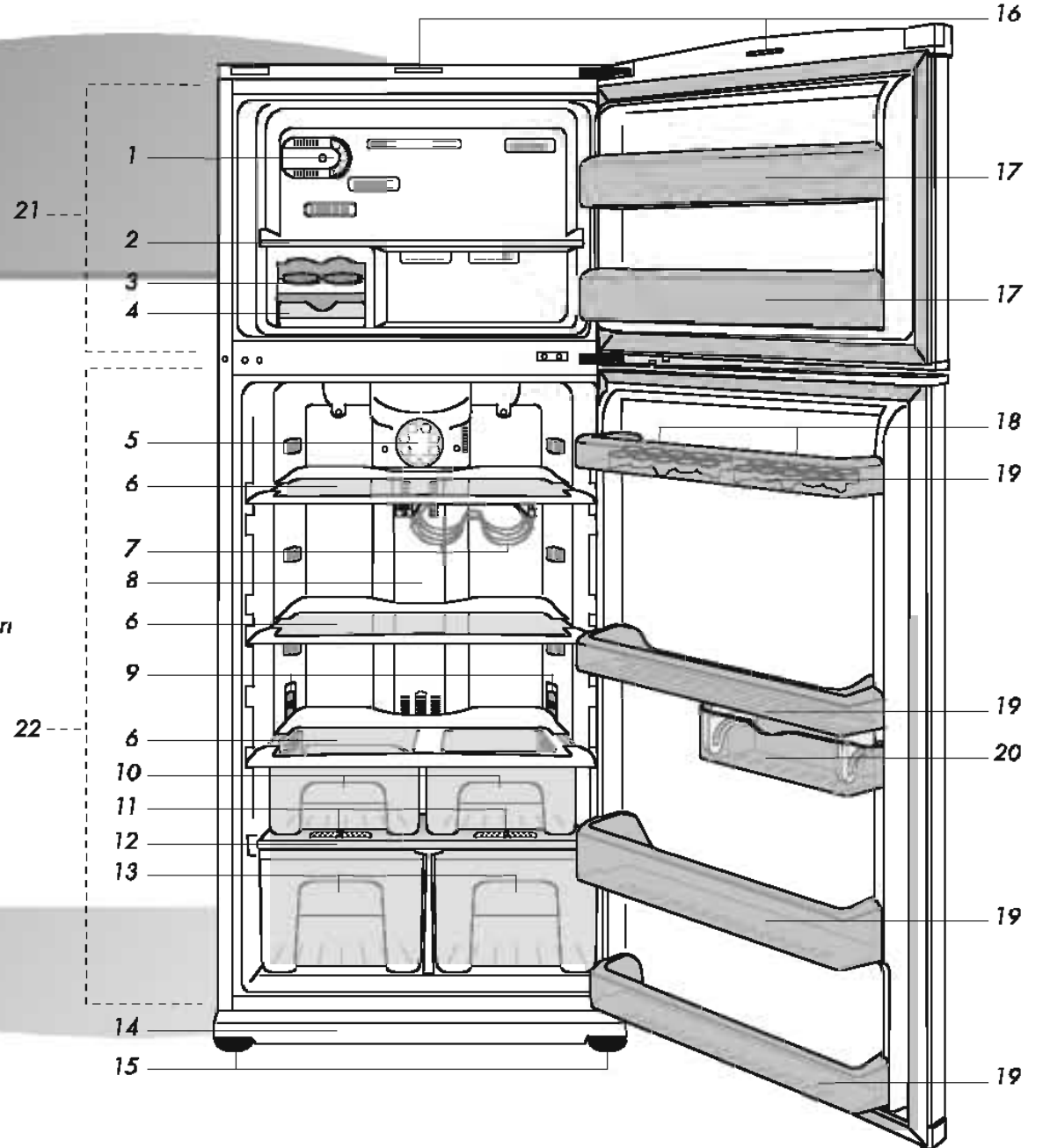
1. Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
2. Dondurucu bölme rafı
3. Buzmatik
4. Buz saklama kabı
5. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi
6. Ayarlanabilir cam raflar
7. Hareketli yatay şişe rafı
8. Aydınlatma camı
9. Soğuk hava üfleme sürgüleri
10. Opsiyonel, sıfır derece bölmeleri veya ikinci kat sebzelikler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

5230 NF FH, 5235 NF FH buzdolabının genel görüntüsü

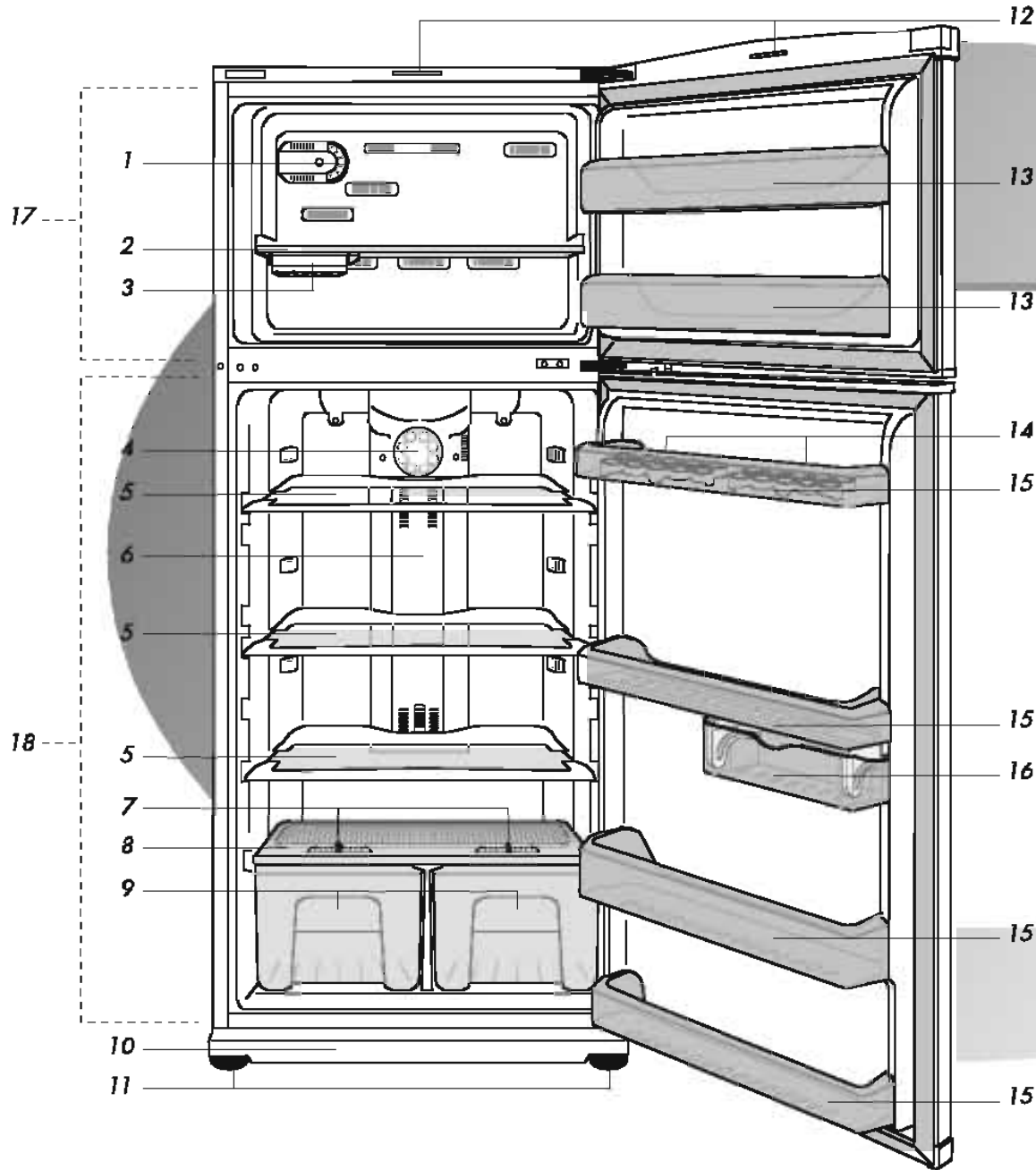


Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarların tanıtım amacı için çizilmiştir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi | 11. Sebzelik nem kontrol sürgüleri |
| 2. Dondurucu bölme rafı | 12. Sebzelik örtüsü |
| 3. Buzmatik | 13. Sebzelikler |
| 4. Buz saklama kabı | 14. Alt havalandırma kapağı |
| 5. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi | 15. Ayarlanabilir ayaklar |
| 6. Ayarlanabilir cam raflar | 16. Çalışıyor ikaz lambası |
| 7. Hareketli yatay şişe rafı | 17. Dondurucu bölme kapı rafları |
| 8. Aydınlatma camı | 18. Yumurtalıklar |
| 9. Soğuk hava üfleme sürgüleri | 19. Soğutucu bölme kapı rafları |
| 10. Opsiyonel, sıfır derece bölmeleri veya ikinci kat sebzelikler | 20. Hareketli saklama kutusu |
| | 21. Dondurucu bölme |
| | 22. Soğutucu bölme |



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

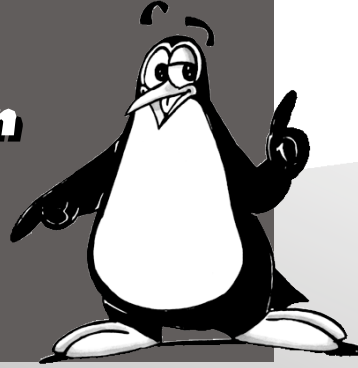


5220 NF FH buzdolabının genel görüntüsü

- | | |
|---|---|
| 1. Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi | 9. Sebzelikler |
| 2. Dondurucu bölme rafı | 10. Alt havalandırma kapağı |
| 3. Buzluk | 11. Ayarlanabilir ayaklar |
| 4. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi | 12. Çalışıyor ikaz lambası |
| 5. Ayarlanabilir cam raflar | 13. Dondurucu bölme kapı rafları |
| 6. Aydınlatma camı | 14. Yumurtalıklar |
| 7. Sebzelik nem kontrol sürgüleri | 15. Soğutucu bölme kapı rafları |
| 8. Sebzelik örtüsü | 16. Hareketli saklama kutusu |
| | 17. Dondurucu bölme |
| | 18. Soğutucu bölme |



3. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması



Bu sayı
bütün

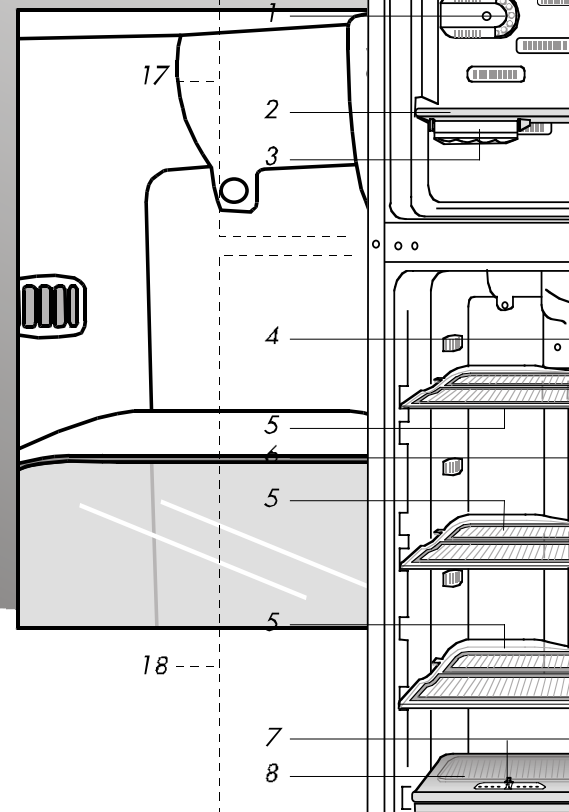


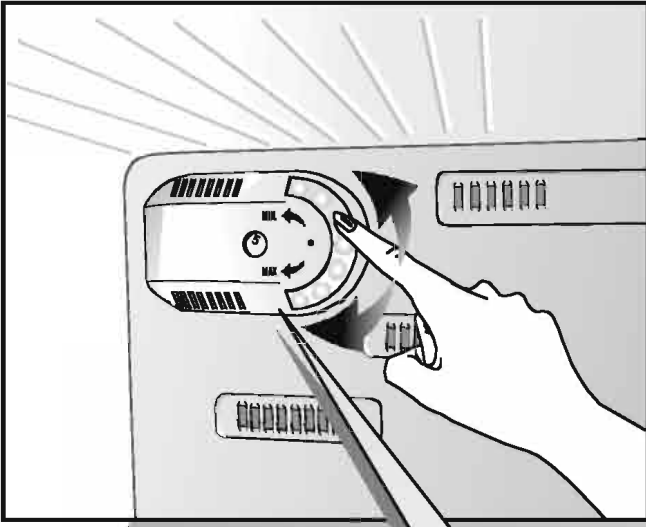
Termostat ayar düğmesi

Termostat ayar düğmesi buzdolabınızın genel sıcaklık ayarını yapmak içindir.

Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi

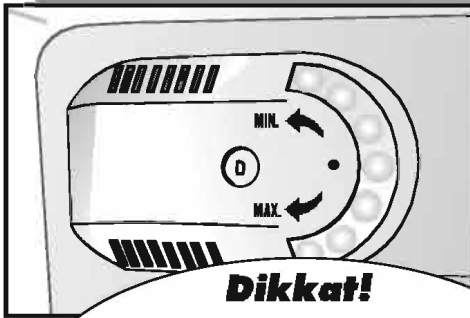
Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi ise buzdolabınızın soğutucu bölümünün sıcaklık ayarını yapmak içindir.





Buzdolabınızın genel soğukluk ayarının yapılması

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



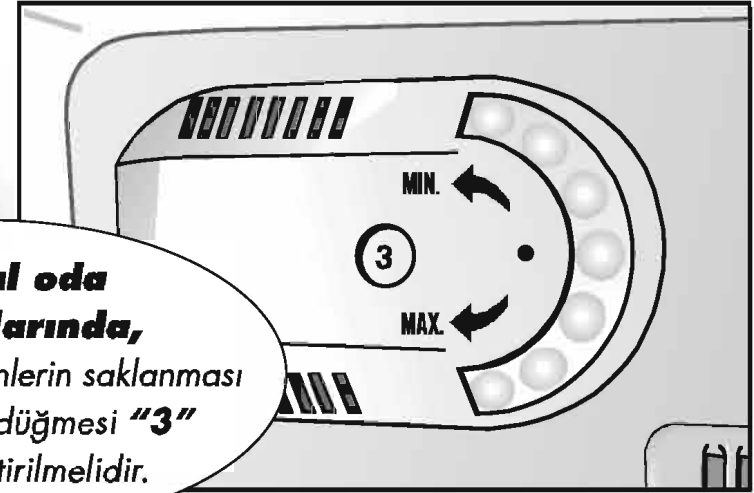
Dikkat!

Termostat ayar düğmesi sıfır konumundayken buzdolabınız çalışmayacaktır.



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

Normal Soğutma



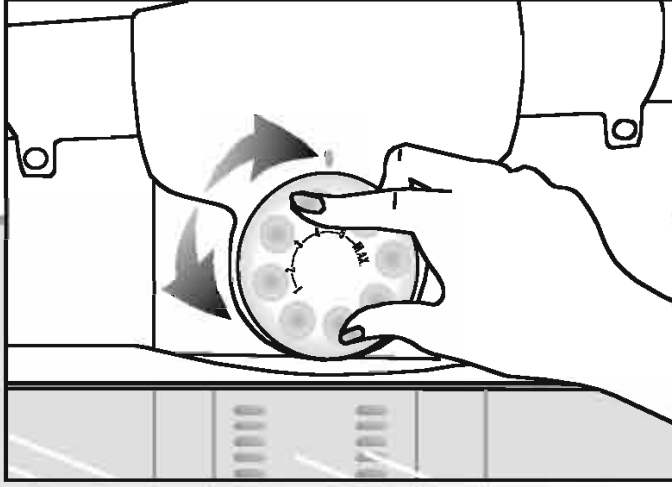
Çok Soğutma



Yüksek oda sıcaklıklarında

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

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

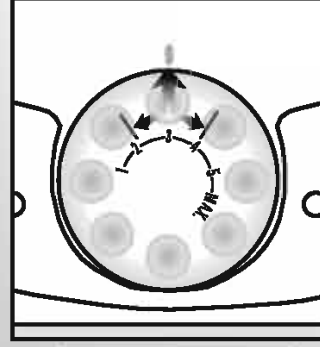


Soğutucu bölmede bulunan sıcaklık ayarlayıcısı

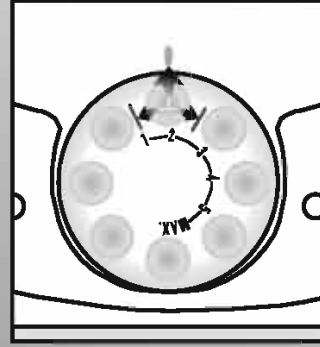
Buzdolabınızın soğutucu bölümünün sıcaklık ayarı, dondurucu bölmeden gelen hava miktarına bağlı olarak değişir.

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

Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarı için önerilen termostat ayar aralıkları



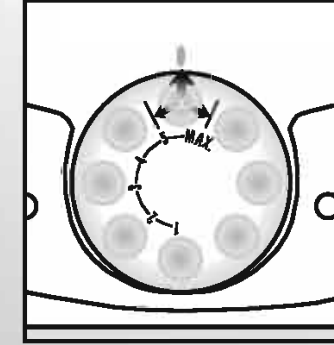
İdeal soğutma



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 sıcaklığı nın 10 °C nin altına düştüğü durumlardaki ideal termostat konumları.

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

İlk 24 saatte şu önemli noktalara dikkat ediniz.

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



Soğutucu bölümünün ayarı ortam şartlarından ve dondurucu bölümünden etkilenir.

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



Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.



Besinlerin buzdolabında saklanması

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

• Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.

• Besinleri paketlenmede 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. • Dondurulacak gıda maddeleri dondurucu bölmeye konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözülmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir. Mamulümüzün dondurma kapasitesi buzdolabınızın teknik özellikleri bölümünde verilmiştir.)

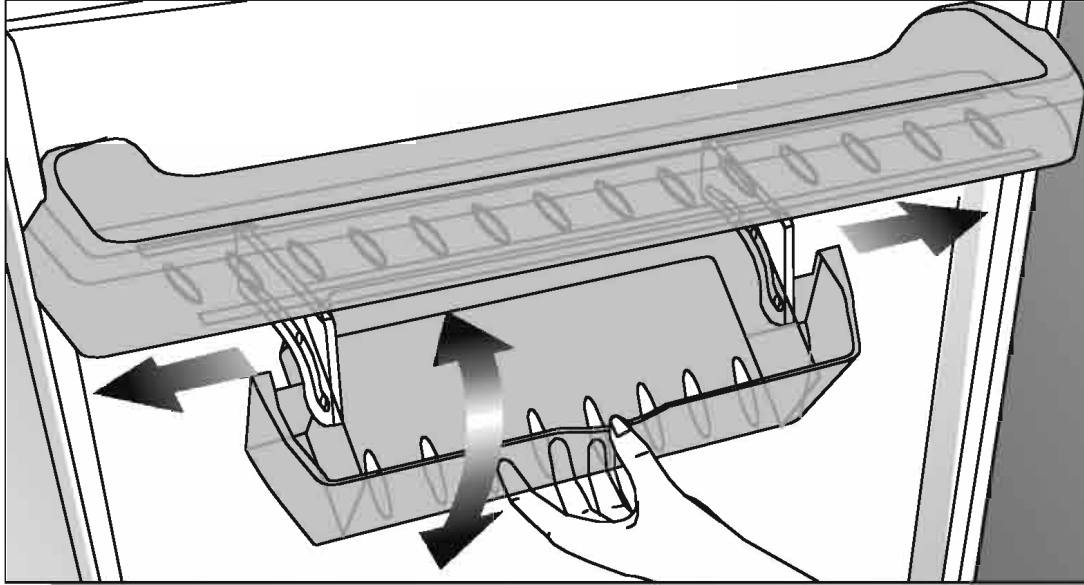
- Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelerle uyulmalıdır.
- Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. Buzdolabınızın kapılarını uzun süre açık tutmayınız.
2. Termostatı mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.
3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.
4. Buzdolabınızı içerideki hava akımını önleyecek şekilde fazla doldurmayınız.
5. Buzdolabınızı direk güneş ışığı alabilecek şekilde veya fırın, bulaşık makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
6. Yiyeceklerinizi kapalı kaplarda koymaya dikkat ediniz.

Aksesuarların kullanılması

Hareketli Saklama Kutusu (Bütün modellerde):



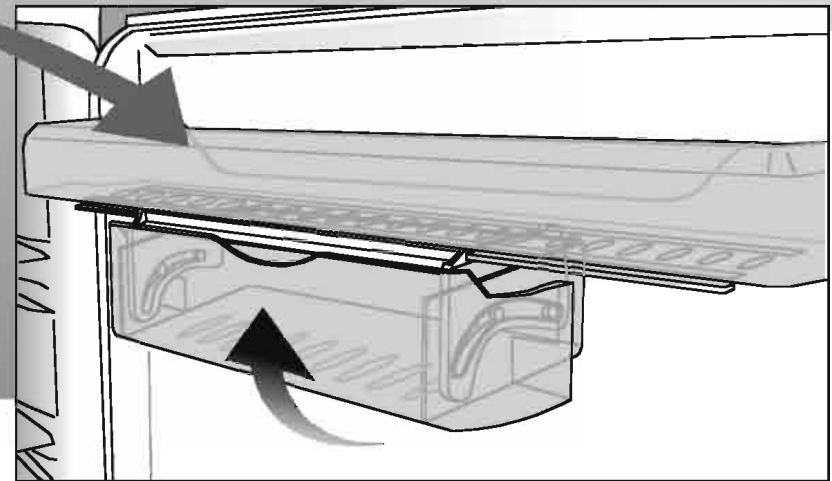
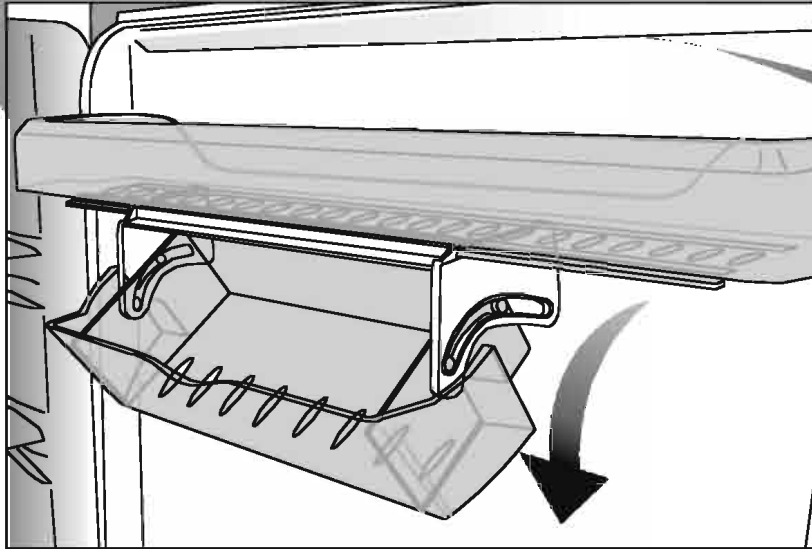
Hareketli Saklama Kutusunun kullanılması

Bu aksesuar kapı raflarınızın kullanım hacmini arttırmak için tasarlanmıştır.

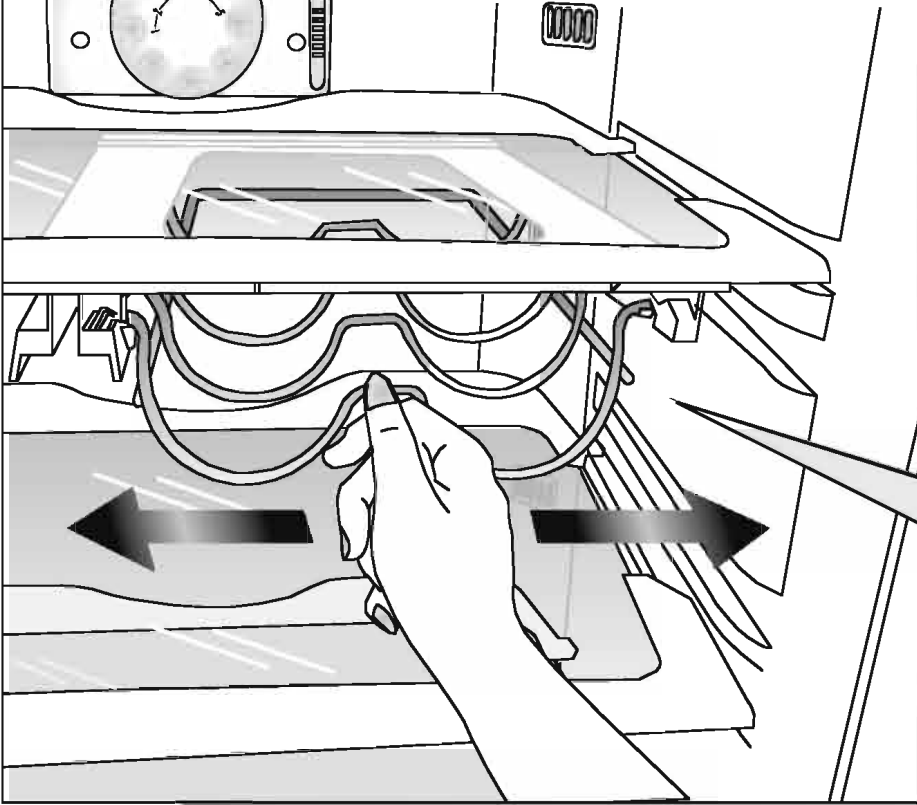
Sağa ve sola hareket etme özeliğiyle bir alttaki şişe rafına koyduğunuz yüksek şişe, kavanoz veya kutuları rahatlıkla yerleştirebilmenizi sağlar.

Saklama kutusunu açmak için ön tarafını yukarı kaldırıp sonra kendinize doğru çekmelisiniz.

Bu sistem çocuklarınızın, saklama kutusunu kolaylıkla açamaması ve içine koyduğunuz malzemelerin ağırlığı nedeniyle kutunun, soğutucu kapı açılışında hareket alıp açılmasına engel olmak için yapılmıştır.



Hareketli yatay şişe rafı (5270 NF FH ve 5230 NF FH modellerde):



Haraketli yatay şişe rafının kullanılması

Bu aksesuar şişelerin saklanması esnasında buzdolabınızın hacmini en verimli şekilde kullanmanız ve yatay olarak saklamanız gereken (beyaz şarap gibi) şişeli içeceklerin konulabilmesi için tasarlanmıştır.

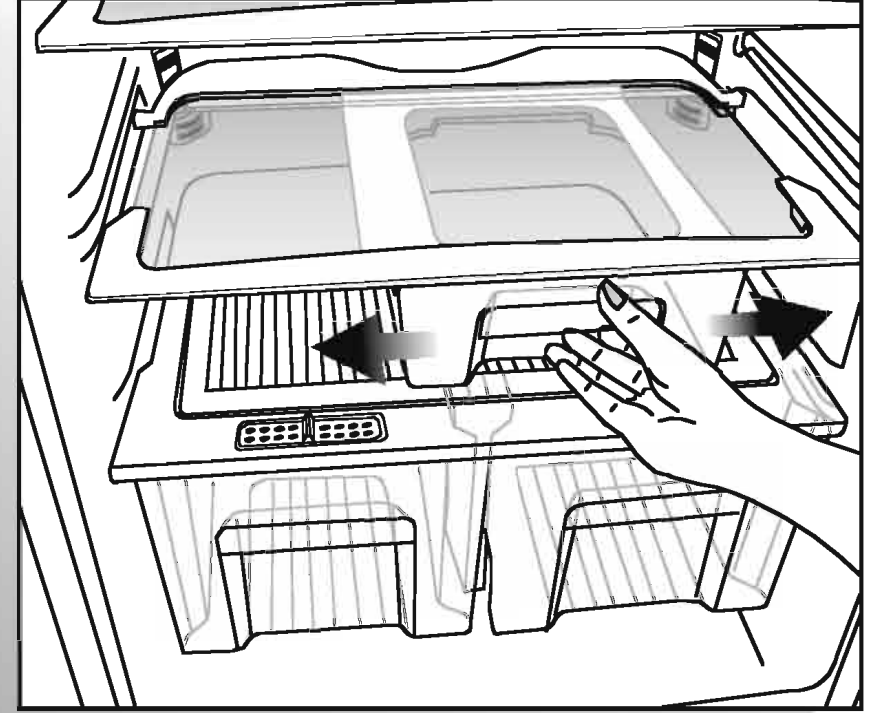
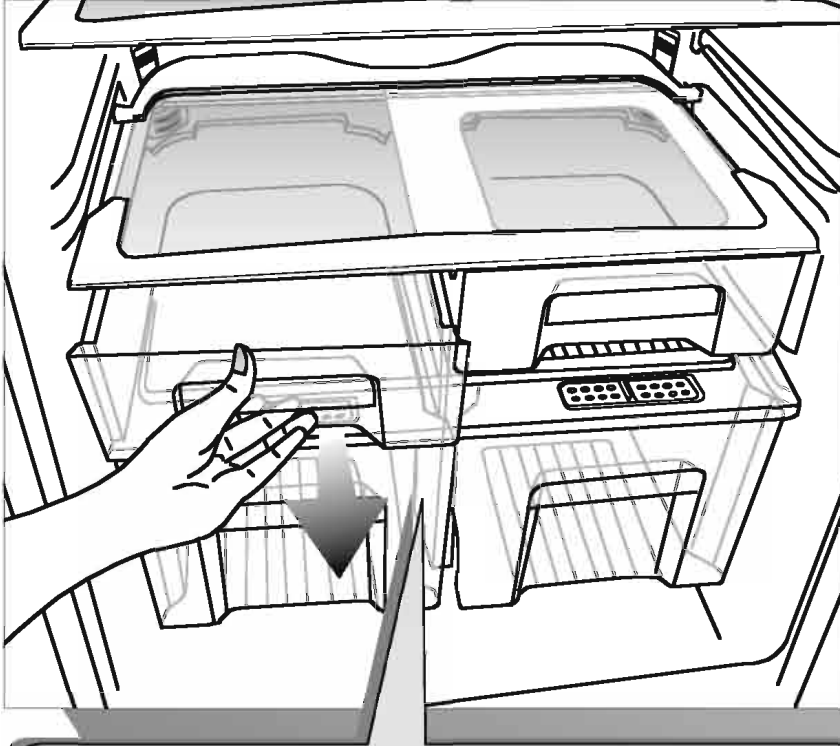
Bu aksesuar sağa ve sola kolay bir şekilde kaydırıldığı için rafın altındaki bölmeye büyük ve yüksek kaplarınızı istediğiniz şekilde yüklemenizi de sağlayacaktır.

Yatay şişe rafını kullanmak istemediğinizde; cam rafı buzdolabınızdan dışarı çıkarınız, aksesuarı sol tarafa kaydırarak cam rafın kızığında çıkarınız. Tekrar kullanmak için bu işlemin tersini yapmanız gerekir.

DİKKAT!

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

**Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler
(5270 NF FH ve 5230 NF FH modellerde):**

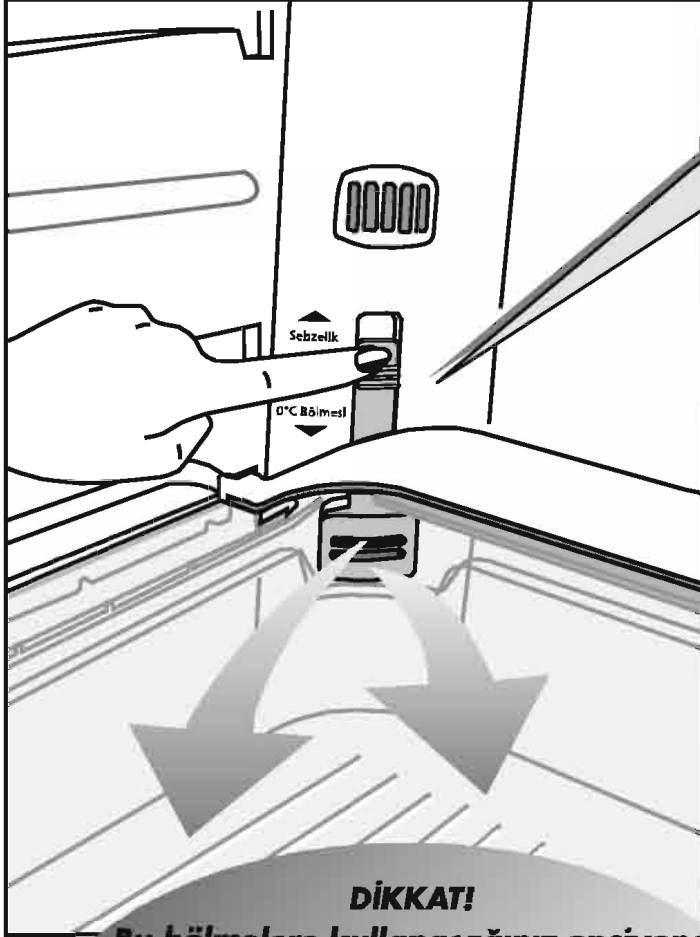


Bu bölmeler opsiyonel kullanım için tasarlanmıştır. Bölmeleri, istediğinizde **Sıfır Derece Bölmeleri** olarak yada pazar alışverişinizden sonra sebzeliğinizin hacmi yeterli olmadığı zaman **İkinci Kat Sebzelikler** olarak kullanabilirsiniz. (Bir sonraki sayfada **Opsiyonel Kullanım** için detaylı bilgi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

Soldaki **İkinci Kat Sebzeliği** çıkartarak buzdolabınızın iç hacmini genişletmeniz mümkündür. Bunun için sebzeliği 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 Sebzeliğin** raf altındaki özel ray sistemi sayesinde sağa veya sola kaydırılabilme özelliği vardır. Buzdolabınıza koyacağınız kapların büyüklüğüne göre bu bölmeyi hareket ettirebilirsiniz.

Aksesuarların kullanılması

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmelerin Kullanımı (5270 NF FH ve 5230 NF FH modellerde):



DİKKAT!

Bu bölmelere kullanacağınız opsiyona göre besin yüklemesi yapınız ve Soğuk Hava Üfleme Sürgüleri'ni opsiyona göre ayarlayınız. Aksi takdirde sebze ve meyvelerinizin aşırı soğumasına veya yetersiz soğukluk nedeniyle besinlerinizin uzun süreli saklanamamasına neden olabilirsiniz.

Sıfır Derece Bölmeleri Opsiyonunda Kullanım:

Bu bölmelere gelen soğuk havanın artırılması resimde gösterildiği gibi buzdolabınızın sağ ve sol dip köşelerinde bulunan soğuk hava üfleme sürgülerinin aşağı indirilmesi sayesinde olacaktır. Sürgüler aşağı doğru itildiğinde bölmelerin sıcaklığı düşecek böylece dondurucu bölmesinden eritmek için çıkardığınız 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:

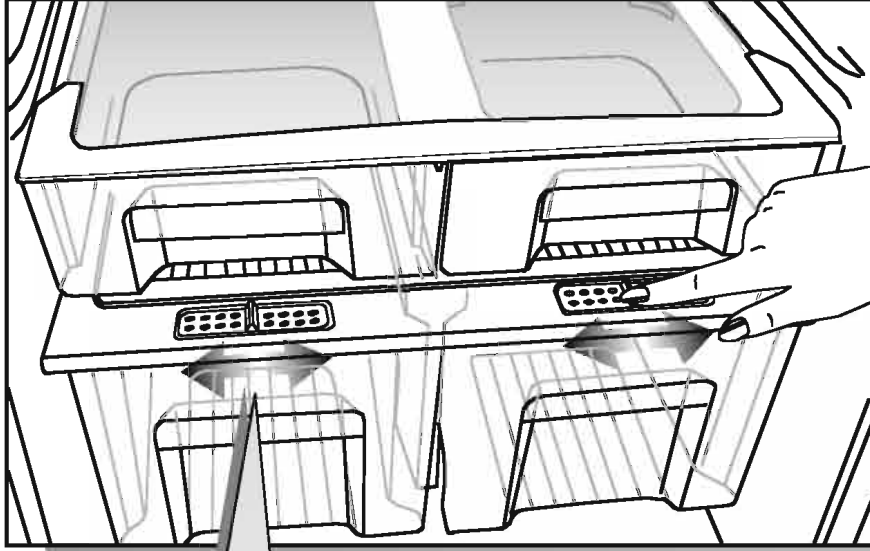
Resimde gösterildiği gibi buzdolabınızın sağ ve sol dip köşelerinde bulunan sürgülerin yukarı doğru itilmesi sayesinde bu opsiyon kullanılabilir. Böylece alışverişlerinizden sonra sebzeliklerinizin hacmi yetersiz kalırsa bu bölmeleri **İkinci Kat Sebzelik** olarak değerlendirmeniz mümkün olacaktır.

Opsiyonel kullanımlarda dikkat edilmesi gereken hususlar:

• Bölmelerden biri **İkinci Kat Sebzelik**, diğeri ise **Sıfır Derece Bölmesi** olarak kullanılabilir. • Eğer sağdaki bölmeyi **Sıfır Derece Bölmesi** olarak kullanacaksanız **sağa-sola hareket özelliğini kullanamazsınız**, hareket ettirdiğiniz takdirde soğuk hava üfleme sürgüsünden uzaklaşacak ve **Sıfır Derece Bölmesi Opsiyonu** için yeterli soğukluk oluşmayacaktır.

Aksesuarların kullanılması

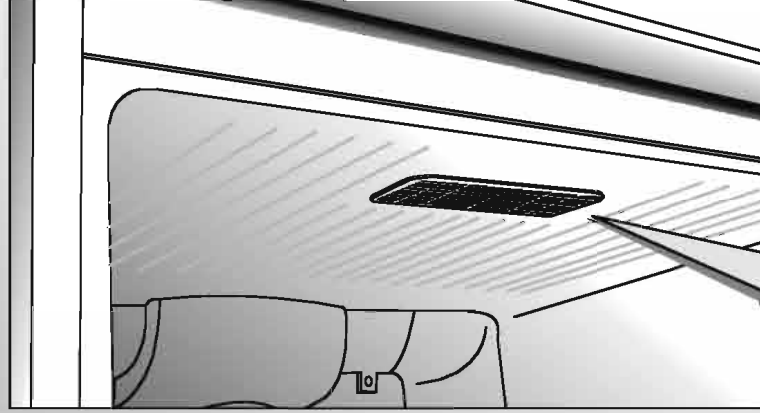
Sebzelik Nem Kontrol Sürgüleri (Bütün modellerde):



Sebzelik Nem Kontrol Sürgülerinin kullanılması

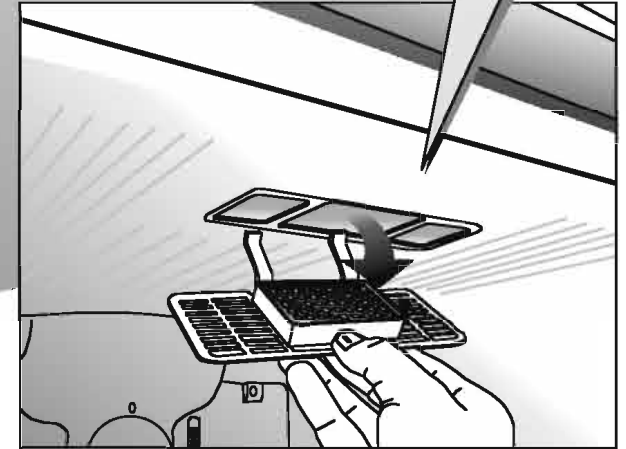
Buzdolabınızın sebzeliği, sebzelerin rutubetlerini kaybetmeden taze olarak saklanması için özel olarak dizayn edilmiştir. Bu amaçla soğuk hava dolaşımı genel olarak sebzelik etrafından olmakta, sebzelik içerisinde geçen soğuk hava miktarı ise sebzelik örtüsünün ön kısmında bulunan sürgüler yardımıyla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

Koku Filtresi ve Temizliği (Bütün modellerde):



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

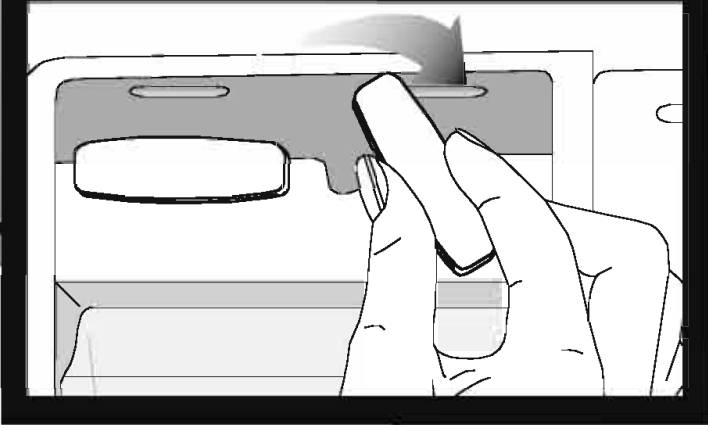
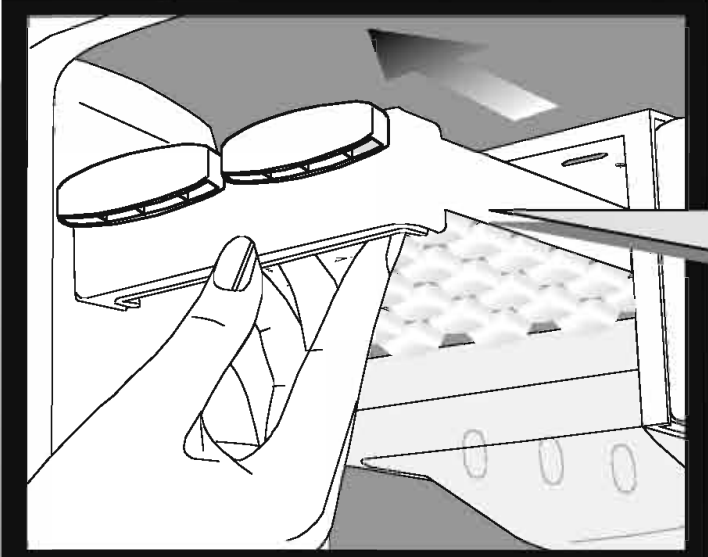
Şekildeki gibi koku filtresinin takıldığı kapağı ön taraftan aşağı doğru çekerek çıkartınız. Filtreyi bir gün süreyle güneşte bırakınız. Bu sürede filtre temizlenmiş olacaktır. Filtreyi tekrar yerine takınız. Koku filtresinin temizliği yılda bir kez yapılmalıdır.



Aksesuarların kullanılması

Buzmatik ve Buz Saklama Kabı

(5270 NF FH ve 5230 NF FH modellerde):



Buzmatik'in kullanılması

• Buzmatığı su ile doldurup yerine koyunuz. Yaklaşık iki saat sonunda buzlarınız hazırdır. Buz almak için buzmatığı yerinden çıkarmayınız.

• Üzerindeki düğmeleri 90° sağa çeviriniz.

Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz saklama kabına dökülecektir.

• Daha sonra buz saklama kabını çıkarıp buzları servis yapınız.

• Dilerseniz buzları, buz saklama kabında bekletebilirsiniz.

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



4. Bölüm: Kapı açılış yönünün ve aydınlatma lambasının değiştirilmesi



Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar
bütün modellerimiz için geçerlidir.

**Aydınlatma
lambasının
değiştirilmesi**
Buzdolabınızda aydınlatma
için kullanılan ampul
değiştirileceği zaman lütfen
Yetkili Servisi çağırınız.



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



Bu bölümden itibaren verilen bilgiler tüm modellerimizi kapsamaktadır.



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

Dikkat edilmesi gerekli kurallar:

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



**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.**



**Ambalajlama
için gerekli malzemeler:**

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



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

• 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.

• 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 kuvvetli"
Sebze, meyve (şekerli veya şekerli olmayan), kek ve pastalar, kuşbaşı et.	Plastik torba	Min. 0.05 mm. kalınlıkta
Şekerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmeladı, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler.	Kapalı kaplar	Alüminyum kap, parşömen kabı, soğuğa dayanıklı plastik ve cam kaplar.



Ambalajlama (paketlenme)

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

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

- dondurma tarihi, miktarı, en son kullanma tarihi ve maksimum saklama süresi yazılmalıdır.
- Paket sayısı, gıda maddesi ve depolandığı günü gösteren bir dondurucu listesi yapıldığı takdirde derin dondurucu programını kontrol etmek daha kolay olacaktır.

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 ayanı)
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



Tablo 3**Et, soslu ve sucuklar**

	Etler	Hazırlanır	Depolama Süresi (Ay)	Orta Sıcaklıkta Paketlenme Süresi (Saat)
Koyun eti	Rosto	—	4-8	Büyük parça etler iyice paketlenmelidir.
	Pizzola	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 paketlenmelidir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	6-10	1-2
	Şnitzel, Pizzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	6-10	1-2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde doğrayınız.	6-10	2-3

Dondurulacak olan sucuk, soslu ve tüm et mamülleri mümkünse yağsız olmalıdır. Et yeni kesilmişse birkaç gün taze gıda bülmesinde bırakılmalıdır. (Dinlenme süreleri ile ilgili tabloya bakınız.)

Hazırlanması: Ailenin ihtiyacına göre porsiyonlar halinde hazırlanmalıdır.

Paketler 10-11 cm'den daha az alursa 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.)



Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Tablo 12

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.

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

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

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 kapta dondurulur ve paketlenir.	3 - 4	Donmuş olarak ısıtılır.
Güveç	Sert etli olmamalıdır.	2 - 3	5 -10 saat bekletilir veya donmuş olarak ısıtılır.
Patates yemekleri	Kabuklu-soyulmuş. (Haşlanmış tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir.) Patates köfteleri hafif pişirilerek dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ısıtılır.
Patates kızartması	İstenilen şekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağı süzülerek açık şekilde dondurulduktan sonra paketlenir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba	Çorba içine katılan 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, sarmısak, 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

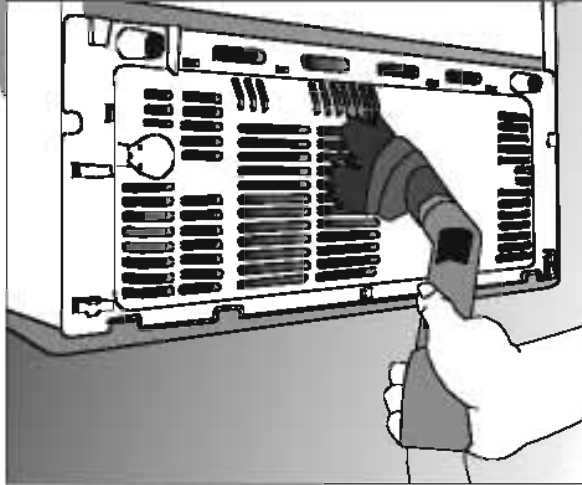
tereyağdır. Uygun olmayan yağlar, yer fıstığı yağı ve domuz yağıdır.

Paketleme: Sıvı şekilde olan yemekler plastik kablarda diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada paketlenir.

6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi



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

7. Bölüm: Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler

**Servis çağırılmadan önce
aşağıdaki kontrolleri yapınız;**



1. Fiş prize doğru takılmış mı?



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



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



Önemli not:

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



8. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

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

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

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

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

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

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

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

Diğer Numara

0.216.585 8 888

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürünüünüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünüünüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürünüünüzle 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 servislerinden veya 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezinden öğrenebilirsiniz.

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

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



Y. Servis Kodu/Adı :
Kaşe / İmza

Ek garanti başvuru formu

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev

Yazlık

Diğer

Lütfen diğeri belirtiniz:.....

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

Adres :

İlçesi : İli : e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

Tarih :/...../.....





*Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin Dikkat Etmesi
Gereken Hususlar*

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

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

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin mali 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: 83237



**GARANTİ
BELGESİ**

buzdolabı

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

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içinde giderilememesi halinde Arçelik A. Ş., ürünün tamiri tamamlanıncaya 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 tekrarlması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

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

GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No:

Tip: 5270 NF FH

5235 NF FH

5230 NF FH

5220 NF FH

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

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