

buzdolabı

ARÇELİK buzdolabının, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı 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 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 veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan 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 Esuslarına 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:	Teslim Tarihi, Yeri:	Adres:
Tip: 5280 NF FH	Fatura Tarihi, No:	
5285 NF FH	Satıcı Firma Ünvanı:	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 kaşeleyecektir.

4802410004

buzdolabı

ARÇELİK buzdolabının, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı 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 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 veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan 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 Esuslarına 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:	Teslim Tarihi, Yeri:	Adres:
Tip: 5280 NF FH	Fatura Tarihi, No:	
5285 NF FH	Satıcı Firma Ünvanı:	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 kaşeleyecektir.

4802410004

5280 NF FH no-frost
5285 NF FH buzdolabı

5280 NF FH no-frost
5285 NF FH buzdolabı

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 sure 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.

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 sure 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.

* 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.



* 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.



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.**



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.**



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 :



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 :



Handwriting practice area with a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line. The area is filled with horizontal dashed lines for writing practice.



Handwriting practice area with a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line. The area is filled with horizontal dashed lines for writing practice.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Marka		
Model	5280 NF FH	5285 NF FH
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A	A
Çevre Koruma Sembolü		
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	447 <small>(Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)</small>	447 <small>(Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)</small>
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	355	355
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	90	90
Yıldız Sınıfı	✱***	✱***
Soğutma Sistemi	NO-FROST	NO-FROST
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	8 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)</small>	8 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)</small>
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	5	5
İklim Sınıfı	T	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	43	43
Toplam Brüt Hacim (lt)	470	470
Toplam Net Hacim (lt)	445	445
Yükseklik (cm)	191,5	191,5
Genişlik (cm)	70	70
Derinlik (cm)	68	68
Ağırlık (kg)	90	90
Elektrik Girişi (V/Hz)	220/50	220/50
Toplam Güç (W)	155	155



TEKNİK ÖZELLİKLER

Marka		
Model	5280 NF FH	5285 NF FH
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A	A
Çevre Koruma Sembolü		
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	447 <small>(Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)</small>	447 <small>(Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)</small>
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	355	355
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	90	90
Yıldız Sınıfı	✱***	✱***
Soğutma Sistemi	NO-FROST	NO-FROST
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	8 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)</small>	8 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)</small>
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	5	5
İklim Sınıfı	T	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	43	43
Toplam Brüt Hacim (lt)	470	470
Toplam Net Hacim (lt)	445	445
Yükseklik (cm)	191,5	191,5
Genişlik (cm)	70	70
Derinlik (cm)	68	68
Ağırlık (kg)	90	90
Elektrik Girişi (V/Hz)	220/50	220/50
Toplam Güç (W)	155	155



İÇİNDEKİLER



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



2. Bölüm:
Genel görünüş

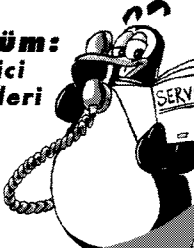
3. Bölüm:
Buzdolabınızın kullanılması



4. Bölüm:
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



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

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

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

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

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

Diğer Numara

0.216.585 8 888

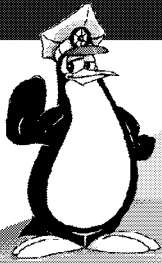
*Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

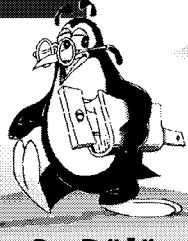
1. Ürünü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcımıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürünüze ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Hizmet Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.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



İÇİNDEKİLER



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



2. Bölüm:
Genel görünüş

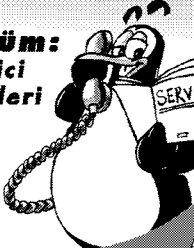
3. Bölüm:
Buzdolabınızın kullanılması



4. Bölüm:
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



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

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

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

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

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

Diğer Numara

0.216.585 8 888

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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



7. Bölüm: Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekilenler



Servis çağırılmadan önce
aşağıdaki kontrolleri yapınız:



1. Fiş prize doğru takılmış mı?



2. Buzdolabınızın bağlı olduğu prizden sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



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



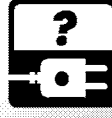
Önemli not:

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.

7. Bölüm: Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekilenler



Servis çağırılmadan önce
aşağıdaki kontrolleri yapınız:



1. Fiş prize doğru takılmış mı?



2. Buzdolabınızın bağlı olduğu prizden 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.

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

Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.

220 Volt

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

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

Buzdolabınızın içinin iyice temizlenmiş olmasına dikkat ediniz.

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

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

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

Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

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

Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.

220 Volt

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

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

Buzdolabınızın içinin iyice temizlenmiş olmasına dikkat ediniz.

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

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

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

Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

1. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler

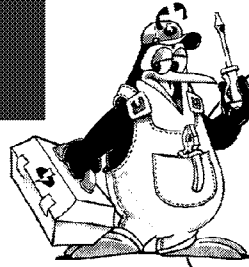
(Gösterimler karikatürize olup ürününüz ile birebir benzerlik göstermeyebilir)



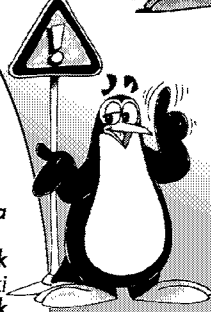
Güvenlik uyarıları

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

- Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
- Şişe ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölümüne kaymayın. **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 oynamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolabına zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.

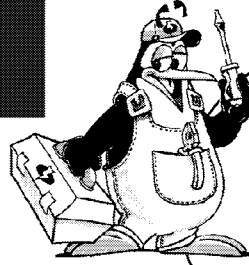


Alkol oranı yüksek içkileri, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin. Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda kesinlikle bulundurmuyun.

Güvenlik uyarıları

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

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

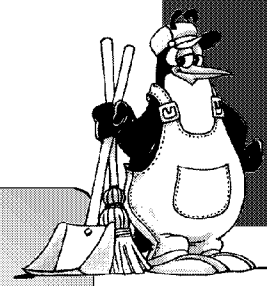


Çocukların buzdolabınızla oynamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolabına zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.



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 bulundurmuyun.

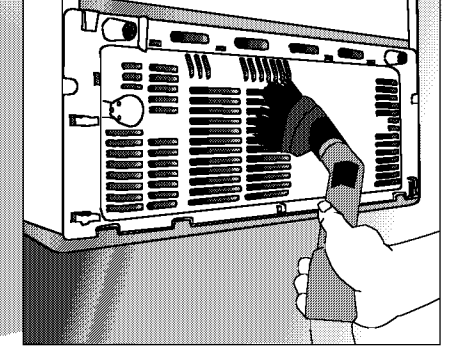
6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi



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.
- İsterseniz, kapı raflarını temizlerken, rafların önündeki aksesuar parçalar sökebilirsiniz. Bu aksesuarlar rafın iç tarafına plastik tırnaklar ile kilitlemiştir. Tırnakları esnetip aksesuarı yukarı doğru çektiğinizde raftan ayrılacaktır. Temizlikten sonra aksesuarları, raflara (önden bakıldığında) ortalarak takınız.



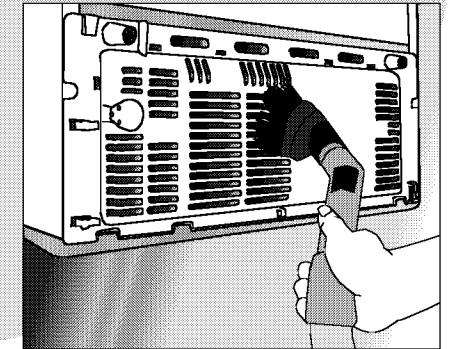
6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi



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.
- İsterseniz, kapı raflarını temizlerken, rafların önündeki aksesuar parçalar sökebilirsiniz. Bu aksesuarlar rafın iç tarafına plastik tırnaklar ile kilitlemiştir. Tırnakları esnetip aksesuarı yukarı doğru çektiğinizde raftan ayrılacaktır. Temizlikten sonra aksesuarları, raflara (önden bakıldığında) ortalarak takınız.



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 köfteleri hafif pişirilerek dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ısıtılır.
Patates kızartması: İstenilen şekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağı süzülerek açık şekilde dondurulduktan sonra paketlenir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba: Çorba içine katılan katkılar ayrı olarak paketlenmelidir.	3 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar: Jelatinli, nişastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olanlar uygun değildir. İrmikli, pırlıncılı 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

tereyağdır. Uygun olmayan yağlar, yer fıstığı yağı ve domuz yağıdır. **Paketleme:** Sıvı şekilde olan yemekler plastik kablarda diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada paketlenmelidir.

Pişmiş yemekler



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

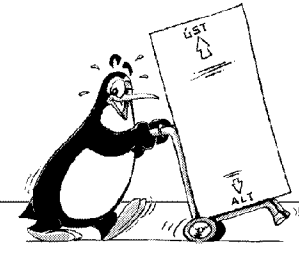
Tablo 13

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 köfteleri hafif pişirilerek dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ısıtılır.
Patates kızartması: İstenilen şekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağı süzülerek açık şekilde dondurulduktan sonra paketlenir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba: Çorba içine katılan katkılar ayrı olarak paketlenmelidir.	3 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar: Jelatinli, nişastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olanlar uygun değildir. İrmikli, pırlıncılı 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

tereyağdır. Uygun olmayan yağlar, yer fıstığı yağı ve domuz yağıdır. **Paketleme:** Sıvı şekilde olan yemekler plastik kablarda diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada paketlenmelidir.



Orjinal 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,

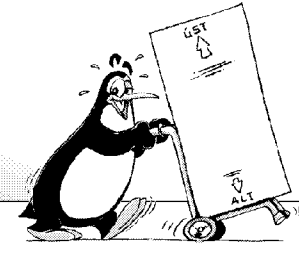
aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır. **3.** Kapı sapları, alt havalandırma kapağı ve arka havalandırma kapağına takılı plastik takozlar ambalajlamadan önce sökülmelidir. **4.** Ambalaj kalın bant veya sağlam iplerle bağlanmalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uyulmalıdır.

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



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

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

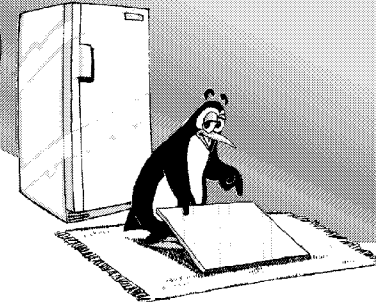


Orjinal ambalaj ve köpükler cihazınızın tekrar nakliyesi veya taşınması için saklanmalıdır. Ürünün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar:

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

aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır. **3.** Kapı sapları, 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.

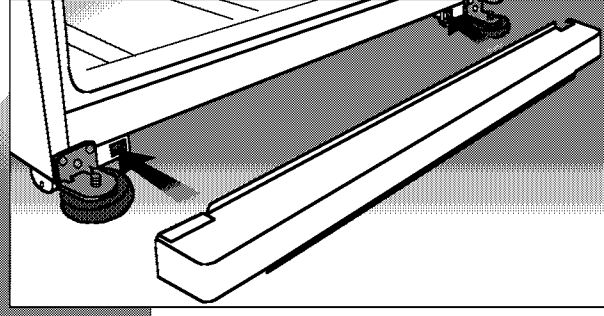


Unutmayın... Geri kazanılan her madde, doğa ve milli servetimiz için vazgeçilmez bir kaynaktır.

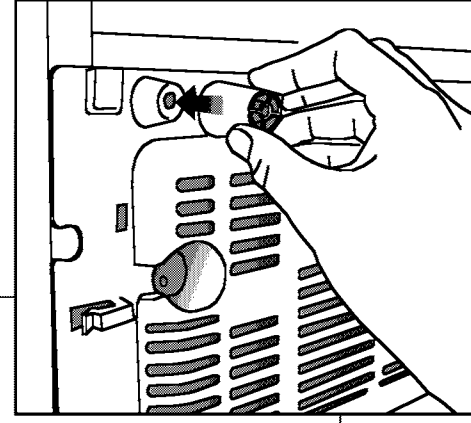
Ambalaj malzemelerinin yeniden değerlendirilmesine katkıda bulunmak istiyorsanız çevreci kuruluşlardan veya bulunduğunuz belediyelerden bilgi alabilirsiniz.



Alt havalandırma kapağının takılması;



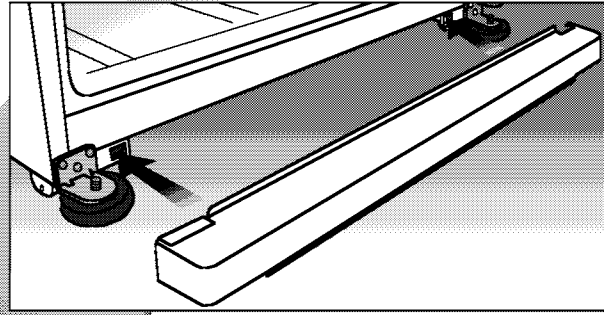
Plastik takozların takılması;



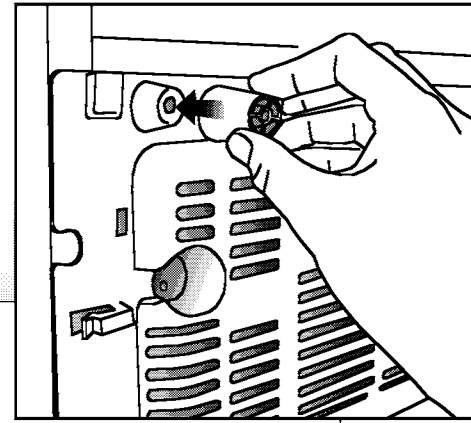
Buzdolabınızın içinde verilen, kapı sapları (2 adet), alt havalandırma kapağı ve arka havalandırma kapağına takılacak plastik takozlar (2 adet) servis elemanlarımız tarafından ilk çalıştırmada ücret alınmaksızın yerlerine takılacaktır. Bu işlemleri yapmak için **Yetkili Servisi çağırınız.**

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

Alt havalandırma kapağının takılması;



Plastik takozların takılması;



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

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

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Pişirilmemiş 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: Pişirilmiş 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.

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Pişirilmemiş 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: Pişirilmiş 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.

Süt mamulleri, yumurta



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: Yumurta'nın içi plastik kaplarda veya buzlukta dondurulduktan sonra paketler halinde saklanmalıdır.

Tablo 11

	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Aplıkama
Süt		2 - 3	Sadece homojen edilmiş olanlar
Krema (tatlı) % 40	Çırpılmış veya çırpılmamış	1 - 2	Küçük kaplara konmalıdır.
Krema (ekşi)	Dondurulması uygun değildir. İrmiklenir.		
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.

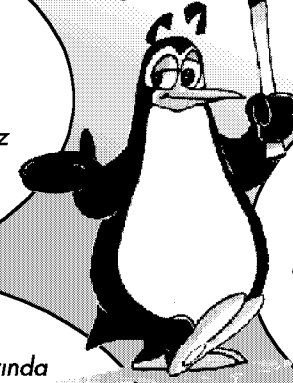
Niçin No-Frost?

No-Frost buzdolapları, çalışma özellikleri itibarıyla 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 itibarıyla de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolaştırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda soğumasını sağlar.

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.

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



Süt mamulleri, yumurta



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: Yumurta'nın içi plastik kaplarda veya buzlukta dondurulduktan sonra paketler halinde saklanmalıdır.

Tablo 11

	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Aplıkama
Süt		2 - 3	Sadece homojen edilmiş olanlar
Krema (tatlı) % 40	Çırpılmış veya çırpılmamış	1 - 2	Küçük kaplara konmalıdır.
Krema (ekşi)	Dondurulması uygun değildir. İrmiklenir.		
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.

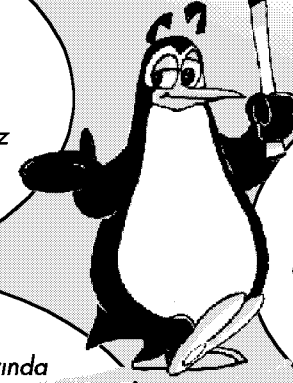
Niçin No-Frost?

No-Frost buzdolapları, çalışma özellikleri itibarıyla 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 itibarıyla de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolaştırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda soğumasını sağlar.

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.

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

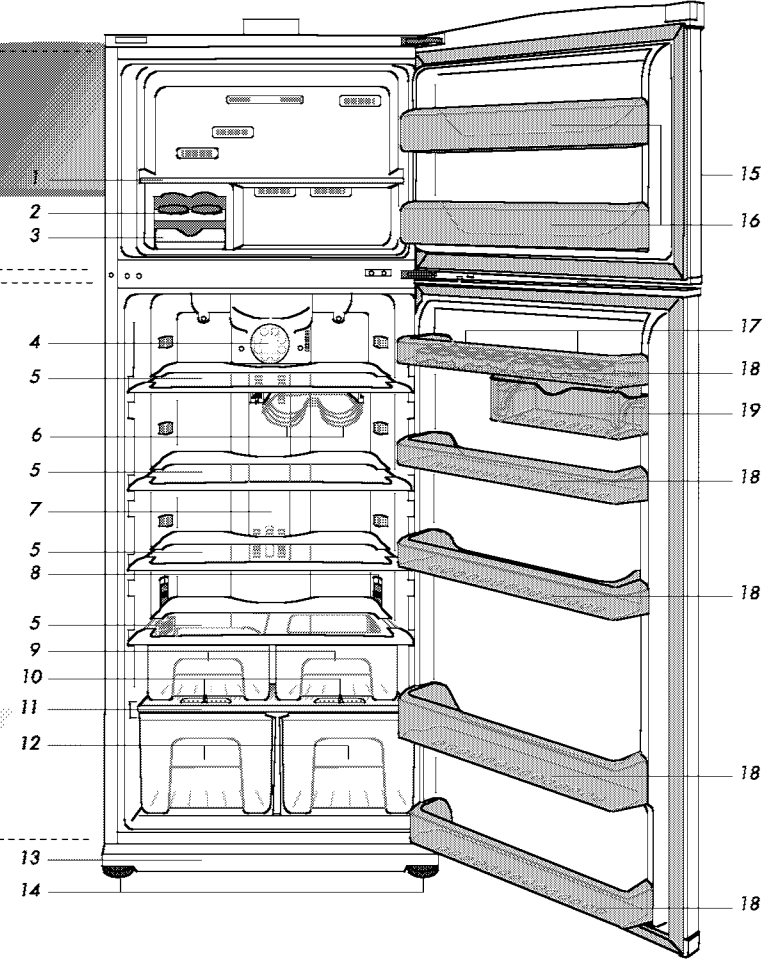


2. Bölüm: 5280 NF FH 5285 NF FH buzdolabının genel görünüşü



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

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

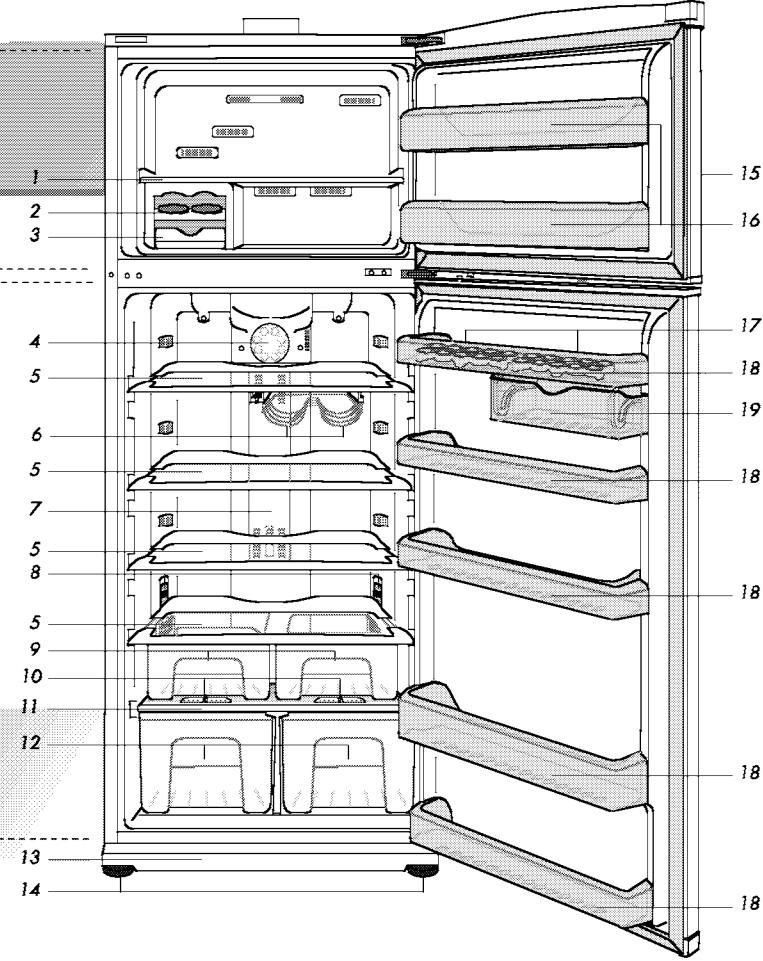


2. Bölüm: 5280 NF FH 5285 NF FH buzdolabının genel görünüşü



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

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



Tablo 19

	Çiğ sebzedden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şeker eriyiği	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)
Elma	Kepersiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	Şok haşlama yapılmaya kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. şok haşlamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için şekerlessiz.	8 - 10	5 - 7
Elma marmeladı	Sert sulu elmalar	Normal şekilde hazırlanır, isteğe göre şekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. şeker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarılığa, 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 ayıklanır. Şekerli veya şekerlessiz olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. şeker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır.	500 gr. çilek için 100 gr. şeker. Turtalar için şekerlessiz.	8 - 12	2 - 7
Ahududu, Yaban mersini	Tam olmuştur, aynı renkte olanlar	Dikkatlice yıkanıp kurulanır.	500 gr. ahududu için 100 gr. şeker	10 - 12	3 - 7
Frenk üzümü	Sağlam, olgun yaralanmamış	Yıkılarak sapları ayıklanır.	500 gr. için 100 gr. şeker.	8 - 12	3 - 7
Vişne	Olgun, yaralanmamış aynı renkte olanlar	Yıkılarak sapları ayıklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tahki kiraz			% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
Şeftali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmuştur.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak şok haşlanır veya şekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Pişmiş, komposto marmelat, ayva suyu	% 40	11 - 12	5 - 10
Meyve jölesi	Taze tam olgunlaşmamış meyveler	Normal şekilde hazırlanır.	İsteğe göre şekerli veya şekerlessiz.	6	2 - 5
Frenk üzümü	Fazla olmuştur veya olgunlaşmamış	Ham olarak şekerli veya şekerlessiz olarak	500 gr. için 100 gr. şeker. Pasta için şekerlessiz hazırlanır.	8 - 12	3 - 7
Mürdüm eriği	Aynı şekilde olgunlaşmış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkarılarak normal şekilde hazırlanır.	% 35 Pasta için şekerlessiz hazırlanır.	10 - 12	Donmuş halde kullanılır. 5 - 10



Tablo 19

	Çiğ sebzedden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şeker eriyiği	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)
Elma	Kepersiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	Şok haşlama yapılmaya kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. şok haşlamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için şekerlessiz.	8 - 10	5 - 7
Elma marmeladı	Sert sulu elmalar	Normal şekilde hazırlanır, isteğe göre şekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. şeker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarılığa, 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 ayıklanır. Şekerli veya şekerlessiz olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. şeker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır.	500 gr. çilek için 100 gr. şeker. Turtalar için şekerlessiz.	8 - 12	2 - 7
Ahududu, Yaban mersini	Tam olmuştur, aynı renkte olanlar	Dikkatlice yıkanıp kurulanır.	500 gr. ahududu için 100 gr. şeker	10 - 12	3 - 7
Frenk üzümü	Sağlam, olgun yaralanmamış	Yıkılarak sapları ayıklanır.	500 gr. için 100 gr. şeker.	8 - 12	3 - 7
Vişne	Olgun, yaralanmamış aynı renkte olanlar	Yıkılarak sapları ayıklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tahki kiraz			% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
Şeftali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmuştur.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak şok haşlanır veya şekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Pişmiş, komposto marmelat, ayva suyu	% 40	11 - 12	5 - 10
Meyve jölesi	Taze tam olgunlaşmamış meyveler	Normal şekilde hazırlanır.	İsteğe göre şekerli veya şekerlessiz.	6	2 - 5
Frenk üzümü	Fazla olmuştur veya olgunlaşmamış	Ham olarak şekerli veya şekerlessiz olarak	500 gr. için 100 gr. şeker. Pasta için şekerlessiz hazırlanır.	8 - 12	3 - 7
Mürdüm eriği	Aynı şekilde olgunlaşmış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkarılarak normal şekilde hazırlanır.	% 35 Pasta için şekerlessiz hazırlanır.	10 - 12	Donmuş halde kullanılır. 5 - 10



Meyveler

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

sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkısı olarak kullanılabilir. Meyveleri kullanacağınız yere göre şekerleyerek veya şekerlessiz olarak dondurabilirsiniz. Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

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

Şeker eriyiği:

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 şerbetlessiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaşça çözülmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözümlenerek normal şekilde kullanılır.

Turta için:

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözümlenmelidir. Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır. **Kek, pasta için:** Meyveler şekerlessiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözümlenmeli, çözüldükten sonra pasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serpidikten sonra pişirilmelidir.

İçecekler için:

Meyveler şekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

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 fonksiyonlarını çalıştırıp kullanmanız mümkündür.

Hızlı dondurma fonksiyonu gösterge lambası :

Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası da yanacaktır.

Yüksek sıcaklı uyarısı :

Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklıklar besinler için bozulma tehlikesi oluşturacak değerlere yükseldiğinde gösterge lambası yanar.

Eco-fuzzy gösterge lambası :

Bu fonksiyon seçildiğinde, gösterge lambası yanar. Kullanım dışı zamanlarda enerji tasarrufu sağlar.

Focus cool fonksiyonu gösterge lambası : Bu fonksiyon seçildiğinde, gösterge lambası yanar. Soğutucu bölmenin otomatik olarak hızlı soğutulması işlemi başladığında da yanıp söner.

3. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri : Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir. **Dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi :** Dondurucu bölmeyi ayarladığınız sıcaklığı gösterir.

Soğutucu bölme sıcaklık göstergesi : Soğutucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir. **Ekonomik kullanım gösterge lambası :** Dondurucu bölme sıcaklığı -18'e ayarlandığında bu lamba yanar.

Meyveler

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

sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkısı olarak kullanılabilir. Meyveleri kullanacağınız yere göre şekerleyerek veya şekerlessiz olarak dondurabilirsiniz. Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

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

Şeker eriyiği:

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 şerbetlessiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaşça çözülmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözümlenerek normal şekilde kullanılır.

Turta için:

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözümlenmelidir. Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır. **Kek, pasta için:** Meyveler şekerlessiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözümlenmeli, çözüldükten sonra pasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serpidikten sonra pişirilmelidir.

İçecekler için:

Meyveler şekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

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 fonksiyonlarını çalıştırıp kullanmanız mümkündür.

Hızlı dondurma fonksiyonu gösterge lambası :

Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası da yanacaktır.

Yüksek sıcaklı uyarısı :

Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklıklar besinler için bozulma tehlikesi oluşturacak değerlere yükseldiğinde gösterge lambası yanar.

Eco-fuzzy gösterge lambası :

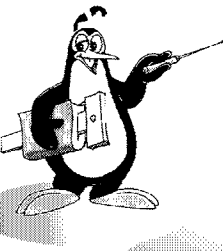
Bu fonksiyon seçildiğinde, gösterge lambası yanar. Kullanım dışı zamanlarda enerji tasarrufu sağlar.

Focus cool fonksiyonu gösterge lambası : Bu fonksiyon seçildiğinde, gösterge lambası yanar. Soğutucu bölmenin otomatik olarak hızlı soğutulması işlemi başladığında da yanıp söner.

3. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri : Dondurucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir. **Dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi :** Dondurucu bölmeyi ayarladığınız sıcaklığı gösterir.

Soğutucu bölme sıcaklık göstergesi : Soğutucu bölme içerisindeki sıcaklığı gösterir. **Ekonomik kullanım gösterge lambası :** Dondurucu bölme sıcaklığı -18'e ayarlandığında bu lamba yanar.

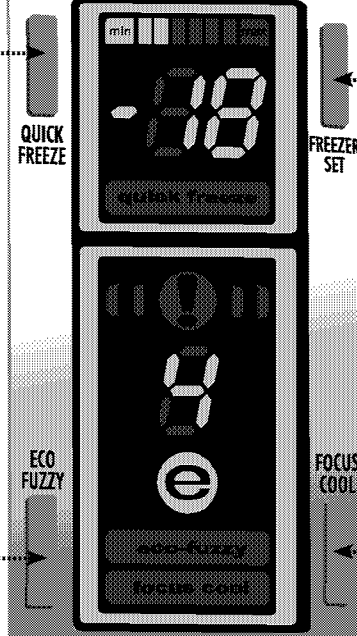


Kontrol butonları

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

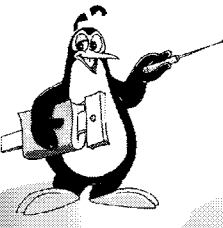
Hızlı dondurma fonksiyonu butonu : Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır.

Eco-fuzzy fonksiyonu butonu : Buzdolabınızın kullanım dışı zamanlarda enerji tüketiminin düşürülmesi içindir.



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

Focus cool fonksiyonu butonu : Soğutucu bölmenin otomatik olarak hızlı soğutulması içindir.

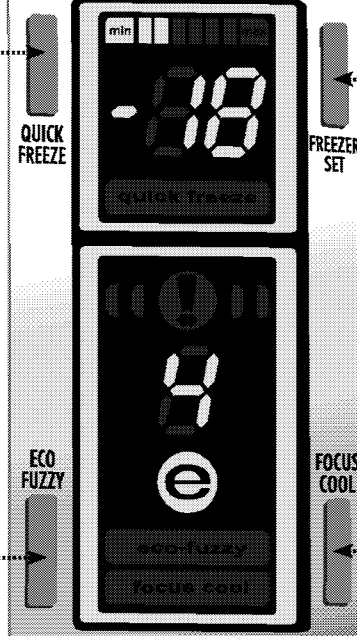


Kontrol butonları

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

Hızlı dondurma fonksiyonu butonu : Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır.

Eco-fuzzy fonksiyonu butonu : Buzdolabınızın kullanım dışı zamanlarda enerji tüketiminin düşürülmesi içindir.



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

Focus cool fonksiyonu butonu : Soğutucu bölmenin otomatik olarak hızlı soğutulması içindir.



Tablo 9

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözüme süresi (Saat)
Kırmızı lahanalar	Yalnız sağlam olanlar	Alışıldığı şekilde hazırlanır, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Kereviz		Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir, üzerine limon sıkılır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Kuşkonmaz	Sert, kapalı, beyaz çiçekli	Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir. Taze değilse 1-2 saat soğuk su içinde bekletilir. Daha sonra şok haşlama yapılır.	3 - 4	6 - 9	Donmuş halde kullanılır.
Kabak	Taze olanlar	2-3 cm.'lik dilimlere kesiniz.	2 - 3	9	Donmuş halde kullanılır.
İspanak	Taze, yumuşak yapraklı	Alışılmış şekilde hazırlanır. Şok haşlama yapılır.	2	6 - 9	Eritme süresi 2 saat
Çorbaya katılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkadıktan sonra şok haşlanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Domates salçası veya suyu	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler 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, lahanalar) 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.



Tablo 9

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözüme süresi (Saat)
Kırmızı lahanalar	Yalnız sağlam olanlar	Alışıldığı şekilde hazırlanır, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Kereviz		Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir, üzerine limon sıkılır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Kuşkonmaz	Sert, kapalı, beyaz çiçekli	Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir. Taze değilse 1-2 saat soğuk su içinde bekletilir. Daha sonra şok haşlama yapılır.	3 - 4	6 - 9	Donmuş halde kullanılır.
Kabak	Taze olanlar	2-3 cm.'lik dilimlere kesiniz.	2 - 3	9	Donmuş halde kullanılır.
İspanak	Taze, yumuşak yapraklı	Alışılmış şekilde hazırlanır. Şok haşlama yapılır.	2	6 - 9	Eritme süresi 2 saat
Çorbaya katılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkadıktan sonra şok haşlanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Domates salçası veya suyu	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler 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, lahanalar) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmalıdır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalı ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

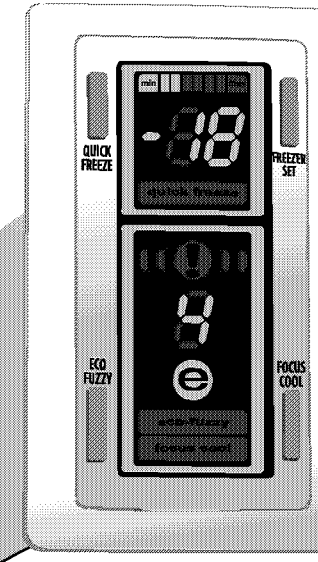


Önemli!
Donmuş sebzelerin pişme süresi taze sebzelere oranla 1/3 daha kısadır.



Tablo 3

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Katı, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayşe kadın,	Etili, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Sirk fasulye					
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri çıkardıktan sonra yıkayarak şok haşlama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra şok haşlama yapınız.	1 - 2	6 - 8	Eritme süresi 2 s.
Patlıcan	Parlak ve sert olan patlıcanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm.'lik parçalar halinde kesiniz.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız.
Salatalık	Az çekirdekli, sert	Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra doğrayınız veya rendeleyiniz. Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	Bu işlem yapılmaz. 4	6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçanyla 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 pişirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekerlessiz	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.



Dondurucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

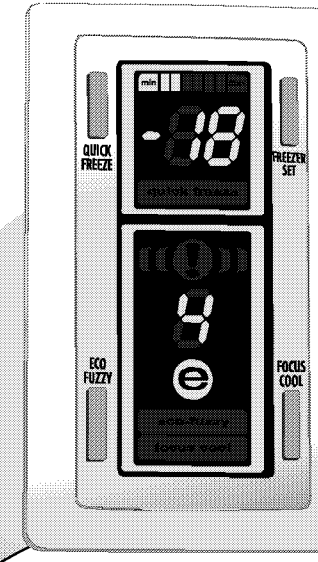
Buzdolabınızın sıcaklık ayarlarını değiştirmek istediğinizde, dondurucu bölme sıcaklık ayarını yapmak için "Dondurucu bölme sıcaklık ayar butonu"na basmanız gereklidir. Butona her basışta dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi daha soğuk değerlere ayarlanabilir (-18, -20, -22, -24, -18, -20,...gibi).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

Soğutucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarını değiştirmek istediğinizde, bu bölme içerisindeki soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesinin istenilen konuma döndürülmesi ile sağlanır. Bu konular bir sonraki sayfada detaylı olarak anlatılmaktadır. Soğutucu bölmenin ortalama sıcaklığı °C cinsinden, gösterge panelinde soğutucu bölme sıcaklık göstergesinde görülür.

Buzdolabınızın çalıştırılması
İlk çalıştırmada, fabrika çıkış ayar değeri olarak, dondurucu bölmenin ayar sıcaklığı -18°C'dir.
Buzdolabınızın kompresörü, fişin takılmasından yaklaşık olarak 5 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 ortam sıcaklığına bağlı olarak ilk 24 saat şu önemli noktalara dikkat ediniz.
• Kapılarını sık sık açmayınız.
• Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.



Dondurucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

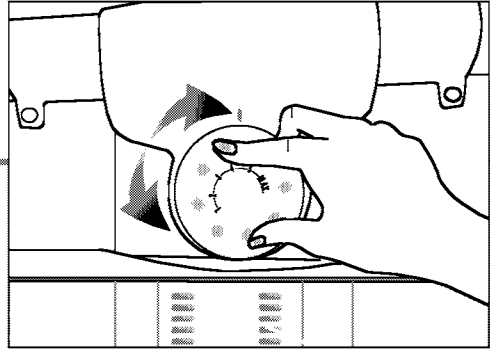
Buzdolabınızın sıcaklık ayarlarını değiştirmek istediğinizde, dondurucu bölme sıcaklık ayarını yapmak için "Dondurucu bölme sıcaklık ayar butonu"na basmanız gereklidir. Butona her basışta dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi daha soğuk değerlere ayarlanabilir (-18, -20, -22, -24, -18, -20,...gibi).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

Soğutucu bölme sıcaklık ayarının yapılması

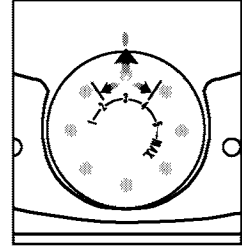
Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarını değiştirmek istediğinizde, bu bölme içerisindeki soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesinin istenilen konuma döndürülmesi ile sağlanır. Bu konular bir sonraki sayfada detaylı olarak anlatılmaktadır. Soğutucu bölmenin ortalama sıcaklığı °C cinsinden, gösterge panelinde soğutucu bölme sıcaklık göstergesinde görülür.

Tablo 3

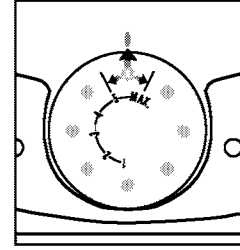
	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Katı, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayşe kadın,	Etili, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Sirk fasulye					
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri çıkardıktan sonra yıkayarak şok haşlama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra şok haşlama yapınız.	1 - 2	6 - 8	Eritme süresi 2 s.
Patlıcan	Parlak ve sert olan patlıcanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm.'lik parçalar halinde kesiniz.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız.
Salatalık	Az çekirdekli, sert	Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra doğrayınız veya rendeleyiniz. Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	Bu işlem yapılmaz. 4	6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçanyla 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 pişirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekerlessiz	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.



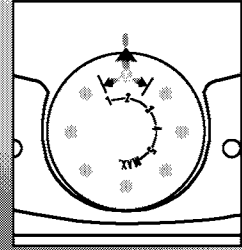
Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarı için önerilen termostat ayar aralıkları



İdeal Soğutma,
ortam sıcaklığının
15-32 °C arasında değiştiği
durumlardaki ideal termostat
konumları.



Yazın
ve ortam sıcaklığının
32 °C nin
üzerine çıktığı
durumlardaki ideal termostat
konumları.



Kış
ve ortam sıcaklığının
10 °C nin altına düştüğü
durumlardaki ideal termostat
konumları.

Az soğutma

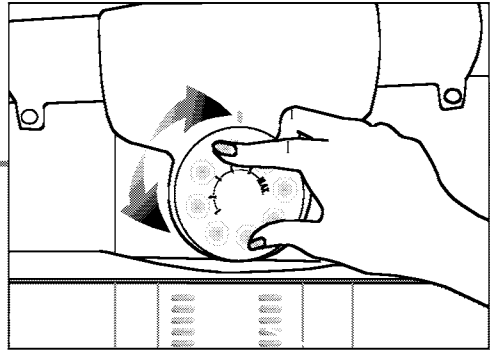


- İlk çalıştırmadan 24 saat sonra eğer soğutucu bölme istediğinizden daha soğuk ise alt kapıyı açıp soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesini 1'e doğru, istediğinizden daha sıcak ise 5'e doğru bir miktar çeviriniz. **İlk 24 saatte şu önemli noktalara dikkat ediniz.**
- Buzdolabınızın kapılarını sık sık açmayınız.
- Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.

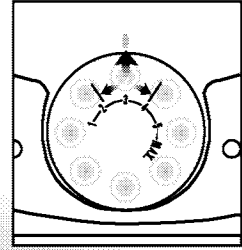
Soğutucu bölmede bulunan sıcaklık ayarlayıcısı
Buzdolabınızın soğutucu bölmesinin sıcaklığı, dondurucu bölmeden gelen hava miktarına bağlı olarak değişir.

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

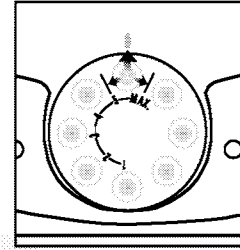
- Soğutucu bölmesinin ayan ortam şartlarından ve dondurucu bölmesinden etkilenir.
- Dondurucu ve soğutucu bölmeler maksimum soğutmaya ayarlandığında, soğutucu bölme sıcaklık ayarlayıcısının hemen altına konacak yiyecekler donabilir.



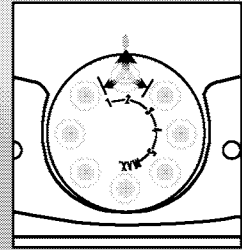
Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarı için önerilen termostat ayar aralıkları



İdeal Soğutma,
ortam sıcaklığının
15-32 °C arasında değiştiği
durumlardaki ideal termostat
konumları.



Yazın
ve ortam sıcaklığının
32 °C nin
üzerine çıktığı
durumlardaki ideal termostat
konumları.



Kış
ve ortam sıcaklığının
10 °C nin altına düştüğü
durumlardaki ideal termostat
konumları.

Az soğutma



- 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 bölmede bulunan sıcaklık ayarlayıcısı
Buzdolabınızın soğutucu bölmesinin sıcaklığı, 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 bölmesinin ayan ortam şartlarından ve dondurucu bölmesinden etkilenir.
- Dondurucu ve soğutucu bölmeler maksimum soğutmaya ayarlandığında, soğutucu bölme sıcaklık ayarlayıcısının hemen altına konacak yiyecekler donabilir.

Sebzeler

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



Daldırma İşlemi:

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 pakellenebilir. Fazla yer tutmaması için pakeller 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:

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

Hazırlanışı:

Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranıp hafifçe haşlanmalıdır.

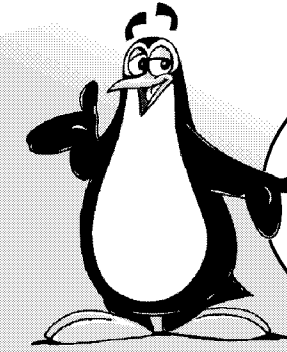
Şok haşlama (çok önemlidir)

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.

Sebzeler

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



Daldırma İşlemi:

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 pakellenebilir. Fazla yer tutmaması için pakeller 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:

- Kıvrıkcık 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.

Balıklar

Tablo 7

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

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

Hazırlanışı:

Buğulama ve kızartmalı 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:

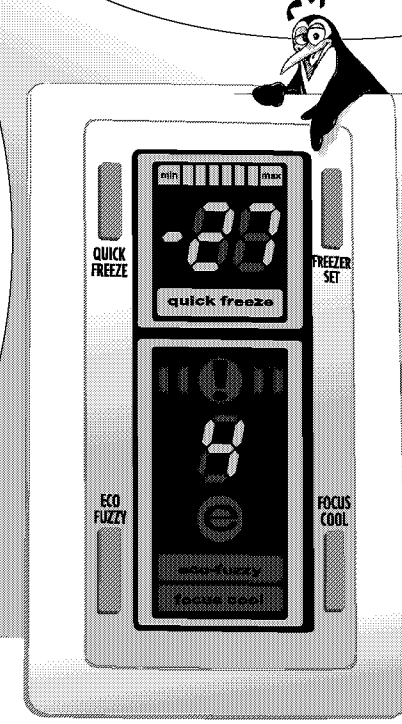
Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dışına çıkılmamalıdır. Yağlı balıkların depolanma süreleri yağsız balıklara nazaran daha azdır.

Buzdolabınızın Kullanım Seçenekleri

Hızlı dondurma (Quick Freeze) ve buz yapma 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 için en sağlıklı yöntemdir. "Hızlı dondurma" butonuna basıldığında dondurucu bölme sıcaklık göstergesinde -27 rakamı belirir ve Hızlı dondurma fonksiyonu lambası yanar. Hızlı dondurma fonksiyonu maksimum 3.5 saat sürer.

Hızlı dondurma işlemi tamamlandığında buzdolabınız eski ayar değerlerine geri döner ve hızlı dondurma lambası söner. Bu süre dolmadan hızlı dondurma fonksiyonunu iptal etmek isterseniz "hızlı dondurma" (Quick Freeze) butonuna bir kez daha basmanız gerekir.



Balıklar

Tablo 7

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

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

Hazırlanışı:

Buğulama ve kızartmalı 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:

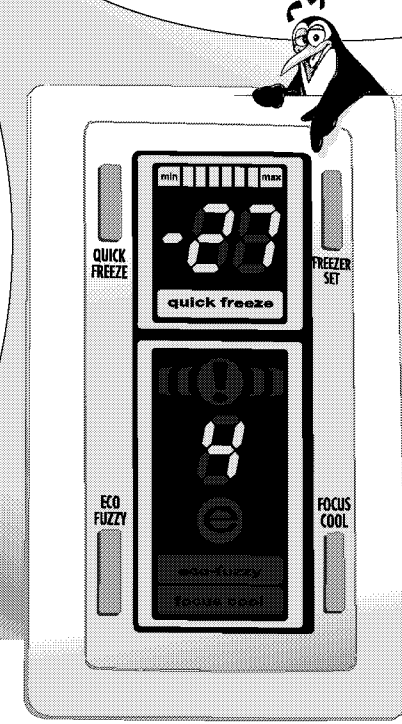
Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dışına çıkılmamalıdır. Yağlı balıkların depolanma süreleri yağsız balıklara nazaran daha azdır.

Buzdolabınızın Kullanım Seçenekleri

Hızlı dondurma (Quick Freeze) ve buz yapma fonksiyonu

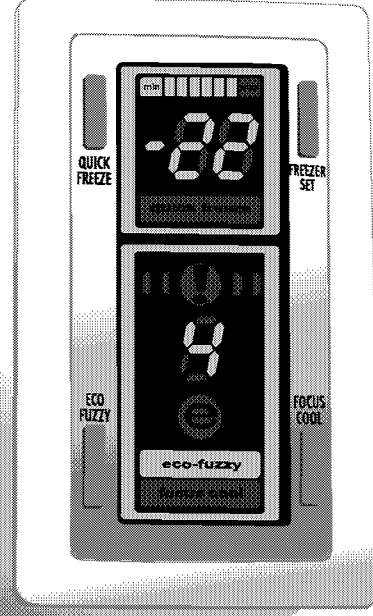
Dondurucu bölmeye ilk kez koyduğunuz besinlerin daha hızlı donmasını sağlamak veya daha hızlı buz elde etmek için, buzdolabınızın bu fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Derin dondurulmuş olarak uzun süre saklamak istediğiniz besinlerinize, ilk olarak hızlı dondurma işlemi uygulayınız. Hızlı dondurma, besinlerin uzun süre saklanması için en sağlıklı yöntemdir. "Hızlı dondurma" butonuna basıldığında dondurucu bölme sıcaklık göstergesinde -27 rakamı belirir ve Hızlı dondurma fonksiyonu lambası yanar. Hızlı dondurma fonksiyonu maksimum 3.5 saat sürer.

Hızlı dondurma işlemi tamamlandığında buzdolabınız eski ayar değerlerine geri döner ve hızlı dondurma lambası söner. Bu süre dolmadan hızlı dondurma fonksiyonunu iptal etmek isterseniz "hızlı dondurma" (Quick Freeze) butonuna bir kez daha basmanız gerekir.



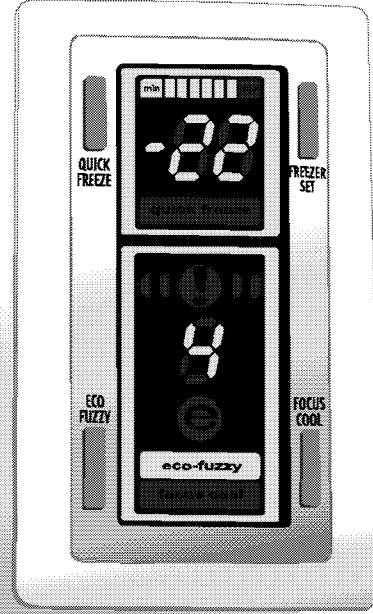
Eco-fuzzy fonksiyonu :

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



Eco-fuzzy fonksiyonu :

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



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 ayrılmamalıdır.	9 - 12	10 - 12

Paketleme:

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

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

**Çözülüş
etleri kesinlikle
tekrar
dondurmayınız.**



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 ayrılmamalıdır.	9 - 12	10 - 12

Paketleme:

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

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

**Çözülüş
etleri kesinlikle
tekrar
dondurmayınız.**



Hazırlanışı:

Dondurulmuş et
çözüldüğünde
aynen taze et gibi
pişirilmelidir.

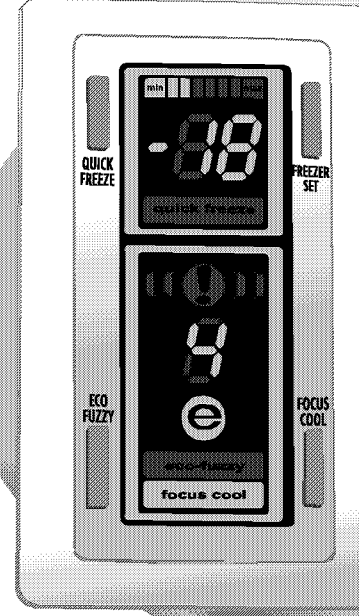
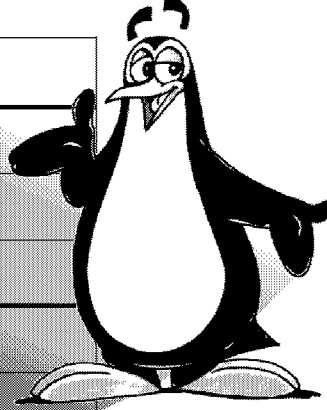
Dinlendirme:

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	
Yavuk, vb.	12 saat	
Balıklar	Derhal dondurulmalı	



Focus cool fonksiyonu :

Buzdolabınızın soğutucu bölmesinin gerektiği zamanlarda (sıcak besinlerin konulması durumunda) otomatik olarak hızlı soğutulmasını sağlar. Fonksiyonu başlatmak için "focus cool" butonuna basınız. Fonksiyon seçildiğinde gösterge panelindeki "focus cool" lambası yanar. Soğutucu bölmeye sıcak besinlerin konulması durumunda bu besinlerin kısa sürede soğutulması için fonksiyon otomatik olarak aktif olur. Fonksiyon aktif hale geçtiğinde "focus cool" lambası yanıp sönmeye başlar. Soğutucu bölme sıcaklık gösterge değerleri normal çalışmasından daha farklı değerleri gösterebilir. "focus cool" lambasının yanıp sönmesi "hızlı soğutma" işlemi bittiğinde sona erer ve bir sonraki hızlı soğutma ihtiyacının belirlenmesi için bekler. Fonksiyonun iptali için tekrar "focus cool" butonuna basılması gerekir.

Kapı açık uyarısı :

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

Hazırlanışı:

Dondurulmuş et
çözüldüğünde
aynen taze et gibi
pişirilmelidir.

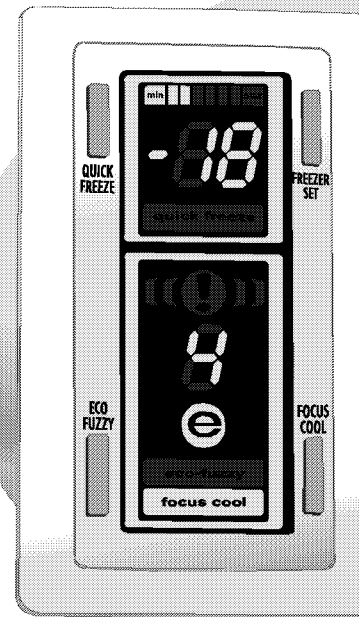
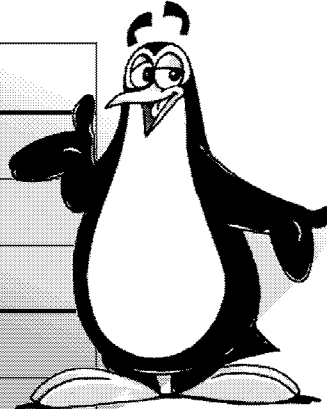
Dinlendirme:

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	
Yavuk, vb.	12 saat	
Balıklar	Derhal dondurulmalı	



Focus cool fonksiyonu :

Buzdolabınızın soğutucu bölmesinin gerektiği zamanlarda (sıcak besinlerin konulması durumunda) otomatik olarak hızlı soğutulmasını sağlar. Fonksiyonu başlatmak için "focus cool" butonuna basınız. Fonksiyon seçildiğinde gösterge panelindeki "focus cool" lambası yanar. Soğutucu bölmeye sıcak besinlerin konulması durumunda bu besinlerin kısa sürede soğutulması için fonksiyon otomatik olarak aktif olur. Fonksiyon aktif hale geçtiğinde "focus cool" lambası yanıp sönmeye başlar. Soğutucu bölme sıcaklık gösterge değerleri normal çalışmasından daha farklı değerleri gösterebilir. "focus cool" lambasının yanıp sönmesi "hızlı soğutma" işlemi bittiğinde sona erer ve bir sonraki hızlı soğutma ihtiyacının belirlenmesi için bekler. Fonksiyonun iptali için tekrar "focus cool" butonuna basılması gerekir.

Kapı açık uyarısı :

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



Besinlerin buzdolabında saklanması

- Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örülerek 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 geçirilmeyecek şekilde paketlenmelidir.

➤ Besinleri paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır.

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

➤ Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelerle uyulmalıdır.

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

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. Buzdolabınızın kapılarını uzun süre açık tutmayınız.
2. Buzdolabı soğukluk ayarlarını 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.

Tablo 4

	Eti	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözölmeye süresi (Saat)
Sığır eti	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözölmelidir.
	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 eti	—	8-12	1-2
Domuz eti	Rosto	—	6-8 (yağsız)	Büyük parça etler iyice çözölmelidir.
	Şnitzel, pırzola	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
Sakatlar (Parça)	—	1-3	(Büyüklüğüne göre) 1-2	
Kryma	Baharatlamadan, yassı paketler halinde koyunuz.	1-3	2-3	
Kemik	Testere ile kesiniz.	6-8	Donmuş halde kullanınız.	
Sucuk, salam (Haşlama ve kızartmalı)	Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözölene kadar.	
Sucuk, salam (soğuk yemek için)	Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözölene kadar.	
Jambon	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	2-3	Çözölene kadar.	
Bacon, ham	—	2-4	Çözölene kadar.	



Besinlerin buzdolabında saklanması

- Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örülerek 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 geçirilmeyecek şekilde paketlenmelidir.

➤ Besinleri paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır.

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

➤ Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelerle uyulmalıdır.

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

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. Buzdolabınızın kapılarını uzun süre açık tutmayınız.
2. Buzdolabı soğukluk ayarlarını 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.

Tablo 4

	Eti	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözölmeye süresi (Saat)
Sığır eti	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözölmelidir.
	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 eti	—	8-12	1-2
Domuz eti	Rosto	—	6-8 (yağsız)	Büyük parça etler iyice çözölmelidir.
	Şnitzel, pırzola	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
Sakatlar (Parça)	—	1-3	(Büyüklüğüne göre) 1-2	
Kryma	Baharatlamadan, yassı paketler halinde koyunuz.	1-3	2-3	
Kemik	Testere ile kesiniz.	6-8	Donmuş halde kullanınız.	
Sucuk, salam (Haşlama ve kızartmalı)	Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözölene kadar.	
Sucuk, salam (soğuk yemek için)	Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözölene kadar.	
Jambon	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	2-3	Çözölene kadar.	
Bacon, ham	—	2-4	Çözölene kadar.	

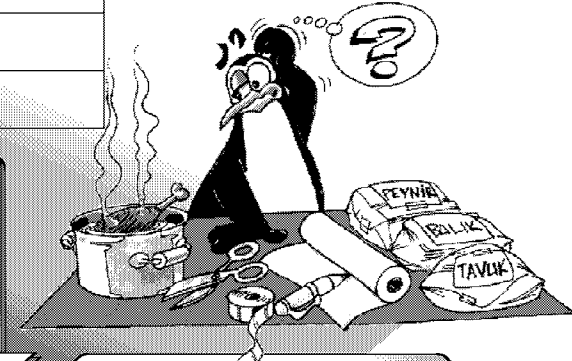
Tablo 3 Et, sosis ve sucuklar

	Etiler	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme Süresi (Saat)
Koyun eti	Rosto	—	4-8	Büyük parça etler iyice çözülür.
	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 çözülür.
	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 bölmesinde bırakılmalıdır. (Dinlenme süreleri ile ilgili tabloya bakınız.)
Hazırlanışı: Ailenin ihtiyacına göre porsiyonlar halinde hazırlanmalıdır.

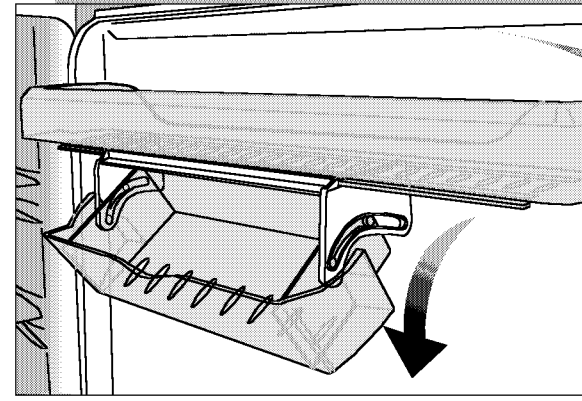
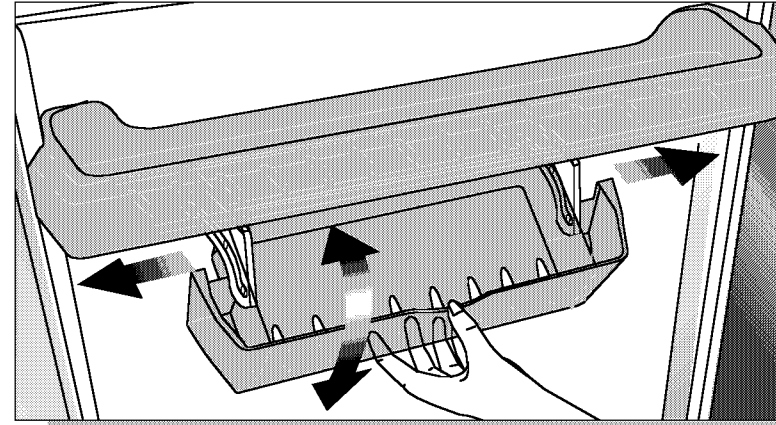
Paketler 10-11 cm'den daha az olursa yerleştirme kolay olur ve gıdalar daha iyi donar. Kemiklerin torbaları yırtmamasına dikkat edilmelidir, aksi takdirde et kurur ve tadını kaybeder.
Paketleme: Plastik folyo ve plastik torba ile dikkatlice paketlenmelidir. Dondurulacak yiyecekler

paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.
Depolama süresi: Tabloya bakınız. (Yağlı etlerde depolama süresi yaklaşık olarak yarı yarıya azalmaktadır.)



Aksesuarların kullanılması

Hareketli Saklama Kutusu :



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.

Tablo 3 Et, sosis ve sucuklar

	Etiler	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme Süresi (Saat)
Koyun eti	Rosto	—	4-8	Büyük parça etler iyice çözülür.
	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 çözülür.
	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 bölmesinde bırakılmalıdır. (Dinlenme süreleri ile ilgili tabloya bakınız.)
Hazırlanışı: Ailenin ihtiyacına göre porsiyonlar halinde hazırlanmalıdır.

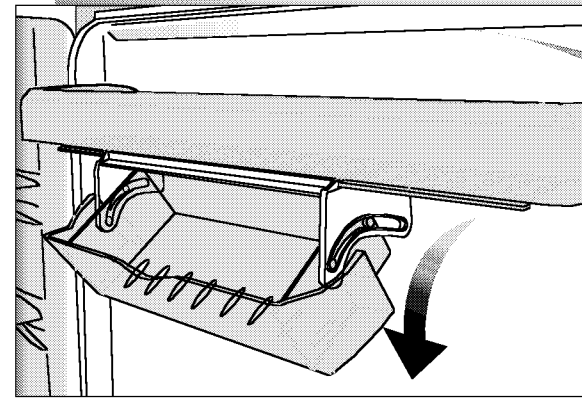
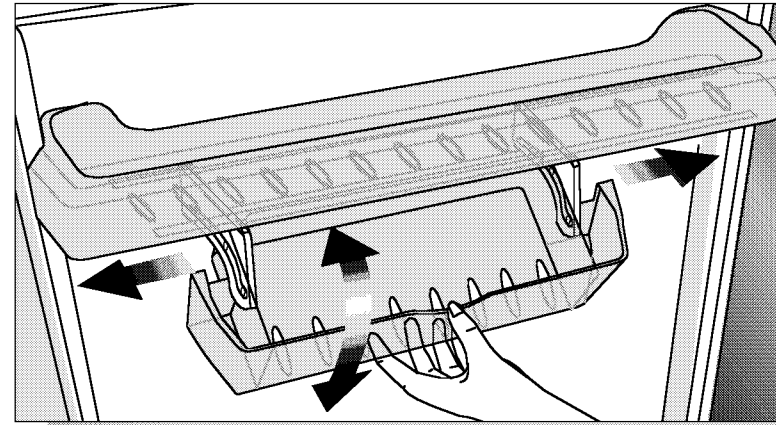
Paketler 10-11 cm'den daha az olursa yerleştirme kolay olur ve gıdalar daha iyi donar. Kemiklerin torbaları yırtmamasına dikkat edilmelidir, aksi takdirde et kurur ve tadını kaybeder.
Paketleme: Plastik folyo ve plastik torba ile dikkatlice paketlenmelidir. Dondurulacak yiyecekler

paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.
Depolama süresi: Tabloya bakınız. (Yağlı etlerde depolama süresi yaklaşık olarak yarı yarıya azalmaktadır.)



Aksesuarların kullanılması

Hareketli Saklama Kutusu :



Hareketli Saklama Kutusunun kullanılması

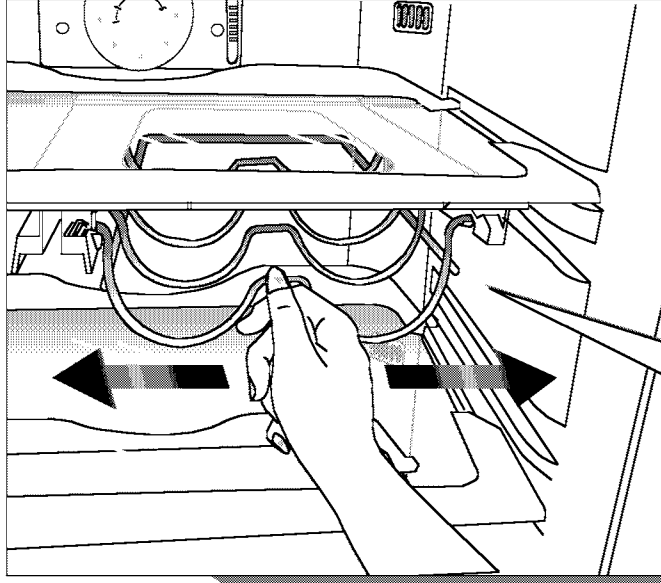
Bu aksesuar kapı raflarınızın kullanım hacmini arttırmak için tasarlanmıştır.

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 :



Hareketli 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 kazağından 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.

		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.

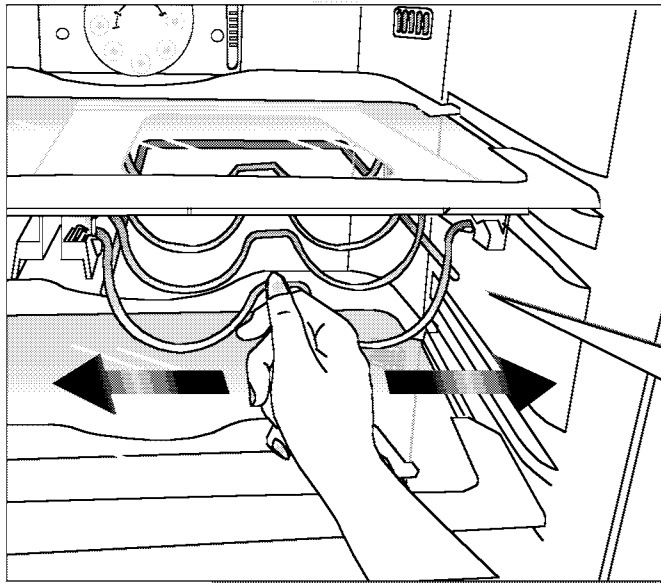
Eritme:

Gıda maddesinin cinsine ve kullanılacağı yere göre yandaki uygulamalar seçilebilir.

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



Hareketli yatay şişe rafı :



Hareketli 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 kazağından 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.

		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.

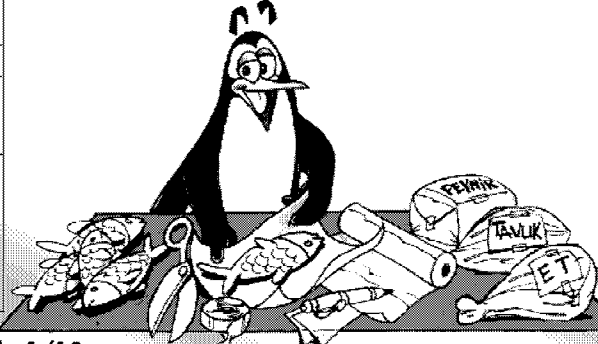
- Oda sıcaklığında
- Buzdolabında
- Elektrikli fırında (fanlı veya fansız modellerde)
- Mikrodalga fırında



Tablo 1

Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

Et, kümes hayvanları, hamur işleri ve şekli düzensiz olan yiyecekler.	Plastik folyo Alüminyum folyo	Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz şekilde. "Ekstra kuvvetli"
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 kâğıdı, soğuga 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

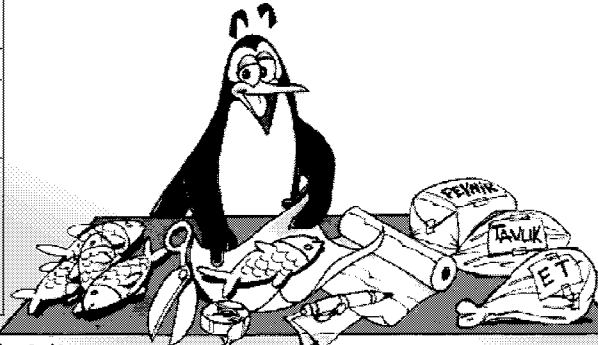
- esnasında 1/10 genişliklerinden hiçbir zaman kabın ağzına kadar doldurulmamalıdır.
- Dondurulacak gıda maddeleri önce soğutucu bölmesinde soğutulmalıdır.
- Dondurulacak paketler mutlaka etiketlenmelidir. Bu amaçla kendinden yapışkanlı etiketler kullanılabilir. Etiketlere gıda maddelerinin

- 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 1

Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

Et, kümes hayvanları, hamur işleri ve şekli düzensiz olan yiyecekler.	Plastik folyo Alüminyum folyo	Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz şekilde. "Ekstra kuvvetli"
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 kâğıdı, soğuga dayanıklı plastik ve cam kaplar.

**Ambalajlama (paketlenme)**

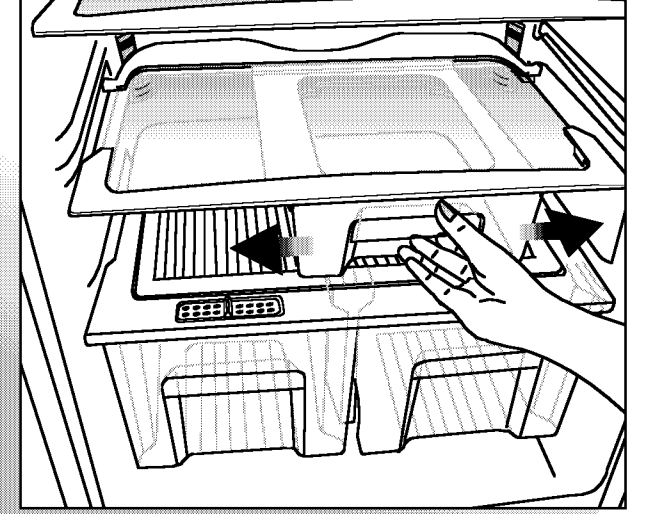
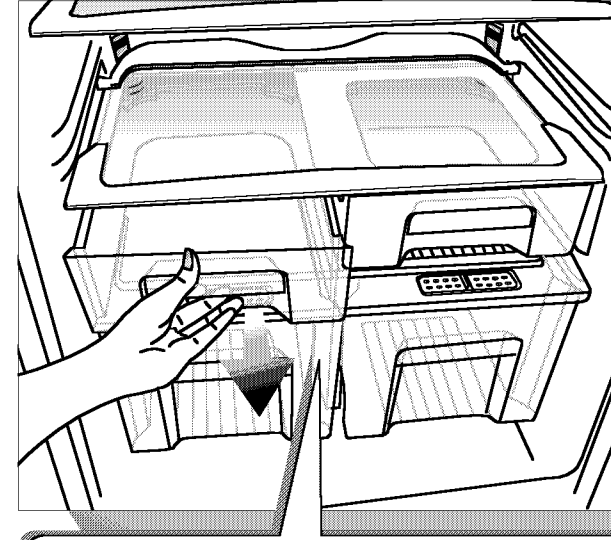
- Ambalaj malzemeleri (plastik veya alüminyum folyo) gıda maddelerini içeride hava kalmayacak şekilde iyice kapamalıdır.
- Kapaksız kapların ağzı çift kat folyo ile sarılarak etrafına lastik geçirilmelidir.
- Sıvı ve macun halindeki yiyecekler donma

- esnasında 1/10 genişliklerinden 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.

Aksesuarların kullanılması

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler :

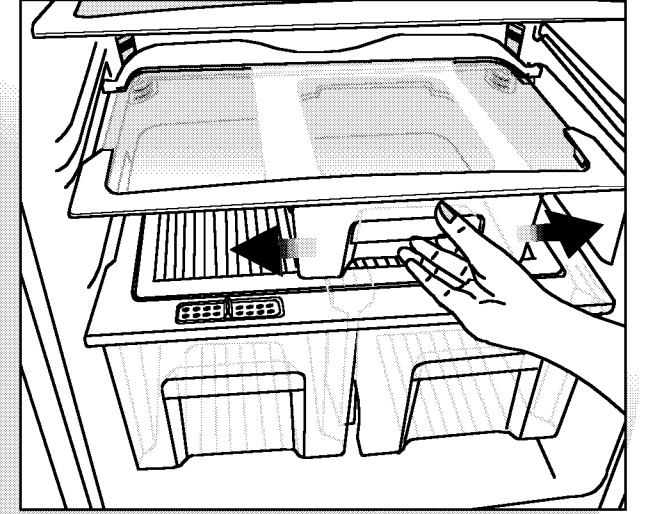
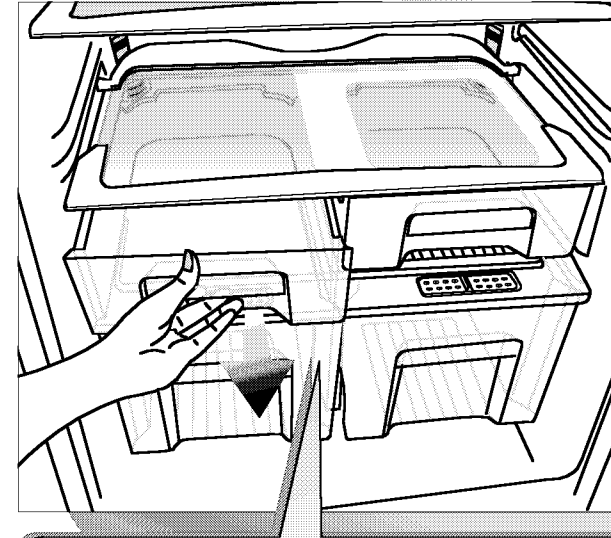


Bu bölmeler opsiyonel kullanım için tasarlanmıştır. Bölmeleri, istediğinizde **Sıfır Derece Bölmeleri** olarak yada pazar alışverişinizden sonra sebzelerinizin hacmi yeterli olmadığı zaman **İkinci Kat Sebzelikler** olarak kullanabilirsiniz. (Bir sonraki sayfada **Opsiyonel Kullanım** için detaylı bilgi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

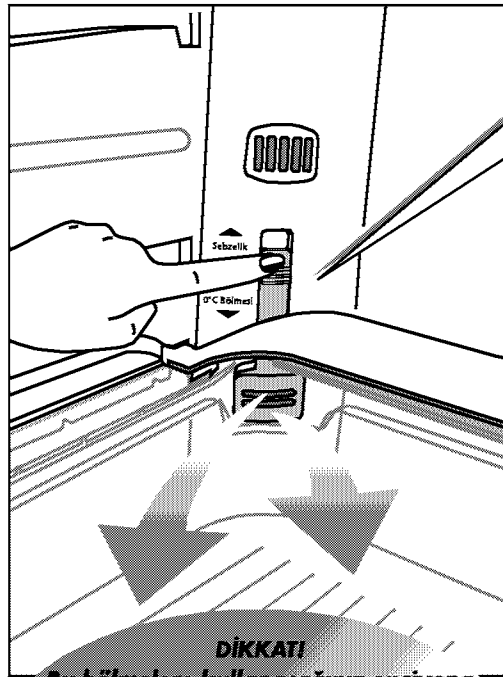
Aksesuarların kullanılması

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler :



Bu bölmeler opsiyonel kullanım için tasarlanmıştır. Bölmeleri, istediğinizde **Sıfır Derece Bölmeleri** olarak yada pazar alışverişinizden sonra sebzelerinizin 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.



DİKKATI

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.

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmelerin Kullanımı :

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.

Ambalajlama için gerekli malzemeler:

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

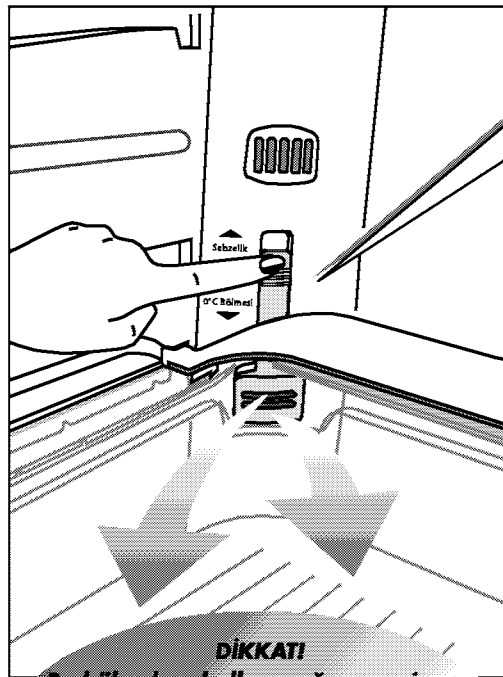


• Dondurulacak gıda maddeleri önce hızlı dondurma bölgesine konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözümlerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.)

• Paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmezdir. 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.



DİKKATI

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.

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmelerin Kullanımı :

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.

Ambalajlama için gerekli malzemeler:

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



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

• Paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmezdir. 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.

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



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



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

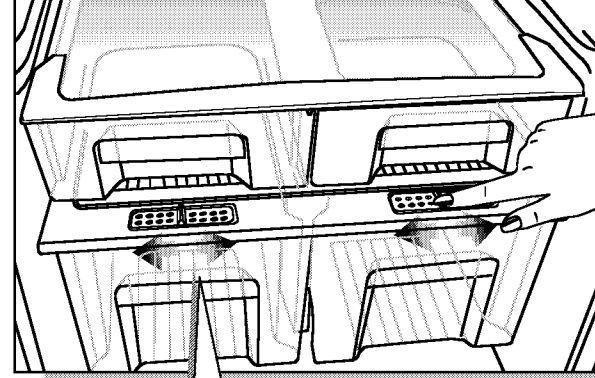
Dikkat edilmesi gerekli kurallar:

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



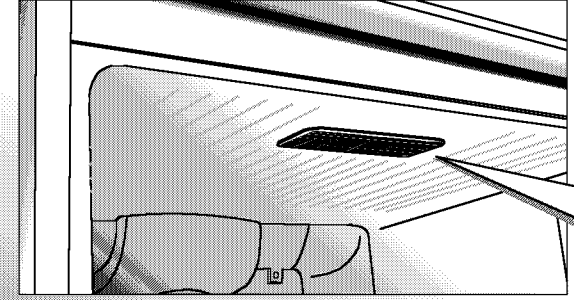
Aksesuarların kullanılması

Sebzelik Nem Kontrol Sürgüleri : Koku Filtresi ve Temizliği:



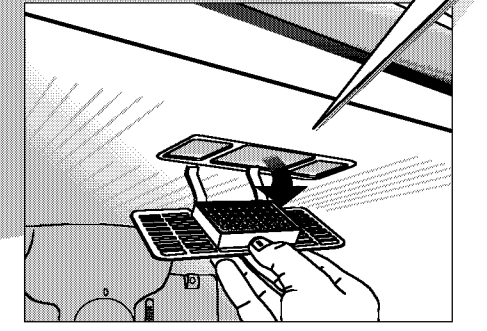
Sebzelik Nem Kontrol Sürgülerinin kullanılması

Buzdolabınızın sebzeliği, sebzelerin rutubetlerini kaybetmeden taze olarak saklanması için özel olarak dizayn edilmiştir. Bu amaçla soğuk hava dolaşımı genel olarak sebzelik etrafından olmakta, sebzelik içerisinden 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.



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.



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



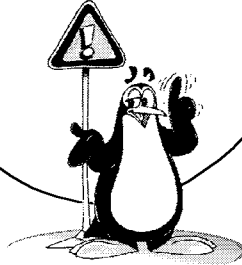
Gıda maddelerinin tazeliğini (derin dondurucuda -18°C ve daha düşük sıcaklıklarda) aylarca koruyabilirsiniz.



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

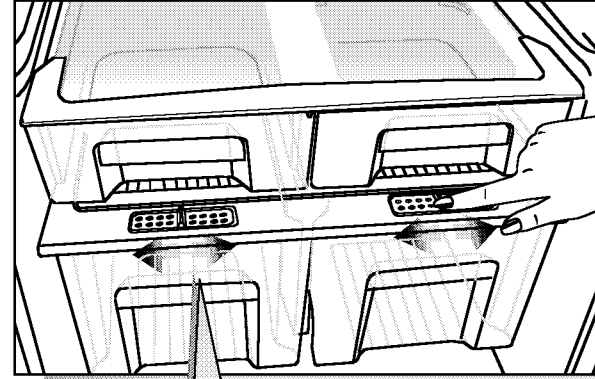
Dikkat edilmesi gerekli kurallar:

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



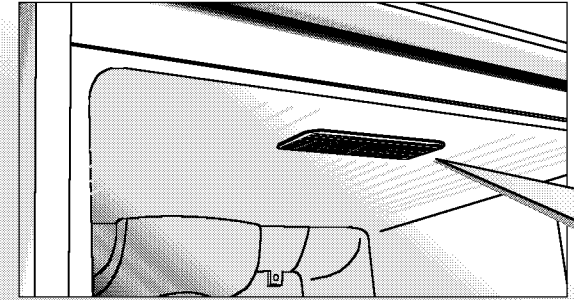
Aksesuarların kullanılması

Sebzelik Nem Kontrol Sürgüleri : Koku Filtresi ve Temizliği:



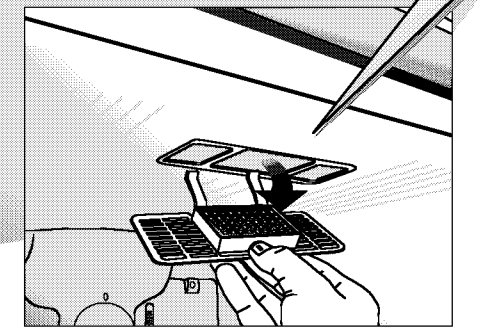
Sebzelik Nem Kontrol Sürgülerinin kullanılması

Buzdolabınızın sebzeliği, sebzelerin rutubetlerini kaybetmeden taze olarak saklanması için özel olarak dizayn edilmiştir. Bu amaçla soğuk hava dolaşımı genel olarak sebzelik etrafından olmakta, sebzelik içerisinden 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.

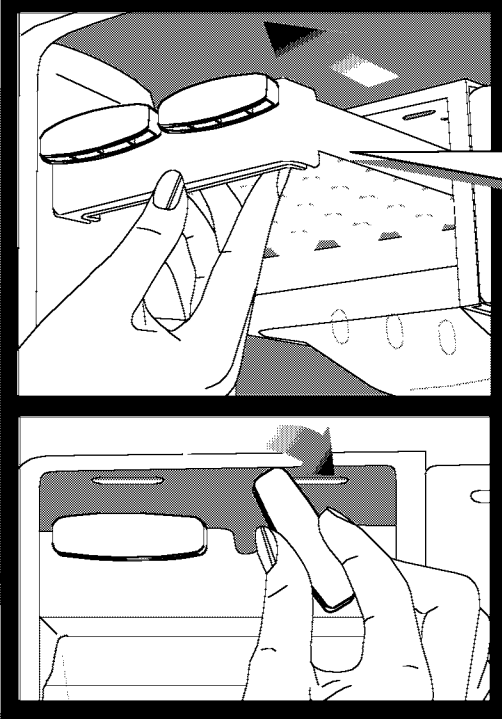


Soğutucu bölmenin tavanında bulunan koku filtresi buzdolabınızın içerisinde kötü kokuların oluşmasını önler.

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.



Buzmatik ve Buz Saklama Kabı :



Buzmatik'in kullanılması

- Buzmatığı su ile doldurup yerine koyunuz. Yaklaşık iki saat sonunda buzlarınız hazırdır. Buz almak için buzmatığı yerinden çıkarmayınız.
- Üzerindeki düğmeleri 90° sağına 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: Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

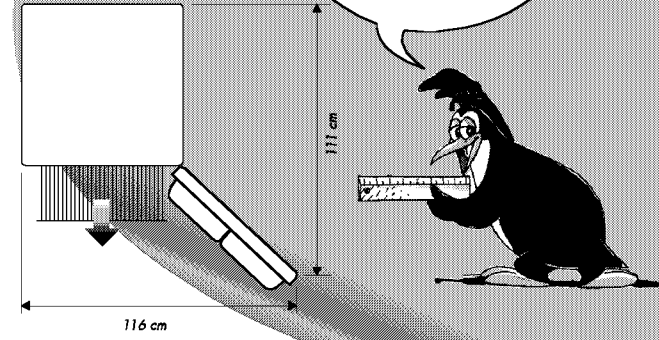
Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

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



Kullanım alanı ölçüleri

Buzdolabınızın kapısını açtığınızda, gerekli kullanım alanını şemada görüyorsunuz.



4. Bölüm: Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

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



Kullanım alanı ölçüleri

Buzdolabınızın kapısını açtığınızda, gerekli kullanım alanını şemada görüyorsunuz.

