



5094 NF

***no-frost
buzdolabı***

***KULLANMA
KILAVUZU***





**Bu ürün,
çevreye saygılı modern tesislerde
doğaya zarar vermeden
üretimiştir.**

İçindekiler

- ❄️ 1. Bölüm - Teknik tablo
- ❄️ 2. Bölüm - Buzdolabınızı kullanmadan önce;
 - Yapılması gerekenler
 - Güvenlik uyarıları
 - Buzdolabınızın çalıştırılması
- ❄️ 3. Bölüm - Genel görünüş
- ❄️ 4. Bölüm - Buzdolabınızın kullanılması
- ❄️ 5. Bölüm - Derin dondurucu bilgileri
- ❄️ 6. Bölüm - Buzdolabınızın temizlenmesi
- ❄️ 7. Bölüm - Yetkili servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler
- ❄️ 8. Bölüm - Tüketici hizmetleri

1.Bölüm Teknik Tablo

Marka	
Model	5093 NF
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	B
Çevre Koruma Sembölü	
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	712 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-It)	355
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-It)	133
Yıldız Sınıfı	
Soğutma Sistemi	NO-FROST
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	13 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	6,5
İklim Sınıfı	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	46
Toplam Brüt Hacim (lt)	500
Toplam Net Hacim (lt)	488
Yükseklik (cm)	186,5
Genişlik (cm)	75
Derinlik (cm)	71,5
Ağırlık (kg)	110
Elektrik Girişi (V/Hz)	220/50
Toplam Güç (W)	170



- Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
- Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
- Bu kullanım kılavuzunda şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir. Satın almış olduğunuz cihazda ilgili parçalar yoksa başka modeller için geçerlidir.
- Tablodaki verilen ölçüler ürünün kapısı kapalı olarak yerleştirilebilmesi için gerekli minimum boşluğu tarif etmektedir.

2. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce



- Kullanma kılavuzunda verilen bilgilerin dikkate alınmaması halinde, üretici firmanın sorumluluk kabul etmeyeceğini unutmayın. Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

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

Yapılması gerekenler

- * Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.
 - * 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 bulunduğu odada sıcaklığın en az 10°C olması gerekir. Buzdolabınızın bundan daha soğuk ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.
 - * 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. Halı döşeli zemin üzerine yerleştirilecekse, buzdolabınız ile halı arasına sert bir tabla konulmalıdır.
 - * 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.
- * Orijinal ambalaj ve köpükler cihazınızın tekrar nakliyesi veya taşınması için saklanmalıdır.
 - * Ürünün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar:
 1. Buzdolabınız taşımadan önce boşaltılıp temizlenmelidir.
 2. Tekrar ambalajlanmadan önce buzdolabınızın içindeki raflar, aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.
 3. 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. 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.

2. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce



Güvenlik uyarıları

- * Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
 - * Şişe ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölümüne koymayın. Patlayabilir.
 - * Dondurulmuş yiyeceklere ıslak elle dokunmayın yapışabilir.
 - * Buzdolabınızın temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda akım ihtiva eden bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.
 - * Buzdolabınızdaki tampon, kapı gibi kısımları hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.
 - * Buzdolabınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın. * Hasarlı buzdolabını çalıştırmayın. Kararsızlık halinde servisimize danışın.
 - * Buzdolabınızda soğutma gazı dolaşımının gerçekleştiği kısımlara kesici ve delici aletler kullanarak zarar vermeyin.
- Evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarını ve üst yüzey kaplamalarını delme durumunda püskürecek soğutma gazı cilt tahrişleri ve göz yaralanmalarına sebep olabilir.
- * Buzdolabınızdaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyin ve herhangi bir cisimle kapatmayın.
 - * Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılır. Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir.
 - * Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişi çekmek suretiyle, buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin.
 - * Fişi çıkartırken kablodan çekmemeye dikkat edin.
 - * Buzdolabınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir.
 - * Çocukların buzdolabınızla 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 ve yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda kesinlikle bulundurmayın.

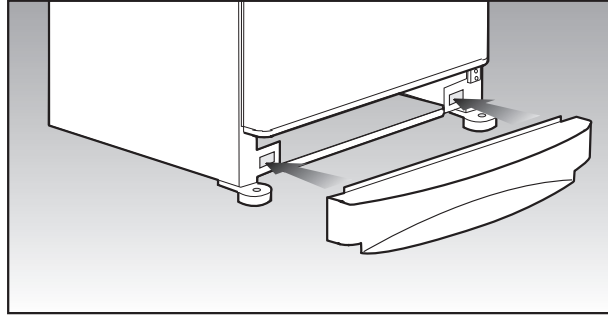
2. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce



Buzdolabınızın çalıştırılması

- * İlk çalıştırmada, fabrika çıkış ayar değeri olarak, soğutucu bölmenin ayar sıcaklığı 4°C, 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.

Alt havalandırma kapağının 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.

2. Bölüm: Buzdolabınızı kullanmadan önce



Niçin No-Frost?

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

* No-Frost buzdolaplarında ise buzdolabının kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz.

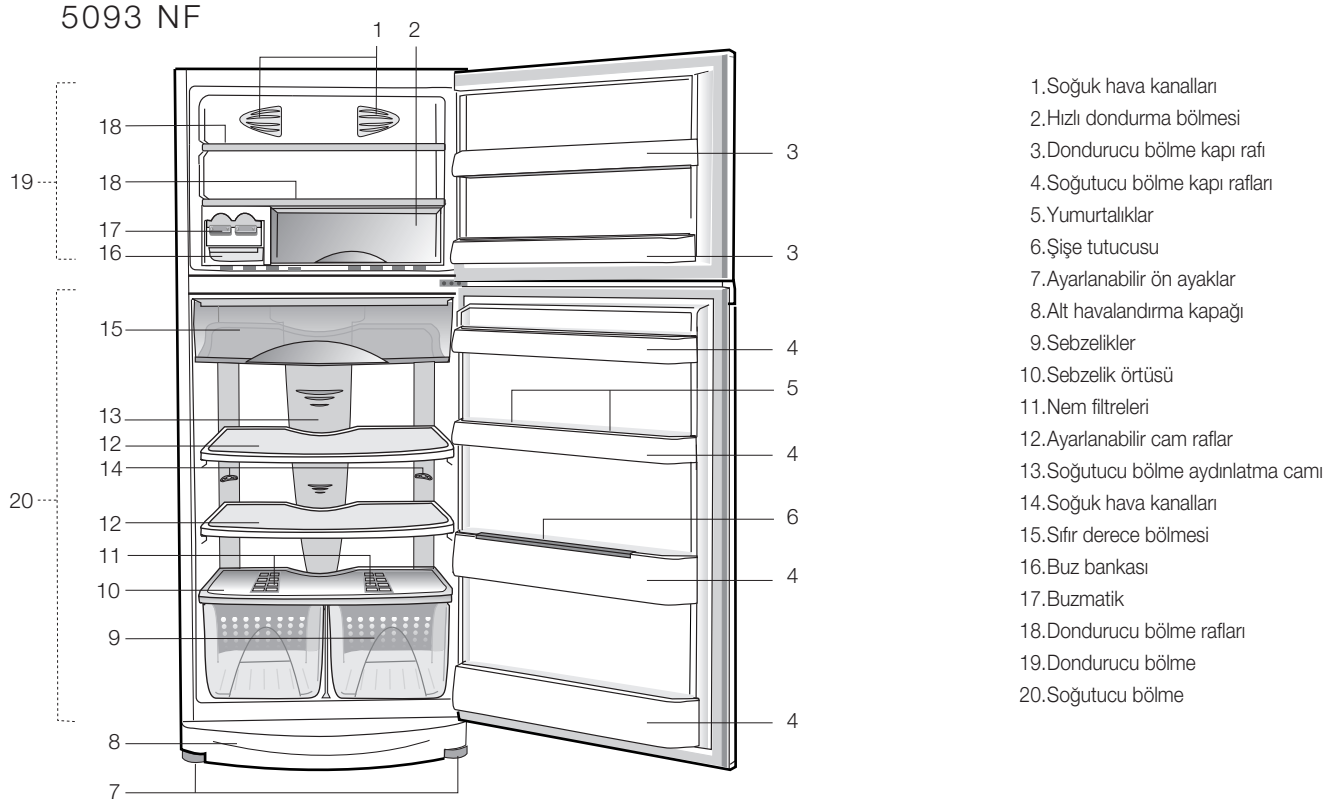
* No-Frost buzdolapları, soğutma sistemi itibariyle de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolaştırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda soğumasını sağlar.

* 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.

*5093 No-Frost buzdolabının Elektronik Sistemi kullanınıza göre yiyeceklerinizin düşük enerji tüketimi ile sağlıklı saklanmasını sağlayacak ek fonksiyonlara sahiptir. Bu fonksiyonlar devreye girdiğinde dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesinde “FC” (Akıllı kontrol) harfleri görülür.

3. Bölüm: Buzdolabınızın genel görünüşü

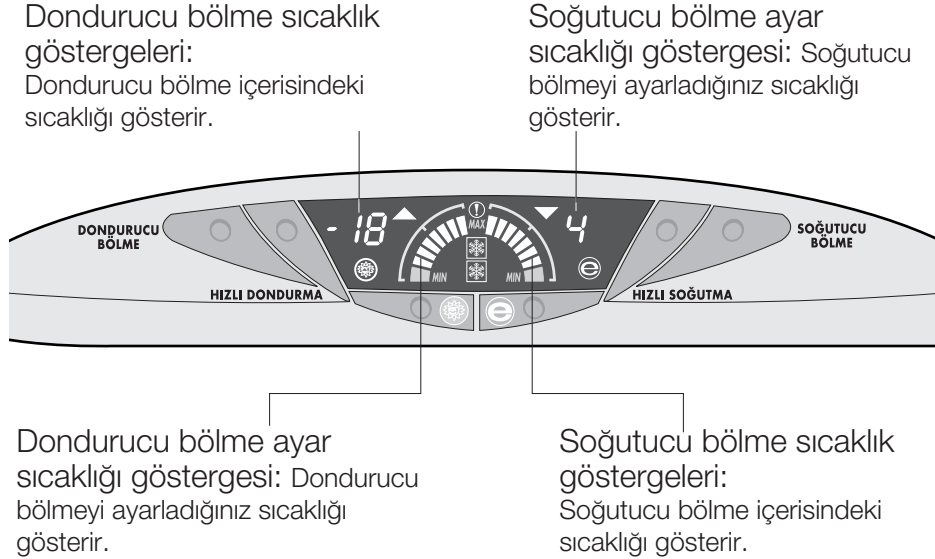


Dikkat! Buzdolabı gösterimi aksesuarların tanıtım amacı için çizilmiştir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Gösterge paneli

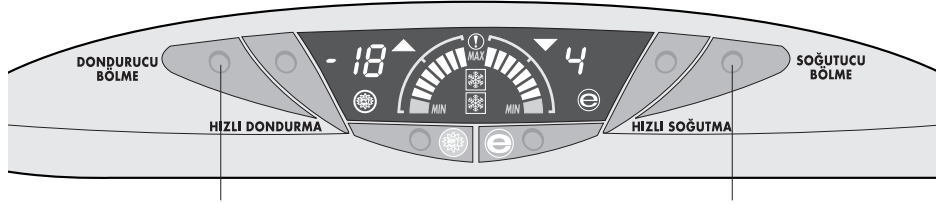
Gösterge paneli, buzdolabınızı kullanırken görsel ve işitsel fonksiyonları ile size kullanım kolaylığı sağlar. Bu panel buzdolabınızın dondurucu kapısı üzerinde ve dışarıda olduğu için buzdolabınızın kapılarını açıp kapatmadan fonksiyonlarını çalıştırıp kullanmanız mümkündür.



4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Kontrol butonları

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

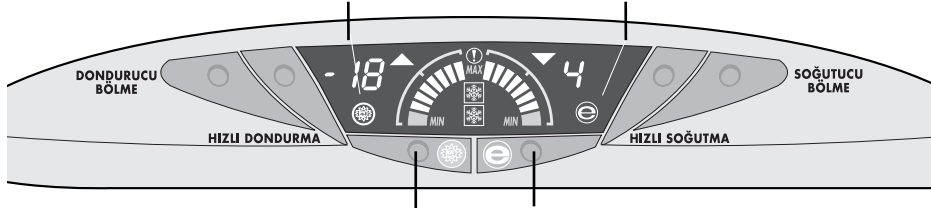


Dondurucu bölme sıcaklık ayarı butonu :
Dondurucu bölmenin sıcaklık ayarı bu buton ile yapılır. Butona her basışta dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesinde -18, -20, -22, -24 değerlerinden biri panelde yanacaktır.

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

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

Ekonomik kullanım fonksiyonu gösterge lambası:
Ekonomik kullanım fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.



Tatil konumu fonksiyonu butonu:
Tatil konumu fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır. Bu fonksiyonun devreye girmesi için butona en az 2 saniye boyunca sürekli basınız.

Ekonomik kullanım fonksiyonu butonu:
Ekonomik kullanım fonksiyonu çalıştırılmak istendiğinde kullanılır.

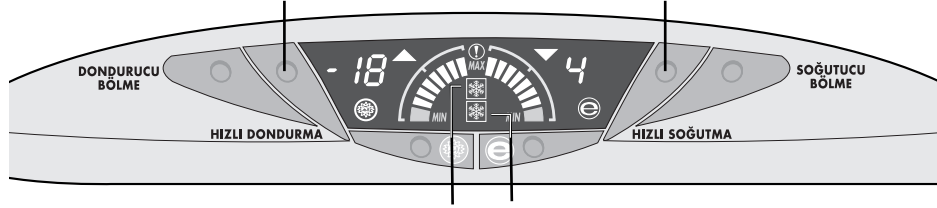
4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Hızlı dondurma butonu :

Hızlı dondurma fonksiyonunun çalıştırılması için kullanılır.

Hızlı soğutma butonu :

Hızlı soğutma fonksiyonunun çalıştırılması için kullanılır.

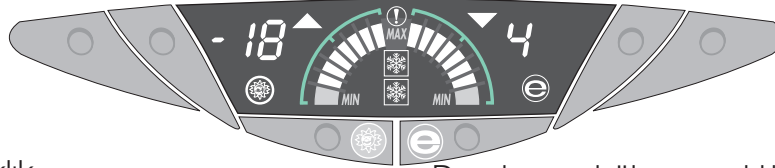


Hızlı dondurma fonksiyonu
gösterge lambası:

Hızlı dondurma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.

Hızlı soğutma fonksiyonu
gösterge lambası:

Hızlı soğutma fonksiyonu çalıştırıldığında gösterge lambası yanacaktır.



Soğutucu bölme sıcaklık
ayarının yapılması




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

Dondurucu bölme sıcaklık
ayarının yapılması

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

4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Kullanım durumuna bağlı olarak önerilen bölme sıcaklıkları

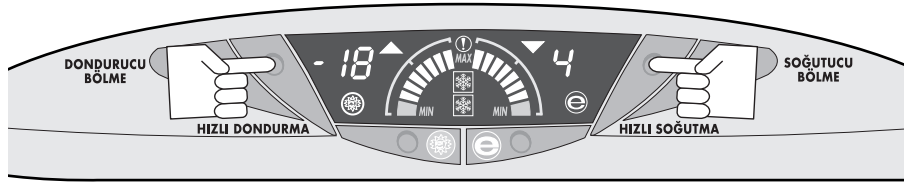
Kombinasyonlar	Dondurucu Bölme Ayarı	Soğutucu Bölme Ayarı	Açıklamalar
	-18°C	4°C	Normal kullanım durumudur. Dondurucu bölme derin dondurucu olarak çalışmaktadır
	-12°C	8°C	Ekonomik kullanım Dondurucu bölmede besin olmaması veya sadece kısa süre (bir kaç gün içinde tüketilecek) saklanacak besinlerin olması durumunda kullanınız.
	-20, -22 veya -24°C	4°C	Ortam sıcaklığı 30°C'yi geçtiğinde tavsiye edilen ayardır.
	Hızlı dondurma işlemi	4°C	Besinlerinizi kısa zamanda dondurmak istediğinizde veya hızlı buz yapmak istediğinizde kullanınız. İşlem bittiği zaman buzdolabınız önceki konumuna geri dönecektir.
	-18°C veya daha soğuk	2°C	Ortamın sıcak olması veya çok kapı açıp kapamadan dolayı soğutucu bölmenizin yeterince soğuk olmadığını düşünüyorsanız bu değerlere getirebilirsiniz.
	-18°C veya daha soğuk	Hızlı soğutma işlemi	Soğutucu bölmenizi besinlerle fazla yüklediğinizde veya hızlı soğumasını istediğimiz besinler olduğunda kullanabilirsiniz.
	-18°C veya daha soğuk	"iptal"	Tatil konumu Soğutucu bölmenizi, tamamen boşalttığınızda, soğutucu bölmeyi "iptal" konumuna ayarlayabilirsiniz.

4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Hızlı dondurma fonksiyonu

Dondurucu bölmeye ilk kez koyduğunuz besinlerin daha hızlı donmasını sağlamak veya daha hızlı buz elde etmek için, buzdolabınızın bu fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Derin dondurulmuş olarak uzun süre saklamak istediğiniz besinlerinize, ilk olarak hızlı dondurma işlemi uygulayınız. Hızlı dondurma, besinlerin uzun süre saklanması açısından en sağlıklı yoldur. Hızlı dondurma işlemi sırasında buzdolabınızın dondurucu bölme sıcaklığı -27°C 'ye kadar düşer. Yiyeceklerinize derin dondurma işlemini uygulamadan önce 4. Bölümü dikkatlice okumalısınız.

Hızlı dondurma fonksiyonunu kullanmak istediğinizde hızlı dondurma butonuna basınız. Butona bastığınız andan itibaren hızlı dondurma göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Hızlı dondurma fonksiyonu çalışırken bu bölme ayarlanan değerden daha soğuk değerlere ulaşır ve dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri nin hepsi yanar. Hızlı dondurma bölgesi yeterince soğuduğunda, buzdolabınızın "hızlı dondurucu hazır" alarmı sesli uyarı verecektir ve hızlı dondurma göstergesi sürekli yanacaktır. Bu andan itibaren hızlı dondurma işlemi istediğiniz besinleri, buzdolabınızın "hızlı dondurma" bölgesine koyabilirsiniz. Hızlı dondurma işlemi maksimum 4 saat sürer. Hızlı dondurma işlemi bittikten sonra buzdolabınız otomatik olarak hızlı dondurma konumundan çıkacak ve dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri yavaş yavaş ayarlanan sıcaklık değerine ulaşınca kadar sönecektir. Hızlı dondurma işlemi bittikten sonra, donmuş besinlerinizi hızlı dondurma bölgesinden alarak dondurucu bölme içerisine koyabilirsiniz. Buzdolabınızı yanlışlıkla hızlı dondurma konumuna almışsanız ya da işlemden vazgeçmek istiyorsanız "hızlı dondurma" butonuna ikinci kez basmanız, hızlı dondurma konumundan çıkmak için yeterlidir.

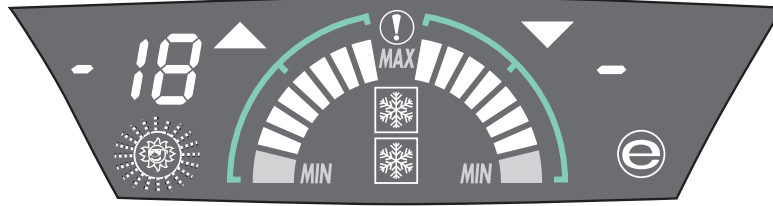


Hızlı soğutma fonksiyonu

Soğutucu bölgesine konulan ve hızlı soğuması istenen yiyecekler için kullanılmalıdır. Bu fonksiyonu başlatmak için hızlı soğutma butonuna basınız.

Bu işlem sırasında, hızlı soğutma göstergesi yanar ve soğutucu bölme ayar sıcaklığı ne olursa olsun, bu bölme belirli bir sıcaklığa kadar soğur. Bu sırada soğutucu bölme sıcaklık göstergelerinin tamamı yanabilir. Hızlı soğutma işlemi 2 saat sürer ve bu sürenin bitiminde hızlı soğutma gösterge lambası söner, buzdolabı önceki ayar sıcaklıklarına geri döner.

4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması



Ekonomik kullanım fonksiyonu

Buzdolabının özellikle dondurucu bölmesinde uzun süreli besin saklanmayacak ve soğutucu bölme de fazla dolu değilse ekonomik kullanım fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Bu konumda buzdolabının enerji tüketimi azalacaktır. Bu işlem için “Ekonomik kullanım” butonuna basınız. İşlem başlatıldığında ekonomik kullanım göstergesi ışığı yanacaktır. Ayarlanmış soğutma değerleri ne olursa olsun otomatik olarak dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi -12’ye soğutucu bölme ayar sıcaklığı göstergesi 8’e ayarlanır. Bu butona tekrar basıldığında bu fonksiyondan çıkılır ve buzdolabı bir önceki ayarlarına geri döner.



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

Tatil konumu fonksiyonu

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

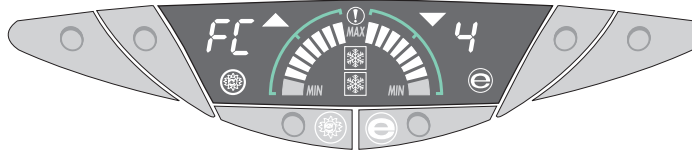


Buzdolabınızı tatil konumuna almadan önce, soğutucu bölmeyi tamamen boşaltınız ve mutlaka 5. Bölümde anlatıldığı şekilde temizleyiniz. Buzdolabınız tatil konumunda iken soğutucu bölme kapısını kapalı tutunuz.

4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Özel ekonomi fonksiyonu:

Buzdolabının dondurucu bölme sıcaklık ayarını -20, -22 veya -24'e ayarlandığı durumlarda buzdolabı uzun bir süre kullanılmazsa (kapıları açılmaz veya ayar değerleri değiştirilmezse) elektronik kontrol sistemi buzdolabını daha ekonomik çalıştırarak enerji tasarrufu sağlar. Bu fonksiyon çalışmaya başladığı zaman dondurucu bölme sıcaklık göstergesinde "FC" harfleri yanar ve dondurucu bölme sıcaklık göstergeleri, ayarladığınız değerlerden daha sıcak değerleri gösterir. Kapılardan birisi açıldığında veya buzdolabı ayar değerleri değiştirildiğinde "FC" yazısı silinir ve buzdolabınız önceki ayar değerlerine geri döner.



DİKKAT!

Dondurucu bölme ayar sıcaklığı göstergesinde "E1 ,E2" gibi uyarı görürseniz lütfen yetkili servisinizi çağırın.

Yüksek sıcaklık uyarısı:

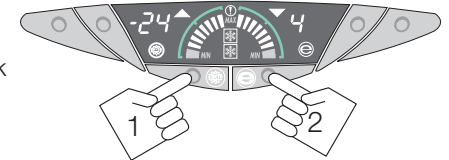
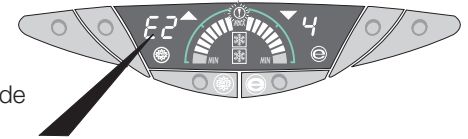
Buzdolabı içerisindeki sıcaklıklar besinler için bozulma tehlikesi oluşturacak değerlere yükseldiğinde gösterge panelindeki "Yüksek sıcaklık uyarısı" ışığı yanar. Bu durumda buzdolabınızın kapıları mümkün olduğunca az açılıp kapatılmalı ve buzdolabı içerisine sıcak besinler konulmamalıdır. Bu uyarı 24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

Kapı açık uyarısı:

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

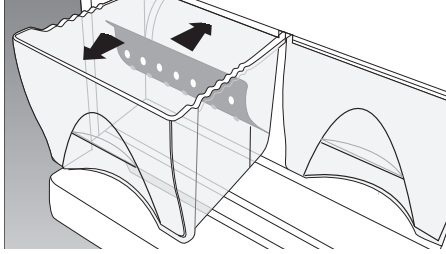
Gösterge paneli ışık ayarının yapılması:

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



4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Aksesuarların kullanılması



Sebzelik seperatörlerinin kullanılması

Buzdolabınızın sebzelikleri içerisinde bulunan renkli seperatörler, ezilebilecek meyve ve sebzelerin emniyetli bir şekilde muhafaza edilebilmesi için dizayn edilmiştir.

Ezilebilecek meyve ve sebzelerinizi seperatörü öne doğru çekmek suretiyle, sebzelik arkasında yaratılan boşlukta saklayabilirsiniz. Sebzelik seperatörünü kullanmadığınız zamanlarda, arkaya doğru iterek kilitleyebilirsiniz.

Sıfır derece bölmesi

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

Nem filtreleri

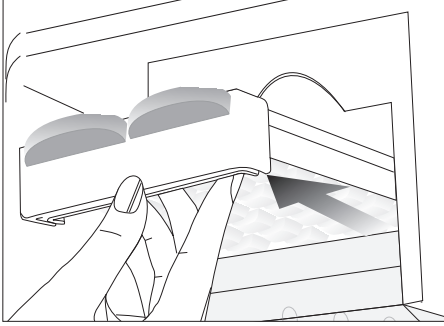
Sebzelik örtüsünün üzerine monte edilmiş halde kullanılırlar. Filtreler, gıdalarınızın kurumamasını ve daha uzun süre taze kalmasını sağlamak için nem oranını yüksek seviyede tuturlar.

DİKKAT!

Nem filtrelerini yıkamayınız. Nem filtreleri servis edilebilir parçalardır.

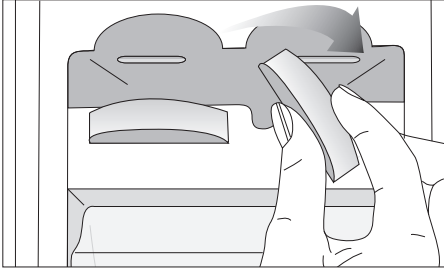
4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Aksesuarların kullanılması



Buzmatik'in kullanılması

- * Buzmatığı su ile doldurup yerine koyunuz. Yaklaşık iki saat sonunda buzlarınız hazırdır. Buz almak için buzmatığı yerinden çıkarmayınız.
- * Üzerindeki düğmeleri 90° sağa çeviriniz. Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz bankasına dökülecektir.
- * Daha sonra buz bankasını çıkarıp buzları servis yapınız.
- * Dilerseniz buzları buz bankasında bekletebilirsiniz.



DİKKAT! 

Buz bankası

sadece buz biriktirmek içindir. İçine su koymayınız. Aksi takdirde kırılır.

4. Bölüm: Buzdolabınızın kullanılması

Besinlerin buzdolabında saklanması

- * Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örtülerek konulması tercih edilmelidir.
 - * Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.
 - * Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli ve taze olmalıdır.
 - * Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
 - * Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.
 - * Besinleri paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır.
 - * Dondurulacak gıda maddeleri dondurucu bölmeye konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözülmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir. Mamulümüzün dondurma kapasitesi buzdolabınızın teknik özellikleri bölümünde verilmiştir.)
 - * Depolama süreleri için
5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelere uyulmalıdır.
- * Dondurulmuş gıdalar çözüldükten 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.



Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

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

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

”T” Grubu buzdolapları için derin dondurucu bilgileri

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.

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

DİKKAT!

Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli olmalıdır.

Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.

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

Ambalajlama için gerekli malzemeler:

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

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

Ayrıca iyi kapanmalı, paketleme malzemesi kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli olmalıdır.

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

Buzdolabınızın dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.

Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

Tablo 1

Et, kümes hayvanları, hamur işleri ve şekli düzensiz olan yiyecekler.	Plastik folyo	Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz şekilde.
	Alüminyum folyo	"Ekstra kuvvetli"
Sebze, meyve (şekerli veya 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 kabı, soğuğa dayanıklı plastik ve cam kaplar.

Ambalajlama (paketleme)

- * Ambalaj malzemeleri (plastik veya alüminyum folyo) gıda maddelerini içerde hava kalmayacak şekilde iyice kapamalıdır.
 - * Kapaksız kapların ağı 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.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

Tablo 2

		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	12-15 s	2-2.5 s	90-100 dakika	25-30 dakika
Piliç	800-1000 gr.	7-10 s	12-16 s	2-2.5 s	80-90 dakika	23-25 dakika
Kümes hayvanları	1500 gr.	12 s	22 s	3 s	120 dakika	30-35 dakika
Ekmek	1000 gr.	2-3 s		180°C - 200°C'de 20-30 dakika	90°C'de 70-90 dakika	10 dakika
Sandviç ve çörekler	1000 gr.			10-15 dakika	10-15 dakika	10 sandviç 1 dakika
Kekler (büyük)		2-4 s		20-30 dakika	70-90 dakika	1 kek 1/2 dakika
Çilek ahududu	500 gr.	5-8 s	8-10 s		ısıtmadan 35-40 dakika	6-8 dakika
Çekirdekli meyveler	500 gr.	5-10 s	15-18 s		40-50 dakika	8-10 dakika

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 (fanlıveya fansız modellerde)

* Mikrodalga fırında

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

Tablo 3

Et, sosis ve sucuklar

	Etler	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Koyun eti	Rosto	—	4-	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Pirzola	Et parçalarının arasına folyolar yerleştiriniz.	4-	1-1.5
	Kuşbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	4-	2-
Dana eti	Rosto	—	6-10	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	6-10	1-
	Şnitzel, Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	6-10	1-
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde doğrayınız.	6-10	2-

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

Hazırlanışı:

Ailenin ihtiyacına göre porsiyonlar halinde hazırlanmalıdır. Paketler 10-11 cm'den daha az olursa yerleştirme kolay olur ve gıdalar daha iyi donar. Kemiklerin torbaları yırtmamasına dikkat edilmelidir, aksi takdirde et kurur ve tadını kaybeder.

Paketleme:

Plastik folyo ve plastik torba ile dikkatlice paketlenmelidir. Dondurulacak yiyecekler paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

Depolama süresi:

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

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

Tablo 4

	Etler	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Sığır eti	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	8-12	1-
	Rulo biftek	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	8-12	
	Kuşbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	8-12	2-
	Haşlama et	—	8-12	1-
Domuz eti	Rosto	—	6-8 (yağsız)	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Şnitzel, pırzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	3-6 (yağlı)	Yaklaşık 1 saat
	Rulo biftek	Parçalar halinde kesiniz.	3-	2-
	Kuşbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	3-	2-
Sakatat (Parça)		—	1-	(Büyüklüğüne göre) 1-2
Kıyma		Baharatlamadan, yassı paketler halinde koyunuz.	1-	2-
Kemik		Testere ile kesiniz.	6-	Donmuş halde kullanınız.
Sucuk, salam (Haşlama ve kızartmalık)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Sucuk, salam (soğuk yemek için)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Jambon		Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	2-	Çözülene kadar.
Bacon, ham			2-	Çözülene kadar.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

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	→ 2
İnek eti	5	→ 7
Dana eti	Derhal dondurulmalı	
Tavuk, vb.	12 saat	
Balklar	Derhal dondurulmalı	

Tablo 6

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

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.

Paketleme:

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



DİKKAT! Çözülmüş etleri kesinlikle tekrar dondurmayınız.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Balıklar

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

Tablo 7

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

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.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Sebzeler

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

Paketleme:

Plastik torbalarla paketlenir. Fazla yer tutmaması için paketler düzgün bir şekilde yapılmalıdır. Ispanak v.b. sebzeler plastik kutulara da konabilir. Porsiyonlar

1 kg.'ı geçmemelidir.

Depolama süresi:

Tablo 8'e bakınız.

Dondurmaya uygun olmayan sebzeler:

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

Hazırlanışı:

Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranıp hafifçe haşlanmalıdır.

Şok haşlama!!! (çok önemlidir)

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

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

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

Daldırma işlemi:

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

Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Tablo 8

	Çiğ sebzededen istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dakika)	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, Sınk fasulye	Etti, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri çıkardıktan sonra yıkayarak şok haşlama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra şok haşlama yapınız.	1 - 2	6 - 8	Eritme süresi 2 s.
Patlıcan	Parlak ve sert olan patlıcanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm.'lik parçalar halinde kesiniz.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız.
Salatalık	Az çekirdekli, sert	Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra doğrayınız veya rendeleyiniz.	Bu işlem yapılmaz.	6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat
		Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	4	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçaniyla 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	Etti, kırmızı sarı, yeşil olabilir.	Sapı kesilir, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır. Şok haşlama yapılır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülmüş kullanılır.
Maydanoz	Sert yapraklı	Doğranarak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.	Bu işlem yapılmaz.	6	Donmuş halde kullanılır.
Mantarlar	Büyük olmayan sağlam mantarlar	Yağda hafifçe pişirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekersiz	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel Lahanası	Yeşil, sert çiçekli	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.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Tablo 9

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dakika)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Kırmızı lahanaya	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, vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkadıktan sonra şok haşlanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	
Domates salçası veya suyu	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkanıp doğrandıktan 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, lahanaya) 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.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Meyveler

Sadece olgunlaşmış (fakat fazla olgunlaşmamış) meyveler dondurulmalıdır. Rengini kolayca kaybeden meyveler (elma, armut vb.) dondurulmadan önce şok haşlama yapılmalı veya sterilize edilmelidir. Dondurulmuş meyveler daha sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkısı olarak kullanılabilir. Meyveleri kullanacağınız yere göre şekerleyerek veya şekersiz olarak dondurabilirsiniz. Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

Paketleme:

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

Depolama süresi:

Tablo 10'a bakınız.

Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

Ham olarak yemek için:

Şerbetli veya şerbetsiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaşça çözülmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözülerek normal şekilde kullanılır.

Turta için:

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

Kek, pasta için:

Meyveler şekersiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözülmeli, çözüldükten sonra pasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serpidikten sonra pişirilmelidir.

İçecekler için:

Meyveler şekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

Şeker eriyiği:

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

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.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Tablo 10

	Çiğ sebzededen istenen özellikler	Hazırlanışı	Şeker eriyiği	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	Şok haşlama yapılarına kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dakika şok haşlamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için şekerless.	8 - 10	5 - 7
Elma marmeladı	Sert sulu elmalar	Normal şekilde hazırlanır, isteğe göre şekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. şeker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarılıktta, olgun, sağlam meyveler.	Normal şekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak şeker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 dakika şerbet içinde şok haşlanır.	% 45	4 - 6	4 - 6
Armut	Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.	2-3 dakika şok haşlama yapılır. %35 (çok olgun meyvelerde 1 dakika) şok haşlanana kadar sirkeli su içinde bekletilir.	% 35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah olgun, taze	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır. Şekerli veya şekerless olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. şeker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır.	500 gr. çilek için 100 gr. şeker. Turtalar için şekerless.	8 - 12	2 - 7
Ahududu, Yaban mersini	Tam olmuş, aynı renkte olanlar	Dikkatlice yıkanıp kurulanır.	500 gr. ahududu için 100 gr. şeker	10 - 12	3 - 7
Frenk üzümü	Sağlam, olgun yaralanmamış	Yıkanarak sapları ayıklanır.	500 gr. için 100 gr. şeker.	8 - 12	3 - 7
Vişne	Olgun, yaralanmamış	Yıkanarak sapları ayıklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tatlı kiraz	aynı renkte olanlar		% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
Şeftali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmuş.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak şok haşlanır veya şekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Pişmiş, komposto marmelat, ayva suyu	% 40	11 - 12	5 - 10
Meyve jölesi	Taze tam olgunlaşmamış meyveler	Normal şekilde hazırlanır.	İsteğe göre şekerli veya şekerless.	6	2 - 5
Frenk üzümü	Fazla olmuş veya olgunlaşmamış	Ham olarak şekerli veya şekerless olarak	500 gr. için 100 gr. şeker. Pasta için şekerless hazırlanır.	8 - 12	3 - 7
Mürdüm eriği	Aynı şekilde olgunlaşmış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkartılarak normal şekilde hazırlanır.	% 35 Pasta için şekerless hazırlanır.	10 - 12	Donmuş halde kullanılır. 5 - 10

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Süt mamulleri, yumurta

Tablo 11

	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Açıklama
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	Aşağıdaki açıklamaya bakınız.	10 - 12	30 gr.'ı 1 yumurta beyazına eşittir.
Yumurta karışımı (sarı+beyaz)	Aşağıdaki açıklamaya bakınız.	10	50 gr. karışım 1 tane yumurtaya eşittir.
Yumurta sarısı	Aşağıdaki açıklamaya bakınız.	8 - 10	20 gr.'ı 1 yumurta sarısına eşittir.

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

Yumurta:

Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. (Aksi takdirde kırılır. Bu yüzden sarısı ve beyazı ayrı ayrı veya iyice karıştırılmış olarak dondurulmalıdır. Yumurta sarısı ve karışımına fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya şeker atılmalıdır.)

Paketleme:

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

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

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 dakika
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225°C 4 - 5 dakika
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı kek	3	2 - 4	Kısmen çözülmüş	100°C, 50 - 60 dakika 200°C, 5 - 10 dakika
Börek	1 - 3			200°C, 225°C 5 - 10 dakika
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 dakika

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Piştirilmemiş turta, pasta, kek, hamurların dondurulmaları uygundur. Tüm hamur işleriyle yapılan pastaların taze olarak dondurulması gerekir. (Hatta hafif sıcak iken) Artan pastalar tekrar dondurulabilir. Pastalık hamurlar hazırlandıktan sonra pişirmeden porsiyonlar halinde dondurulur. Pastaların ve keklerin yumuşamaması için jöle, marmelat ve meyveler tamamen çözüldükten sonra kullanılmalıdır. Kremalanmış, tam olarak hazırlanmış pastalar dondurulduktan sonra dikkatlice paketlenmelidir.

Paketleme:

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

Çözülmesi:

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

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

Pişmiş yemekler

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

Tablo 13

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

Örneğin;

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

Bu yüzden dondurulacak olan yemekler az baharatlanmalıdır. Arzu edilen baharat çözüldükten sonra ilave edilmelidir. Yiyeceklerin depolama süresi kullanılan yağa da bağlıdır. Uygun olan yağlar margarin, dana yağı, zeytinyağı ve tereyağıdır. Uygun olmayan yağlar, yer fıstığı yağı ve domuz yağıdır.

Paketleme:

Sıvı şekilde olan yemekler plastik kablarda diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada paketlenmelidir.

6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi



Dikkat!!!

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 sünger iyice sıktıktan sonra kullanınız. Kesinlikle çizici ve aşındırıcı (tiner, çamaşır suyu, toz deterjan gibi) malzemeler kullanmayınız.

* Kapı contasının temizliğinde sadece ılık su kullanınız.

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

* Yılda bir kere elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.

Buzdolaplarımızın üretiminde kokuya sebebiyet verecek hiçbir madde kullanılmamaktadır. Ancak uygun olmayan besin saklama koşulları ve buzdolabı iç yüzeyinin gerektiği şekilde temizlenmemesine bağlı olarak koku sorunu ortaya çıkabilir.

Bu sorunu önlemek için dikkat edilecek noktalar şu şekildedir:

* Ürünlerin temiz tutulması önemlidir. Bunun için 15 günde bir buzdolapları karbonatlı su ile temizlenmelidir. (Deterjan veya sabun kesinlikle kullanılmamalıdır.) Yemek artıkları vb. lekeler kokuya sebep olabilir.

* Yiyeceklerin kapalı kaplarda saklanması gerekmektedir. Ağız açık saklanan gıdalardan yayılan mikroorganizmalar kötü kokuya sebep olabilir.

* Saklama süresi dolan ve bozulan gıdaların, buzdolabında kesinlikle tutulmaması gerekmektedir.

Buzdolabınızda koku sorunu oluşması durumunda:

* Genellikle çayda bulunan Catechin maddesi mükemmel koku giderme özelliğine sahiptir. Molekülünde bulunan açık hidroksil (OH) uçları, koku veren uçucu organikleri tutularak kötü kokuları temizlemiş olur.

* Demlemiş olduğunuz çay posasını ağız açık bir kap içinde akşamdan buzdolabının içine yerleştiriniz ve en geç 12 saat sonra alınız. Çay posasını buzdolabı içinde 12 saatten fazla tutarsanız, kokuya sebep olan organizmaları bünyesinde toplayacağı için kokunun kaynağı haline gelebilir, mutlaka atılmalıdır.

Plastik Yüzeylerin Korunması

Buzdolabınızın plastik yüzeylerine zarar vermesi nedeniyle sıvı yağları veya pişmiş yağlı yemekleri buzdolabınıza ağız açık kaplarda koymayınız. Plastik yüzeylere yağ dökülmesi veya yağın sürülmesi durumlarında ilgili bölgeyi hemen ılık suyla temizleyip kurulayınız.

Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler

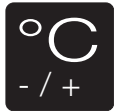
Lütfen servis çağırılmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız;



1. Fiş prize doğru takılmış mı?



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



3. Sıcaklık ayarları doğru yapılmış mı?

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

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.



7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,

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

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

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

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

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

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Arçelik yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezinden öğrenebilirsiniz.

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

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



Y. Servis Kodu/Adı :

Kaşe / İmza

Ek garanti başvuru formu

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev

Yazlık

Diğer

Lütfen diğeri belirtiniz:.....

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

Adres :

İlçesi : İli : e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

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





Garanti ile ilgili olarak Müşterinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar

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

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

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

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

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

Üretim yeri: Arçelik A.Ş. Buzdolabı İşletmesi Organize Sanayi Bölgesi 1. Cadde 26110 Eskişehir

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

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



**GARANTİ
BELGESİ**

buzdolabı

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

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içinde giderilememesi halinde Arçelik A. Ş., ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketicisy teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kulması,;

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

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

GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No:

Tip : 5094 NF

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):