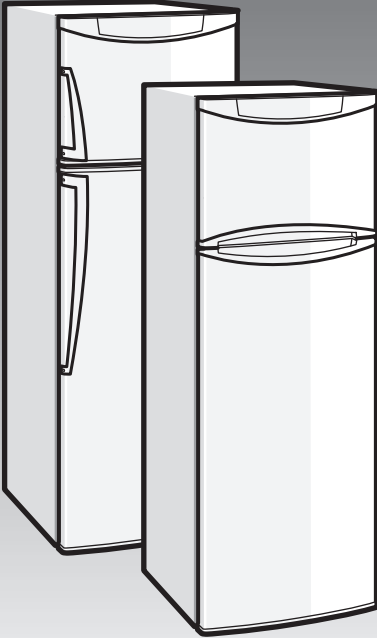


PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

Kullanma Klavuzu

İKİ KAPILI BUZDOLAPLARI



BD2104TE

BD2206TE

BD2355T

BD2606TE

BD2606TS

BD2666TM

tr

	Sayfa
Giderme bilgileri	4
Yeni cihazın ambalajının giderilmesi	4
Eski cihazın giderilmesi	4
Güvenlik bilgileri ve uyarılar	5
Genel görünüş	6
Dikkatinize...	6
Cihazın yerleştirilmesi	7
Oda sıcaklığı	7
Cihaz için yer seçimi	7
Cihazın yerleştirilmesi	7
Havalandırma	7
Kapı açılış yönünün değiştirilmesi	7
Elektrik bağlantısı	7
Cihazın çalıştırılması/ devre dışı bırakılması	7
Cihazı çalıştırmadan önce...	7
Cihazın çalıştırılması	8
Soğukluk ayarı	8
Cihazın devre dışı bırakılması	8
Cihazın uzun bir süre devre dışı bırakılması	8
Yiyeceklerin yerleştirilmesi	9
Yiyecekleri yerleştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar	9
Yerleştirme örneği	9
Cihazın iç donanımı	9

	Sayfa
Yiyeceklerin dondurulması, korunması ve buz hazırlanması	10
Dondurucu bölmesi	10
Dondurulmuş hazır yiyecekleri satın alırken dikkat edilmesi gereken hususlar	10
Yiyeceklerin dondurulması	10
Yiyeceklerin paketlenmesi	10
Dondurma kapasitesi	11
Yiyecekleri dondurucu bölümünde koruma süreleri	11
Dondurulmuş yiyecekleri çözme işlemi	12
Cihazdaki kar ve buzların eritilmesi	12
Soğutma bölümündeki karların eritilmesi	12
Dondurucu bölümündeki kar ve buzların eritilmesi	12
Eritme işlemi için yardımcı bilgiler	13
Cihazın temizlenmesi	13
Cihazın çalışma esnasında çıkarıldığı sesler hakkında...	14
Enerji tasarrufu için...	14
Servis çağırmadan önce...	15
Eğer cihazınızda, küçük arızalar...	15-16
Model plaketi	16
Soğutucu bölümündeki soğuk alanlara dikkat ediniz!	17
Dondurma tabloları	18



Yeni cihazın ambalajının giderilmesi

Ambalaj cihazınızı transport hasarlarına karşı korur. Yeni cihazın ambalajı için kullanılan tüm malzemeler çevreye zarar vermeyen türden olup, yeniden geri kazanılabilir. Ambalajları çevreci bir giderme ve yeniden değerlendirme işlemine tabi tutarak, lütfen siz de çevrenin korunmasında yardımcı olunuz.

Satıcınız veya bağlı bulunduğunuz belediye üzerinden aktüel eski cihaz giderme yöntemleri ve çöpleri yeniden değerlendirme merkezleri hakkında bilgi alınız.



Uyarı

Ambalajları ve ambalaj parçalarını çocuklara vermeyiniz. Katlanabilen karton kutu ve folyolardan dolayı, havasız kalıp boğulabilirler!



Eski cihazın giderilmesi

Eski cihazlar hiç değeri olmayan çöp değildir! Çevreci bir giderme işleminden geçirilerek, çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere geri kazanılabilir.



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili

2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun bir şekilde işaretlenmiştir, yani tanımlanmıştır.

Bu direktif, AB dahilinde eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için geçerli işlem çerçevesini belirler.



Uyarı

Eskimiş ve artık kullanılmayacak cihazlarda

1. Cihazın elektrik fişini prizden çıkarınız.
2. Elektrik kablosunu kesip, fişi ile birlikte cihazdan ayırınız.

Soğutma cihazlarının içinde soğutucu maddeler vardır, yalıtım tertibatlarında ise izolasyon gazları vardır. Soğutma maddeleri ve gazlar uzmanca giderilmelidir. Eski cihaz uzmanca ve çevreye zarar vermeyecek şekilde giderilinceye kadar, soğutucu madde sirkülasyon borularının zarar görmemesine dikkat ediniz.

Güvenlik bilgileri ve uyarılar

Lütfen cihazınızı çalıştırmadan önce, cihazınızın yerleştirilmesi, kullanımı ve bakımı gibi önemli bilgileri içeren kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun.

Kullanma kılavuzu, cihazınızı bilinçli ve güvenli kullanmanızı sağlayan önemli bir kaynak olduğu için mutlaka muhafaza edilmelidir.

Aşağıda verilen bilgilerin dikkate alınmaması halinde, üretici firmanın sorumluluk kabul etmeyeceğini unutmayın:

- Cihazınızın temizleme ve eritme işlemi için, hiç bir şekilde buharlı temizlik aleti kullanmayın. Böyle bir durumda buhar, cihazınızdaki akım ihtiva eden kısımlara temas ederek, kısa devreye veya elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın.
- Hasarlı cihazı çalıştırmayın. Kararsızlık halinde servisimize danışın.
- Cihazınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir.
- Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişi çekmek suretiyle, cihazınızın elektrik bağlantısını kesin. Fişi çıkartırken kablodan çekmemeye dikkat edin.
- Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılır. Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir.
- Alkol oranı yüksek içkileri, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin. Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey, vb.) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda bulundurmayın.
Patlama tehlikesi!

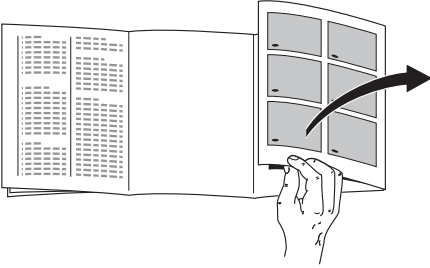
- Cihazınızda soğutma gazı dolaşımının gerçekleştiği kısımlara hasar vermeyin. Örn. kesici ve delici aletler kullanarak (bıçak vb.) evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarının bükülmesi veya üst yüzey kaplamalarını kazıma durumunda dışarıya püskürecek soğutma gazı, ciltte tahrişlere ve göz yaralanmalarına neden olabilir.
- Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Bu maddeler çok soğuk olduğu için, ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
- Şişe ve kutulardaki asitli içecekleri dondurucu bölümüne koymayın ! Şişe ve kutular patlayabilir.
- Dondurulmuş yiyeceklere ıslak elle dokunmayın! Elleriniz donmuş yiyeceklere yapışabilir.
- Cihazınızdaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyin ve herhangi bir cisimle kapatmayın.
- Cihazınızdaki tampon, kapı vb. kısımları, hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.
- Çocukların cihazla oynamasına dikkat edin. Örn. Kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.
- Bu ürün ankastre olarak TASARLANMAMIŞTIR. Cihazın alt ve üst kısımlarındaki hava akımını sağlayan boşlukları kapatmamak için mutfak dolabının içerisine gömme olarak YERLEŞTİRİLMEMELİDİR.
- Bu cihaz ev kullanımı için tasarlanmıştır.

Dikkatinize...

Kullanma kılavuzunuz, TS 11301 standartına uygun olarak en yeni teknoloji ve titizlikle imal edilmiş olan cihazınızı, en yüksek verimle ve güvenle kullanmanıza yardımcı olmak amacıyla hazırlanmıştır.

Cihazınızın kullanım ömrü Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından 10 yıl olarak belirlenmiştir.

Şekil sayfaları



Lütfen kullanma kılavuzunu okumadan önce, şekillerin bulunduğu katlamalı arka kapak sayfasını açın.

Kullanma kılavuzu bir çok model için geçerlidir. Bu nedenle, cihaz donanımlarında ve detaylarda değişiklikler olabilir.

Genel görünüş

Şekil 1

- 1 Buzluk
- 2 Lamba kutusu ve soğukluk ayarı
- 3 Gövde rafı
- *4 Şişe rafı
- *5 Çıkabilen çekmece
- *6 Soğukluk ve nem ayar mekanizması
- 7 Su tahliye oluşu
- 8 Sebzelik (Modele göre 1-2 çekmece)
- 9 Yumurtalık
- 10 Kapı rafı(*Yumurtalık)
- 11 Küçük şişelik
- 12 Şişelik
- 13 Manyetik-kapı contası

A Dondurucu bölümü

B Soğutma bölümü

Cihazın yerleştirilmesi, çalıştırılması

Oda sıcaklığı

Cihazınız optimum performans ve enerji tüketimini +18°C +43°C'lik ortamlarda sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

Cihazın yerleştirilmiş olduğu odadaki sıcaklığın +8°C'nin altına düşmesi, dondurucu bölmesindeki yiyeceklerin uzun süreli korunabilmesi için uygun değildir.

Cihaz için yer seçimi

Cihaz için seçtiğiniz yerin, serin ve havadar olmasına, doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamasına, kalorifer radyatörü ve soba türü ısı kaynaklarından uzak olmasına özen gösterin. Eğer cihazın, ısı kaynaklarından birinin yakınına yerleştirilmesi kaçınılmaz ise, uygun bir izolasyon levhası kullanılmalı veya aşağıda bildirilen mesafe uygulanmalıdır:

Elektrikli fırınlara, en az 3 cm.
Diğer ısı kaynaklarına, en az 30 cm.

Cihazın, diğer bir soğutucu veya derin dondurucu ile yan yana yerleştirilmesi halinde, cihazlarda oluşacak terlemeyi önlemek için arada 2 cm'lik bir mesafe bırakılmalıdır.

Cihazın yerleştirilmesi

Cihaz, sağlam ve düz duracak şekilde yerleştirilmelidir. Zeminin düz olmaması halinde cihaz, ön tarafındaki vidalı ayarlanabilir ayaklar vasıtasıyla düz duracak şekilde ayarlanmalıdır.

Cihazınızı tekerlekleri üzerinde iterek hareket ettirmeniz gerektiğinde ayarlanabilir ayakları kapatıp ön tekerleklerini zemine temas etmesini sağlayınız (Şekil 15).

Cihazınızı kaldırarak taşımanız gerektiğinde cihazın arkasında ve alt kısmında bulunana taşıma detaylarını kullanabilirsiniz (Şekil 14).

Havalandırma

Cihazın dış arka panosundaki ısınmış hava kolayca çıkıp gidebilmelidir. Aksi halde soğutma sistemi daha fazla performans göstererek, elektrik sarfiyatının artmasına sebep olur. Bu nedenle hiç bir şekilde havalandırma delikleri kapatılmamalıdır. (Şekil 3)

Kapı açılış yönünün değiştirilmesi

Resimdeki sıralamaya uyarak kapı açılış yönünü değiştirebilirsiniz. (Şekil 17)

İhtiyaç duyduğunuzda, en yakın yetkili servise müracaat edin.

(Kapı açılış yönünü değiştirme işlemi, ilk kullanımda ücretsizdir.)

Önemli not!

Yandan açmalı ve asimetric büyüklüğünde kapı kolu kullanılan modellerde kapı yönü değişimi yapılamaz

Elektrik bağlantısı

Cihaz, 220-240 V/50 Hz alternatif gerilim ile çalışır. Cihazın fişi topraklı fiştir ve muhakkak standartlara uygun bir topraklı prize takılmalıdır. Cihazın bağlı olduğu priz 10-16 A'lık bir sigorta ile korunmalıdır. Avrupa ülkeleri dışında kullanılacak olan cihazlarda kullanımdan önce, cihazın soğutma bölümünde sol üst kısım-daki model plaketine bakılarak, (Şekil 13) elektrik şebekesi ile cihazdaki gerilim değerleri karşılaştırılmalıdır. Değerler aynı olmalıdır.

Olası bir gereksinimde, elektrik kablosunun değiştirilmesi yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.

Cihazı çalıştırmadan önce...

- Cihazdaki tüm raf ve her çeşit kapları uygun yerlere yerleştirdikten sonra ihtiyaç halinde gereken temizliği yapın.
- Cihazın kapısını ve cihazdaki tüm kapakları açık duruma getirerek cihazı bir süre havalandırın.
- Soğukluk ayar düğmesini gereğine göre ayarlayarak (bak. "Soğukluk ayarı") kapı ve kapakları kapatıp cihazın fişini prize takın.
- Bu işlemlerden sonra yiyeceklerinizi cihaza yerleştirebilirsiniz.

Soğukluk ayarı

Cihazdaki soğukluk seviyesini ayarlamak için soğukluk ayar düğmesini (Şekil 2/2) çevirerek istediğiniz rakama getirin.

Soğukluk seviyesi istenildiği gibi ayarlanabilir.

Soğukluk ayar düğmesi üzerindeki büyük rakamlar, dondurucu ve soğutma bölmelerinin daha fazla soğumasını ifade eder.

Önerilen soğukluk ayarları:

- Dondurucu bölümünde kısa bir süre korunacak yiyecekler için, soğukluk ayar düğmesini 2-3 arası konuma getirin.
- Dondurucu bölümünde uzun süre korunacak yiyecekler ve dondurucu bölümüne yeni yerleştirilmiş yiyecekler için, soğukluk ayar düğmesini -4- konumuna getirin.

Bilgi için..

- Cihazın soğutma bölümündeki soğukluk seviyesi, kapının sık sık açılıp kapanması ve yeni yerleştirilen yiyeceklerin sıcaklık derecelerinden etkilenir. İhtiyaç halinde soğukluk ayarını daha yüksek bir konuma getirin.

İçten kontrollü cihazlar için

Cihazın çalıştırılması

Soğukluk ayar düğmesini "0" konumundan itibaren çevirdiğiniz takdirde cihaz soğutmaya başlar ve aydınlatma kapının açık olması durumunda faaliyete geçer. (Şekil 2/2)

Cihazın devre dışı bırakılması

Soğukluk ayar düğmesini "0" konumuna getirdiğiniz takdirde soğutma işlemi devre dışı kalır ve aydınlatma faaliyeti sona erer. (Şekil 2/2)

- Cihaz, soğutma fonksiyonunu gerçekleştirdiği esnada, soğutma bölümünün iç arka duvarında, su damlacıkları ve karlanma oluşur. Bu oluşum fonksiyon gereği olup normaldir. İç arka duvardaki otomatik eritme düzeni sayesinde karlar kendiliğinden erir. Erimenin oluşturduğu su, su tahliye oluğuna (Şekil 4/7) akar ve oradan kompresörün üzerindeki buharlaştırma kabına aktarılarak buharlaşır. Dolayısıyla, bu fonksiyon sayesinde su damlacıklarını temizlemeye ve karları kazımaya gerek yoktur.
- Dondurucu bölümünün manyetik-kapı contası civarında ve önden bakıldığında gövdenin dışında sol yan panelin alt bölümünde, cihazdaki çevre ısıtıcısından kaynaklanan bir ısınma meydana gelir. Bu ısınma fonksiyon gereği olup söz konusu kısımlardaki terlemeyi önler.

Cihazın uzun bir süre devre dışı bırakılması

Eğer cihaz uzun bir süre için kullanılmayacaksa:

- Fişi çekin
- Dondurucu ve soğutma bölümündeki kar ve buzların erimesini bekleyin.
- Cihazı temizleyin. (**Bak. cihazın temizlenmesi**)

Kapıları açık bırakın.

Yiyecekleri yerleştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar

- Sıcak yemekleri ve içecekleri soğuduktan sonra yerleştirin.
- Yiyecek maddelerini mümkün olduğunca paketlenmiş bir şekilde veya kapalı kaplar içinde koruyun. Böylelikle yiyeceklerdeki aroma, renk, lezzet, nem ve tazelik korunurken, yiyeceklerin koku ve tadlarının birbirine karışmasında önlenmiş olur. Meyve ve sebzeleri ise paketlenmeden veya herhangi bir kaba koymadan, doğrudan sebzelik bölümünde koruyabilirsiniz.
- Sıvı ve katı yağlar, cihazdaki plastik parçalarla ve manyetik-kapı contası ile hiç bir şekilde temas ettirilmemelidir. Aksi taktirde, bu parçalarda zamanla gözenekler oluşarak delinmeye neden olur.
- Cihazda patlayıcı madde bulundurmayın. Yüksek oranda alkol ihtiva eden içkileri ağızları sıkıca kapatılmış ve dik olarak yerleştirin.
 - Patlama tehlikesi!
- Soğutma bölümündeki en soğuk kısımlar arka panel ve alt rafın üstüdür. Bu kısımları daha hassas ve narin yiyecekleriniz için kullanın.
- Donabilir sıvı ihtiva eden şişeleri dondurucu bölümünde bulundurmayın. Donduktan sonra şişeler patlar.

Yerleştirme örneği

Şekil 1

Dondurucu bölümü (A)

Yiyeceklerin dondurulması, korunması

Raflar (3)

Yukarıdan aşağıya olmak üzere:

Hamur işleri, hazır yemekler, süt mamulleri

Sebzelik (8)

Sebze, meyva, marul

Yumuratalık (9)

Yumurta

Şişelik (11)

Büyük şişeler

Cihazın iç donanımı

*Sebzelik için soğukluk ve nem ayar

mekanizması (Şekil 4/6) Eğer sebze ve meyveler uzun süreli korunacaksa, mekanizmayı tamamen sol tarafa itin.

- Havalandırma menfezi açılmıştır.

Sebzeliğin içi daha soğuk olur.

Eğer sebze ve meyveler kısa süreli korunacaksa, mekanizmayı tamamen sağ tarafa itin.

- Havalandırma menfezi kapanmıştır nem oranı artar.

Sebzeliğin içi daha sıcak olur.

Soğutma bölümündeki rafların yerlerini değiştirebilmek için, kapının 90° açık olması yeterlidir.

Yiyeceklerin dondurulması, korunması ve buz hazırlanması

Rafların yerlerini değiştirmek için:

- Rafı ön tarafından tutarak kendinize doğru çekin.
- Ön tarafın aşağıya doğru sarkıtarak çıkartın ve yeniden arzu ettiğiniz konuma getirin.(Şekil 5)

Kapıdaki tüm raf ve kapları, temizlemek için yerlerinden çıkartabilirsiniz. Kapıdaki raf ve kapları yerlerinden çıkartmak için yukarı doğru kaldırın. (Şekil 6)

Dışarı çekilebilen çekmece

Resim 9

Çekmeceyi besin doldurmak veya besin almak için dışarı çıkarabilirsiniz. Bunun için çekmeceyi yukarı doğru kaldırınız. Çekmece tutucusu değişkendir.

Şişe rafı

Resim 8

Şişe rafında şişeler emin bir şekilde muhafaza edilebilir.

Dondurucu bölmesi

Dondurucu bölmesi, dondurulmuş hazır yiyeceklerin korunmasını, yeni yerleştirilen yiyecek maddelerinin dondurulmasını ve buz hazırlanmasını sağlar.

Not:

Eğer ortam sıcaklığı +18°C'nin altına düşerse, cihazınızın çalışma süresi azalır. Bu da dondurucu bölmesinin yeterince soğumamasına sebep olur.

Çalışma süresinin oldukça azaldığı durumlarda (Ortam sıcaklığının +18°C'nin oldukça altına düştüğü durumlarda); donmuş gıdalar erimeye başlayabilir.

Dondurulmuş hazır yiyecekleri satın alırken dikkat edilmesi gereken hususlar

- Ambalajın hasarlı olmamasına dikkat edin.
- Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.
- Market dondurucusundaki sıcaklık göstergesi, en az -18°C'yi göstermelidir.
- Alışverişlerinizde, dondurulmuş hazır yiyecekleri satın almayı en sona bırakın. Dondurulmuş hazır yiyecekleri satın aldıktan sonra bir gazete kağıdına sararak, en kısa zamanda evinize götürüp, dondurucu bölümünde koruyun.

Kullanılabilen hacim

Cihazın kullanılabilen hacmi ile ilgili bilgiler için, cihazın tip etiketine (levhasına) bakınız.

Yiyeceklerin dondurulması

Yalnız, taze ve iyi durumda olan yiyecek maddeleri dondurulmalıdır.

Dondurilmaya elverişli olan yiyecekler:

Et ve sucuk-salam türünden yiyecekler, kümes hayvanları, yaban etleri, balık, sebze, diğer sebze türü bitkiler, meyve, hamur işleri, hazır pizza, hazır yemekler, artık kalan yemekler, yumurta sarısı ve yumurta akı.

Dondurilmaya elverişli olmayan yiyecekler:

Soyulmamış bütün yumurta, kaymak ve mayonez, marul türleri, kırmızı, siyah, beyaz turp çeşitleri ve kuru soğan.

Sebze ve meyvelerin dondurulmadan önce haşlanması

Sebze ve meyveler, renk, lezzet, aroma ve vitaminlerinin korunabilmesi için, dondurulmadan önce haşlanmalıdır. (Haşlama işlemi için, meyva ve sebzeleri kısa bir müddet kaynak su içinde tutup sonra dışarı çıkartın.)

Yiyeceklerin paketlenmesi

Yiyecekler, bir defada tüketilebilecek porsiyonlar halinde paketlenmelidir. Sebze ve meyveler 1 kg-, et 2,5 kg'dan ağır olmayacak şekilde porsiyonlara ayrılmalıdır. Küçük porsiyonlar halinde hazırlanmış yiyecekler daha çabuk donarlar ve buzları çözüldükten sonra, pişirme aşamasına dek tazeliklerini korurlar.

Yiyecekler, tadlarının korunması veya kurumamaları için, hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.

Paketlemek için uygun malzemeler:

Plastik veya alüminyum folyolar ağız kapatılabilir plastik torbalar ve dondurulmaya elverişli ağız kapatılabilir plastik kutular.

Paketlemek için uygun olmayan malzemeler

Ambalaj kağıdı, perşömen kağıdı, selofan (jelatinli kağıt), ve kullanılmış poşetler.

Alüminyum folyo ve plastik folyonun kullanılması halinde, yiyecek maddeleri mümkün olduğunca hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.

Yiyeceklerin, plastik torba ve kutu kullanılarak paketlenmeleri halinde, hava tamamen dışarı bastırılıp ağızları sıkıca kapatılmalıdır.

Paketlerin uygun bir şekilde kapatılabilirler için gerekli malzemeler:

Lastik, plastik klips, iplik, soğuğa dayanıklı yapıştırma bantları vb..

Paketlediğiniz yiyecek maddelerini dondurucu bölmesine yerleştirmeden önce paketlerin üzerine, içlerinde neler bulunduğu ve hangi tarihte dondurma işlemine başladığınıza dair not almayı ihmal etmeyin.

Dondurma kapasitesi

Yiyecek maddeleri çabuk ve tamamen donmalıdır. Vitaminleri, besin değerleri, görünüşleri ve tadları ancak bu şekilde korunabilir. Bu nedenle cihazın azami dondurma kapasitesi aşılmamalıdır.

Cihazın güncel standartlara uygun azami dondurma kapasitesi ile ilgili bilgi için, tip levhasına veya tip etiketine bakınız.

Dondurulacak olan yiyecek maddeleri, geniş olan tarafları ile dondurucu bölmesinin rafına yerleştirilmelidir. Önceden dondurulmuş yiyeceklerle yeni dondurulacak olan yiyeceklerin birbirleri ile temas etmemesine dikkat edilmelidir.

Yiyecekleri dondurucu bölmesinde koruma süreleri

Dondurulan yiyeceklerin tazeliklerinin korunabilmesi için, verilen azami koruma süreleri kesinlikle aşılmamalıdır.

Koruma süreleri, yiyeceklerin cinslerine göre değişir.

Balık, sosis-salam, hazır yemekler ve hamur işleri 4 ay, peynir, et, kümes hayvanları 6 ay, sebze ve meyve 8 aya kadar - 18°C'de korunabilir.

Dondurulmuş yiyecekleri çözme işlemi

Yiyecek maddesinin cinsine ve kullanım amacına göre aşağıdaki uygulamalar seçilebilir:

- Oda sıcaklığında
- Soğutma bölümünde
- Elektrikli fırında (Fanlı veya fansız)
- Mikro dalga fırında

Buzları yeni çözölmüş et ve balık, eğer +3°C'nin üzerinde ısınacak şekilde 1 gün, diğör yiyecek maddeleri ise 3 gün bekletilmemişse tekrar dondurulabilir. Aksi halde, eğer yiyeceklerin kokusu ve görünüşlerinde bir değışiklik yoksa yalnız, pişirmek, kızartmak veya yemek yapmada kullanmak sureti ile tekrar dondurabilirsiniz.

Yeniden dondurulan yiyecekler, azami saklama sürelerinin bitimine dek dondurucu bölümünde tutulmamalıdır.

Soğutma bölümündeki karların eritilmesi

Cihaz, soğutma bölümündeki karları otomatik olarak eritir. Erimenin oluşturduğu su, su tahliye oluğunda toplanır (Şekil 4/7) ve oradan kompresörün üzerindeki buharlaşma kabına aktararak buharlaşır.

Muhtelif zamanlarda bir bardak ılık su döke- rek, su tahliye oluğunu temizleyin.

Dondurucu bölümündeki kar ve buzların eritilmesi

Dondurucu bölümündeki donmuş yiyecekler, çözölmemeleri gerektiğinden dolayı, cihaz tarafından otomatik olarak eritilmez.

Kalın kar ve buz tabakaları, dondurucu bölümündeki soğutma performansının olumsuz etkilenmesine ve dolayısıyla elektrik sarfiyatının artmasına yol açar. Kar ve buz tabakalarını, hiç bir şekilde bıçak ve benzeri aletler kullanarak kazımayın. Soğutma gazının do-laştığı kısımlar delinebilir! (Şekil 10)

Dışarı püskürebilecek soğutma gazı, ciltte tahrişlere ve göz yaralanmalarına neden ola-bilir.

Eğer dondurucu bölümünde aşırı karlanma ve buzlanma varsa:

- Soğukluk ayarını yak. 12 saat önceden "5" konumuna getirin.
- Yiyecekleri dondurucu bölümünden çıkarp bir gazete kağıdına sararak, serin bir yerde muhafaza edin.
- Cihazın fişini çekin
- Dondurucu bölümünün kapısını açık bırakın.
- Kar ve buzlar eridikten sonra dondurucu bölümündeki suyu bir sünger veya bez vasıtası ile temizleyin.
- Dışarıya çıkardığınız yiyecekleri tekrar yerlerine yerleştirdikten sonra soğukluk ayarını eski konumuna getirerek cihazın fişini takın.

Cihazdaki kar ve buzların eritilmesi

Eritme işlemi için yardımcı bilgiler

Dondurucu bölmesindeki eritme işleminin hızlandırılması için:

- İçinde sıcak su bulunan bir tencereyi, altına yumuşak bir altlık koyarak dondurucu bölümüne yerleştirin.
- Cihazın içine, eritme işlemini hızlandırmak amacıyla hiç bir şekilde ısıtıcı aletler, mum, gaz lambası ve benzeri şeyler sokmayın.
- **Eritme spreyleri** kullanılırken dikkatli olmak gerekir.

Bu spreylere, patlayıcı gaz oluşturabilir, cihazın plastik aksamına zarar verebilecek sıvı madde ve itici gaz içerebilir, paslanmaya neden olabilir ve sağlığa zarar verebilir.

Cihazın temizlenmesi

Temizlik yapmadan önce, fişi çekmek veya sigortayı kapatmak sureti ile cihazın elektrik bağlantısını kesin.

Temizlik için, hiç bir şekilde buhar veya buharlı temizlik aleti kullanmayın. Böyle bir durumda buhar, cihazdaki akım ihtiva eden kısımlara temas ederek kısa devreye veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Soğutma bölümünü ayda bir kez temizleyin. Dondurucu bölümünün temizliği ise, her eritme işleminden sonra bir kez yapılmalıdır.

Cihazı yumuşak bir bez veya sünger vasıtası ile bulaşık deterjanı veya sabun kullanarak ılık suyla temizleyip kurulayın.

Temizlik yaparken, benzin, tiner, asit gibi yanıcı, parlayıcı ve eritici malzemeler ve piyasada mevcut olan her nevi sıvı ve toz haldeki deterjan türü mamuller kesinlikle kullanılmamalıdır.

Temizlik esnasında kullanılan su, kontrol paneline ve lamba kutusuna hiç bir şekilde temas etmemelidir.

Manyetik kapı contalarını, temiz su ile silip iyice kurulayın.

Erimenin oluşturduğu suyun rahatça akıp gidebilmesi için, soğutma bölümündeki su tahliye oluğunu sık sık temizleyin. (Şekil 4/7)

*Kompresör/motor bölümü kapağı havalandırma deliklerini elektrik süpürgesi yardımıyla sağlıklı bir hava sirkülasyonu için temizleyiniz. (Şekil 16)

Cihazın çalışma esnasında çıkardığı sesler hakkında...

Ayarlanan soğukluk seviyesinin sabit kalabilmesi için, cihazdaki kompresör zaman zaman devreye girerek çalışır. Bu esnada cihazdan duyulan sesler fonksiyon gereği olup normaldir. Cihaz, gereken soğukluk seviyesine ulaştığı andan itibaren, sesler otomatik olarak azalır.

Eğer fonksiyon gereği olan sesler normalden daha gürültülü ise:

Cihaz düzgün yerleştirilmemiş olabilir.

Bir su terazisi yardımıyla cihazın düz olarak durmasını sağlayın. Bu işlemi, cihazın ayarlanabilir vidalı ayakları vasıtası ile veya cihazın altına destek koyarak yapın.

Cihaz herhangi bir cisme temas ediyor olabilir.

Cihazı temas ettiği cisimlerden uzaklaştırın.

Cihazdaki çekmece, sepet, raf ve her türlü çıkarılabilir parçalar, sallanıyor veya bir şeylere takılıyor olabilir.

Cihazdaki tüm çıkarılabilir parçaları kontrol edin. Gerektiği taktirde hepsini çıkartıp tek-rar yerlerine takın.

Şişeler veya kaplar birbirine temas ediyor olabilir.

Şişeleri ve kapları birbirinden biraz uzaklaştırın.

Enerji tasarruu için...

Temizlik esnasında kullanılan suyun, su tahliye olduğundan akarak kompresörün üzerinde ki buharlaştırma kabına dolmamasına dikkat edilmelidir.

- Cihaz için seçtiğiniz yerin, serin ve havadar olmasına, doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamasına, kalorifer ve soba tü-rü ısı kaynaklarından uzakta olmasına özen gösterin.
- Cihazın havalandırma deliklerinin hiç bir şekilde kapanmamasına dikkat edin.
- Sıcak yiyecekleri soğuduktan sonra cihaza yerleştirin.
- Dondurulmuş yiyecekleri çözümleri için soğutma bölmesine yerleştirin. Bu işlemle, dondurulmuş yiyeceklerin kütlesindeki soğukluktan, soğutma bölmesindeki yiyeceklerin soğuması için yararlanabilirsiniz.
- Dondurucu bölmesinde buz oluşması halinde eritme işlemi yapın. Kalın buz tabakaları, yiyeceklerle soğukluk iletimini engellediği için, elektrik sarfiyatının artmasına neden olur.
- Cihazın kapısını mümkün olduğunca az açıp kapatın.
- Eğer cihaz uzun bir süre için kullanılmayacaksa: Fişi çekin. Dondurucu ve soğutma bölmesindeki kar ve buzları eritip cihazı temizleyin. (Bak. **Cihazın temizlenmesi.**) Kapıları açık bırakın.

Servis çağırmadan önce...

Küçük arızalar

Lütfen servis çağırmadan önce, aşağıda verilen bilgiler doğrultusunda, meydana gelen arızanın bizzat kendiniz tarafından giderilebilirliğini kontrol edin. Aksi durumlarda, cihazın garanti süresi dikkate alınmaksızın, servis masraflarının tümünü karşılamak zorunda kalabilirsiniz.

Eğer cihazınızda...

... İç aydınlanma sistemi devre dışı olup, kompresör çalışıyorsa;

Aydınlatma şalterinin hareket edebilirliğini kontrol edin. (Şekil 11/A)

Eğer şaltare bastığınız zaman, şalter tekrar geri geliyorsa, ampul yanmış demektir.

Ampulün değiştirilmesi

Cihazın fişini çekin veya evdeki sigortaları kapatın. Lamba kutusunu öne doğru çekip çıkartın. (Şekil 11/B)

Ampulü değiştirin: 220-240 V, azami 25 Watt, E 14

Eğer aydınlatma şalteri takılıyorsa, en yakın yetkili servise haber verin!

...Dondurucu bölmesindeki yiyecekler bölme tabanına yapışmışsa;

Dondurulmuş yiyecekleri sivri ve keskin olmayan bir cisimle (Örn. Kaşık) yerlerinden oynatmaya çalışın.

...Dondurucu bölümü sıcak ve dondurulmuş yiyecekler eriyor ise;

Bu durumda cihazınızın bulunduğu oda sıcaklığı +18°C'den daha soğuktur. Böyle bir ortamda cihazınızın çalışma sıklığı çok düşüktür.

Cihazınızın kurulu olduğu odanın ısısını +18°C'den daha fazla bir sıcaklığa getirin.

...Dondurucu bölümünde kalın bir buz tabakası oluşmuşsa;

Dondurucu bölümünde eritme işlemini uygulayın ve temizleyin. Yiyecekleri tekrar yerlerine yerleştirirken, dondurucu bölümü kapısının iyice kapanmasına dikkat edin.

...Soğutma bölümünün tabanında ıslaklık varsa;

Su tahliye oluğu tıkanmış olabilir. (Şekil 4/7)
Su tahliye oluğunu ince bir çubuk ile açın.

...Soğutma bölümündeki yiyecekler gereğinden fazla soğuyorsa;

Soğukluk ayarını daha düşük bir konuma getirin. (Şekil 2/2)

Dondurucu bölümüne çok miktarda yiyecek, yeni yerleştirilmiş olabilir. Dolayısıyla, böyle bir durumda kompresör daha uzun çalışacağından, soğutma bölümündeki yiyeceklerin gereğinden fazla soğumaları mümkündür.

...Kompresör gereğinden uzun süre veya sık çalışıyorsa;

Cihazın kapısı sık sık açılıyor ya da uzun süre açık bırakılıyordur veya soğutma ve dondurucu bölmelerine çok miktarda yiyecek, yeni yerleştirilmiştir. Zemin ile tampon arasındaki boşluğun kapalı olup olmadığını kontrol edin. (Şekil 3)

Servis çağırmadan önce...

...Soğutma işlemi gerçekleşmiyorsa;

Soğukluk ayarı düğmesinin Şekil 2/2 „1” ile „5” arası bir konumda olup olmadığını kontrol edin.

Soğukluk ayarı düğmesi „1” ile „5” arası bir konumda, ancak iç aydınlatma çalışmıyor;

- Evdeki sigortaların kapalı olup olmadıklarını kontrol edin.
- Cihaz fişinin, prize iyice oturup oturmadığını kontrol edin.

Verilen tüm bu bilgilere rağmen arıza hala giderilemiyorsa, en yakın yetkili servise haber verin.

Böyle bir durumda cihazda ve özellikle cihazın elektrikli kısımlarında kesinlikle herhangi bir işlem yapmayın.

Cihazdaki soğukluk kaybının önlenmesi için, kapıları sık sık açıp kapamayın.

Model plaketi

Şekil 19

Cihazın model plaketine bulunan E- ve FD- numaraları, servisinizin talebi durumunda kendilerine bildirilmelidir.

Model plaketi, soğutma bölmesinin içinde, sol üst kısımdadır.

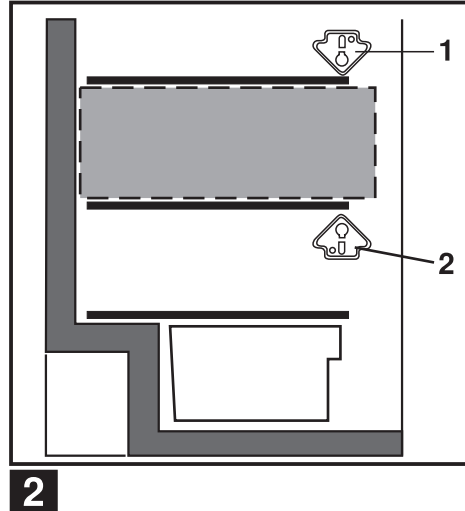
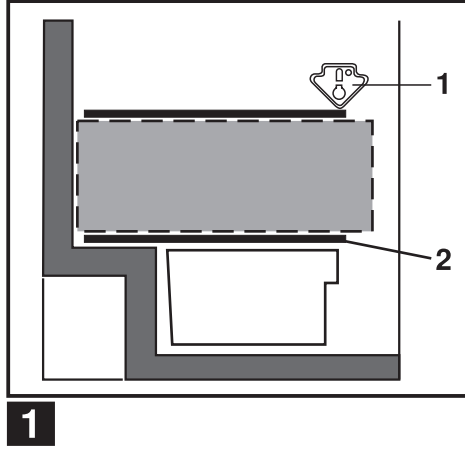
Soğutucu bölmesindeki soğuk alanlara dikkat ediniz!

Soğutucu bölümündeki hava sirkülasyonundan dolayı, farklı soğuklukta alanlar oluşur.

Soğutucu bölümünde hassas besinleri yerleştirebileceğiniz alan, cihaz modeline bağlı olup, yan tarafa kabartma şeklinde basılmış olan ok

işareti ile, bu işaretin alt tarafındaki cam raf (**Resim 1/1 ve 2**) arasında veya ilgili iki ok işareti (**Resim 2/1 ve 2**) arasında kalan kısımdır.

Bu kısım, et, balık, salam/sucuk, karışık salata vs. gibi besinlerin depolanması veya muhafaza edilmesi için idealdir.



Dondurma tabloları (Hamur işleri, yumurta, süt mamülleri)

DONDURULACAK YİYECEKLER	SÜRE	MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE MİKTARI	ÇÖZME VE HAZIRLAMA	ÖNERİLER
Hamur işleri Ekmek	6 Ay	Taze olarak paketlenip dondurun.	Orta hararetli fırında 5-10 dakika veya oda ısısında çözölmeye bırakın. Tost ekmeklerini buzlu olarak makınaya koyabilirsiniz.	Ekmegi fırına koymadan önce ıslatın veya fırının içine su dolu bir kap koyun ki üzeri tekrar kızarsın.
Pandispanya pastası	6 Ay	Taze olarak paketlenip dondurun.	Orta hararetli fırında 5-10 dakika veya 1-2 saat oda ısısında çözölmeye bırakın.	Pasta kalıbını alum. folyo ile döşerseniz aynı pakette pişirip dondurabilirsiniz.
Mayalı Kek	6 Ay	Taze olarak paketlenip hemen dondurun.	Orta hararetli fırında 10 dak. veya oda ısısında 2 saat çözölmeye bırakın.	Çözöldükten sonra pudra şekeri ile süsleyebilirsiniz.
Hamurlar Yufka	2-3 Ay	Her zamanki gibi hazırlayın.	Oda ısısında çözün ve arzuya göre hazırlayın.	
Mayalı Hamur	2-3 Ay	Her zamanki gibi hazırlayın.	Oda ısısında çözün ve kullanmadan önce kabarmasını bekleyin.	
Kek Hamuru	2-3 Ay	Her zamanki gibi hazırlayın.	Çözüp, arzuya göre kullanın.	
Hazır yemekler	3 Ay	Her zamanki gibi hazırlayın. Kaplar içinde dondurun.	Donmuş halde kabı sıcak su içine oturtun ve istenilen derecede ısıtın.	
Yumurta Yumurta	10 Ay	Bir tutam tuz veya şeker ile iyice karıştırın, çırpmayın.	Buzdolabında veya oda ısısında çözün.	Kızartmalarda veya kavurma olarak kullanılabilir.
Yumurta Sarısı	10 Ay	Bir tutam tuz veya şeker ile iyice karıştırın.	Buzdolabında veya oda ısısında çözün	
Yumurta akı	12 Ay		Buzdolabında veya oda ısısında çözün	Çözöldükten sonra tazeşi gibi keklerde, tatlılarda kullanılır.
Süt Mamülleri Tereyağ	4-6 Ay		Buzdolabında veya oda ısısında çözün	Yağlı kağıt ile paketlenmiş yağ tekrar alüminyum folyo veya plastikle paketlenmelidir.
Peynir	6-8 Ay	Peynir dilimlerinin arasına folyo koyunuz	Buzdolabında veya oda ısısında çözün.	
Kaymak-Krema	3 Ay	Çiğ veya dövölmüş	Buzdolabında veya oda ısısında.	

Dondurma tabloları (Sebzeler)

DONDURULACAK YİYECEKLER	SÜRE	MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE MİKTARI	ÇÖZME VE HAZIRLAMA	ÖNERİLER
Sebze Karnabahar	12 Ay	Parçalar halinde veya bütün olarak dondurun. Ön haşlama:3-5 dak.	Çözmeden hazırlayın. Pişme süresinin azaldığını unutmayın.	Sebzenin rengini muhafaza etmesi için haşlama suyuna biraz limon suyu ilave edin.
Taze Fasulye	12 Ay	Kılıçklarını çıkartın, bölün ve yıkayın. Ön haşlama:3 dak.	Çözmeden hazırlayın. Pişme süresinin azaldığını unutmayın.	
Bezelye	12 Ay	Taze bezelyeyi ayıklayın ve temizleyin. Ön haşlama:1-2 dak.	Çözmeden hazırlayın. Pişme süresinin azaldığını unutmayın.	Ufak porsiyonlar halinde pakettleyin.
Yeşil lahan	12 Ay	Yapraklar halinde, damarları çıkartın. Ön haşlama:2 dak. Arzuza göre kesin.	Çözmeden hazırlayın, pişme süresinin azaldığını unutmayın.	
Salatalık	12 Ay	Taze ve diri salatalıkları yıkayıp bütün, veya kabuklarını soyup dilimlenmiş olarak dondurun. HAŞLAMAYIN!	Buzları çözüldükten sonra tazesı gibi hazırlayın.	
Havuç	12 Ay	Taze havuçları hazırlayın Ön haşlama:2-3 dak.	Tazesı gibi hazırlayın	Dilim veya ince çubuklar halinde hazırlayın, küçük havuçları bütün dondurabilirsiniz.
Biber (Dolmalık, sivri v.s.)	12 Ay	Tohumlarını ayıklayın, yıkayın Ön haşlama:2-3 dak.	Çözmeden tazesı gibi hazırlayın.	Biberleri dondurulmuş olarak da kullanabilirsiniz.
Mantar	12 Ay	Büyük olmamak şartı ile temizleyin, yıkayın. Ön haşlama:2-4 dak.	Çözmeden, tazesı gibi kullanın.	
Pancar	12 Ay	Sert ve taze sebzeyi büyüklüğüne göre haşlayın, kabuklarını soyun dilimleyin.		
Domates	6 Ay	Sert sebzeleri, bütün olarak dondurun. HAŞLAMAYIN!		Donmuş domateslerin kabukları kolay soyulur.
Domates salçası	12 Ay	Salçayı hazırlayın veya domatesleri rendeleyin.	Donmuş veya çözülmüş olarak kullanılabilir.	Salçayı buzluk kabına doldurup dondurup, sonra çıkarp torbalarda saklayın.
Bamya	12 Ay	Taze sebzeleri ayıklayıp yıkamadan dondurun.	Donmuş olarak yıkayın, alışılmış şekilde kullanın.	

Dondurma tabloları (Meyveler)

DONDURULACAK YİYECEKLER	SÜRE	MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE MİKTARI	ÇÖZME VE HAZIRLAMA	ÖNERİLER
Meyve Kayısı	8 Ay	Olgun, yumuşak olmayan çekirdekli veya çekirdeksiz, soyulmuş veya soyulmamış olarak şerbet içinde dondurun.	Oda ısısında 5 saat veya buzdolabında 8 saat.	Şerbet:540 gr şeker 1 litre su (tatlı meyvelerde) 820 gr şeker 1 litre su (ekşi meyvelerde). Şerbeti kullanmadan önce kaynatın ve soğutun. Meyveler şerbetle örtülmüş olmalıdır.
Böğürtlen	10 Ay	Temizleyip, yıkayın. Şekerli veya şekersiz dondurun.	3 saat oda ısısında 5 saat buzdolabında kapalı olarak çözün.	Turtalarda, donmuş olarak kompostolarda şerbetle birlikte ısıtın.
Çilek	10 Ay	Taze, olgun meyveleri yıkayın, gerekli ise bölün, şekerli veya şekersiz olarak dondurun.	3 saat oda ısısında 5 saat buzdolabında kapalı olarak çözün.	Turtalarda donmuş olarak kullanın. Bunun için çileklerin bir tepsi içinde ayrı ayrı dondurulup sonra paketlenmesi önerilir.
Ahududu	10 Ay	Meyveleri ayıklayıp, yıkayın şekerli veya şekersiz olarak dondurun.	3 saat oda ısısında, 5 saat buzdolabında kapalı olarak çözün.	Turtalarda, meyveli süt ve yoğurtlarda donmuş olarak kullanılabilir.
Kırmızı ve Siyah Frenk Üzümü	10 Ay	Meyveleri yıkayıp, saplarını ayıklayın,şekerli veya şekersiz dondurun.	3 saat oda ısısında, 5 saat buzdolabında kapalı olarak çözün.	Kullanma alanına göre dondurulmuş olarak kullanılır.
Kiraz	10 Ay	Meyveleri yıkayıp, saplarını ayıklayın, şekerli veya şekersiz çekirdekli veya çekirdeksiz dondurun.	Kullanma alanına göre donmuş olarak veya çözülmuş olarak hazırlayın.	
Erik	10 Ay	Olgun ve sert meyveleri yıkayıp ayıklayın, çekirdeklerini çıkarıp şekerli . veya şekersiz dondurun	Kullanma alanına göre donmuş veya çözülmuş olarak hazırlayın. ısıtın.	Turtalarda donmuş olarak kompostolarda ise şerbetle.
Şeftali	10 Ay	Olgun ve sert meyveleri kaynar suya atın, çıkartın, kabuklarını soyun, ikiye veya dörde bölüp çekirdeklerini çıkartın, şerbete batırıp dondurun.	5 saat oda ısısında veya 8 saat buzdolabında veya şerbetle birlikte ısıtın.	Limon suyu katkısı kararmayı önler.

Dondurma tabloları (Et m  lleri, kümes, av hayvanları, balık)

DONDURULACAK SÜRE Y��YEC��LER		MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE M��KTARI	��ZME VE HAZIRLAMA	��NER��LER
Et mamülleri Sosis Bonfile	3-4 Ay 8-10 Ay	1 kg'lık paketler Dilimler 2 cm kalınlığında kesilmiŐ olmalıdır.	��z��p taze sosis gibi kullanın Donmuş olarak baharatlanıp piŐirilir.	Dondurmak için dilimleri folyo ile ayırın.
KuŐbaŐı	10-12 Ay	2.5 kg'lık porsiyon.	Parçalar birbirinden ayrılarına kadar hafif ��z��n. Her zamanki gibi hazırlayın.	Porsiyonları ayrı ayrı dondurun ve paketleyin. ��z��lme zamanını kısaltmıŐ olursunuz.
Dana eti SiĐır eti Koyun eti	12 Ay 12 Ay 4-8 Ay	2.5 kg'lık porsiyon. Parçalar halinde	1.5 kg'dan ağır parçaları ��z��p taze et gibi hazırlayın.	Buzlu halde baharatlayın, kapalı tencerede 250 ��C kadar piŐirin.Kabı önceden su ile ��alayın.
Salam	3-4 Ay	Yalnız köşk porsiyonlar halinde paketleyin.	��z��ld��kten sonra taze salam gibi kullanın.	Dilimlenmiş salamları folyo ile birbirinden ayırın.
Kümes Hayvanları ��rdek Kaz Hindi Tavuk	4-6 Ay 3-4 Ay 10-12 Ay 12 Ay	Kafa ve ayakları ayırın. Sakatatları ayrı dondurun	Paketleri a�ın.Büyüklük ve ağırlığına göre, oda ısısında 6-12 saat veya kapalı pakette soğuk su içinde 2-3 saatte ��z��n , taze gibi hazırlayın	Kullanma alanına göre dondurulmuş olarak kullanılır
Av Hayvanları Sülün	12 Ay	Derisini yüzdükten sonra parçalayıp porsiyon halinde dondurun.	Oda ısısında 5-6 saatte ��z��n	
Balık Alabalık	3 Ay	Pulalarını temizleyin,yıkayın ve kurulaıın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	��zmeden hazırlayın arzuya göre kızartın veya buğulayın.	
Turnabalığı	2 Ay	Pulalarını temizleyin,yıkayın ve kurulaıın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	��zmeden hazırlayın.	
Sazan Bağlığı	2 Ay	Pulalarını temizleyin,yıkayın ve kurulaıın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	��zmeden hazırlayın.	Büyük balık arzuya göre parçaları.
Hamsi, Uskumru İstavrit Balığı	4-6 Ay	Pulalarını temizleyin,yıkayın ve kurulaıın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	��zmeden hazırlayın.	
Lüfer, Palamut	4-5 Ay	Pulalarını temizleyin,yıkayın ve kurulaıın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	��zmeden hazırlayın.	
Torik, Ton Balığı	4 Ay	Pulalarını temizleyin,yıkayın ve kurulaıın. Balık büyük ise dilimler haline getirin	��zerek veya ��zmeden hazırlayın	
Midye-Kerevit İstakoz	4-6 Ay	Pulalarını temizleyin,yıkayın ve kurulaıın. Balık büyük ise dilimler haline getirin		lyice ��z��lmelidir.

Her zaman yanınızdayız

PROFİLO

4447766

Çağrı Yönetim Merkezi

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

www.profilo.com.tr

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş

Çakmak Mahallesi, Balkan Caddesi No:51 34770 Ümraniye, İstanbul

Tel: 0216 528 90 00 Faks: 0216 528 91 88

Değerli müşterimiz,

Profilo Çağrı Yönetim Merkezi, 444 77 66 no'lu telefon numarası ile hafta içi ve Cumartesi günü 08:00-22:00, Pazar günü 10:00-18:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda isim, soyadı ve alan kodunu içerecek şekilde telefon numaranızı bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın yetkili servis telefonunu alabilir ya da arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Ayrıca, Profilo Çağrı Yönetim Merkezi'ne www.profilo.com.tr adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan yazışma formunu doldurarak ya da 216 528 91 88 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konulara özen göstermenizi önemle rica ederiz.

1. Cihazınızı mutlaka kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara dikkat ederek kullanınız.
2. Ürününüzle ilgili herhangi bir hizmet talebiniz olduğunda, yukarıda belirtilen telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezi'ni arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "PROFİLO YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemten sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



Uzman Personel

Servis persolenimiz sürekli güncellenen teknik eğitimler ve seminerlerle kendilerini geliştirmektedir. Böylece sürekli gelişen ve yenilenen ürünlerimizin periyodik bakımları ve onarımları sorunsuzca yapılabilir.



Temiz Hizmet

Servis personelimiz her zaman sağlık kurallarına önem verir. Müşteri ziyaretlerinde mutlaka GALOŞ kullanılır.



Orijinal Yedek Parça

40.000 farklı orijinal yedek parça. Ayrıca değiştirilen yedek parçalar yurt çapında geçerli 1 yıllık malzeme ve işçilik garantisi altındadır.



Donanımlı Servis Filosu

Servis araçlarımızın tümü en son teknoloji ile donatılmış bakım ve onarım cihazlarına sahiptir. Ayrıca tüm servis araçlarımız farklı yedek parçayı içinde barındıran minik bir depo işlevini de görür. Tüm araçlarımızda aksesuar stoğu bulunmaktadır ve bir telefon ile adresinize teslim edilir.



On-Line İzleme

Servisimizte yapılan tüm başvurular, bilgisayara kaydedildikten sonra düzenli olarak takip edilir. Her tür işlem on-line olarak izlenir ve gerektiğinde başvuru sahibi bilgilendirilir.



Acil Nöbetçi Servisi

Servislerimiz, pazar günü 10:00 - 22:00, diğer günler 20:00 - 22:00 saatleri arasında Acil Servis hizmeti vermektedir. Ayrıca bayram ve resmi tatil günlerinde de acil servisimiz hizmetinizdedir.



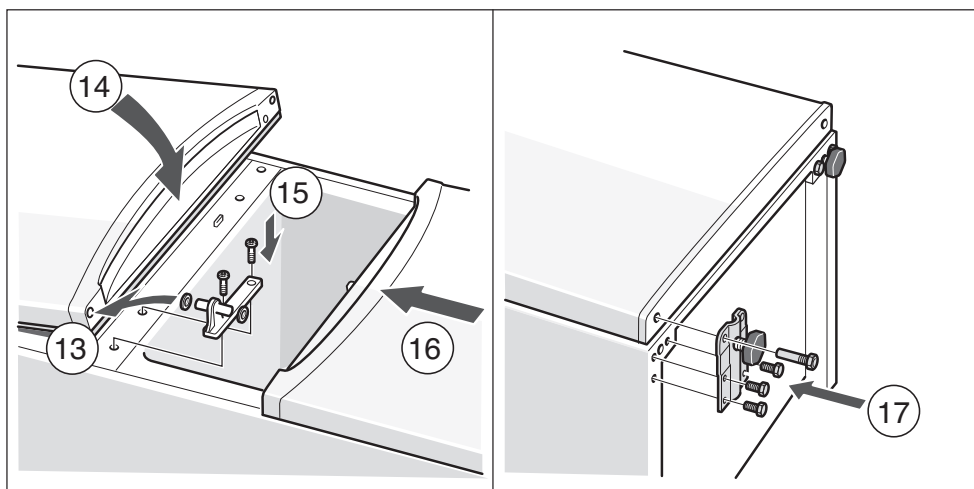
Kaliteli ve Özel Hizmet

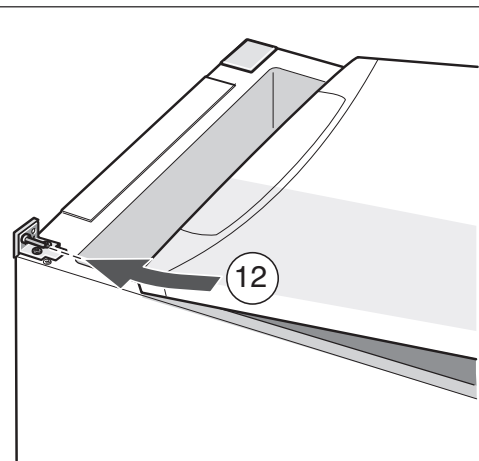
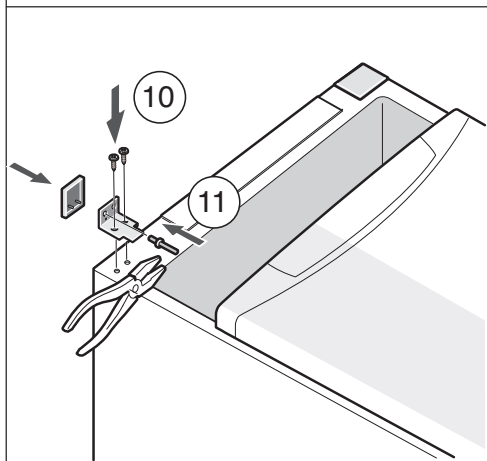
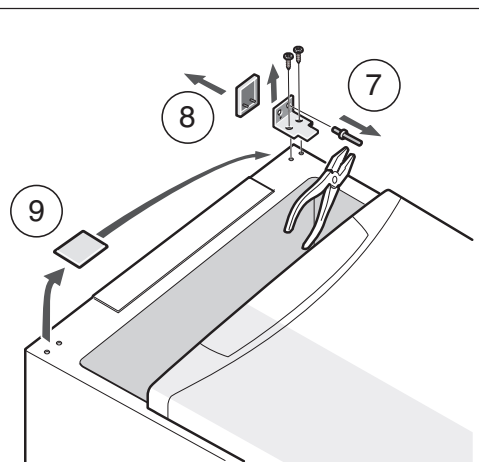
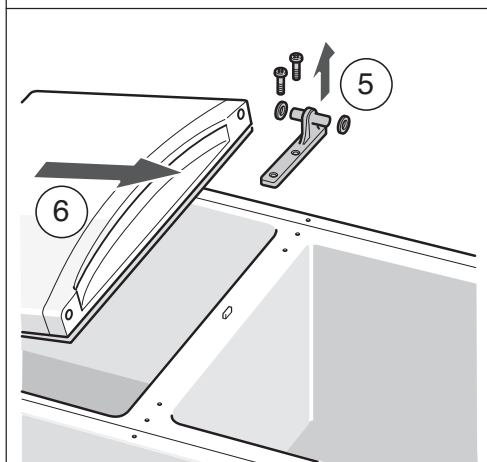
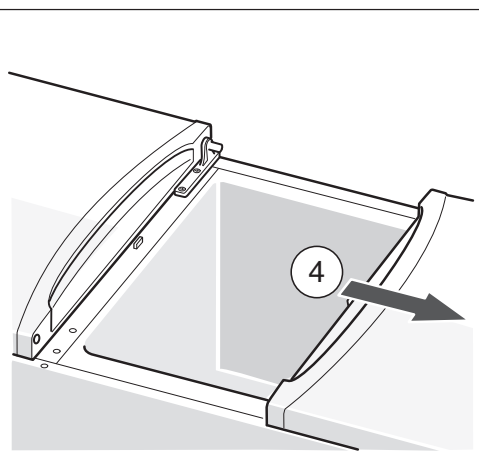
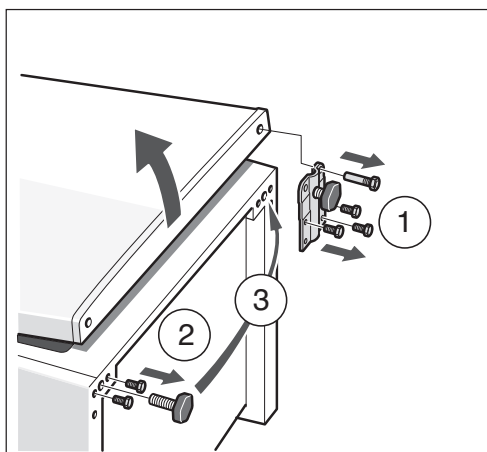
Profilo ürünlerine yerinde bakım ve onarım hizmeti verilmektedir. Ayrıca küçük ev aletleri de evinizden alınarak onarılır ve tekrar evinize teslim edilir.

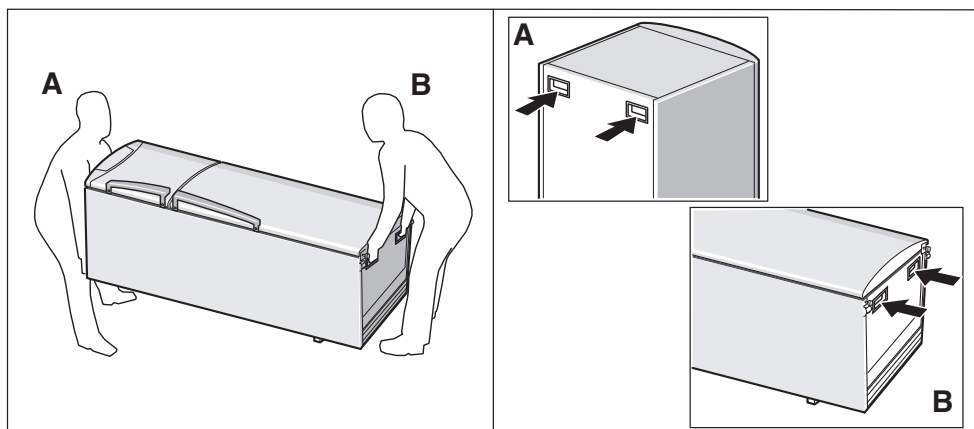


2 Saat Aralığında Randevu

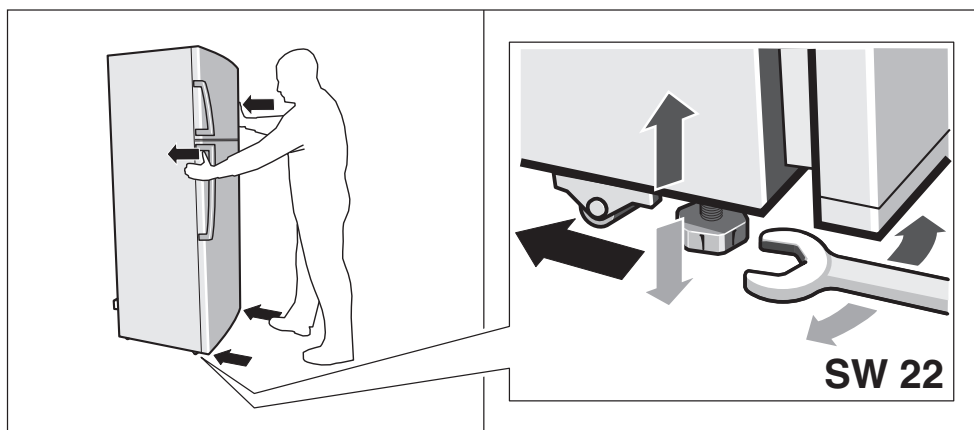
Müşterilerimize gün içerisinde sadece 2 saat aralığında randevu verilecek gidilmektedir. Örneğin 11:00 - 13:00 saatleri arasında. Böylece müşterilerimiz bütün gün evde beklemek zorunda kalmaz, verilen saatler arasında uzman personelimiz gelir ve sorun çözülmüş olur.



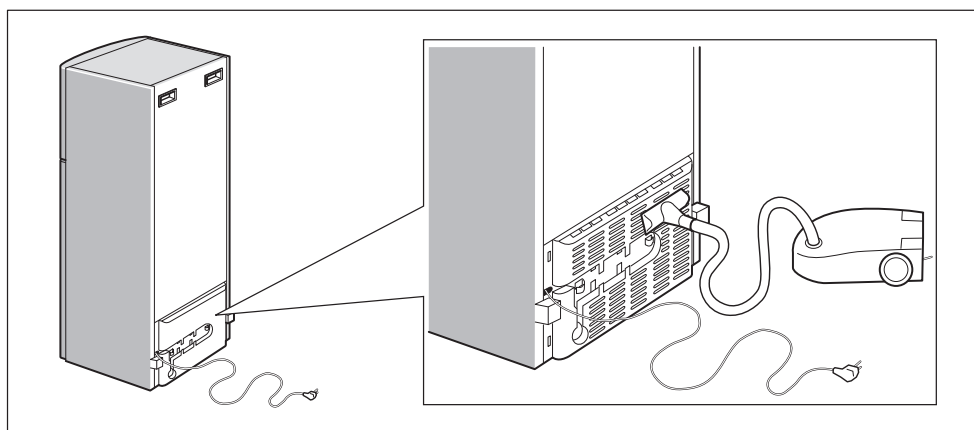




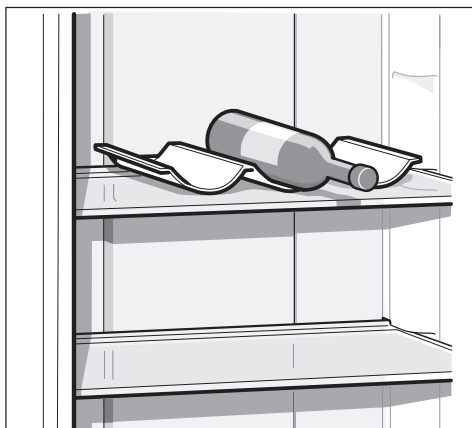
14



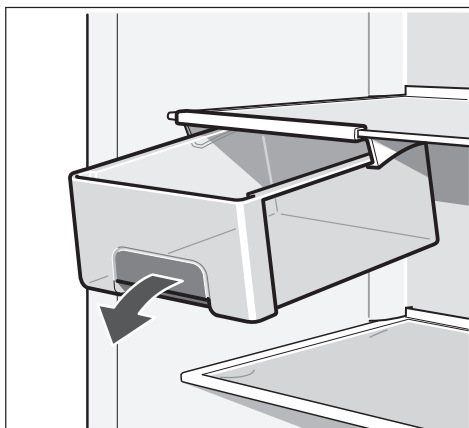
15



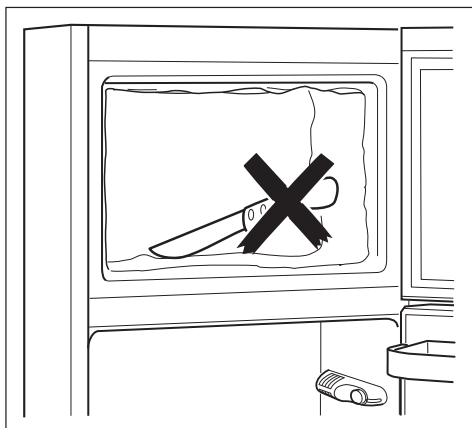
16



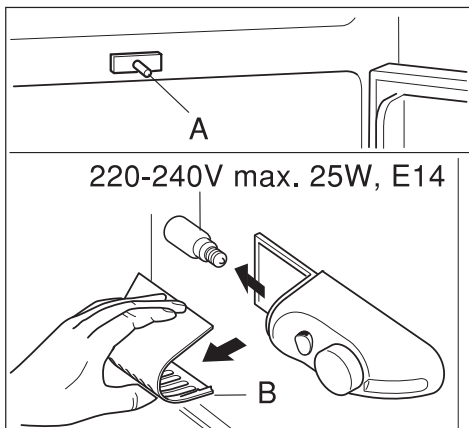
8



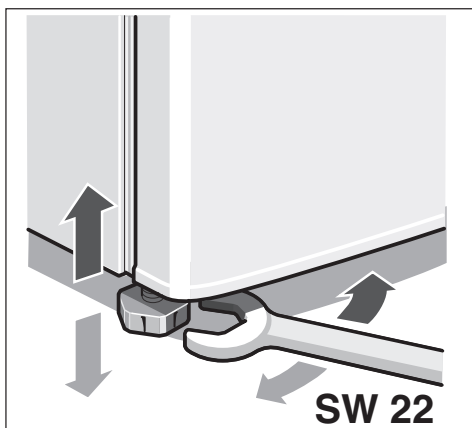
9



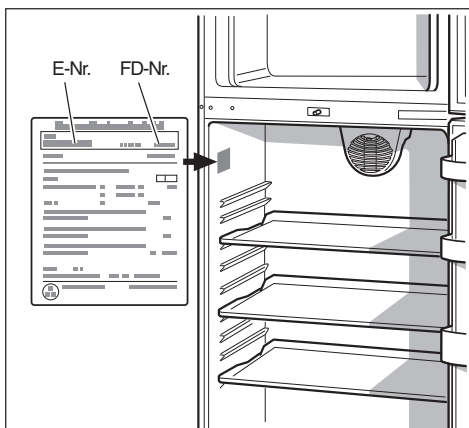
10



11



12



13

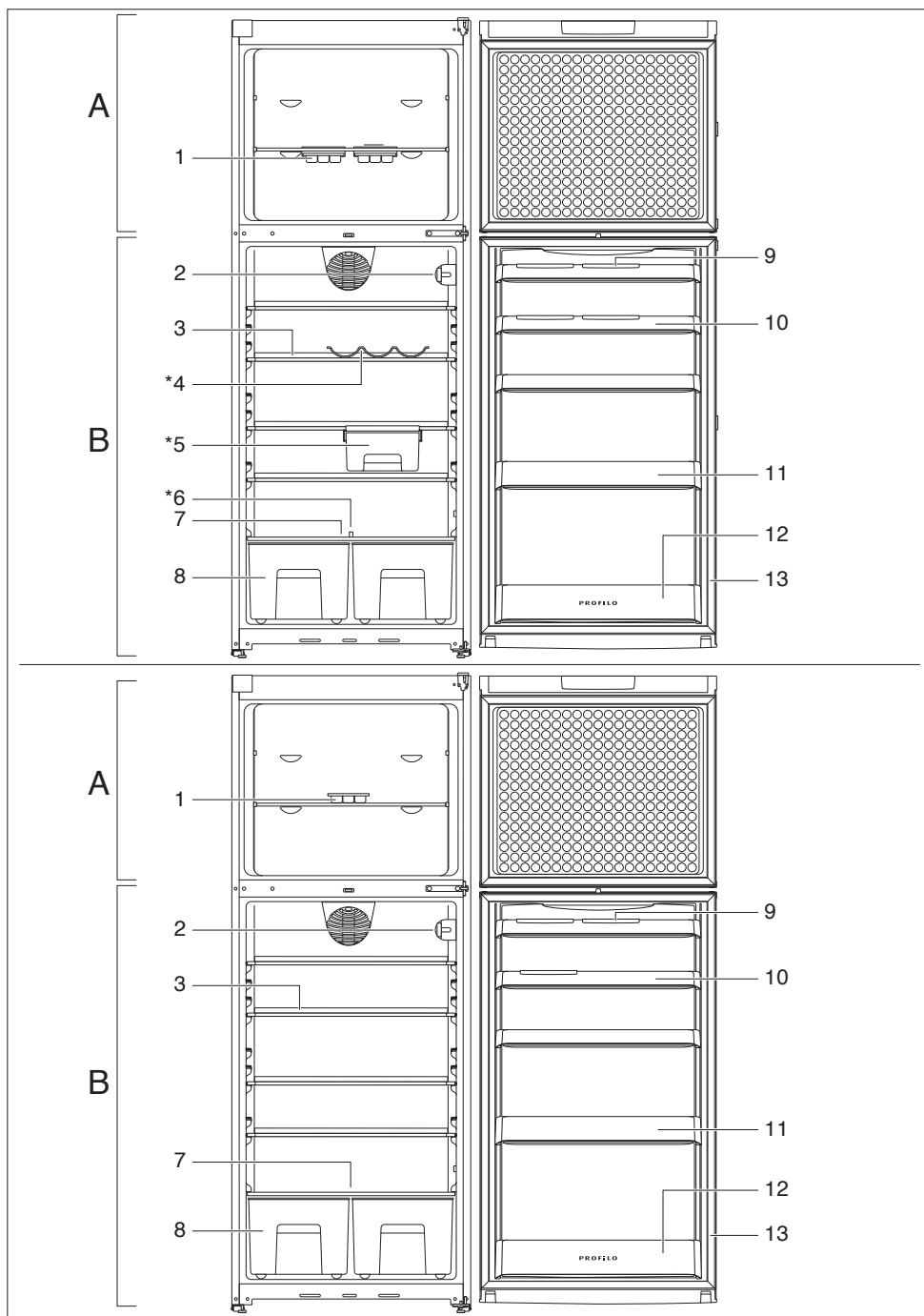
DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI**BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.****İMZASI VE KAŞESİ :****MALIN****CİNSİ :** BUZDOLABI**MARKASI :** PROFİLO**MODELİ :****BANDROL VE SERİ NO :****TESLİM TARİHİ VE YERİ :****AZAMİ TAMİR SÜRESİ :****KULLANIM SÜRESİ :** 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)**Üretici Firma :**

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Fevzipaşa Mah. Batur Sokak
59501 Çerkezköy - Tekirdağ/Türkiye
Tel.: +90 282 736 6000
Fax: +90 282 726 5396

SATICI FİRMANIN**ÜNVANI :****ADRESİ :****TELEFONU :****TELEFAKSI :****TARİH/İMZA/KAŞE**



A

1

2

3

*4

*5

*6

7

8

B

9

10

11

12

13

A

1

2

3

B

7

8

9

10

11

12

13

A

1

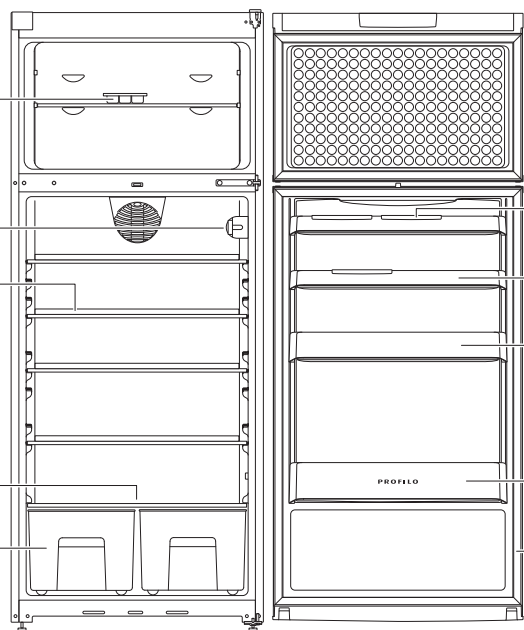
2

3

B

7

8



A

1

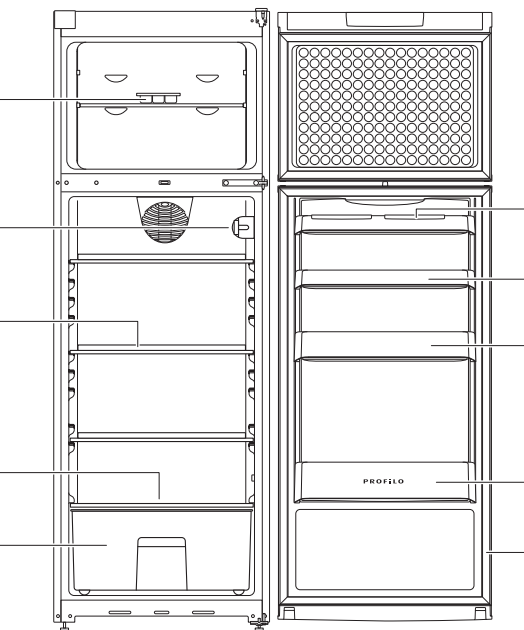
2

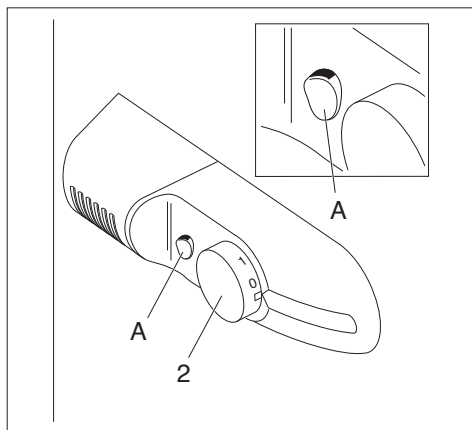
3

B

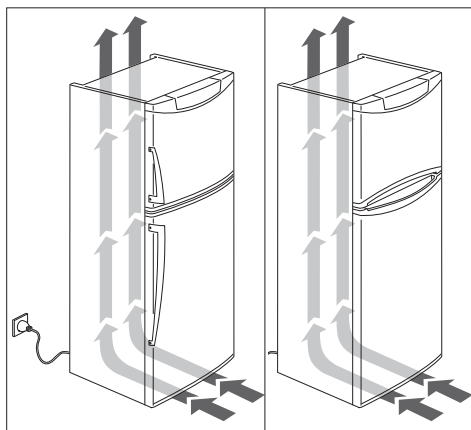
7

8

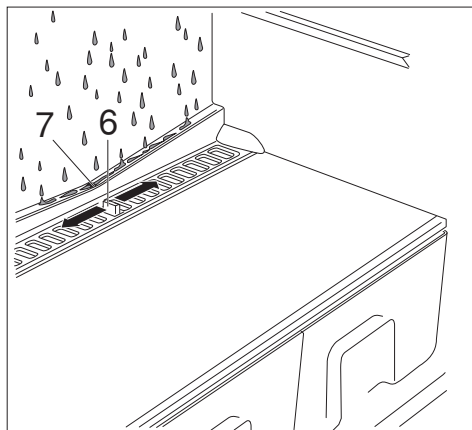




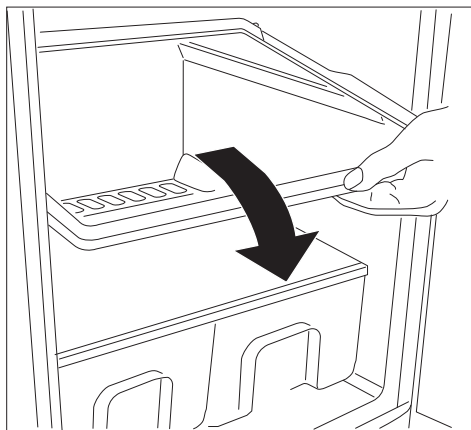
2



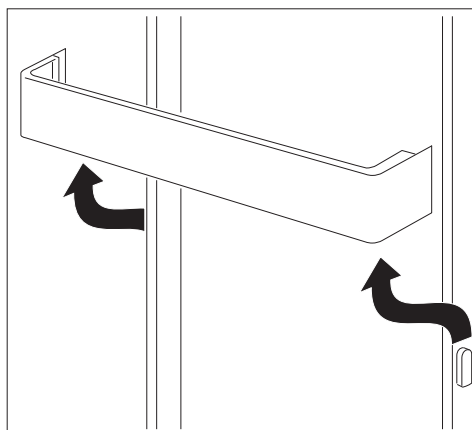
3



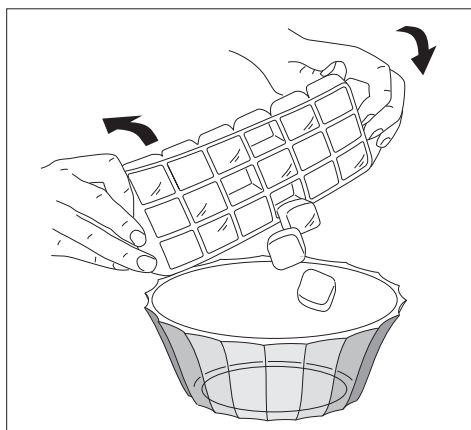
4



5



6



7

BUZDOLABI
G A R A N T İ
B E L G E S İ

Çağrı Yönetim Merkezi
444 77 66

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesinin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün PROFİLO için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş tarafından imal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

34770 Ümraniye - İstanbul

Tel.:(0216)528 90 00 Fax: (0216) 528 91 88

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası: 52664

Belge Onay Tarihi: 12.06.2008