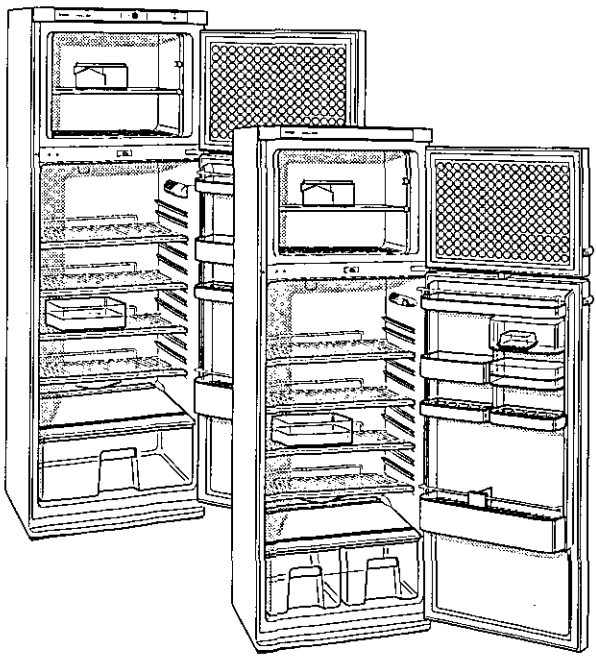
# BOSCH

de Gebrauchsanweisung
en Instructions for use
tr Kullanma Kılavuzu
ru Инструкция по эксплуатации



KSV 3305 NE
KSV 3900 NE
KSV 4200 NE
KSV 4400 NE

BOSCH

| | | |
|---|---|---|
| Deutsch | Seite | 3 |
| English | Page | 17 |
| *Türkçe* | *Sayfa* | 31 |
| **На Русском языке** | Страница | 49 |

# Inhalt


Seite

Entsorgungshinweise 4
Entsorgung des Altgerätes 4
Entsorgung der Neugeräte-Verpackung 4

Sicherheitshinweise 5

Gerät kennenlernen 6
Wichtig... 6
Gesamtansicht 6
Bedienblende 6

Gerät aufstellen 7
Umgebungstemperatur 7
Aufstellort 7
Aufstellen 7
Belüftung 7
Nach dem Transport ... 7
Wechsel des Türanschlages 7
Elektrischer Anschluß 7

Einschalten, Ausschalten 8
Gerät einschalten 8
Temperatur einstellen 8
Gerät ausschalten 8
Gerät stillegen 8

Lebensmittel einordnen 9
Beim Einordnen beachten 9
Einordnungsbeispiel 9
Die Innenausstattung 9

Seite

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten 10
Das Gefrierfach 10
Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten 10
Lebensmittel selbst eingefrieren 10
Lebensmittel verpacken 10
Gefriervermögen 11
Eis bereiten 11
Lagerdauer 11
Auftauen von Gefriergut 12

Abtauen 12
Der Kühlraum 12
Gefrierfach abtauen 12
Abtauhilfen 13

Reinigen 13

Betriebsgeräusche 14

Energiespartips 14

Kleine Störungen selbst beheben 15
Was ist zu tun, wenn ... 15-16

Kundendienst 16
Typenschild

Kundendienststellen-verzeichnis 63

# Entsorgungshinweise

## Entsorgung des Altgerätes

Bitte beachten, wenn Ihr neues Gerät ein Altgerät ersetzt.

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen, Netzstecker ziehen und Anschlußkabel durchtrennen.

Kühl- und Gefriergeräte enthalten Isolationsgase und Kältemittel, die eine fachgerechte Entsorgung erfordern. Außerdem enthalten sie wertvolle Stoffe, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollen. Nehmen Sie deshalb zum Entsorgen Ihre zuständige kommunale Entsorgungsstelle in Anspruch. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Händler. Achten Sie bitte darauf, daß die Rohrleitungen Ihres Kältegerätes bis zum Abtransport zu einer sachgerechten, umweltfreundlichen Entsorgung nicht beschädigt werden.

## Entsorgung der Neugeräte-Verpackung

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kartonagen bestehen aus 80 % bis 100 % Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die FCKW-freien Polsterteile aus geschäumtem Polystyrol (PS). Diese Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recycelbar.

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung werden Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert.

Anschriften von Wertstoffcentern für die Entsorgung von Altgeräten erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung. Bitte helfen Sie auf diese Weise mit für eine umweltfreundliche Entsorgung bzw. Wiederverwertung.

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Gerätes die in der Gebrauchs- und Montageanweisung aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Hinweise für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

Der Hersteller haftet nicht, wenn die nachstehenden Hinweise nicht beachtet werden:

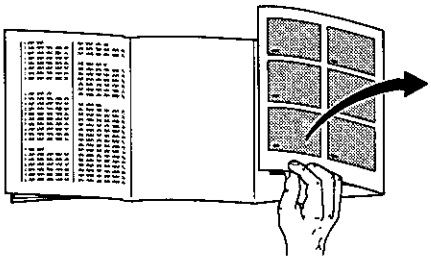
- Verwenden Sie zum Reinigen oder Abtauen auf keinen Fall ein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Gerätes gelangen und einen Kurzschluß oder Stromschlag verursachen.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes verwenden.
- Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten rückfragen.
- Anschluß und Aufstellung nach der Montageanweisung vornehmen. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlußkabel.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern. Erzeugnisse mit brennbaren Treibgasen (z. B. Sahnespender, Spraydosen usw.) und explosive Stoffe nicht im Gerät lagern – Explosionsgefahr!
- Die Teile des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigen, z. B. durch Aufstechen der Kältemittelkanäle des Verdampfers mit scharfen Gegenständen, Abknicken von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.

# Gerät kennenlernen

## Wichtig...

- Eis am Stiel und Eiswürfel nicht direkt vom Gefrierraum in den Mund nehmen (Verbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperaturen).
- Flüssigkeit in Flaschen und Dosen, im besonderen kohlensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

## Gerät kennenlernen



Bitte klappen Sie vor dem Lesen die letzten Seiten mit den Abbildungen aus.

Die Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Modelle, Ausstattungs- und Detailabweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

## Gesamtansicht

Bild ❶

**1–2 Bedienblende**
**3 Eisbehälter & Eisschale**
**4 Innenbeleuchtung**
**4a Innenbeleuchtung & Temperaturregler**
**5 Ablagen**
**6 Fleisch- und Wurstbehälter**
**7 Tür-Absteller**
**8 Tauwasserablaufrinne**
**9 Gemüse- und Obstbehälter (Je nach Modell 1-2 Behälter)**
**10 Butter- und Käsefach**
**11 Absteller für kleine Flaschen, Dosen**
**12 Absteller für kleine Dosen, Tuben**
**13 Eierbehälter**
***14 Absteller**
**15 Absteller für große Flaschen, Milchtüten usw.**
**16 Türdichtung**
**17 Sockel**

**A Gefrierfach**
**B Kühlraum**

### * Für Geräte mit Bedienblende

## Bedienblende

Bild ❷

**1 Hauptschalter EIN/AUS mit grüner Kontrolleuchte (leuchtet, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist).**

**2 Temperaturwähler für Kühl- und Gefrierraum.**

* Nicht bei allen Modellen

## Gerät aufstellen

### Umgebungstemperatur

Ab Umgebungstemperaturen unter +8°C,wird es für die langfristige Lagerung von Gefriergut im Gefrierfach zu warm. Gefriergut kann im Extremfall auftauen.

### Aufstellort

Zum Aufstellen eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Der Aufstellplatz sollte nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt und nicht in der Nähe einer Wärmequelle wie Herd, Heizkörper etc. sein. Wenn das Aufstellen neben einer Wärmequelle unvermeidbar ist, verwenden Sie eine geeignete Isolierplatte oder halten Sie folgende Mindestabstände zur Wärmequelle ein.

Zu Elektroherden 3 cm.
Zu Öl- oder Kohleanstellherden 30 cm.

Beim Aufstellen neben einem anderen Kühl- oder Gefriergerät ist ein seitlicher Mindestabstand von 2 cm erforderlich, um Schwitzwasserbildung zu vermeiden.

### Aufstellen

Das Gerät muß fest und eben stehen. Unebenheiten des Bodens durch die beiden Schraubfüße an der Vorderseite ausgleichen

### Belüftung

Die an der Rückwand des Gerätes erwärmte Luft muß ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muß sonst mehr leisten, und das erhöht den Stromverbrauch. Deshalb auf keinen Fall die Belüftungs- und Entlüftungsöffnungen abdecken (Bild ❸).

### Nach dem Transport ...

kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden.

### Wechsel des Türanschlages

Wechsel des Türanschlages im Bedarfsfall möglich.
Hierzu erkundigen Sie sich bitte beim nächst gelegenen Kundendienststelle.

(Nach ablauf der Garantiezeit übernimmt der Kunde die Kosten für den Monteureinsatz.)

### Elektrischer Anschluß

Geräte nur an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Steckdose muß mit einer 10 A Sicherung oder höher abgesichert sein.
Bei Geräten, die in nichteuropäischen Ländern betrieben werden, ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die Anschlußspannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links oben. (Bild ⓫).

Ein eventuell notwendiger Austausch der Netzanschlußleitung darf nur durch einen Fachmann erfolgen.

# Einschalten / Ausschalten

## Für Geräte mit Bedienblende

### Gerät einschalten

Hauptschalter drücken (Bild ❷/1), Netz-Kontrolleuchte leuchtet. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenraumbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet.

### Gerät ausschalten

Hauptschalter drücken (Bild ❷/1), grüne Netz-Kontrolleuchte erlischt, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

## Temperatur einstellen

Zum Einstellen Temperaturwähler auf eine Merkzahl drehen.
(Je nach Modell Bild ❷/2 / Bild ❶/A-2)

Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.

Höhere Merkzahlen ergeben tiefere Temperaturen im Kühlraum und Gefrierfach.

Wir empfehlen folgende Temperaturwähler-einstellungen:

- bei kurzfristiger Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach eine niedrige Merkzahl (energiesparender Betrieb).
- bei langfristiger Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach und zum Eingefrieren frischer Lebensmittel eine mittlere Merkzahl.

## Für Geräte mit Temperaturwähler im Kühlraum

### Gerät einschalten

Temperaturwähler im Kühlraum aus der „O"-Stellung herausdrehen. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenraumbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet (Bild ❶/A-2).

### Gerät ausschalten

Temperaturwähler (Bild ❶/A-2) auf „O"-Stellung drehen, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

Hinweise

- Die Temperatur im Kühlraum wird beeinflußt durch die Umgebungstemperatur, Menge und Temperatur der frisch eingelagerten Lebensmittel und häufiges Türöffnen. Bei Bedarf Temperaturwählereinstellung verändern.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückwand des Kühlraumes, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne (Bild ❹/1) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Gefrierfach-Türdichtung.

## Gerät stillegen

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, Netzstecker ziehen, Gerät abtauen und reinigen. Türen offen lassen.

## Lebensmittel einordnen

### Beim Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat in den Gemüsebehältern gelagert werden.
- Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren und hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern. – Explosionsgefahr!
- Im Kühlraum befinden sich die kältesten Bereiche an der Rückwand und über der untersten Ablage. Verwenden Sie diese Bereiche für empfindliche Lebensmittel.
- Flaschen mit Flüssigkeiten, die gefrieren können, nicht im Gefrierraum lagern. Beim Gefrieren platzen die Flaschen.

### Einordnungsbeispiel

Bild ❶

Im **Gefrierabteil (A)**
Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten.

Auf den **Ablagen (5)**
von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

Im **Behälter (6)**
Fleisch und Wurst.

In der **Gemüseschale (9)**
Gemüse, Obst, Salat.

Im **Butter- und Käsefach (10)**
Butter und Käse.

Im **kleinen Absteller (11)**
kleine Flaschen.

In den **Behältern (12)**
Tuben und kleine Dosen.

In den **Behältern (13)**
Eier.

**Absteller** für kleine Dosen, Tuben **(14)***

In den **Abstellern (15)**
große Flaschen.

### Die Innenausstattung

Die Ablagen im Kühlraum können auch bei 90° geöffneter Tür umgesetzt werden. Zum Umsetzen Ablage nach vorne ziehen, absenken, herausnehmen und an gewünschter Stelle neu einsetzen (Bild ❺).

***Klappe über Gemüsebehälter** (Bild ❹/a) ermöglicht leichten Zugriff, ohne den Gemüsebehälter herauszuziehen.

* Nicht bei allen Modellen

# Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Alle Absteller und Behälter in der Tür können zum Reinigen herausgenommen werden.

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild ❻).

Flaschenhalter (Bild ❼)
Der Flaschenhalter verhindert ein Kippen der Flaschen beim Öffnen und Schließen der Tür.

## Das Gefrierfach

Das Gefrierfach eignet sich zum Lagern von Tiefkühlkost, zum Eingefrieren von Lebensmitteln und zur Eiswürfelherstellung.

## Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

- Achten Sie auf die Verpackung, sie sollte *nicht beschädigt sein.*
- Das Haltbarkeitsdatum darf nicht überschritten sein.
- Die Temperaturanzeige der Verkaufstruhe *sollte –18 °C oder kälter anzeigen.*
- Tiefkühlkost ganz zum Schluß einkaufen und gut eingepackt in Zeitungspapier oder in einer Kühltasche schnell nach Hause transportieren und in den Gefrierraum legen.

## Lebensmittel selbst eingefrieren

Werden Lebensmittel selbst eingefroren, nur frische, einwandfreie Lebensmittel verwenden.

**Zum Eingefrieren geeignet sind:**
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel und Wild, Fisch, Gemüse, Kräuter, Obst, Backwaren, Pizza, fertige Speisen, Speisereste, Eigelb und Eiweiß.

**Zum Eingefrieren nicht geeignet sind:**
Ganze Eier in der Schale, Sauerrahm und Mayonnaise, Blattsalate, Radieschen, Rettiche und Zwiebeln.

**Blanchieren von Gemüse und Obst**
Damit Farbe, Geschmack, Aroma und Vitamin „C" erhalten bleiben, sollte Gemüse und Obst vor dem Eingefrieren blanchiert werden. (Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht.

## Lebensmittel verpacken

Die Waren portionsgerecht für Ihren Haushalt abpacken.
Gemüse und Obst nicht schwerer als 1 kg, Fleisch bis zu 2,5 kg portionieren. Kleinere Portionen frieren schneller durch und die Qualität bleibt beim Auftauen und Zubereiten so am besten erhalten.

Die Lebensmittel luftdicht verpacken, damit sie nicht ihren Geschmack verlieren oder austrocknen.

**Zum Verpacken geeignet sind:**
Kunststoff-Folien, Schlauchfolien aus Polyäthylen, Alu-Folien und Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

**Ungeeignet sind:**
Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen, Luft völlig herausdrücken und Packung dicht verschließen.

**Zum Verschließen eignen sich:**
Gummiringe, Kunststoffklipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder oder ähnliches. Beutel und Schlauchfolien aus Polyäthylen können mit einem Folienschweißgerät verschweißt werden.

**Vor dem Einlegen in den Gefrierraum den Inhalt der Gefrierpakete kennzeichnen und mit dem Einlegedatum versehen.**

# Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

## Gefriervermögen

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Nur so bleiben Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten. Das max. Gefriervermögen Ihres Gerätes deshalb nicht überschreiten.

Sie können innerhalb 24 Stunden folgende Mengen Lebensmittel auf einmal eingefrieren:

| | | |
|---|---|---|
| KSV 3305 NE | max. | 4 kg |
| KSV 3900 NE | max. | 5 kg |
| KSV 4200 NE | max. | 6 kg |
| KSV 4400 NE | max. | 5 kg |

Legen Sie die zu gefrierenden Lebensmittel breitflächig auf den Boden des Gefrierfachs. Achten Sie bitte darauf, daß bereits gefrorene und frisch einzufrierende Lebensmittel nicht miteinander in Berührung kommen.

## Eis bereiten

Bild ❽

Eisschale zu $^3/_4$ mit Wasser füllen und auf den Vorratsbehälter setzen.
Vorratsbehälter mit aufgesetzter Eisschale auf den Boden des Gefierraumes stellen.
Um die Eiswürfel aus der Schale zu lösen die Ecken der Schale nach unten biegen.
Schale umdrehen und die Ecken erneut nach unten biegen.
Im Vorratsbehälter können die Eiswürfel griffbereit aufbewahrt werden. Die Eisschale dient gleichzeitig als Deckel des Vorratsbehälters.

## Lagerdauer

Um Qualitätsminderungen des Gefriergutes zu vermeiden, ist es wichtig, daß die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird.
Die Lagerdauer richtet sich nach der Art der Lebensmittel.

Bei –18 °C können Fisch, Wurst, fertige Speisen und Backwaren bis zu 4 Monate, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 6 Monate und Gemüse und Obst bis zu 8 Monate gelagert werden.

# Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

## Auftauen von Gefriergut

Je nach Art und Verwendungszweck kann zwischen folgenden Möglichkeiten gewählt werden:

- bei Raumtemperatur
- im Kühlschrank
- im elektrischen Backofen
- mit/ohne Heißluftventilator
- im Mikrowellengerät.

*An- und aufgetautes Gefriergut kann erneut* eingefroren werden, wenn Fleisch und Fisch nicht länger als einen Tag, anderes Gefriergut nicht länger als drei Tage über 3 °C gelagert wurde.

Andernfalls, wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, durch Kochen, Braten oder zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten und erneut eingefrieren.

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

## Abtauen

### Der Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in der Tauwasserablaufrinne (Bild ❹/1) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablaufrinne und Ablaufloch stets sauber halten, damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

### Gefrierfach abtauen

Das Gefrierfach taut nicht automatisch ab, *da die gefrorenen Lebensmittel nicht* antauen dürfen. Eine dicke Reif- oder Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.

Reif oder Eis auf keinen Fall mit einem Messer ablösen, der Gefrierfachverdampfer könnte aufgestochen werden (Bild ❾).

Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

Wenn das Gefrierfach stark vereist ist, sollte es abgetaut werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Gefriergut entnehmen, in Zeitungspapier wickeln und an einem kühlen Ort lagern.
- Netzstecker ziehen.
- Tür offen lassen, Tauwasser mit Tuch oder Schwamm aufwischen.
- Gefrierfach trockenreiben, Gerät wieder einschalten und Gefriergut einlegen.

## Abtauen

### Abtauhilfen

Zum Beschleunigen des Abtauvorganges am besten einen **Topf mit heißem Wasser** mit einer Unterlage auf den Boden des Gefrierfaches stellen.

Auf keinen Fall elektrische Heizgeräte, Kerzen oder Petroleumlampen zum Abtauen in das Gerät stellen.

Vorsicht bei Verwendung von **Abtausprays,** diese können explosible Gase bilden, kunststoffschädigende Lösungs- oder Treibmittel enthalten, gesundheitsschädlich sein oder Korrosion verursachen.

## Reinigen

**Vor dem Reinigen grundsätzlich Netzstecker ziehen bzw. Sicherung abschalten oder herausschrauben.**

**Keinen Dampf- oder Dampfdruckreiniger verwenden. Der heiße Dampf kann die Oberflächen und die Elektrik beschädigen – Stromschlaggefahr.**

Den Kühlraum monatlich einmal reinigen. Das Reinigen des Gefrierfaches sollte zweckmäßigerweise nach jedem Abtauen erfolgen.

Reinigungswasser darf nicht in die Kontrollarmatur und Beleuchtung gelangen. Zur Reinigung des gesamten Gerätes außer der Türdichtung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem milden, leicht desinfizierenden Reinigungsmittel, z. B. Handspülmittel. Ungeeignet sind sand-, scheuermittel- oder säurehaltige Putzmittel bzw. chemische Lösungsmittel.

Um Mattstellen zu vermeiden, sollten auch „scheuermittelfrei" bezeichnete Putzmittel nicht verwendet werden.

Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und dann gründlich trockenreiben.

Sammelrinne (Bild ❹/1) und Ablaufloch im Kühlraum häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

## Hinweise zu Betriebsgeräuschen

## Betriebsgeräusche

Um die gewählte Temperatur konstant zu halten, schaltet Ihr Gerät von Zeit zu Zeit den Kompressor ein.
Die dabei entstehenden Geräusche sind funktionsbedingt.
*Sie verringern sich automatisch, sobald das* Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

**Sollten die funktionsbedingten Geräusche zu laut sein, hat dies womöglich einfache Ursachen, die sich vielfach ganz leicht beheben lassen.**

**Das Gerät steht uneben**
Bitte richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage eben ein. Verwenden Sie dazu die Schraubfüße oder legen Sie etwas unter.

***Das Gerät „steht an"***
Bitte rücken Sie das Gerät von anstehenden Möbeln oder Geräten weg.

**Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen**
Prüfen Sie bitte die herausnehmbaren Teile und setzen Sie sie eventuell neu ein.

**Flaschen oder Gefäße berühren sich**
Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

## Energiespartips

- Gerät in einem kühlen, gut belüftbaren Raum aufstellen, vor direkter Sonnenbestrahlung schützen und nicht im Bereich einer Wärmequelle (Heizkörper etc.) anordnen.
- Die Be- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes nicht zustellen.
- Warme Speisen erst nach dem Abkühlen in das Gerät geben.
- Zum Auftauen Gefrierwaren in den Kühlraum legen. Sie nutzen damit die Kälte, die in der Gefrierware steckt, zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Gefrierfach bei Eisbildung abtauen. Eine dicke Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.
- Zum Beladen und Entladen Gerätetüren so kurz wie möglich öffnen. Je kürzer die Gerätetür vom Gefrierfach offensteht, um so geringer ist die Eisbildung im Gefrierfach.

# Kleine Störungen selbst beheben

## Störungen

**Bevor Sie den Kundendienst rufen, prüfen Sie bitte, ob Sie aufgrund der nachfolgenden Aufstellung die Störung selbst beheben können. Bei Beratungsfällen müssen Sie, auch während der Garantiezeit, die vollen Kosten für den Monteureinsatz übernehmen.**

## Was ist zu tun, wenn ...

**... die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, die Kältemaschine aber läuft?**
Prüfen, ob der Lichtschalter (Bild ⓫/1) sich bewegen läßt. Läßt er sich bewegen, ist die Glühlampe defekt.

**Glühlampe austauschen**
Den Netzstecker des Gerätes ziehen bzw. die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.

Das Abdeckgitter nach vorn abziehen (Bild ⓫/2).

Die Glühlampe auswechseln:
220–240 V, max. 15 Watt, E14

Klemmt der Lichtschalter, dann rufen Sie den Kundendienst.

**... das Gefriergut festgefroren ist?**
Das Gefriergut mit einem stumpfen Gegenstand, z. B. mit einem Löffel lösen.

## Was ist zu tun, wenn ...

**... das Gefrierfach eine dicke Eisschicht hat?**
Das Gefrierfach abtauen und reinigen. Achten Sie beim Wiedereinlegen des Gefriergutes darauf, daß die Tür des Gefrierfaches richtig schließt.

**... der Kühlraumboden naß ist?**
Eventuell ist das Ablaufloch der Tauwassersammelrinne (Bild ❹/1) verstopft, Ablaufloch mit Stäbchen freimachen.

**... die Temperatur im Kühlraum zu kalt ist?**
Stellen Sie den Temperaturwähler (Je nach Modell Bild ❷/2 / Bild ❶/A-2) auf eine kleinere Merkzahl.

Eventuell wurde eine zu große Menge frischer Lebensmittel in das Gefrierfach eingelegt. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine sehr lange läuft. Dabei wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

**... die Einschalthäufigkeit und Einschaltdauer der Kältemaschine zunimmt?**
Die Tür wurde häufig geöffnet oder es wurden große Mengen Lebensmittel frisch eingelagert.

Prüfen Sie, ob die Lufteintrittsöffnung unten im Sockel oder die Luftaustrittsöffnung zugestellt ist. (Bild ❸)

## Kleine Störungen selbst beheben

## Was ist zu tun, wenn ...

**... der Kühlschrank keine Kühlleistung hat?**
Prüfen, ob der Temperaturwähler (Je nach *Modell Bild* ❷/2 / *Bild* ❶/A-2) *auf einer* Merkzahl zwischen „1" und „5" steht. Wenn dieses der Fall ist und die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, dann prüfen Sie,

- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgeschaltet ist,
- ob der Netzstecker des Gerätes fest in der *Steckdose sitzt.*

## Kundendienst

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus. Öffnen Sie die Tür nicht unnötig oft, damit Kälteverlust vermieden wird.

Die Telefon-Nr. des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienststellenverzeichnis oder im amtlichen Telefonbuch.

## Typenschild

Bild ⓫

Bitte geben Sie schon bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild oben links im Kühlraum.

# Contents


| | Page |
|---|---|
| **Information concerning (waste) disposal** | 18 |
| Disposal of your old appliance | 18 |
| Disposal of packaging from your new appliance | 18 |
| **Safety information** | 19 |
| **Getting to know your appliance** | 20 |
| Important... | 20 |
| Overall view | 20 |
| Control panel | 20 |
| **Siting the appliance** | 21 |
| Note the ambient temperature | 21 |
| Site | 21 |
| Siting the appliance | 21 |
| Ventilation | 21 |
| Following delivery ... | 21 |
| Changing over door hinges | 21 |
| Electrical connection | 21 |
| **Switching ON/OFF the appliance** | 22 |
| Switching ON the appliance | 22 |
| Setting the temperature | 22 |
| Switching OFF the appliance | 22 |
| Disconnecting the appliance | 22 |
| **Arranging food in the appliance** | 23 |
| Instructions on arranging food in the appliance | 23 |
| Example of arranging food in the appliance | 23 |
| Interior fittings | 23 |
| **Freezing, storing food, making ice cubes** | 24 |
| Freezer compartment | 24 |
| Purchasing deep-frozen food | 24 |
| Freezing food yourself | 24 |
| Packing food | 24 |
| Freezing capacity | 25 |
| Making ice cubes | 25 |
| Storage duration | 25 |
| Defrosting frozen foods | 26 |
| **Defrosting** | 26 |
| Refrigerator compartment | 26 |
| Defrosting the freezer compartment | 26 |
| Defrosting aids | 27 |
| **Cleaning** | 27 |
| **Operating noises** | 28 |
| **Tips for saving energy** | 28 |
| **Eliminating minor faults yourself** | 29-30 |
| What to do if ... | 29 |
| **Customer service** | 30 |
| Rating plate | 30 |
| **Domestic appliances service network** | 63 |

# Information concerning (waste) disposal

## Disposal of your old appliance

**When replacing your old appliance with a new one, please comply with the following:**

Immediately render your old appliance unusable. Pull out the mains plug and cut off the power cord.

Refrigerators and freezers contain insulation gases and refrigerant which must be disposed of properly. They also contain valuable raw materials which can be recycled. Therefore, enlist the aid of your municipal disposal centre. Please enquire at your local authority or ask your dealer about current means of disposal. Please ensure that the refrigeration tubing is not damaged prior to its proper disposal.

## Disposal of packaging from your new appliance

All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. The cardboard packaging consists of 80–100 % waste-paper.

The plastic film is made of polyethylene (PE), the tapes are made of polypropylene (PP) and the CFC-free packing is made of foamed polystyrene (PS). These materials are pure hydrocarbon compounds and are recyclable.

Reclaiming and recycling packaging conserves raw materials and the volume of waste.

Addresses of recycling centres which dispose of old appliances can be obtained from your local authority. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

## Safety information

Before switching ON the appliance, please read the operating and installation instructions carefully. They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.

Please retain these operating and installation instructions as they may be required by a subsequent appliance user.

The manufacturer is not liable if you fail to comply with the following information:

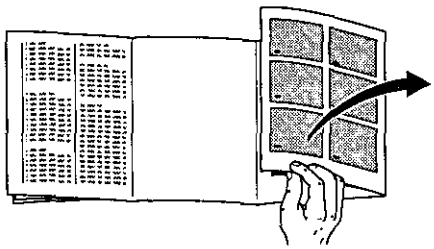
- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. Steam may come into contact with live components in the appliance and cause a short-circuit or an electric shock.
- NEVER use electrical appliances inside the appliance.
- Do NOT switch on a damaged appliance. If in doubt, contact the supplier.
- The electrical safety of the appliance is not guaranteed unless the earthing system in the building electrical system has been correctly installed.
- If a fault occurs while the appliance is being serviced or cleaned, disconnect the appliance from the power supply. Remove the mains plug or switch OFF the fuse. Do NOT pull out the mains plug by the cable.
- Repairs may only be performed by qualified customer-service technicians. Improper repairs may put the user in considerable danger.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed vertically in the refrigerator.
  NEVER store products which contain flammable propellant gases (e.g. cream dispensers, aerosols, etc.) or explosive substances in the appliance – Explosion hazard!
- Do NOT damage the refrigeration circuit, e.g. by puncturing the refrigerant tubing on the evaporator with a sharp object, kinking tubes, scratching surface coatings, etc. Spurting refrigerant may cause eye injuries.
- Do NOT cover or block the ventilation slots.
- Do NOT stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Do NOT allow children to play with the appliance. Children must NEVER sit on drawers or hang from the door.

# Getting to know your appliance

## Important...

- Do NOT put ice lollies or ice cubes directly from the freezer compartment into your mouth. Risk of burns from very low temperatures.
- Bottled or canned drinks (especially carbonated beverages) must NEVER be stored in the freezer compartment. Bottles and tins will explode!
- NEVER touch frozen food with wet hands. Your hands could freeze to the food!

## Getting to know your appliance



Before reading the instructions, please fold out the back pages.

This operating manual refers to several models. Diagrams may vary.

## Overall view

Fig. ❶

| | |
|---|---|
| 1-2 | Control panel |
| 3 | Ice box & Ice tray |
| 4 | Interior light |
| 4a | Interior light & Temperature selector |
| 5 | Shelves |
| 6 | Meat and sausage container |
| 7 | Door shelf |
| 8 | Condensation drainage channel |
| 9 | Vegetable and fruit container (1-2 containers depending on the model) |
| 10 | Butter and cheese compartment |
| 11 | Storage compartment for small bottles, cans |
| 12 | Storage compartment for small cans, tubes |
| 13 | Egg container |
| *14 | Storage compartment for small cans, tubes |
| 15 | Storage compartment for large bottles, milk cartons, etc. |
| 16 | Door seal |
| 17 | Kick plate |
| A | Freezer compartment |
| B | Refrigerator compartment |

*** For appliances with control panel**

## Control panel

Fig. ❷

| | |
|---|---|
| 1 | ON/OFF main switch with green control light (illuminates when the main switch is ON). |
| 2 | Temperature selector for refrigerator and freezer compartments. |

* *Not all models*

# Siting the appliance

## Note the ambient temperature

If the ambient temperature drops below +8°C, the freezer compartment is too warm for long-term storage of frozen foods. In extreme cases frozen foods can thaw.

## Site

Site the appliance in a dry, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source, e.g. cooker, radiator, etc. If installation next to a heat source is unavoidable, use a suitable insulating plate or comply with the following minimum distances to the heat source.

3 cm to an electric cooker.
30 cm to a coal-fired cooker.

If the appliance is installed next to another refrigerator or freezer, observe a minimum distance of 2 cm to prevent condensation.

## Siting

The appliance must be stand firmly and level on the floor. Use the two front height-adjustable feet to compensate for an uneven floor.

## Ventilation

The heated air must be able to escape through the rear of the appliance. If the air flow is obstructed, the refrigerating unit must work harder which increases the power consumption. Therefore, NEVER cover the ventilation slots (Fig. ❸).

## Following delivery ...

The appliance can be switched ON immediately.

## Changing over door hinges

In case you need to change door openning side, please consult the domestic after sales service.

(Service cost of the appliances, whose warranty period is not expired is free.)

## Electrical connection

Connect the appliance only to 220–240 V/ 50 Hz alternating current via a correctly installed earthed socket. The socket must be fused with a fuse ≥10 A.
If the appliance is to be operated in a non-European country, check on the rating plate whether the supply voltage and current type correspond with the values of your mains supply. The rating plate is located in the upper left-hand side of the refrigerator compartment (Figure ⓫).

The mains connection cable may be replaced only by an electrician.

# Switching ON/OFF the appliance

**For appliances with control panel**

## Switching ON the appliance

Press the main switch (Fig. ❷/1), the mains indicator light illuminates. The appliance starts to cool. The interior light switches ON when the door is opened.

## Switching OFF the appliance

Press the main switch (Fig. ❷/1), the green mains indicator light goes out and the refrigeration and light switch OFF.

**For appliances with temperature regulator in refrigerator compartment**

## Switching ON the appliance

Turn the temperature selector in the refrigerator compartment to "O". The appliance begins to cool. The interior light switches on when the door is opened (Fig ❶/A-2).

## Switching OFF the appliance

To switch OFF the refrigeration and light, turn the temperature selector (Fig. ❶/A-2) to "O".

## Setting the temperature

To set the temperature, turn the temperature selector to a setting
(Depending on the model Fig. ❷/2) / ❶/A-2)

The temperature can be adjusted steplessly.

Higher settings result in lower temperatures in the refrigerator and freezer compartments.

We recommend the following temperature settings:

- A low setting for short-term storage of food in the freezer compartment (energy-saving mode).
- A medium setting for long-term storage of food in the freezer compartment and for freezing fresh food.

**Notes**

- The temperature in the refrigerator compartment is influenced by the ambient temperature, quantity and temperature of the freshly stored food and how often the door is opened. If required, change the temperature setting.
- While the refrigerating unit is running, beads of water or hoarfrost form on the rear of the refrigerator compartment; this is quite normal. It is NOT necessary to scrape off the hoarfrost or wipe off the beads of water. The rear panel defrosts automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. ❹/1) to the refrigerating unit where it evaporates.
- To prevent condensation in the area of the freezer-compartment door seal, the sides of the housing are partially heated.
- To prevent condensation in the area of the freezer-compartment door seal, the sides of the housing are partially heated.

## Disconnecting the appliance

If the appliance is not to be used for a prolonged period, pull out the mains plug, clean the appliance and leave the doors open.

# Arranging food in the appliance

## Instructions on arranging food in the appliance

- Allow warm food and drinks to cool outside the appliance.
- If possible, always wrap the food or cover well. The food will then retain its aroma, colour, moisture and freshness. Furthermore, the flavour of one food will not be transferred to another. Only vegetables, fruit and lettuce do not require covering and should be stored in the vegetable containers.
- Do NOT allow oil or fat to come into contact with the plastic components or the door seal (otherwise they could become porous).
- Do NOT store any explosive substances in the appliance. Bottles containing a high percentage of alcohol must be sealed and stored vertically.
  – Explosion hazard!
- The coldest areas of the refrigerator compartment are in the area of the rear panel and above the bottom shelf. Use these areas for delicate foods.
- Bottled liquids which can freeze must NOT be stored in the freezer compartment. The bottles will explode during the freezing process.

## Example of arranging food in the appliance

Fig. ❶

In the **freezer compartment (A)**
Freeze, store food and make ice cubes.

Cakes and pastries, ready meals, dairy products on **shelves (5)** from top to bottom.
Meat and sausage in the **container (6)**

Vegetables, fruit and lettuce in the **vegetable drawer (9)**

Butter and cheese in the **butter and cheese compartment (10)**

Small bottles in the **small storage compartment (11)**

Tubes and small tins in the **containers (12)**

Eggs in the **egg racks (13)**

**Storage compartment**
for small cans, tubes **(14)***

Large bottles in the **storage compartments (15)**

## Interior fittings

The shelves can be re-arranged when the door is opened at a 90 ° angle. Pull the shelf forwards, lower, pull out and re-insert in the desired position (Fig. ❺).

***Flap over the vegetable container**
(Fig. ❹/a) facilitates access without removing the vegetable container.

* Not all models

## Freezing, storing food, making ice cubes

All storage compartments and containers in the door can be removed for cleaning.

To remove containers and storage compartments, lift and pull out (Fig. ❻).

**Bottle holder** (Fig. ❼)
The bottle holder prevents bottles from falling over when the door is opened and closed.

## Freezer compartment

The freezer compartment is suitable for storing frozen foods, freezing food and for making ice cubes.

## Purchasing deep-frozen food:

- Ensure that the wrapping is not damaged.
- The "best before" date must not have run out.
- The temperature display on the supermarket freezer should be –18 °C or lower.
- Purchase deep-frozen food last, wrap in newspaper or place in a cold bag, take home quickly and place in the freezer compartment.

## Freezing food yourself

If you are freezing food yourself, use only fresh, undamaged food.

**The following foods are suitable for freezing:**
Meat and sausage products, poultry and game, fish, vegetables, herbs, fruit, cakes and pastries, pizza, ready meals, leftovers, egg yolk and egg-white.

**The following foods are NOT suitable for freezing:**
Eggs in shells, soured cream and mayonnaise, green salads, radishes and onions.

**Blanching vegetables and fruit**
To retain colour, flavour, aroma and vitamin C, vegetables and fruits should be blanched prior to freezing. (Blanching is the brief immersion of vegetables and fruit in boiling water.

## Packing food

Pack food in suitable portions for your household.
Vegetables and fruit portions must NOT be heavier than 1 kg; meat portions must NOT be heavier than 2.5 kg. Smaller portions freeze quicker and maximum quality is retained during thawing and preparation.

To prevent food from losing its flavour or drying out, wrap the food in airtight containers.

**The following products are suitable for wrapping/packing food:**
Plastic film, polyethylene blown film, aluminium foil and freezer tins. These products can be purchased from your dealer.**The following products are NOT suitable for wrapping/packing food:**
Wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, refuse bags and used shopping bags.

Wrap up the food. Press out all the air and seal the wrapping.

**The following products are suitable for sealing the wrapped food:**
Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape or similar. Bags and polyethylene blown film can be sealed with a film sealer.

**Before placing the food in the freezer compartment, label and date the wrapped food.**

## Freezing, storing food, making ice cubes

### Freezing capacity

To retain the vitamins, nutritional value, appearance and flavour, freeze the food as quickly as possible. Do NOT exceed the max. freezing capacity of your appliance.

The following quantities of food can be frozen within 24 hours:

KSV 3305 NE max. 4 kg

KSV 3900 NE max. 5 kg

KSV 4200 NE max. 6 kg

KSV 4400 NE max. 5 kg

Distribute the food to be frozen over the bottom of the freezer compartment. Please ensure that frozen and fresh food do not come into contact with each other.

### Making ice cubes

Fig. ❽

Fill the ice tray $^3/_4$ full with water and place in the ice-cube container.
Place the ice-cube container with ice tray on the floor of the freezer compartment. To loosen the ice cubes in the tray, bend down the corners of the tray. Invert the tray and bend down the corners again.
Ice cubes can be stored ready to hand in the container. The ice tray can also be used as a cover for the container.

### Storage duration

To prevent the quality of the frozen food from deteriorating, it is important that the storage duration is NOT exceeded.
The storage duration depends on the type of food.

At –18 °C fish, sausage, ready meals and cakes and pastries can be stored for up to 4 months, cheese, poultry and meat up to 6 months, and vegetables and fruit up to 8 months.

## Defrosting frozen foods

Depending on the type of food and intended use, frozen products can be defrosted:

- At room temperature,
- In the refrigerator,
- In an electric oven,
- With/without hot-air fan,
- In a microwave.

Defrosted meat and fish which has risen above +3 °C for no more than one day (other defrosted food for no more than three days) may be refrozen.

No longer store the frozen produce for the max. storage period.



## Refrigerator compartment

The refrigerator compartment defrosts fully automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. ❹/1) to the refrigerating unit where it evaporates. To ensure that the condensation flow is not obstructed, always keep the drainage channel and drain hole clean.

## Defrosting the freezer compartment

**The freezer compartment does not defrost automatically, as the frozen food must not thaw. A thick layer of hoarfrost or ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.**

NEVER scrape off hoarfrost or ice with a knife, as the freezer-compartment evaporator could be punctured (Fig. ❾).

Spurting refrigerant may cause eye injuries or ignite.

If the freezer compartment is covered in thick ice, defrost.

Proceed as follows:

- Remove the frozen food, wrap in newspaper and store in a cool location.
- Remove the mains plug.
- Leave the door open, wipe up the condensation with a cloth or sponge.
- Dry the freezer compartment, switch ON the appliance again and re-insert the frozen food.

## Defrosting

### Defrosting aids

To accelerate the defrosting process, place a **pan of hot water** on a base on the floor of the freezer compartment.

NEVER use electric heaters, steam cleaners, candles or kerosene lamps to defrost the freezer compartment.

Caution when using **defrosting sprays,** as these may form explosive gases and may contain solvents or propellants which attack plastic or which are a health hazard.

## Cleaning

**Before cleaning the appliance, ALWAYS remove the mains plug or switch OFF or unscrew the fuse.**

**NEVER clean the appliance with a steam or steam pressure cleaner. The hot steam may damage the surface and the electrics. – Risk of electric shock!**

Clean the refrigerator compartment once a month. It is recommended to clean the freezer compartment after each defrosting process.

Cleaning water must NOT drip onto the control fitting or light. Clean the whole appliance, except the door seal, with tepid water and a mild, slightly disinfecting cleaning agent, e.g. liquid soap. Abrasive and acidic cleaning agents and chemical solvents are NOT suitable.

To prevent dull areas, non-abrasive cleaning agents should not be used either.

Wipe the door seal with water only and then dry thoroughly.

To ensure that the condensation flow is not obstructed, clean the collection channel (Fig. ❹/1) and drain hole more frequently. Try to prevent cleaning water from dripping through the drainage aperture into the evaporation tray.

## Operating noises

To keep the selected temperature constant, your appliance occasionally switches ON the compressor.
The resulting noises are quite normal.
As soon as the appliance has reached the operating temperature, the noises automatically reduce in volume.

**If these noises are excessively loud, the causes are probably not serious and are usually very easy to eliminate.**

**The appliance is not level**
Please level the appliance with the aid of a spirit level. Use the height-adjustable feet or place packing under the feet.

**The appliance is not free-standing**
Please move the appliance away from kitchen units or other appliances.

**Drawers, baskets or storage compartments are loose or stick**
Please check the removable components and, if required, refit them.

**Bottles and/or receptacles are touching each other**
Please move the bottles and/or receptacles away from each other.

- Install the appliance in a cool, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source (radiator, etc.).
- Do NOT block the ventilation slots on the appliance.
- Allow warm food to cool down before placing in the refrigerator.
- To defrost frozen products, place them in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen products is then used to cool the food in the refrigerator compartment.
- Defrost the freezer compartment when ice forms. A thick layer of ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.
- When inserting or removing food from the appliance, open and close the doors as quickly as possible. The briefer the freezer-compartment door remains open, the lower the formation of ice in the freezer compartment.

## Eliminating minor faults yourself

**Before you call customer service, please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information.**
**A technician who is called out for consultation purposes will charge the customer, even if the appliance is still under guarantee.**

## What to do if ...

**... the interior light does not function, but the refrigerating unit is operating?**
Check whether the light switch (Fig. ⓲/1) can be moved. If it can be moved the incandescent bulb is defective.

**Replacing the incandescent bulb**
Remove the mains plug or switch OFF the fuse for the building electrical system.

Pull the grid forwards (Fig. ⓳/2).

Change the incandescent bulb:
220–240 V, max. 15 W, E14

If the light switch is jammed, call customer service.

**... the frozen food is frozen solid?**
Loosen the frozen food with a blunt instrument, e.g. a spoon.

**... the freezer compartment is covered in a thick layer of ice?**
Defrost and clean the freezer compartment. When re-inserting the frozen food, ensure that the freezer-compartment door is closed properly.

## What to do if ...

**... the floor of the refrigerator compartment is wet?**
The drain hole of the condensation collection channel (Fig. ❹/1) is probably blocked. Clear the drain hole with a cotton bud.

**... the temperature in the refrigerator compartment is too cold?**
Move the temperature selector to a lower setting
(Depending on the model Fig. ❷/2 / ❶/A-2)

Too much fresh food may have been placed in the freezer compartment. As a result, the refrigerating unit runs for a very long time and reduces the temperature in the refrigerator compartment.

**... the refrigerating unit is switching ON more frequently and for longer?**
The door was opened frequently or large quantities of fresh food were placed in the appliance.

Check whether the ventilation holes in the base are blocked. (Fig. ❸)

## Eliminating minor faults yourself

## What to do if ...

**... the refrigerator has no refrigerating capacity?**

Check that the temperature selector (Depending on the model Fig. ❷/2 / ❶/A-2) is set between "1" and "5". If this is the case and the interior light does not function, check

- whether the fuse for the building electrical system has been switched OFF,
- that the mains plug is in the socket properly.

## Customer service

If you are unable to eliminate the fault yourself, having consulted the trouble-shooting chapter, please call customer service. Do NOT attempt to repair the appliance, in particular the electrical components! To prevent the temperature from increasing inside the appliance, do not open the appliance door unless absolutely necessary.

The telephone number of customer service can be found in the enclosed customer-service index or in the telephone directory.

## Rating plate

*Fig.* ⓫

When calling customer service, please quote the product number (E number) and the production number (FD number). This information can be found on the rating plate situated inside the refrigerator compartment at the upper left-hand side.

# İçindekiler


| | Sayfa |
|---|---|
| Çevreye uygun koşullarda... | 32 |
| Eski cihazın elden çıkartılması | 32 |
| Yeni cihaz ambalajının elden çıkartılması | 32 |
| Güvenlik bilgileri ve uyarılar | 33 |
| Genel görünüş | 34 |
| Dikkatinize... | 34 |
| Kontrol paneli | 34 |
| Cihazın yerleştirilmesi | 35 |
| Oda sıcaklığı | 35 |
| Cihaz için yer seçimi | 35 |
| Cihazın yerleştirilmesi | 35 |
| Havalandırma | 35 |
| Kapı açılış yönünün değiştirilmesi | 35 |
| Elektrik bağlantısı | 35 |
| Cihazın çalıştırılması/ devre dışı bırakılması | 35 |
| Cihazı çalıştırmadan önce | 35 |
| Cihazın çalıştırılması | 36 |
| Soğukluk ayarı | 36 |
| Cihazın devre dışı bırakılması | 36 |
| Cihazın uzun bir süre devre dışı bırakılması | 36 |
| Yiyeceklerin yerleştirilmesi | 37 |
| Yiyecekleri yerleştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar | 37 |
| Yerleştirme örneği | 37 |
| Cihazın iç donanımı | 37 |

| | Sayfa |
|---|---|
| Yiyeceklerin dondurulması, korunması ve buz hazırlanması | 38 |
| Dondurucu bölmesi | 38 |
| Dondurulmuş hazır yiyecekleri satın alırken dikkat edilmesi gereken hususlar | 38 |
| Yiyeceklerin dondurulması | 38 |
| Yiyeceklerin paketlenmesi | 38 |
| Dondurma kapasitesi | 39 |
| Buz kutusunun hazırlanması | 39 |
| Yiyecekleri dondurucu bölmesinde koruma süreleri | 39 |
| Dondurulmuş yiyecekleri çözme işlemi | 40 |
| Cihazdaki kar ve buzların eritilmesi | 40 |
| Soğutma bölmesindeki karların eritilmesi | 40 |
| Dondurucu bölmesindeki kar ve buzların eritilmesi | 40 |
| Eritme işlemi için yardımcı bilgiler | 41 |
| Cihazın temizlenmesi | 41 |
| Cihazın çalışma esnasında çıkardığı sesler hakkında... | 42 |
| Enerji tasarrufu için... | 42 |
| Servis çağırmadan önce... | 43 |
| Eğer cihazınızda, küçük arızalar... | 43-44 |
| Model plaketi | 44 |
| Dondurma tabloları | 45 |
| Servis istasyonları | 63 |

## Çevreye uygun koşullarda...

### Eski ve kullanım dışı cihazların elden çıkartılması

Yenisi ile değiştirilen veya kullanılmaz durumdaki eski cihaz, şebeke fişini çekmek veya elektrik kablosunu cihazdan ayırmak suretiyle hemen devre dışı bırakılmalıdır.

Soğutucu ve derin dondurucular izolasyon ve soğutma gazı ihtiva ettikleri için, elden çıkartılmaları mutlaka gereğine uygun olarak yapılmalıdır.

Soğutucunuzun güvenli ve çevreye uygun koşullarda elden çıkartılabilmesi için, (örn., ikinci kişi/lerin kullanıma sunma, şayet varsa kampanya çerçevesinde bayiye iade etme, hurdaya atma vb. durumlarda soğutma gazı ihtiva eden boru bağlantıları hasar görmemelidir.

### Yeni cihaz ambalajlarının elden çıkartılması

Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevreye dost ve geri dönüşüme uygundur.

Ambalaj kartonları % 80 ile % 100 eski kağıtlardan üretilmiştir.

Plastik folyolar polietilenden (PE), ambalaj şeridi polipropilenden (PP) ve klorofluorokarbon (CFC) içermeyen diğer ambalaj parçaları, köpük haldeki polistirenden (PS) oluşmuştur.

Bu malzemeler geri dönüşümü mümkün olan saf hidrokarbon bileşikleridir.

**Unutmayın...**

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

**Ambalaj malzemelerinin yeniden değerlendirilmelerine katkıda bulunmak için çevre kuruluşlarından veya bulunduğunuz il, ilçe, ve belde belediyelerinden bilgi alabilirsiniz.**

## 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 servisinize 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 don durucu bölmesine 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 oynamamasına dikkat edin. Örn. Kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.

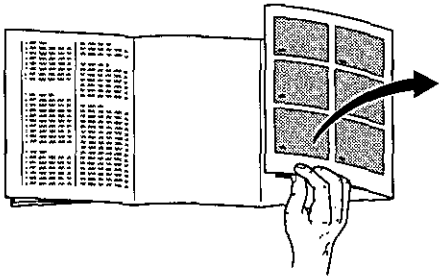
## Genel Görünüş

# 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 ❶

**1–2 Kontrol Paneli**
**3 Buz kutusu ve buz kabı**
**4 Lamba kutusu**
**4a Lamba kutusu ve soğukluk ayarı**
**5 Tel raf**
**6 Çok amaçlı kab**
**7 Kapı rafı**
**8 Su tahliye oluğu**
**9 Sebzelik**
**(Cihaz modeline göre 1-2 çekmece)**
**10 Tereyağ ve peynir kabı**
**11 Küçük şişelik**
**12 Dar raf**
**13 Yumurtalık**
***14 Üst raf**
**15 Şişelik**
**16 Manyetik-kapı contası**
**17 *Tampon***

**A Dondurucu bölmesi**
**B Soğutma bölmesi**

*** Üstten kontrollü soğutucular için;**

## Kontrol paneli

Şekil ❷

**1 Cihazı açma / kapama butonu. Açma / kapama butonunun "açık" olduğu süre zarfında, "yeşil lamba" (Şebeke kontrol lambası) sürekli yanar.**

**2 Soğutma ve dondurucu bölmeleri için "soğukluk ayarı" düğmesi**

* Bazı modellerde mevcut değildir.

## Oda sıcaklığı

**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 vasıtası ile düz duracak şekilde ayarlanmalıdır.

## 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 ❸)

## Kapı açılış yönünün değiştirilmesi

Kapı açılış yönünün değiştirilmesi gerektiğinde, en yakın yetkili servise müracaat edin.

(Garanti süresi dolmamış cihazlar için servis hizmeti ücretsizdir.)

## 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 en az 10 A'lik bir sigorta ile korunmalıdır. Avrupa ülkeleri dışında kullanılacak olan cihazlarda kullanımdan önce, cihazın soğutma bölmesinde sol üst kısım-daki model plaketine bakılarak, (Şekil ⓫) 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.

## Cihazın çalıştırılması / Devre dışı bırakılması

### Üstten kontrollü cihazlar için

### Cihazın çalıştırılması

Açma / kapama butonuna basın. (Şekil ❷/1) Şebeke kontrol lambası yanar ve cihaz soğutma işlemine başlar. Kapının açık olduğu *zaman zarfında iç aydınlatma sürekli faaldir.*

### Cihazın devre dışı bırakılması

Açma/kapama butonuna basın. (Şekil ❷/1) Yeşil lamba söner. (Şebeke kontrol lambası) Cihazdaki soğutma işlemi ve aydınlatma sistemi devre dışı bırakılmıştır.

### 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 ❶/A-2)

### Cihazın devre dışı bırakılması

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

## Soğukluk ayarı

Cihazdaki soğukluk seviyesini ayarlamak için soğukluk ayar düğmesini (modele göre Şekil ❷/2 / ❶/A-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 bölmesinde kısa bir süre korunacak yiyecekler için, soğukluk ayar düğmesini 2-3 arası konuma getirin.
- Dondurucu bölmesinde uzun süre korunacak yiyecekler ve dondurucu bölmesine yeni yerleştirilmiş yiyecekler için, soğukluk ayar düğmesini -4- konumuna getirin.

*Bilgi için..*

- Cihazın soğutma bölmesindeki soğukluk seviyesi, kapının sık sık açılıp kapanması ve yeni yerleştirilen yiyeceklerin sıcaklık derecelerinden etkilenir. İhtiyaç halinde soğukluk ayarını daha yüksek bir konuma getirin.
- Cihaz, soğutma fonksiyonunu gerçekleştirdiği esnada, soğutma bölmesinin 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 ❹/1) akar ve oradan kompresörün üzerindeki buharlaştırma kabına aktarılarak buharlaşır. Dolayısıyla, bu fonksiyon sayesinde su damlacıklarını temizlemeye ve karları kazımaya gerek yoktur.
- Dondurucu bölmesinin manyetik-kapı contası civarında ve önden bakıldığında gövdenin dışında sol yan panelin alt bölgesinde, 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 bölmesindeki 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 karışmasıda önlenmiş olur. Meyve ve sebzeleri ise paketlemeden 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 bölmesindeki en soğuk kısımlar arka panel ve alt rafın üstüdür. Bu kısımları daha hassas ve narin yiyecekleriniz için kullanın.
- Donabilir sıvı ihtiva eden şişeleri dondurucu bölmesinde bulundurmayın. Donduktan sonra şişeler patlar.

## Yerleştirme örneği

Şekil ❶

**Dondurucu bölmesi (A)**
Yiyeceklerin dondurulması, korunması

**Raflar (5)**
Yukarıdan aşağıya olmak üzere:
Hamur işleri, hazır yemekler, süt mamulleri

**Çok amaçlı kab (6)**
Et, sucuk, salam

**Sebzelik (9)**
Sebze, meyva, marul

**Tereyağ ve peynir kabı (10)**
Tereyağ ve peynir

**Küçük şişelik (11)**
Küçük şişeler

**Dar raf (12)**
Tüp, küçük kutu

**Yumurtalık (13)**
Yumurta

**Üst raf (14)***
Küçük kavanoz, kutu, vb.

**Şişelik (15)**
Büyük şişeler

## Cihazın iç donanımı

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

***Sebzelik klapesi (Şekil ❶/a)** Sebzeliğin üst tarafındaki klape, sebzelik çekmece/sini/lerini dışarıya doğru çekmeden sebze ve meyvelere ulaşma kolaylığı sağlar.

* Bazı modellerde mevcut değildir.

## Yiyeceklerin dondurulması, korunması ve buz hazırlanması

Rafların yerlerini değiştirmek için:
- Rafı ön tarafından tutarak kendinize doğru çekin.
- Ön tarafını aşağıya doğru sarkıtarak çıkartın ve yeniden arzu ettiğiniz konuma getirin. (Şekil ❺)

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

**Şişe tutucu** (Şekil ❼)
*Şişe tutucu, kapının açılıp kapanması esnasında şişelerin devrilmesini önler.*

# Dondurucu bölmesi

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

# 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.
- Alış verişlerinizde, dondurulmuş hazır yiyecekleri satın almayı en sona bırakın. Dondurulmuş hazır yiyecekleri satın aldıktan sonra bir gazete kağıdına sararak, en kısa zamanda evinize götürüp, dondurucu bölmesinde koruyun.

# Yiyeceklerin dondurulması

Yalnız, taze ve iyi durumda olan yiyecek maddeleri dondurulmalıdır.

**Dondurulmaya 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.

**Dondurulmaya 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 aluminyum folyolar-ağzı kapatılabilir plastik torbalar ve dondurulmaya elverişli ağzı kapatılabilir plastik kutular.

# Yiyeceklerin dondurulması, korunması ve buz hazırlanması

**Paketlemek için uygun olmayan malzemeler**

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

Aluminyum 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 kapatılabilmeleri için gerekli malzemeler:**

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

**Paketlediğiniz yiyecek maddelerini dondurucu bölmesine yerleştirmeden önce paketlerin üzerine, içlerinde neler bulunduğuna 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.

24 saat içinde, bir kerede dondurabileceğiniz yiyecek miktarları:

| | | |
|---|---|---|
| KSV 3305 NE | max. | 4 kg |
| KSV 3900 NE | max. | 5 kg |
| KSV 4200 NE | max. | 6 kg |
| KSV 4400 NE | max. | 5 kg |

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

## Buz kutusunun hazırlanması

Şekil ❽
Buz ihtiyacınızı karşılamak için buz kabını yıkadıktan sonra, yaklaşık 3/4'ü kadarını su ile doldurun. Buz oluştuktan sonra, şekilde gösterildiği gibi ters çevirerek, buz kutusu içindeki yerine bastırın. Buzlar kutuya dökülecektir. Böylece buz kutusunda her zaman kullanıma hazır buz bulunacaktır.

## 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.

## Cihazdaki kar ve buzların eritilmesi

### Dondurulmuş yiyecekleri çözme işlemi

Yiyecek maddesinin cinsine ve kullanım amacına göre aşağıdaki uygulamalar seçilebilir:

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

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

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

### Soğutma bölmesindeki karların eritilmesi

Cihaz, soğutma bölmesindeki karları otomatik olarak eritir. Erimenin oluşturduğu su, su tahliye oluğunda toplanır (Şekil ❹/1) ve oradan kompresörün üzerindeki buharlaşma kabına aktarılarak buharlaşır.

Muhtelif zamanlarda bir bardak ılık su dökerek, su tahliye oluğunu temizleyin.

### Dondurucu bölmesindeki kar ve buzların eritilmesi

Dondurucu bölmesindeki donmuş yiyecekler, çözülmemeleri gerektiğinden dolayı, cihaz tarafından otomatik olarak eritilmez.

Kalın kar ve buz tabakaları, dondurucu bölmesindeki 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 dolaştığı kısımlar delinebilir! (Şekil ❾)

Dışarı püskürebilecek soğutma gazı, ciltte tahrişlere ve göz yaralanmalarına neden olabilir.

Eğer dondurucu bölmesinde aşırı karlanma ve buzlanma varsa:

- Soğukluk ayarını yak. 12 saat önceden "5" konumuna getirin.
- Yiyecekleri dondurucu bölmesinden çıkarıp bir gazete kağıdına sararak, serin bir yerde muhafaza edin.
- Cihazın fişini çekin
- Dondurucu bölmesinin kapısını açık bırakın.
- Kar ve buzlar eridikten sonra dondurucu bölmesindeki 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 bölmesine 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 spreyler, 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 bölmesini ayda bir kez temizleyin. Dondurucu bölmesinin 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 bölmesindeki su tahliye oluğunu sık sık temizleyin.
(Şekil ❹/1)

## 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 tekrar yerlerine takın.

**Şişeler veya kaplar birbirine temas ediyor olabilir.**
Şişeleri ve kapları birbirinden biraz uzaklaştırın.

## Enerji tasarrufu için...

Temizlik esnasında kullanılan suyun, su tahliye oluğundan akarak kompresörün üzerindeki buharlaştırma kabına dolmamasına dikkat edilmelidir.

- Cihaz için seçtiğiniz yerin, serin ve havadar olmasına, doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamasına, kalorifer ve soba türü ısı kaynaklarından uzakta olmasına özen gösterin.
- Cihazın havalandırma deliklerinin hiç bir şekilde kapanmamasına dikkat edin.
- Sıcak yiyecekleri soğuduktan sonra cihaza yerleştirin.
- Dondurulmuş yiyecekleri çözülmeleri için soğutma bölmesine yerleştirin. Bu işlemle, dondurulmuş yiyeceklerin kütlesindeki soğukluktan, soğutma bölmesindeki yiyeceklerin soğuması için yararlanabilirsiniz.
- Dondurucu bölmesinde buz oluşması halinde eritme işlemini yapın. Kalın buz tabakaları, yiyeceklere 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.

# 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 ⓾/1)

Eğer şaltere 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 ⓾/2)
Ampulü değiştirin: 220-240 V, azami 15 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 bölmesinde kalın bir buz tabakası oluşmuşsa;**

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

**...Soğutma bölmesinin tabanında ıslaklık varsa;**

Su tahliye oluğu tıkanmış olabilir. (Şekil ❹/1)
Su tahliye oluğunu ince bir çubuk ile açın.

**...Soğutma bölmesindeki yiyecekler gereğinden fazla soğuyorsa;**

Soğukluk ayarını daha düşük bir konuma getirin. (Modele göre Şekil ❷/2 / ❶/A-2)

Dondurucu bölmesine çok miktarda yiyecek, yeni yerleştirilmiş olabilir. Dolayısıyla, böyle bir durumda kompresör daha uzun çalışacağından, soğutma bölmesindeki 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 ❸)

## Servis çağırmadan önce...

**...Soğutma işlemi gerçekleşmiyorsa;**

Soğukluk ayarı düğmesinin (Modele göre Şekil ❷/2 / ❶/A-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 ⓫

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

Model plaketi, soğutma bölmesinin içinde, sol üst kısımdadır.

## 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 paketleyip dondurun. | Orta hararetli fırında 5-10 dakika veya oda ısısında çözülmeye bırakın. Tost ekmeklerini buzlu olarak makinaya koyabilirsiniz. | Ekmeği fırına koymadan önce ıslatın veya fırının içine su dolu bir kap koyun ki üzeri tekrar kızarsın. |
| Pandispanya pastası | 6 Ay | Taze olarak paketleyip dondurun. | Orta hararetli fırında 5-10 dakika veya 1-2 saat oda ısısında çözülmeye bırakın. | Pasta kalıbını alum. folyo ile döşerseniz aynı paketle pişirip dondurabilirsiniz. |
| Mayalı Kek | 6 Ay | Taze olarak paketleyip hemen dondurun. | Orta hararetli fırında 10 dak. veya oda ısısında 2 saat çözülmeye bırakın. | Çözüldükten 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 İyice karıştırın. | Buzdolabında veya oda ısısında çözün | |
| Yumurta akı | 12 Ay | | Buzdolabında veya oda ısısında çözün | Çözüldükten sonra tazesi gibi keklerde, tatlılarda kullanılır. |
| **Süt Mamülleri** Tereyağ | 4-6 Ay | | Buzdolabında veya oda ısısında çözün | Yağlı kağıt ile paketlenmiş yağ tekrar aluminyum folyo veya plastikle paketlenmelidir. |
| Peynir | 6-8 Ay | Peynir dilimlerinin arasına folyo koyunuz | Buzdolabında veya oda ısısında çözün. | |
| Kaymak-Krema | 3 Ay | Çiğ veya dövülmüş | 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 | Kılçıklarını 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 paketleyin. |
| Yeşil lahana | 12 Ay | Yapraklar halinde, damarları çıkartın. Ön haşlama:2 dak. Arzuya 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 tazesi gibi hazırlayın. | |
| Havuç | 12 Ay | Taze havuçları hazırlayın Ön haşlama:2-3 dak. | Tazesi 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 tazesi gibi hazırlayın. | Biberleri dondurulmuş olarak da kullanabilirsiniz. |
| Mantar | 12 Ay | Büyük olmamak şartı ile *temizleyin, yıkayın.* Ön haşlama:2-4 dak. | Çözmeden, tazesi 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 çıkarıp 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 şekere 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 çözülmüş olarak hazırlayın. | |
| Erik | 10 Ay | Olgun ve sert meyveleri yıkayıp ayıklayın, çekirdeklerini çıkarıp şekerli . veya şekersiz dondurun | Kullanma alanına göre donmuş veya çözülmüş 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 mamülleri, kümes,- av hayvanları, balık)

| DONDURULACAK YİYECEKLER | SÜRE | MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE MİKTARI | ÇÖZME VE HAZIRLAMA | ÖNERİLER |
|---|---|---|---|---|
| **Et mamülleri**<br>Sosis<br>Bonfile | 3-4 Ay<br>8-10 Ay | 1 kg'lık paketler<br>Dilimler 2 cm kalınlığında kesilmiş olmalıdır. | Çözüp taze sosis gibi kullanın<br>Donmuş olarak baharatlanıp pişirilir. | Dondurmak için dilimleri folyo ile ayırın. |
| Kuşbaşı | 10-12 Ay | 2.5 kg'lık porsiyon. | Parçalar birbirinden ayrılana kadar hafif çözün. Her zamanki gibi hazırlayın. | Porsiyonları ayrı ayrı dondurun ve paketleyin. Çözülme zamanını kısaltmış olursunuz. |
| Dana eti<br>Sığır eti<br>Koyun eti | 12 Ay<br>12 Ay<br>4-8 Ay | 2.5 kg'lık porsiyon.<br>Parçalar halinde | 1.5 kg'dan ağır parçaları çözüp taze et gibi hazırlayın. | Buzlu halde baharatlayın, kapalı tencerede 250°C kadar pişirin. Kabı önceden su ile çalkalayın. |
| Salam | 3-4 Ay | Yalnız küçük porsiyonlar halinde paketleyin. | Çözüldükten sonra taze salam gibi kullanın. | Dilimlenmiş salamları folyo ile birbirinden ayırın. |
| **Kümes Hayvanları**<br>Ördek<br>Kaz<br>Hindi<br>Tavuk | <br>4-6 Ay<br>3-4 Ay<br>10-12 Ay<br>12 Ay | <br>Kafa ve ayakları ayırın. Sakatatları ayrı dondurun. | Paketi açın. Büyüklük ve ağırlığına göre, oda ısısında 6-12 saat veya kapalı pakette soğuk su içinde 2-3 saatte çözün, taze gibi hazırlayın. | |
| **Av hayvanları**<br>Sülün | <br>12 Ay | Derisini yüzdükten sonra parçalayıp porsiyon halinde dondurun. | Oda ısısında 5-6 saatte çözün. | |
| **Balık**<br>Alabalık | <br>3 Ay | Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Balık büyük ise dilimler haline getirin. | Çözmeden hazırlayın arzuya göre kızartın veya buğulayın. | |
| Turnabalığı | 2 Ay | Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Balık büyük ise dilimler haline getirin. | Çözmeden hazırlayın. | |
| Sazan Balığı | 2 Ay | Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Balık büyük ise dilimler haline getirin. | Çözmeden hazırlayın. | Büyük balık arzuya göre parçalanır. |
| Hamsi, Uskumru<br>İstavrit Balığı | 4-6 Ay | Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Balık büyük ise dilimler haline getirin. | Çözmeden hazırlayın. | |
| Lüfer, Palamut | 4-5 Ay | Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Balık büyük ise dilimler haline getirin. | Çözmeden hazırlayın. | |
| Torik, Ton Balığı | 4 Ay | Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Balık büyük ise dilimler haline getirin. | Çözerek veya çözmeden hazırlayın. | |
| Midye-Kerevit<br>İstakoz | 4-6 Ay | Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Balık büyük ise dilimler haline getirin. | | İyice çözülmelidir. |

## Содержание


| | Страница |
|---|---|
| В условиях, благоприятных для окружающей среды | 50 |
| Действия по отношению к старому устройству | 50 |
| Действия по отношению к упаковке нового изделия | 50 |
| Сведения по безопасности и предостережения | 51 |
| Общий вид | 52 |
| К Вашему сведению... | 52 |
| Панель управления | 52 |
| Размещение холодильника | 53 |
| Температура комнаты | 53 |
| Выбор места для холодильника | 53 |
| Размещение холодильника | 53 |
| Воздушная вентиляция | 53 |
| После приобретения холодильника | 53 |
| Изменение направления открытия дверцы | 53 |
| Электрическое соединение | 53 |
| Пуск холодильника / отключение | 54 |
| Пуск холодильника в работу | 54 |
| Регулировка холода | 54 |
| Отключение холодильника | 54 |
| Отключение холодильника на длительный срок | 54 |
| Размещение продуктов | 55 |
| Моменты, на которые следует обратить внимание при размещении продуктов | 55 |
| Пример на размещение продуктов | 55 |
| Внутреннее устройство холодильника | 55 |
| Замораживание продуктов, их хранение и приготовление льда | 56 |
| Морозильная камера | 56 |
| Моменты, на которые следует обратить внимание при приобретении продуктов | 56 |
| Замораживание продуктов | 56 |
| Упаковка продуктов | 56 |
| Мощность замораживания | 57 |
| Приготовление льда | 57 |
| Сроки хранения продуктов в морозильном отделе | 57 |
| Размораживание замороженных продуктов питания | 58 |
| Оттаивание снега и льда в устройстве | 58 |
| Оттаивание снега в холодильной камере | 58 |
| Оттаивание снега и льда в морозильной камере | 58 |
| Вспомогательные сведения относительно действий по оттаиванию снега и льда | 59 |
| Чистка холодильника | 59 |
| О звуках, издаваемых холодильником в ходе работы... | 60 |
| В целях экономии энергии... | 60 |
| Перед тем как вызвать сервис... | 61 |
| Если в холодильнике имеются мелкие неисправности... | 61-62 |
| Фирменная бирка | 62 |

## Действия по отношению к старым и вышедшим из употребления холодильникам (утилизация)

Старый холодильник, который предназначен для обмена с новым, или холодильник, пришедший в полную непригодность, должен быть немедленно отключен от электросети выниманием электрического штепселя из розетки или отделением шнура питания от устройства.

В связи с тем, что холодильники и морозильники содержат изоляционный и охлаждающий газ, действия по утилизации пришедших в непригодность устройств должны производиться в соответствии с определенными правилами и инструкциями.

Для того чтобы обеспечить безопасную и безвредную для окружающей среды утилизацию Вашего старого холодильника (к примеру, при передаче их для использования другим лицам, для возврата дилерской торговой точке, если такое право имеется, для выброса на свалку и т.д.), следует проконтролировать, чтобы трубные соединения, по которым проходит охлаждающий газ, были бы целыми и не имели повреждений.

## Действия по отношению к упаковке нового изделия

Все примененные при упаковке материалы изготовлены из веществ, принадлежащих к категории не загрязняющих окружающую среду элементов, которые могут быть также переоценены заново. Использованный картон на 80-100% сделан из старой бумаги. Деревянные части упаковки не были подвергнуты воздействию химических веществ. Фольга представлена полиэтиленом (ПЭ), ленты для обвязывания упаковки – пропиленовые (ПП), а другие материалы сделаны из пенистого полистирола (ПС), не содержащего ФХГУ (Фторохлорогидроуглерод).
Эти материалы могут быть использованы повторно, так как в них содержатся чистые гидроуглеродистые соединения.

## Сведения по безопасности и предостережения

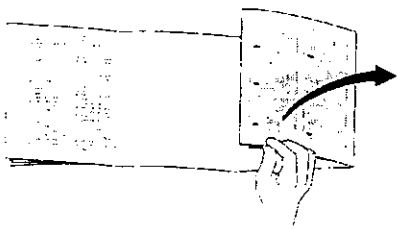
Прежде чем запустить холодильник в работу, внимательно прочтите, пожалуйста, настоящее Руководство по эксплуатации, содержащее важные сведения относительно размещения, эксплуатации и ухода за изделием.
Следует аккуратно хранить это Руководство, так как оно является важным источником для компетентного и безопасного использования приобретенного Вами изделия.
Если Вы не будете учитывать приведенные ниже инструкции, то помните, фирма-производитель не возьмет на себя ответственности.

- Для чистки изделия ни в коем случае не используйте очистительные приборы с применением пара. В противном случае пар, придя в контакт с деталями, связанными с течением электрического тока, может явиться причиной возникновения короткого замыкания или удара электротоком.
- Не используйте внутри изделия электроприборы.
- Не используйте неисправное изделие. В сомнительных случаях проконсультируйтесь с работником из Пункта технического обслуживания покупателей.
- Электрическая надежность Вашего изделия гарантируется в том случае, если система заземления соответствует стандартам.
- В случае возникновения какой бы то ни было неисправности или при осуществлении действий по уходу и чистке холодильника, отсоедините его от электросети, выключив предохранитель или же вынув электрический штепсель из розетки. Вынимая электрический штепсель из розетки, не тяните за шнур.
- Ремонтные работы по устранению неисправностей в электроприборах осуществляются только квалифицированными специалистами. Ремонт неисправностей, предпринятый неподготовленными для этой цели лицами, может повлечь за собой возникновение опасности для пользователя .
- Горлышки емкостей с напитками с высоким содержанием спирта должны быть плотно закрытыми. а бутылки - установленными вертикально. Вещества, содержащие в своем составе горючий газ (к примеру, опрыскиватели и др.) и взрывчатые вещества не должны размещаться внутри изделия.
**Возникает опасность взрыва!**
- Старайтесь не нанести повреждений деталям холодильника, по которым циркулирует охлаждающий газ. К примеру, образование отверстий на трубных каналах испарителя при применении режущих и колющих предметов (нож и др.), искривление трубных удлинений или соскабливание верхних покрытий может привести к тому, что охлаждающий газ вырвется наружу, что в свою очередь может послужить причиной раздражения кожи и ранения глаз.
- Не следует тотчас же принимать в пищу мороженое и кубики льда, которые только что были вынуты из морозильника! (В связи с тем, что указанные вещества имеют очень холодную температуру, они могут повлечь за собой ожог от холода в полости рта).
- Кислые напитки в бутылках и коробках не следует размещать в морозильной камере! Эти бутылки и коробки могут взорваться!
- Не прикасайтесь к замороженным продуктам влажными руками! Ваши руки могут прилипнуть к поверхности этих продуктов.
- Не закрывайте отверстия в холодильнике, предназначенные для вентиляции и не прислоняйте к ним какие-либо продукты.
- Поддон, дверцу холодильника ни в коем случае не используйте в качестве опоры или ступеньки.
- Будьте внимательны к тому, чтобы дети не играли бы с холодильником. К примеру, категорически не допускайте свешивания их за дверь изделия.

## К Вашему сведению...

Руководство по эксплуатации составлено с целью оказать Вам помощь в оптимально производительном режиме и надежной эксплуатации устройства.

## Страницы с рисунками



Прежде чем приступить к ознакомлению настоящего Руководства по эксплуатации, раскройте, пожалуйста, сложенную в конце брошюры страницу, где размещены пояснительные рисунки.

Руководство по эксплуатации относится ко многим моделям. По этой причине в узлах и деталях оборудования могут быть некоторые изменения.

## Общий вид

Рисунок ❶

**1-2 Панель управления**
**3 Коробка и формочка для льда**
**4 Отсек с лампочкой**
**5 Металлическая решетчатая полка**
**6 Многоцелевая посуда**
**7 Механизм регулировки холода и влаги**
**8 Желоб для вытекания воды**
**9 Ящики для хранения овощей**
**10 Емкость для сливочного масла и сыра**
**11 Полка малых размеров для бутылок и флаконов**
**12 Узкая полка**
**13 Полка для хранения яиц**
***14 Верхняя полка**
**15 Полка для бутылок и флаконов**
**16 Магнитная дверная прокладка**
**17 Поддон**

**A Морозильная камера**
**B Холодильная камера**

## Панель управления

Рисунок ❷

1. **Кнопка включения-выключения устройства. Во время положения кнопки включения-выключения «открыто» «зеленая лампочка» (контрольная лампочка наличия электрический сети) постоянно горит.**

2. **Ручка «регулировки холода» для холодильной и морозильной камер.**

* В некоторых моделях отсутствует.

## Размещение холодильника

### Температура комнаты

**Температура комнаты, в которой размещен холодильник, не должна быть ниже +8° С, так как эти условия непригодны для длительного хранения продуктов питания в морозильной камере.**

### Выбор места для холодильника

Выбирая место для размещения холодильника, постарайтесь, чтобы это место было бы прохладным и вентилировалось, не подвергалось вы воздействию прямых солнечных лучей, располагалось бы подальше от таких источников тепла, как радиатор отопления и печь. Если же размещение холодильника вблизи источников тепла неизбежно, следует применить изоляционный щит или придерживаться указанных ниже расстояний:
Электрические печи - минимум 3 см.
Прочие источники тепла - минимум 30 см.
В случае, если изделие будет установлено бок о бок с другим холодильником или морозильником, то с целью предупреждения запотевания между ними следует оставить расстояние в 2 см.

### Размещение холодильника

Холодильник должен быть установлен прочно и прямо. Если поверхность пола окажется неровной, то положение холодильника может быть отрегулировано посредством изменения высоты его винтовых ножек.

### Воздушная вентиляция

Нагретый воздух, который скапливается в задней наружной панели холодильника, должен легко выходить наружу. В противном случае система будет вынуждена затрачивать большую мощность, что повлечет за собой чрезмерный расход электроэнергии. Поэтому воздушные отверстия ни в коем случае не должны закрываться. (Рис.3).

### После приобретения холодильника...

Приобретенный Вами холодильник может быть использован сразу же после его транспортировки.

### Изменение направления открытия дверцы

Если возникнет необходимость изменения направления открытия двери холодильника, обратитесь за помощью в Пункт технического обслуживания.

### Электрическое соединение

Холодильник работает от сети переменного тока в 220-240 Вольт частотой 50 Герц. Электрический штепсель устройства должен быть с заземлением и должен вдеваться в электрическую розетку с заземлением, сделанным в соответствии со стандартами, установленными для такого рода изделий. Электрическая розетка, в которую будет вдет штепсель, должна защищаться предохранителем минимум в 10 Ампер. Если приобретенный Вами холодильник будет эксплуатироваться в неевропейских странах, то прежде чем запустить его в работу, сравните данные по параметрам электрического тока, приведенные на бирке, расположенной в верхней левой части холодильной камеры (Рис. 11), с величинами, характеризующими ток в Вашем помещении. Сравниваемые величины должны совпадать.
В случае возникновения необходимости, замена электрического кабеля должна производиться исключительно уполномоченными на проведение подобных операций специалистами .

## Пуск холодильника в работу

Нажмите на кнопку включения. выключения устройства (Рисунок ❷/1). При этом контрольная лампочка электросети зажжется и холодильник начнет нагнетать холод. При открывании дверей и в положении, если они постоянно открыты, лампочка освещения постоянно горит.

## Регулировка холода

Для того чтобы отрегулировать степень холода, нагнетаемого устройством, откройте дверцу морозильной камеры. Вращением ручки регулировки холода, расположенной в нижней части панели управления (Рисунок ❷/2), установите желаемый уровень холода.
Температура холода может быть отрегулирована на желаемый уровень. Цифры, нанесенные на ручку регулировки холода, отражают уровень холода в соответствии с величиной каждой из цифр.

Рекомендуемые положения при регулировке холода:
– Для продуктов питания, предназначенных для кратковременного хранения в морозильной камере, установите ручку регулировки уровня холода в позицию между цифрами 2 и 3.
– Для продуктов питания, предназначенных для долговременного хранения в морозильной камере и для вновь замораживаемых продуктов в этой же камере, установите ручку регулировки уровня холода в позицию –4 –.

## Для сведения...

- На уровень холода в холодильной камере устройства влияет частое открывание дверей и температура продуктов питания, вновь размещенных в устройстве. В случае необходимости установите ручку регулировки уровня холода в более высокое положение.
- В процессе осуществления устройством функции охлаждения на внутренней задней панели холодильной камеры происходит образование водяных капель и снега (инея). Такое положение является нормальным, и оно функционально обусловлено. Благодаря действию автоматического устройства оттаивания, расположенного на внутренней задней панели холодильной камеры, оттаивание снега будет происходить само собой. Вода, образуемая при оттаивании снежного покрова, будет скапливаться в водяном желобке (Рисунок ❹/1), после чего она поступит в расположенную на компрессоре испарительную емкость, откуда испарится. Иными словами, в результате осуществления описанной функции отпадает необходимость в протирании водяных капель и соскабливании снежного покрова на стенках полостей агрегата.
- Вокруг магнитной прокладки двери морозильной камеры и, если смотреть спереди, в нижнем отделе левой боковой панели за корпусом формируется тепловая масса, обусловленная работой нагревателя воздуха устройства. Эта нагревательная функция предназначена для устранения запотевания на указанных выше участках.

## Отключение холодильника

Нажмите на кнопку включения-выключения устройства (Рисунок ❷/1). При этом зеленая лампочка (контрольная лампочка электросети) погаснет. Процесс нагнетания холода прекратится и система освещения окажется отключенной.

## Отключение холодильника на длительный срок

Если холодильник не будет эксплуатироваться в течение длительного периода времени, то
– Нажмите на кнопку включения-выключения,
– Выньте электрический штепсель из розетки,
– Подождите, пока закончится оттаивание снега и льда в холодильной камере и морозильной камере,
– Очистите холодильник (См. раздел «Чистка холодильника»).
– Оставьте двери открытыми.

## Размещение продуктов питания

### Моменты, на которые следует обратить внимание при размещении продуктов питания

- Горячие продукты питания и напитки размещайте лишь после того, как они остынут.
- Храните продукты питания по возможности в упакованном виде или же в закрытой посуде. Этим самым Вы сможете сохранить присущие им аромат, цвет, вкус, влажность и свежесть, а также избежать смешения запахов разных продуктов. Что же касается фруктов и овощей, то Вы можете хранить их в отделе для фруктов и овощей без предварительной упаковки или помещения в ту или иную посуду.
- Жидкие и твердые разновидности масел ни в коем случае не должны соприкасаться с пластмассовыми частями изделия и магнитной прокладкой двери. В противном случае со временем в местах соприкосновения будут появляться поры, а затем отверстия.
- Не держите в холодильнике взрывчатые вещества. Напитки, содержащие высококонцентрированный спирт, должны быть в бутылках с плотно закрытыми пробками (крышками) и размещаться вертикально.

- Опасность возникновения взрыва!

- Наиболее холодные участки в камере охлаждения это места, которые расположены ближе к задней панели, а также верх нижней полки. Используйте эти участки для хранения чувствительных к хранению продуктов.
- Не размещайте емкости с жидкостями, которые могут замерзнуть, в морозильной камере. После того как бутылки замерзнут, они взрываются.

### Пример на размещение продуктов

Рисунок ❶

**Морозильная камера (A)**

Замораживание и хранение продуктов.

*В некоторых моделях отсутствует.

**Дверные полки (5)**

Сверху вниз:

Изделия из теста, готовые блюда, молочные продукты.

**.Многофункциональная полка (6)**

Мясные продукты, вареная и копченая колбасы.

**Отдел для хранения овощей (9)**

Предназначена для хранения овощей, фруктов и латука.

**Посуда для сливочного масла и сыра (10)**

Предназначена для хранения сливочного масла и сыра.

**Небольшая полка для хранения бутылок и флаконов (11)**

Для бутылок и флаконов небольшой емкости.

**Узкая полка (12)**

Для склянок и других небольших емкостей.

**Полка для хранения яиц (13)**

Предназначена для хранения яиц.

**Верхняя полка (14)***

Предназначена для хранения небольших баночек, коробочек и т.п.

**Полка для бутылок и флаконов (15)**

Предназначена для больших бутылок.

### Внутреннее устройство холодильника

Для того чтобы поменять местами полки в холодильной камере, достаточно, чтобы дверь была открыта на $90^0$.

# Замораживание продуктов питания, их хранение и приготовление льда

Для того чтобы поменять местами полки:
- Придерживая полку за переднюю часть потяните ее на себя.
- Наклоняя полку передней частью вниз, выньте полку и установите ее вновь в желаемом месте (Рисунок 5).

Если Вам требуется очистить все полки и емкости с дверей, Вы можете без труда снять их со своих мест. Для этого требуется приподнимать их прямо вверх (Рисунок 6).

**Держатель для бутылок и флаконов** (Рисунок 7)).
Держатель для бутылок и флаконов предназначен для предотвращения падения бутылок и флаконов в момент открытия двери устройства.

## Морозильная камера

Морозильная камера предназначена для хранения замороженных готовых продуктов питания, для замораживания вновь размещенных в камеру продуктов питания и приготовления льда.

## Моменты, на которые следует обратить внимание при покупке замороженных продуктов питания

- Проследите за целостностью упаковки.
- Срок хранения не должен быть просрочен.
- Указатель температуры в холодильнике магазина должен показывать минимум $-18^{0}$C.
- В ходе покупок оставляйте приобретение замороженных готовых продуктов питания на последнем плане. После их приобретения оберните эти продукты в газету и, доставив в течение кратчайшего срока домой, разместите и храните в морозильной камере.

## Замораживание продуктов питания

Замораживанию подлежат лишь свежие, находящиеся в хорошем состоянии продукты питания.

**Продукты, наиболее пригодные для замораживания:**
Продукты типа мясо и колбасы, домашняя птица, мясо диких животных, рыба, овощи, овощи, фрукты, тесто, готовая пицца, готовая пища, остатки приготовленных ранее блюд, яичный желток и яичный белок.

**Продукты, менее пригодные для замораживания:**
Неочищенные яйца, сливки, майонез, латук и его виды, разновидности красной, черной и белой редьки и сухой лук.

**Предварительное обваривание овощей и фруктов перед их замораживанием**
С целью сохранности цвета, вкуса, аромата и содержащихся в этих продуктах витаминов, они должны быть обварены, прежде чем будут размещены для замораживания (Процесс обваривания сводится к тому, что овощи и фрукты, предназначенные для размещения в холодильнике, окунаются на короткое время в кипяченную воду и вытаскиваются наружу).

## Упаковка продуктов питания

Продукты питания должны быть упакованы в виде небольших , пригодных для разового употребления пакетов. Овощи и фрукты следует упаковывать в пакеты максимум по 1 кг, мясо – по 2,5 кг. Продукты питания, упакованные в виде таких небольших порций, будут охлаждаться и замораживаться более быстро, а после их размораживания будет сохранена их свежесть вплоть до этапа приготовления пищи.
Продукты питания должны быть упакованы таким образом, чтобы в пакеты не проникал воздух. Это позволит сохранить присущий им вкус и не будет сушить их.

**Материалы, пригодные для упаковки:**
Пластмассовые или сделанные из алюминиевой фольги мешочки, крышки которых могут закрываться, а также пластмассовые коробки с закрывающимися крышками, которые пригодны для замораживания.

## Замораживание продуктов питания, их хранение и приготовление льда

**Материалы, не пригодные для упаковки:**
Упаковочная бумага, жиронепроницаемая бумага, целлофан (желатиновая бумага), а также использованные пакеты.

При использовании в качестве упаковочных материалов алюминиевой фольги и пластмассовой фольги, продукты питания должны быть упакованы таким образом, чтобы внутрь пакетов не проникал бы воздух.

В случае, если продукты питания будут упаковываться в пластмассовые мешочки и коробочки, то воздух из них должен быть полностью удален наружу и после этого должны быть плотно закрыты их крышки.

**Материалы, употребляемые для плотного закрытия пакетов**
Резина, пластмассовые скрепки, нитки, липкие ленты, стойкие к воздействию холода и др.

**Перед тем как разложить упакованные продукты питания в морозильную камеру, не пренебрегайте тем, чтобы на приготовленных Вами пакетах отметить, что именно в них содержится, и когда они были оставлены на замораживание.**

### Мощность замораживания

Продукты питания должны замораживаться быстро и полностью. Только в этом случае окажется возможным сохранение их витаминов, пищевых свойств, внешнего вида и вкуса. По этой причине мощность замораживания устройства не должна превышать определенный уровень.
Ниже приведена масса продуктов питания, которые могут быть заморожены за один раз в течение 24-х часов:

| | | |
|---|---|---|
| KSV 3305 NE | макс. | 4 кг |
| KSV 3900 NE | макс. | 5 кг |
| KSV 4200 NE | макс. | 6 кг |
| KSV 4400 NE | макс. | 5 кг |

Продукты питания, предназначенные для замораживания, должны быть размещены таким образом, чтобы более широкая их часть соприкасалась бы с основанием морозильной камеры. Следует быть внимательным к тому, чтобы продукты питания, которые размещаются в данный момент для замораживания, не соприкасались бы с продуктами питания, которые уже находятся там на замораживании.

### Приготовление льда

Рисунок 8
Для удовлетворения потребностей в кусочках льда вымойте формочку для льда, затем наполните ее на 3/4 объема водой. После образования льда переверните формочку, как это показано на рисунке, затем вставьте ее обратно в отсек для льда. Льдинки посыплются в емкость. Таким образом в отделе для льда у Вас всегда будут иметься готовые кубики льда.

### Сроки хранения продуктов питания в морозильной камере

Для того чтобы сохранить свежесть замораживаемых продуктов питания, ни в коем случае не следует превышать указанные максимальные сроки хранения. Сроки хранения у различных продуктов питания – различны.
Рыба, сосиски и колбасы, готовая пища и изделия из теста могут храниться в течение 4 месяцев, сыр, мясо, домашняя птица 6 месяцев, овощи и фрукты до 8 месяцев при температуре $-18^0$ С.

# Оттаивание снега и льда в устройстве

## Размораживание замороженных продуктов питания

В зависимости от разновидности и целей употребления продуктов питания могут быть использованы следующие варианты:
– При комнатной температуре,
– В холодильной камере,
– В электрической печи (с вентилятором и без него),
– В микроволновой печи.

Если недавно размороженные мясо и рыба не находились в температурных условиях около +3° С в течение одного, а другие продукты питания – в течение трех дней, они могут быть размещены на повторное замораживание. В противном случае, если во внешнем виде продуктов питания и в издаваемом ими запахе не произошло каких-либо изменений, они могут быть вновь оставлены на замораживание, если в будущем планируется их варка, жарка или употребление в пищу.

**Вновь замораживаемые продукты питания не должны храниться в морозильной камере до завершения установленных для них сроков хранения.**

## Оттаивание снега в морозильной камере

Устройство автоматически обеспечивает оттаивание снега в холодильной камере. Образовывающаяся в результате оттаивания вода будет собираться в водяном желобке (Рисунок 4/1), после чего она поступает в испарительную емкость, расположенную на компрессоре, откуда постепенно испаряется.

Время от времени прочищайте водяной желобок, налив туда стакан теплой воды.

## Оттаивание снега и льда в морозильной камере

Продукты питания, замороженные в морозильной камере, не оттаиваются устройством автоматически, так как их размораживание там не требуется.

Образование толстых снежных и ледяных слоев может повлечь за собой уменьшение производительности охлаждения в морозильной камере, иначе говоря, приведет к повышенному расходу электроэнергии. Образовавшиеся корки снега и льда ни в коем случае не следует соскабливать ножом или другими аналогичными острыми и твердыми предметами. При этом Вы рискуете сделать отверстия в каналах, по которым циркулирует газ охлаждения! (Рисунок 9). Газ охлаждения может вырваться наружу, что может послужить причиной получения кожных ожогов и ранения глаз.

Если в морозильной камере периодически образуется чрезмерное количество снега и льда, то проделайте следующие действия:

- Приблизительно за 12 часов вперед установите ручку регулировки уровня холода на цифру «5».
- Выньте продукты питания из морозильной камеры и, завернув их в газету, разместите в прохладном месте.
- Выньте электрический штепсель из розетки.
- Оставьте дверцу камеры открытой.
- После того как все образовавшиеся покровы снега и льда оттают, протрите воду в морозильной камере губкой или чистой мягкой тряпочкой.
- Уложите все вынутые ранее продукты питания на свое прежнее место и, *установив ручку регулировки уровня* холода на прежнюю отметку, вденьте штепсель устройства в розетку.

## Оттаивание снега и льда в устройстве

### Вспомогательные сведения относительно действий по оттаиванию снега и льда

Для более ускоренного выполнения операции по оттаиванию снега и льда в морозильной камере проделайте следующие действия:

- Возьмите кастрюлю с горячей водой, подставьте под нее мягкую подкладку и разместите в морозильную камеру.
- С целью ускорения оттаивания в устройство ни в коем случае не следует вводить нагревательные приборы, свечи, газовые лампы и другие подобные предметы и приспособления.
- Применяя **опрыскиватели для оттаивания**, соблюдайте повышенную осторожность.

Эти опрыскиватели могут содержать в своем составе взрывоопасный газ, жидкие вещества, способные повредить пластмассовые части и детали холодильника и агрессивные газы, которые содействуют коррозии и вредны для здоровья.

## Чистка холодильника

**Перед тем как приступить к чистке холодильника, отключите его от электросети, вынув электрический штепсель из розетки или выключив предохранитель.**

**При чистке изделия ни в коем случае не используйте очистительные приборы с применением пара. В противном случае пар, придя в контакт с деталями, связанными с течением электротока, может явиться причиной возникновения короткого замыкания или удара электротоком.**

Очищайте холодильную камеру один раз в месяц. Действия же по очистке морозильной камеры должны производиться каждый раз после операции по оттаиванию снега и льда.

При очистке изделия применяйте мягкую тряпочку или губку и теплую воду, используя при этом средства для мытья посуды или мыльный раствор.

Очищая холодильник, ни в коем случае не должны применяться воспламеняющиеся, взрывчатые и растворяющие вещества подобно бензину, растворителям и кислотам и предлагаемые к продаже сухие и жидкие средства, аналогичные стиральным моющим средствам.

Теплая вода, используемая в процессе очистки холодильника, ни в коем случае не должна соприкасаться с панелью управления и коробкой с лампочкой.

Магнитные дверные прокладки промойте чистой водой и протрите насухо.

Для беспрепятственного прохождения воды, образовавшейся в результате оттаивания снега и льда, периодически прочищайте водяной желоб в холодильной камере.
(Рисунок 4/1).

RU

## О звуках, издаваемых холодильником во время работы...

Для устойчивого сохранения отрегулированного температурного режима, компрессор устройства время от времени периодически запускается в работу. Издаваемые при этом звуки считаются нормальными с точки зрения осуществляемых ими функций. После того как устройство достигнет определенного уровня холода, эти звуки будут автоматически уменьшены.

**Если звуки, свидетельствующие о подключении различных функций, являются громче обычного:**

**Возможно, что холодильник установлен неправильно.**
Обеспечьте ровную позицию холодильника с помощью плотничьего уровня. Эту операцию можно осуществить путем регулировки винтовых ножек или подкладки под них пригодных для этой цели материалов.

**Возможно, что холодильник соприкасается с каким-либо другим твердым предметом.**
Отдалите холодильник от соприкасающихся с ним твердых предметов.

**Возможно, что выдвижные ящики, корзинка, полки и всевозможные съемные части холодильника шатаются или зацепились за что-либо.**
Осмотрите все съемные части и детали холодильника. В случае необходимости выньте все эти детали и уложите на свои места заново...

**Возможно, что стенки размещенных в холодильнике бутылок, банок и иной посуды соприкасаются друг с другом.**
Отделите соприкасающиеся друг с другом бутылки и банки.

## В целях экономии энергии...

В процессе чистки холодильника следите за тем, чтобы используемая Вами теплая вода не скапливалась бы в испарительную емкость на компрессоре, куда она поступает, стекая с водяного желобка.

- Выбирая место для размещения холодильника, постарайтесь, чтобы это место было бы прохладным и вентилировалось, не подвергалось вы воздействию прямых солнечных лучей, располагалось бы подальше от таких источников тепла, как радиатор и печь.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия холодильника ни при каких обстоятельствах не закрывались.
- Горячие продукты размещайте лишь после их остывания.
- Для размораживания замороженных продуктов питания разместите их в холодильной камере. Это может быть использовано для охлаждения в холодильной камере продуктов питания, у которых при замораживании образовались ледяные корки.
- В случае образования льда в морозильной камере произведите операцию по его оттаиванию. Так как толстые кромки льда препятствуют передаче холода продуктам питания, они становятся причиной повышенного расхода электроэнергии.
- По возможности как можно меньше открывайте и закрывайте двери.
- Если холодильник не будет эксплуатироваться в течение длительного периода, проделайте следующие действия: выньте электрическая штепсель из электрический розетки. Проделайте операцию по оттаиванию в холодильной и морозильной камерах холодильника (См. раздел «**Чистка холодильника**»). Оставьте двери устройства открытыми.

## Перед тем как вызвать сервис

### Мелкие неисправности

**Перед тем как вызвать работника с Пункта технического обслуживания, пожалуйста, убедитесь в том, что возникшие неисправности Вам не удается устранить своими собственными силами. В противном случае, невзирая на гарантийный срок изделия, Вы будете вынуждены полностью оплатить сервисные услуги.**

### Если в Вашем холодильнике ...

**... Если отключилась система внутреннего освещения холодильника, а компрессор при этом продолжает работать.**
Проверьте подвижность переключателя освещения (Рисунок 10/1).
Если при нажатии на переключатель он вновь возвращается в прежнюю позицию, это означает, что перегорела лампочка.

**Замена лампочки освещения**
Выньте электрический штепсель изделия из розетки или же отключите предохранители в Вашем доме. Вытяните коробочку с лампочкой на себя и выньте ее полностью (Рисунок 10/2).
Замените лампочку: 220-240 Вольт, минимум 15 Ватт, E 14.
Если переключатель освещения западает, сообщите об этом в ближайший Пункт технического обслуживания!

**...Если продукты питания в морозильной камере прилипли к основанию камеры:**
Попытайтесь сдвинуть эти продукты с их места каким-нибудь неострым твердым предметом (к примеру, ложкой).

**...Если в морозильной камере образовался толстый слой льда:**
Произведите операцию по оттаиванию льда в морозильной камере и очистите затем камеру. Продукты питания повторно уложите на свои места. Закрыв дверцу морозильной камеры, убедитесь, что она закрыта плотно и до конца.

**...Если на основании холодильной камеры имеется влага:**
Возможно, произошла закупорка водяного желобка (Рисунок 4/1). Прочистите водяной желобок тонкой палочкой.

**...Если продукты питания охлаждаются в холодильной камере дольше обычного:**
Переведите ручку регулировки уровня холода на более низкий уровень. (Рисунок 2/2).

Возможно, что продуктов питания, вновь размещенных в холодильной камере, чересчур много. Иными словами, компрессор в этом случае будет работать дольше обычного и продукты питания будут в свою очередь охлаждаться за более длительный период.

**...Если компрессор работает дольше обычного или слишком часто:**
Возможно, что двери изделия открываются очень часто или оставляются надолго открытыми, или то, что продуктов питания, вновь размещенных в холодильной камере, чересчур много. Убедитесь в том, что пространство между полом и поддоном закрыто. (Рисунок 3).

**...Если функция охлаждения не функционирует:**
Убедитесь в том, что ручка регулировки уровня холода (Рисунок 2/2) находится на одной из позиций между цифрами «1» и «5».
Ручка регулировки уровня холода находится на одной из позиций между цифрами «1» и «5», однако внутреннее освещение не работает.

- Убедитесь в том, что предохранители в Вашем доме не выключены.

- Проверьте также, плотно ли вдет электрический штепсель в розетку.

Если же, несмотря на все это, неисправность не устраняется, обратитесь в ближайший к Вам Пункт технического обслуживания.

В этой ситуации ни в коем случае не предпринимайте каких бы то ни было действий, в особенности по отношению к электрическим деталям и узлам холодильника.

Для предотвращения потерь при охлаждении продуктов питания старайтесь открывать и закрывать двери устройства как можно реже.

## Фирменная бирка

(Рисунок 11).
Нанесенные на заводскую бирку номера E и FD, должны быть сообщены во время обращения за помощью в Пункт технического обслуживания.

Фирменная бирка находится в левой верхней части холодильной камеры.

# BOSCH
# SERVİS İSTASYONLARI

## ÇOK DEĞERLİ SAYIN MÜŞTERİMİZ,

Bu kitapçıkta sizlere yetkili "BOSCH SERVİS"lerinin tam listesini sunuyoruz. "Kaliteli ürünler için kaliteli servis" prensibimizi en iyi şekilde uygulayabilmek için bize aşağıda sıralanmış olan konularda yardımcı olmanızı diliyoruz.

1) Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2) Servis ihtiyacınız olduğu taktirde bu listeye göre size en yakın yetkili servisimize başvurunuz.
3) Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4) Her yetkili servisimizde şirketimizin servis fişi bulunmaktadır. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan her hangi bir işlemden sonra size bu servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle atmayınız.
5) Servislerimizin iş yerleri şirketimizin ön gördüğü standart'a göre düzenlenmiştir. İş yerlerinde ve servis araçlarında "YETKİLİ SERVİS" yazıları bulunmaktadır.
6) Yetkili servis listesinde bulunan servislerimizden bazıları zaman içinde iptal edilmiş olunabilir. Bu yüzden yetkili servislerimizi özel servislerden veya iptal edilmiş eski yetkili servislerden ayırabilmek için yukarıda bahsedilen hususları dikkate almanızı öneririz.
7) Yetkili servisimiz müracatlarınıza çözüm getiremediği takdirde, bağlı olduğu Bölge Müdürlüğümüze müracat ediniz.

# MARMARA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Küçükyalı, Çınar Mah. Karayolları Cad. Mızrak Sok. No. 11
TEL: (0216) 388 43 14 - 388 33 97 FAX: (0216) 388 58 48

## İSTANBUL (Anadolu)

**ADALAR**
TEL: (0216) 382 33 91
(0216) 382 82 06
(0216) 382 82 08
FAX: (0216) 382 33 91

**ALTINTEPE**
TEL: (0216) 388 14 54
FAX: (0216) 388 05 64

**BEYKOZ**
TEL: (0216) 413 82 72
(0216) 323 76 76
FAX: (0216) 413 82 73

**ÇENGELKÖY**
TEL: (0216) 321 05 47
FAX: (0216) 318 05 65

**FİKİRTEPE**
TEL: (0216) 349 56 54
(0216) 418 13 12
FAX: (0216) 418 15 56

**GÖZTEPE**
TEL: (0216) 345 73 64
(0216) 418 76 96
FAX: (0216) 349 58 53

**KADIKÖY**
TEL: (0216) 418 02 65
(0216) 418 02 66
FAX: (0216) 449 15 21

**KARTAL**
TEL: (0216) 387 19 64
(0216) 389 15 16
FAX: (0216) 353 93 78

**KUYUBAŞI**
TEL: (0216) 418 82 32
(0216) 418 82 33
FAX: (0216) 418 82 34

**MALTEPE/ FEYZULLAH MAH.**
TEL: (0216) 441 15 26
(0216) 441 25 71
FAX: (0216) 441 25 71

**MALTEPE/ HATBOYU CAD**
TEL: (0216) 352 48 49
(0216) 305 17 04
FAX: (0216) 352 48 49

**PENDİK/BATI MH**
TEL: (0216) 354 46 71
(0216) 390 10 53
FAX: (0216) 390 57 22

**PENDİK/DOĞU MH**
TEL: (0216) 375 46 73
(0216) 375 05 29
FAX: (0216) 375 05 29

**SOĞANLIK**
TEL: (0216) 309 16 61
(0216) 451 89 42
FAX: (0216) 451 86 55

**SULTANBEYLİ**
TEL: (0216) 398 10 69
FAX: (0216) 398 12 45

**ŞİLE**
TEL: (0216) 711 42 13
FAX: (0216) 711 03 03

**TUZLA**
TEL: (0216) 392 17 05
FAX: (0216) 392 19 87

**ÜMRANİYE/ÇARŞI**
TEL: (0216) 329 74 75
(0216) 328 06 79
FAX: (0216) 412 76 66

**ÜMRANİYE/İSTİKLAL**
TEL: (0216) 412 45 06
(0216) 335 24 30
FAX: (0216) 335 24 30

**ÜSKÜDAR**
TEL: (0216) 343 34 79
FAX: (0216) 310 65 52

## BARTIN

**BARTIN**
TEL: (0378) 227 80 39
(0378) 223 22 41
FAX: (0378) 233 30 99

**KOZCAĞIZ**
TEL: (0378) 233 22 41
FAX: (0378) 233 30 99

## BOLU

**BOLU/GÖLYÜZÜ CD**
TEL: (0374) 215 32 21
(0374) 215 65 43
FAX: (0374) 215 65 43

**BOLU/AKPINAR MH**
TEL: (0374) 215 47 91
FAX: (0374) 215 39 69

**DÜZCE/ŞEREFİYE MH**
TEL: (0374) 514 77 83
FAX: (0374) 514 77 83

**DÜZCE/CEDİDİYE MH**
TEL: (0374) 524 11 68
FAX: (0374) 523 63 59

**AKÇAKOCA**
TEL: (0374) 611 62 74

## KASTAMONU

**KASTAMONU**
TEL: (0366) 214 63 58
(0366) 214 63 59
FAX: (0366) 214 75 66

**İNEBOLU**
TEL: (0366) 811 33 78
FAX: (0366) 811 33 78

**TAŞKÖPRÜ**
TEL: (0366) 417 05 79
FAX: (0366) 417 05 79

## KOCAELİ

**İZMİT/KADIKÖY**
TEL: (0262) 322 19 96
FAX: (0262) 331 14 13

**İZMİT/KARABAŞ MH**
TEL: (0262) 322 08 91
(0262) 322 15 75
FAX: (0262) 331 37 89

**İZMİT/L. ATAKAN CD.**
TEL: (0262) 322 31 43
(0262) 323 14 00
FAX: (0262) 322 31 43

**DERİNCE/SSK KRŞ.**
TEL: (0262) 233 48 35
FAX: (0262) 233 48 36

**DERİNCE/44 EVLER**
TEL: (0262) 239 71 99
(0262) 239 52 66

**GEBZE/M.PAŞA MH**
TEL: (0262) 646 49 58
FAX: (0262) 642 05 39

**GEBZE/KIZILAY CD**
TEL: (0262) 641 64 77
(0262) 641 45 65
FAX: (0262) 641 11 84

**GEBZE/K.ÇEŞME MH**
TEL: (0262) 646 40 49
FAX: (0262) 641 39 70

**GÖLCÜK/MERKEZ MH**
TEL: (0262) 414 31 90
(0262) 414 65 17
FAX: (0262) 413 47 10

**KANDIRA**
TEL: (0262) 551 40 19
FAX: (0262) 551 40 19

**KARAMÜRSEL**
TEL: (0262) 452 10 58
FAX: (0262) 452 10 58

**YARIMCA**
TEL: (0262) 528 28 76
FAX: (0262) 528 64 33

## SAKARYA

**ADAPAZARI**
TEL: (0264) 279 11 88
(0264) 278 76 75
FAX: (0264) 279 11 89

**ADAPAZARI/TIĞCILAR**
TEL: (0264) 274 95 91
FAX: (0264) 272 57 87

**AKYAZI**
TEL: (0264) 418 17 88
FAX: (0264) 418 45 51

**GEYVE**
TEL: (0264) 517 16 69
(0264) 517 05 79
FAX: (0264) 517 16 04

**KARASU**
TEL: (0264) 718 18 18
FAX: (0264) 718 42 44

**KOCAALİ**
TEL: (0264) 812 12 13
(0264) 718 18 18
FAX: (0264) 812 12 13

## ZONGULDAK

**ZONGULDAK**
TEL: (0372) 251 17 49
(0372) 253 27 17
FAX: (0372) 253 36 73

**KİLİMLİ**
TEL: (0372) 265 16 88

**KOZLU**
TEL: (0372) 266 17 21

**ALAPLI**
TEL: (0372) 378 02 15
FAX: (0372) 378 17 73

**ÇAYCUMA**
TEL: (0372) 615 21 12
FAX: (0372) 615 21 12

**KDZ. EREĞLİ/LİSE SK**
TEL: (0372) 316 93 69
FAX: (0372) 316 31 19

**KDZ. EREĞLİ/TEKEL SK**
TEL: (0372) 316 28 19
FAX: (0372) 323 57 03

**DEVREK**
TEL: (0372) 556 86 15
FAX: (0372) 556 47 72

## KARABÜK

**KARABÜK**
TEL: (0370) 424 33 14
FAX: (0370) 424 33 14

**SAFRANBOLU**
TEL: (0370) 712 58 68

## BURSA

**BURSA/KESTEL**
TEL: (0224) 372 84 54
FAX: (0224) 372 57 70

**BURSA/EĞİTİM**
TEL: (0224) 361 94 25
(0224) 360 46 24
FAX: (0224) 361 94 25

**BURSA/ALTIPARMAK**
TEL: (0224) 224 70 15
FAX: (0224) 223 00 23

**BURSA/YILDIRIM**
TEL: (0224) 363 24 77
FAX: (0224) 360 99 38

**BURSA/MUDANYA**
TEL: (0224) 544 82 81
FAX: (0224) 544 35 00

**GEMLİK**
TEL: (0224) 514 79 61
(0224) 514 79 62
(0224) 514 79 63

**İNEGÖL/OSMANİYE**
TEL: (0224) 715 37 43
(0224) 713 09 67
FAX: (0224) 711 04 06

**İNEGÖL/SİNANBEY**
TEL: (0224) 713 07 70
(0224) 713 92 51
FAX: (0224) 713 07 70

**İZNİK**
TEL: (0224) 757 15 10
FAX: (0224) 757 47 47

**KARACABEY**
TEL: (0224) 662 14 13
(0224) 676 72 03
FAX: (0224) 662 14 13

**M.KEMALPAŞA**
TEL: (0224) 614 37 61
FAX: (0224) 613 41 00

**ORHANGAZİ**
TEL: (0224) 573 25 72
FAX: (0224) 573 25 72

### BİLECİK

**BİLECİK**
TEL: (0228) 212 56 12
FAX: (0228) 212 17 75

**BOZÜYÜK**
TEL: (0228) 315 89 18
(0228) 315 23 23
FAX: (0228) 315 23 23

### YALOVA

**YALOVA**
TEL: (0226) 812 24 73
(0226) 813 31 42
FAX: (0226) 813 31 42

**YALOVA**
TEL: (0226) 813 30 63
FAX: (0226) 813 53 34

**ÇINARCIK**
TEL: (0226) 245 50 57
FAX: (0226) 245 50 57

## TRAKYA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

İstanbul Toptancılar Çrş. 78 Blok 78.80 İkitelli
TEL: (0212) 659 46 91 (3Hat) FAX: (0212) 659 08 62

### İSTANBUL (Avrupa)

**AKATLAR**
TEL: (0212) 270 84 01
(0212) 270 84 02
FAX: (0212) 279 26 35

**AVCILAR**
TEL: (0212) 591 43 86
(0212) 593 68 59
FAX: (0212) 421 11 06

**B.PAŞA/İ.PAŞA MH**
TEL: (0212) 576 62 74
(0212) 612 31 88
FAX: (0212) 612 16 83

**B.PAŞA/K.TEPE**
TEL: (0212) 545 55 62
(0212) 417 03 89
FAX: (0212) 545 55 26

**ÇATALCA**
TEL: (0212) 789 21 85

**ÇELİKTEPE**
TEL: (0212) 270 25 61
(0212) 268 36 26
FAX: (0212) 281 93 45

**ESENLER**
TEL: (0212) 568 80 63
(0212) 646 29 29
FAX: (0212) 568 80 63

**EYÜP**
TEL: (0212) 625 11 28
(0212) 626 08 08
FAX: (0212) 626 09 53

**FATİH/SOFULAR**
TEL: (0212) 534 85 85
(0212) 524 18 50
FAX: (0212) 635 38 53

**FATİH**
TEL: (0212) 532 12 45
(0212) 532 17 95
FAX: (0212) 635 17 26

**G.O.PAŞA**
TEL: (0212) 417 49 47
FAX: (0212) 417 49 46

**KURTULUŞ**
TEL: (0212) 233 76 89
(0212) 219 24 63
FAX: (0212) 240 85 78

**K.ÇEKMECE**
TEL: (0212) 624 70 70
(0212) 624 70 71
FAX: (0212) 592 06 69

**B.ÇEKMECE**
TEL: (0212) 881 99 74
(0212) 881 99 75
FAX: (0212) 881 99 76

**4. LEVENT**
TEL: (0212) 270 38 04
(0212) 264 41 62
FAX: (0212) 264 49 19

**LEVENT**
TEL: (0212) 280 95 87
FAX: (0212) 269 95 55

**MECİDİYEKÖY**
TEL: (0212) 267 47 61
(0212) 267 42 64
FAX: (0212) 274 12 86

**MECİDİYEKÖY/FULYA**
TEL: (0212) 213 63 63
(0212) 211 17 82
FAX: (0212) 213 63 94

**OKMEYDANI**
TEL: (0212) 256 13 42
FAX: (0212) 256 31 77

**BOĞAZİÇİ BÖLGESİ**
TEL: (0212) 223 88 99
(0212) 299 08 07
FAX: (0212) 223 88 98

**SİLİVRİ/PİRİPAŞA**
TEL: (0212) 727 88 15
FAX: (0212) 727 27 04

**SİLİVRİ/ALİBEY**
TEL: (0212) 727 95 82
(0212) 728 46 21
FAX: (0212) 728 16 03

**SULTANÇİFTLİĞİ**
TEL: (0212) 594 99 86
(0212) 668 04 04
FAX: (0212) 619 21 41

**ŞİRİNEVLER**
TEL: (0212) 551 60 35
(0212) 503 89 14
FAX: (0212) 652 61 86

### EDİRNE

**EDİRNE/DİLAVERBEY**
TEL: (0284) 213 38 79
FAX: (0284) 225 40 76

**EDİRNE/LONDRA ASF.**
TEL: (0284) 212 03 68
FAX: (0284) 213 30 29

**KEŞAN**
TEL: (0284) 715 18 73
(0284) 715 18 74
FAX: (0284) 714 83 64

**UZUNKÖPRÜ**
TEL: (0284) 513 39 79
FAX: (0284) 513 39 79

### KIRKLARELİ

**KIRKLARELİ**
TEL: (0288) 214 80 90
FAX: (0288) 214 17 60

**LÜLEBURGAZ**
TEL: (0288) 417 31 55
FAX: (0288) 417 60 45

**BABAESKİ**
TEL: (0288) 512 32 48
FAX: (0288) 512 93 87

### TEKİRDAĞ

**TEKİRDAĞ/O. CAMİ**
TEL: (0282) 261 07 78
FAX: (0282) 261 15 39

**TEKİRDAĞ/ÇINARLI**
TEL: (0282) 262 45 63
FAX: (0282) 263 15 96

**ÇERKEZKÖY**
TEL: (0282) 726 19 00
(0282) 726 19 01
FAX: (0282) 726 19 02

**ÇORLU**
TEL: (0282) 653 11 11
FAX: (0282) 653 11 12

**MALKARA**
TEL: (0282) 417 49 40
(0282) 427 42 86
FAX: (0282) 427 42 86

**ŞARKÖY**
TEL: (0282) 518 27 11
FAX: (0282) 518 98 50

### ÇANAKKALE

**ÇANAKKALE**
TEL: (0286) 213 31 12
(0286) 213 31 13
FAX: (0286) 217 87 48

**BİGA**
TEL: (0286) 316 32 10
FAX: (0286) 316 32 10

**ÇAN**
TEL: (0286) 416 11 55
FAX: (0286) 416 39 64

**EZİNE**
TEL: (0286) 618 42 10
FAX: (0286) 618 42 10

**GELİBOLU**
TEL: (0286) 566 52 07
FAX: (0286) 566 51 09

## İZMİR BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

2131 Sokak No.33/B Bayraklı/Karşıyaka/İZMİR
TEL: (0232) 345 94 94 (8H) FAX: (0232) 345 95 00

### İZMİR

**İZMİR MERKEZ SERVİS**
TEL: (0232) 345 94 94 (8H)
FAX: (0232) 345 95 00

**PINARPAŞI**
TEL: (0232) 374 23 18
FAX: (0232) 373 29 99

**ÇİĞLİ**
TEL: (0232) 329 22 22
FAX: (0232) 386 20 39

**GÜLTEPE**
TEL: (0232) 426 76 44
(0232) 433 15 20
FAX: (0232) 438 04 94

**NARLIBAHÇE**
TEL: (0232) 238 39 11
(0232) 239 15 99
FAX: (0232) 239 15 99

**ALİAĞA**
TEL: (0232) 616 44 11
FAX: (0232) 616 44 11

**BERGAMA**
TEL: (0232) 633 19 99
FAX: (0232) 632 49 77

**ÇEŞME**
TEL: (0232) 712 16 66
(0232) 712 16 65
FAX: (0232) 712 16 64

**URLA**
TEL: (0232) 754 57 83

**KEMALPAŞA**
TEL: (0232) 878 29 74
(0232) 878 75 80
FAX: (0232) 878 25 83

**MENEMEN**
TEL: (0232) 832 13 77
FAX: (0232) 832 47 45

**ÖDEMİŞ**
TEL: (0232) 545 78 78
(0232) 545 78 79
FAX: (0232) 544 72 26

**TİRE**
TEL: (0232) 512 12 86
FAX: (0232) 512 12 86

**TORBALI**
TEL: (0232) 856 22 73

### AYDIN

**AYDIN**
TEL: (0256) 213 93 86
(0256) 225 08 54
FAX: (0256) 213 93 86

**NAZİLLİ**
TEL: (0256) 312 31 31

**GERMENCİK**
TEL: (0256) 563 18 65
FAX: (0256) 563 18 65

**KUŞADASI**
TEL: (0256) 613 36 04
FAX: (0256) 613 36 09

**SÖKE**
TEL: (0256) 512 35 58
FAX: (0256) 512 35 58

### BALIKESİR

**BALIKESİR MERKEZ YETKİLİ SERVİS**
TEL: (0266) 243 72 57
(0266) 249 89 30
FAX:(0266) 249 89 31

**BANDIRMA/17 EYLÜL**
TEL: (0266) 718 54 31
FAX: (0266) 718 54 31

**BANDIRMA/MEYDAN**
TEL: (0266) 718 33 50
FAX: (0266) 718 33 50

**BİGADİÇ**
TEL: (0266) 614 57 94
FAX: (0266) 615 57 94

**DURSUNBEY**
TEL: (0266) 662 10 38
FAX: (0266) 662 10 38

**AYVALIK**
TEL: (0266) 331 32 22
FAX: (0266) 331 32 22

**EDREMİT/ULUGARAJ**
TEL: (0266) 373 67 81
FAX: (0266) 373 89 83

**EDREMİT/İNÖNÜ**
TEL: (0266) 373 38 75
FAX: (0266) 373 18 99

**ERDEK**
TEL: (0266) 845 64 73
FAX: (0266) 845 64 73

**GÖNEN**
TEL: (0266) 762 27 51
FAX: (0266) 762 74 17

**İVRİNDİ**
TEL: (0266) 456 22 10

### DENİZLİ

**DENİZLİ/KAYALIK**
TEL: (0258) 264 28 12
(0258) 264 27 12
FAX: (0258) 263 30 66

**DENİZLİ/ÇAYBAŞI**
TEL: (0258) 263 92 53
(0258) 262 48 02
FAX: (0258) 262 48 02

### MANİSA

**MANİSA/ANAFARTALAR**
TEL: (0236) 237 73 08
(0236) 237 73 09
FAX: (0236) 231 93 78

**MANİSA/DİNÇER MAH**
TEL: (0236) 232 74 66
FAX: (0236) 232 74 66

**ALAŞEHİR**
TEL: (0236) 653 15 62
FAX: (0236) 653 72 12

**AKHİSAR**
TEL: (0236) 413 65 78

**KULA**
TEL: (0236) 816 33 57
FAX: (0236) 816 33 57

**SALİHLİ**
TEL: (0236) 714 15 09
FAX: (0236) 712 13 67

**SOMA**
TEL: (0236) 613 40 58
(0236) 612 33 33
FAX: (0236) 613 40 58

**TURGUTLU**
TEL: (0236) 313 39 02
FAX: (0236) 314 02 71

### MUĞLA

**MUĞLA**
TEL: (0252) 212 18 11
FAX: (0252) 212 04 75

**MARMARİS**
TEL: (0252) 412 65 36
(0252) 413 75 96
FAX: (0252) 412 75 97

**BODRUM**
TEL: (0252) 313 20 21
(0252) 313 52 52
FAX: (0252) 316 98 53

**DATÇA**
TEL: (0252) 712 20 71
FAX: (0252) 712 37 39

**YATAĞAN**
TEL: (0252) 572 26 77
(0252) 572 70 61
FAX: (0252) 572 26 77

**MİLAS**
TEL: (0252) 513 48 15

### UŞAK

**UŞAK**
TEL: (0276) 215 64 20
FAX: (0276) 223 72 88

### KÜTAHYA

**KÜTAHYA/ÇİNİLİ**
TEL: (0274) 216 11 31
FAX: (0274) 216 28 94

**KÜTAHYA/SARAY**
TEL: (0274) 216 34 09
FAX: (0274) 224 18 42

**GEDİZ**
TEL: (0274) 412 26 46
FAX: (0274) 412 26 46

**SİMAV**
TEL: (0274) 513 81 49

**TAVŞANLI**
TEL: (0274) 615 14 48

## ANKARA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Kaynarca Sokak No.2 Abidinpaşa/ANKARA
TEL: (0312) 362 26 12 - 363 42 07 FAX: (0312) 562 08 10

### ANKARA

**DEMETEVLER**
TEL: (0312) 335 35 34
(0312) 332 39 39
(0312) 337 05 08
FAX: (0312) 346 98 22

**ÇANKAYA**
TEL: (0312) 439 14 85
(0312) 438 96 96
FAX: (0312) 441 02 41

**ELMADAĞ**
TEL: (0312) 863 26 58
(0312) 863 27 68
FAX: (0312) 863 27 68

**GÖLBAŞI**
TEL: (0312) 484 19 63
(0312) 484 26 12
FAX: (0312) 484 26 12

**KEÇİÖREN**
TEL: (0312) 356 21 51
(0312) 356 89 34
FAX: (0312) 381 47 22

**KÜÇÜKESAT**
TEL: (0312) 436 80 80
FAX: (0312) 437 11 11

**MALTEPE**
TEL: (0312) 362 26 12
FAX: (0312) 562 08 10

**ÇUBUK**
TEL: (0312) 837 17 20
(0312) 837 74 00
FAX: (0312) 837 64 00

**POLATLI**
TEL: (0312) 623 25 21
(0312) 623 51 38
FAX: (0312) 623 25 21

**SİNCAN/KORKMAZ SK**
TEL: (0312) 271 56 63
(0312) 270 75 75
FAX: (0312) 271 84 88

**SİNCAN/GÖNÜL SOK**
TEL: (0312) 270 14 51
(0312) 268 63 25
FAX: (0312) 271 85 50

**BEYPAZARI**
TEL: (0312) 762 33 01
FAX: (0312) 762 33 01

**KIZILCAHAMAM**
TEL: (0312) 736 21 10
(0312) 737 11 59
FAX: (0312) 737 11 59

**NALLIHAN**
TEL: (0312) 785 40 91
FAX: (0312) 785 40 91

**Ş.KOÇHİSAR**
TEL: (0312) 687 83 31

## AFYON

**ÇAY**
TEL: (0272) 632 48 93
FAX: (0272) 632 44 35

**EMİRDAĞ**
TEL: (0272) 442 57 29
(0272) 441 43 13
FAX: (0272) 441 43 13

## ÇANKIRI

**ÇANKIRI**
TEL: (0376) 213 62 38
FAX: (0376) 213 91 85

## KARAMAN

**KARAMAN**
TEL: (0338) 213 18 91
(0338) 214 93 50
FAX: (0338) 213 18 91

## KASTAMONU

**TOSYA**
TEL: (0336) 313 01 77
(0336) 313 08 21
FAX: (0336) 313 01 77

## KIRIKKALE

**KIRIKKALE/OVACIK MH**
TEL: (0318) 218 37 34
(0318) 212 30 29
FAX: (0318) 218 46 67

**KIRIKKALE/YENİDOĞAN**
TEL: (0318) 212 50 53
(0318) 224 94 11
FAX: (0318) 224 94 11

## KONYA

**KONYA MERKEZ YETKİLİ SERVİS**
TEL: (0332) 238 06 61
(0332) 238 06 62
(0332) 353 25 63
FAX: (0332) 238 06 61

**KONYA/EREĞLİ**
TEL: (0332) 713 22 83
(0332) 713 26 17
FAX: (0332) 710 11 41

**ILGIN**
TEL: (0332) 881 66 74
(0332) 882 73 41
FAX: (0332) 881 66 74

**AKŞEHİR**
TEL: (0332) 813 67 20
(0332) 312 70 07
FAX: (0332) 813 67 20

**CİHANBEYLİ**
TEL: (0332) 673 12 25
(0332) 673 32 74
FAX: (0332) 673 12 25

**KULU**
TEL: (0332) 641 44 37
FAX: (0332) 641 44 37

## ESKİŞEHİR

**ESKİŞEHİR/STADYUM**
TEL: (0222) 231 18 23
(0222) 231 24 83
FAX: (0222) 231 90 98

**ESKİŞEHİR/TEPEBAŞI**
TEL: (0222) 320 48 93
(0222) 320 76 70
FAX: (0222) 320 76 70

**ÇİFTELER**
TEL: (0222) 541 20 25
FAX: (0222) 541 20 25

## KAYSERİ

**KAYSERİ MERKEZ YETKİLİ SERVİS**
TEL: (0352) 223 32 03
(0352) 223 62 24
(0352) 233 89 72
FAX: (0352) 235 16 69

**DEVELİ**
TEL: (0352) 621 23 71
(0352) 621 85 98
FAX: (0352) 621 85 98

## KIRŞEHİR

**KIRŞEHİR/M.SAYLAM C.**
TEL: (0386) 213 61 06
(0386) 214 08 99
FAX: (0386) 214 08 99

**KIRŞEHİR/KALE ETEĞİ**
TEL: (0386) 213 22 48
(0386) 213 94 61
FAX: (0386) 213 94 61

**KAMAN**
TEL: (0386) 712 42 57
FAX: (0386) 712 42 57

## NEVŞEHİR

**NEVŞEHİR**
TEL: (0386) 213 06 31
(0386) 212 68 08
FAX: (0386) 212 68 08

## YOZGAT

**AKDAĞMADENİ**
TEL: (0354) 314 25 42
FAX: (0354) 314 25 42

**BOĞAZLIYAN**
TEL: (0354) 644 32 67
(0354) 645 32 67
FAX: (0354) 645 32 67

**YOZGAT/EMNİYET**
TEL: (0354) 212 54 69
FAX: (0354) 212 54 69

**SORGUN**
TEL: (0354) 415 25 15
FAX: (0354) 415 25 15

**YERKÖY**
TEL: (0354) 516 83 66
(0354) 516 92 62
FAX: (0354) 516 42 62

# ADANA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

T. Cemal Beriker Bulv. No.661 Adana İş mrkz. Sitesi C Blok No.26 Seyhan
TEL: (0322) 428 69 69 - 428 69 70 - 428 69 71 FAX: (0322) 428 69 72

## ADANA

**ADANA/M.SIĞMAZ**
TEL: (0322) 233 90 82
(0322) 233 90 83
FAX: (0322) 233 90 84

**ADANA/SEYHAN**
TEL: (0322) 352 57 03
(0322) 359 37 62
FAX: (0322) 352 57 03

**CEYHAN**
TEL: (0322) 613 72 14
(0322) 613 49 88
FAX: (0322) 612 90 43

**POZANTI**
TEL: (0322) 581 37 44
FAX: (0322) 581 39 10

**KOZAN**
TEL: (0322) 525 22 70
FAX: (0322) 525 22 70

## OSMANİYE

**OSMANİYE**
TEL: (0328) 822 13 27
(0328) 813 31 20
FAX: (0328) 822 13 27

**KADİRLİ**
TEL: (0328) 718 67 52
FAX: (0328) 718 24 59

**DÜZİÇİ**
TEL: (0328) 876 63 76

## ADIYAMAN

**ADIYAMAN/CUMH.**
TEL: (0416) 216 26 98
(0416) 213 46 46
FAX: (0416) 216 26 98

**ADIYAMAN/SIRADUT**
TEL: (0416) 216 37 50
FAX: (0416) 216 37 50

**GERGER**
TEL: (0416) 431 22 79
(0416) 431 26 12
FAX: (0416) 431 22 79

**GÖLBAŞI**
TEL: (0416) 781 32 29
FAX: (0416) 781 86 41

**KAHTA**
TEL: (0416) 725 53 26
FAX: (0416) 725 53 26

## BATMAN

**BATMAN/ BAHÇELİEVLER**
TEL: (0488) 215 42 00
FAX: (0488) 215 43 88

**BATMAN/16. CAD**
TEL: (0488) 213 15 61
FAX: (0488) 213 93 70

**KOZLUK**
TEL: (0488) 411 35 01
FAX: (0488) 411 35 01

## DİYARBAKIR

**DİYARBAKIR/ KOOPERATİF**
TEL: (0412) 236 81 51
(0412) 235 64 08

**DİYARBAKIR/OFİS**
TEL: (0412) 223 59 04

**DİYARBAKIR/SUR**
TEL: (0412) 221 72 05
(0412) 224 40 16
FAX: (0412) 221 72 05

**BİSMİL**
TEL: (0412) 415 39 83
FAX: (0412) 415 39 83

**ERGANİ**
TEL: (0412) 611 46 93
FAX: (0412) 611 46 93

**HANİ**
TEL: (0412) 651 23 85
FAX: (0412) 651 23 85

**SİLVAN**
TEL: (0412) 711 51 70
FAX: (0412) 711 51 70

## ELAZIĞ

**ELAZIĞ**
TEL: (0424) 218 67 48
(0424) 237 46 29
FAX: (0424) 237 46 29

**ELAZIĞ/KOLBAŞI**
TEL: (0424) 218 47 56
FAX: (0424) 212 27 35

**ELAZIĞ/**
**ŞEHİT İLHANLAR**
TEL: (0424) 237 40 40
(0424) 233 66 77
FAX: (0424) 233 66 77

**KARAKOÇAN**
TEL: (0424) 711 38 46
FAX: (0424) 711 38 46

**KOVANCILAR**
TEL: (0424) 611 45 40
(0424) 611 24 56
FAX: (0424) 611 33 88

## GAZİANTEP

**GAZİANTEP/AKYOL**
TEL: (0342) 234 36 83
(0342) 233 00 03
FAX: (0342) 230 38 28

**GAZİANTEP/K.YAKA**
TEL: (0342) 323 10 09
(0342) 325 73 90
FAX: (0342) 324 92 70

**GAZİANTEP/K.TEPE**
TEL: (0342) 233 26 13
(0342) 220 44 82
FAX: (0342) 234 23 57

**ARABAN**
TEL: (0342) 611 31 00
(0342) 611 34 57
FAX: (0342) 611 34 57

**ISLAHİYE**
TEL: (0342) 862 22 43
FAX: (0342) 862 22 43

**NİZİP**
TEL: (0342) 517 26 06
FAX: (0342) 517 94 00

## KİLİS

**KİLİS**
TEL: (0348) 813 87 75
FAX: (0348) 814 47 47

## HATAY

**ANTAKYA/ADLİYE**
TEL: (0326) 215 59 66
(0326) 213 32 92
FAX: (0326) 214 60 02

**ANTAKYA/SÜMERLER**
TEL: (0326) 223 11 43
(0326) 223 27 04
FAX: (0326) 223 12 24

**DÖRTYOL**
TEL: (0326) 712 21 10
(0326) 712 67 97
FAX: (0326) 712 21 10

**İSKENDERUN/İNÖNÜ**
TEL: (0326) 617 16 69
(0326) 614 10 21
FAX: (0326) 613 89 00

**İSKENDERUN/U.ÇARŞI**
TEL: (0326) 613 18 11
(0326) 614 40 00
FAX: (0326) 613 07 58

**KIRIKHAN**
TEL: (0326) 344 59 01
FAX: (0326) 344 73 68

**PAYAS**
TEL: (0326) 755 55 84
FAX: (0326) 755 48 65

**SAMANDAĞ**
TEL: (0326) 512 10 92
FAX: (0326) 512 89 47

## İÇEL

**MERSİN/MESUDİYE**
TEL: (0324) 232 50 75
(0324) 237 09 43
FAX: (0324) 233 95 75

**MERSİN/POZCU**
TEL: (0324) 325 78 50
(0324) 325 33 99
FAX: (0324) 326 52 51

**MERSİN/TOROSLAR**
TEL: (0324) 320 28 93
(0324) 321 97 63
FAX: (0324) 320 28 93

**ERDEMLİ**
TEL: (0324) 515 17 80
(0324) 515 79 13
FAX: (0324) 515 79 13

**ANAMUR**
TEL: (0324) 814 20 85
FAX: (0324) 814 99 77

**MUT**
TEL: (0324) 774 14 02
FAX: (0324) 774 14 02

**SİLİFKE**
TEL: (0324) 714 55 88
(0324) 714 61 93
FAX: (0324) 714 61 93

**TARSUS/ANIT**
TEL: (0324) 622 13 22
FAX: (0324) 622 62 14

**TARSUS/ŞELALE**
TEL: (0324) 624 24 58
FAX: (0324) 613 82 93

## KAHRAMANMARAŞ

**K.MARAŞ/MADENCİLER**
TEL: (0344) 231 45 00
(0344) 231 45 01
FAX: (0344) 231 45 02

**K.MARAŞ/ÇARŞI**
TEL: (0344) 212 08 64
FAX: (0344) 223 29 86

**GÖKSUN**
TEL: (0344) 714 24 94
FAX: (0344) 714 24 94

**PAZARCIK**
TEL: (0344) 311 35 38
FAX: (0344) 311 46 47

**ELBİSTAN**
TEL: (0344) 414 31 40
FAX: (0344) 414 31 40

**AFŞİN/TERMİK**
TEL: (0344) 511 39 81
FAX: (0344) 511 39 81

## KARAMAN

**ERMENEK**
TEL: (0338) 716 21 93
FAX: (0338) 716 21 93

## MALATYA

**MALATYA/KÖYLER**
TEL: (0422) 325 11 35
FAX: (0422) 325 11 35

**MALATYA/S.PINARI**
TEL: (0422) 324 16 13
(0422) 322 49 14
FAX: (0422) 322 49 14

**MALATYA/**
**DOĞANŞEHİR**
TEL: (0422) 517 15 17
(0422) 517 18 77
FAX: (0422) 517 15 17

**MALATYA/DARENDE**
TEL: (0422) 615 22 27
FAX: (0422) 615 22 27

## MARDİN

**MARDİN/KAYACAN**
**SİTESİ**
TEL: (0482) 212 21 95

**MARDİN/KÖYLER**
TEL: (0482) 213 37 84
FAX: (0482) 213 37 88

**KIZILTEPE**
TEL: (0482) 312 72 74
(2H)
FAX: (0482) 312 36 93

**MAZIDAĞI**
TEL: (0482) 511 22 40
FAX: (0482) 511 22 40

**MİDYAT/ESKİ**
TEL: (0482) 462 39 09
FAX: (0482) 462 39 09

**MİDYAT/ORTAÇARŞI**
TEL: (0482) 462 21 34
FAX: (0482) 462 23 93

**NUSAYBİN**
TEL: (0482) 415 16 56
(0482) 415 12 10
FAX: (0482) 415 46 99

## NİĞDE

**NİĞDE**
TEL: (0388) 213 63 07
(0388) 232 16 43
FAX: (0388) 213 34 69

## AKSARAY

TEL: (0382) 213 38 77
(0382) 314 86 85
FAX: (0382) 214 31 74

**ORTAKÖY**
TEL: (0382) 351 42 35
FAX: (0382) 351 43 53

## SİİRT

**SİİRT**
TEL: (0484) 223 20 59
(0484) 224 00 37
FAX: (0484) 224 00 38

**KURTALAN**
TEL: (0484) 411 29 58
FAX: (0484) 411 29 58

## ŞANLIURFA

**ŞANLIURFA/G.BANYO**
TEL: (0414) 215 41 84
(0414) 215 11 46
FAX: (0414) 215 14 68

**ŞANLIURFA/İPEKYOLU**
TEL: (0414) 312 20 42
FAX: (0414) 312 20 42

**ŞANLIURFA/YENİŞEHİR**
TEL: (0414) 215 40 58
(0414) 215 23 76
FAX: (0414) 215 23 76

**BOZOVA**
TEL: (0414) 711 54 60
FAX: (0414) 711 54 60

**BİRECİK**
TEL: (0414) 652 24 40
FAX: (0414) 652 11 56

**CEYLANPINAR**
TEL: (0414) 471 27 81
(0414) 471 51 69
FAX: (0414) 471 51 69

## ŞIRNAK

**ŞIRNAK**
TEL: (0486) 216 13 17
FAX: (0486) 216 13 17

**CİZRE**
TEL: (0486) 616 24 41
FAX: (0486) 616 24 41

**SİLOPİ**
TEL: (0486) 518 25 28
FAX: (0486) 518 44 88

## SAMSUN BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Kirazlık Mah. Ordu Yolu Üzeri No.54/A Kutlukent
TEL: (0362) 266 75 15 - 266 66 34-35 FAX: (0362) 266 74 76

### SAMSUN

**SAMSUN MERKEZ YETKİLİ SERVİS**
TEL: (0362) 445 27 75
(0362) 445 31 66
(0362) 445 16 93
FAX: (0362) 445 28 76

**BAFRA**
TEL: (0362) 543 39 86
(0362) 542 44 99
FAX: (0362) 532 17 50

**ÇARŞAMBA**
TEL: (0362) 833 39 55
FAX: (0362) 832 12 23

**HAVZA**
TEL: (0362) 714 20 73
FAX: (0362) 714 20 73

**TERME**
TEL: (0362) 876 19 78
FAX: (0362) 323 42 67

**VEZİRKÖPRÜ**
TEL: (0362) 647 24 21
FAX: (0362) 647 17 57

### AMASYA

**AMASYA**
TEL: (0358) 218 44 27
FAX: (0358) 212 35 08

**MERZİFON**
TEL: (0358) 513 34 61
FAX: (0358) 513 34 61

**SULUOVA**
TEL: (0358) 417 37 55
FAX: (0358) 417 29 26

### GİRESUN

**GİRESUN/KALE**
TEL: (0454) 212 38 44
(0454) 212 89 98
FAX: (0454) 212 38 43

**GİRESUN/YENİYOL**
TEL: (0454) 212 45 89
FAX: (0454) 212 45 89

**BULANCAK**
TEL: (0454) 318 19 92
FAX: (0454) 318 19 92

**GÖRELE**
TEL: (0454) 513 27 91
FAX: (0454) 513 59 00

**ŞEBİNKARAHİSAR**
TEL: (0454) 711 45 50
FAX: (0454) 711 29 08

**TİREBOLU**
TEL: (0454) 411 43 93
FAX: (0454) 411 43 93

### ÇORUM

**ÇORUM/GAZİ**
TEL: (0364) 213 80 14
FAX: (0364) 213 80 14

**ÇORUM/UĞUR MUMCU**
TEL: (0364) 213 82 59
(0364) 225 14 58
FAX: (0364) 213 82 59

**ALACA**
TEL: (0364) 411 37 28
FAX: (0364) 411 37 28

**İSKİLİP**
TEL: (0364) 511 73 15

**OSMANCIK**
TEL: (0364) 611 70 99
FAX: (0364) 611 67 93

**SUNGURLU**
TEL: (0364) 311 59 19
FAX: (0364) 311 59 19

### ORDU

**ORDU/BUCAK**
TEL: (0452) 212 31 53
FAX: (0452) 212 31 53

**ORDU/ÖĞRETMENLER**
TEL: (0452) 233 30 30
(0452) 233 14 64
FAX: (0452) 233 14 64

**PERŞEMBE**
TEL: (0452) 517 02 62
FAX: (0452) 517 02 62

**AYBASTI**
TEL: (0452) 714 07 44
FAX: (0452) 714 07 44

**FATSA**
TEL: (0452) 423 67 86
FAX: (0452) 423 67 86

**ÜNYE**
TEL: (0452) 323 75 25
FAX: (0452) 323 42 67

### SİNOP

**SİNOP**
TEL: (0368) 261 55 07
FAX: (0368) 261 36 39

**BOYABAT**
TEL: (0368) 315 40 87
FAX: (0368) 315 57 87

**AYANCIK**
TEL: (0368) 613 13 59
FAX: (0368) 613 38 59

### SİVAS

**SİVAS MERKEZ YETKİLİ SERVİS**
TEL: (0346) 221 17 89
(0346) 223 74 81
FAX: (0346) 223 87 98

**DİVRİĞİ**
TEL: (0346) 418 11 26
(0346) 418 15 49
FAX: (0346) 418 15 49

**GÜRÜN**
TEL: (0346) 715 19 39
FAX: (0346) 715 19 39

**SUŞEHRİ**
TEL: (0346) 311 47 94
FAX: (0346) 311 47 94

**ŞARKIŞLA**
TEL: (0346) 512 58 12
FAX: (0346) 512 58 12

**Y.ÇUBUK/GERMENEK**
TEL: (0346) 654 73 83
(0346) 654 73 82
FAX: (0346) 654 73 82

### TOKAT

**TOKAT/SİVRİTEKKE**
TEL: (0356) 214 87 92
FAX: (0356) 214 30 70

**TOKAT/ALMUS**
TEL: (0356) 411 37 25
FAX: (0356) 411 30 63

**TOKAT/BAĞKUR EVLERİ**
TEL: (0356) 212 61 77
FAX: (0356) 212 89 62

**NİKSAR**
TEL: (0356) 527 15 94
FAX: (0356) 527 80 32

**REŞADİYE**
TEL: (0356) 461 38 13
FAX: (0356) 461 38 13

**TURHAL**
TEL: (0356) 275 18 72
FAX: (0356) 275 21 08

**ZİLE**
TEL: (0356) 327 23 81
FAX: (0356) 317 91 19

## ERZURUM BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

K. Karabekir Mah. Terminal Cad. Köşem Ap B Blok Zemin Kat No.1-2
TEL: (0442) 234 85 46 - 235 60 05-06 FAX: (0442) 234 85 47

### ERZURUM

**ERZURUM MERKEZ YETKİLİ SERVİS**
TEL: (0442) 218 25 57
(0442) 218 36 69
(0442) 212 30 05
FAX: (0442) 218 36 69

**DADAŞKENT**
TEL: (0442) 327 29 25
(0442) 327 34 05
FAX: (0442) 327 34 05

**HORASAN**
TEL: (0442) 711 38 65
FAX: (0442) 711 38 65

**İSPİR**
TEL: (0442) 451 24 95
FAX: (0442) 451 24 95

**OLTU**
TEL: (0442) 816 17 15
FAX: (0442) 816 17 15

### AĞRI

**AĞRI**
TEL: (0472) 215 36 31
FAX: (0472) 215 36 31

**DOĞUBEYAZIT**
TEL: (0472) 311 20 88
FAX: (0472) 311 20 88

### ARTVİN

**ARTVİN**
TEL: (0466) 212 20 82
FAX: (0466) 212 43 15

**ARHAVİ**
TEL: (0466) 312 36 33
FAX: (0466) 312 36 33

**BORÇKA**
TEL: (0466) 415 20 93
FAX: (0466) 415 13 58

### ARDAHAN

**ARDAHAN**
TEL: (0478) 211 21 55

### BAYBURT

**BAYBURT**
TEL: (0458) 211 22 37
FAX: (0458) 211 22 37

### BİNGÖL

**BİNGÖL**
TEL: (0426) 213 27 43
(0426) 214 22 72
FAX: (0426) 214 22 72

**BİNGÖL/EKİN**
TEL: (0426) 213 46 39
FAX: (0426) 213 74 28

### BİTLİS

**BİTLİS**
TEL: (0434) 216 23 76
FAX: (0434) 216 23 76

**TATVAN/HIZAN DURAĞI**
TEL: (0434) 827 50 36
FAX: (0434) 827 50 36

**TATVAN/CUMHURİYET**
TEL: (0434) 827 81 40
(0434) 827 91 40
FAX: (0434) 827 91 40

**GÜMÜŞHANE**

GÜMÜŞHANE
TEL: (0456) 213 14 13
FAX: (0456) 213 14 13

KELKİT
TEL: (0456) 317 26 86

**ERZİNCAN**

ERZİNCAN/MERKEZ
TEL: (0446) 212 12 02
FAX: (0446) 212 12 02

ERZİNCAN/FEVZİPAŞA
TEL: (0446) 214 65 29
(0446) 212 24 89
FAX: (0446) 212 24 89

TERCAN
TEL: (0446) 441 23 07

**HAKKARİ**

HAKKARİ
TEL: (0438) 211 35 91
(0438) 325 79 84
FAX: (0438) 211 61 82

YÜKSEKOVA
TEL: (0438) 351 31 83
FAX: (0438) 351 60 50

**IĞDIR**

TEL: (0476) 227 92 50
FAX: (0476) 227 56 57

**KARS**

KARS
TEL: (0474) 212 14 71
FAX: (0474) 212 39 76

SARIKAMIŞ
TEL: (0474) 413 49 07
FAX: (0474) 413 49 07

**MUŞ**

MUŞ
TEL: (0436) 212 07 87
(0436) 212 81 81
FAX: (0436) 212 63 49

**RİZE**

RİZE/ZİRAAT YOKUŞU
TEL: (0464) 217 38 21
(0464) 214 05 49
FAX: (0464) 217 38 21

RİZE/ÇAYKUR MD
TEL: (0464) 212 22 64
FAX: (0464) 217 10 62

ARDEŞEN
TEL: (0464) 715 52 07

ÇAYELİ
TEL: (0464) 532 64 74
(0464) 532 73 75
FAX: (0464) 532 64 74

PAZAR
TEL: (0464) 611 32 10
FAX: (0464) 611 34 96

**TRABZON**

TRABZON MERKEZ YETKİLİ SERVİS
TEL: (0462) 223 00 54
(0462) 223 12 81
(0462) 229 24 23
FAX: (0462) 229 20 42

AKÇAABAT
TEL: (0462) 228 16 67
FAX: (0462) 228 16 67

OF
TEL: (0462) 771 49 41
(0462) 771 49 12
FAX: (0462) 771 49 12

VAKFIKEBİR
TEL: (0462) 841 59 45
FAX: (0462) 841 47 01

YOMRA
TEL: (0462) 327 14 63
FAX: (0462) 327 14 63

**TUNCELİ**

TUNCELİ
TEL: (0428) 212 15 78
(0428) 212 27 08
FAX: (0428) 212 27 08

**VAN**

VAN/KANARYA SOK
TEL: (0432) 216 70 91
FAX: (0432) 216 70 91

VAN/K.KARABEKİR
TEL: (0432) 216 04 04
FAX: (0432) 215 10 88

VAN/ERCİŞ
TEL: (0432) 351 78 77
FAX: (0432) 351 78 77

## ANTALYA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Çaybaşı Mah. Ali Çetinkaya Cad. Kızıltoprak PTT Karşısı No.146/2 ANTALYA
TEL: (0242) 322 85 00-01 FAX: (0242) 322 85 02

**ANTALYA**

ANTALYA MERKEZ YETKİLİ SERVİS
TEL: (0242) 311 50 50
PBX
(0242) 312 74 01
(4H)
FAX: (0242) 311 50 50

ALANYA
TEL: (0242) 511 09 52
(0242) 511 07 98
FAX: (0242) 511 27 28

DEMRE
TEL: (0242) 871 30 68
FAX: (0242) 871 30 68

KAŞ
TEL: (0242) 836 29 84
FAX: (0242) 836 37 49

KORKUTELİ
TEL: (0242) 643 62 11
FAX: (0242) 643 28 00

KUMLUCA
TEL: (0242) 887 25 55
(0242) 887 78 56
FAX: (0242) 887 45 28

MANAVGAT
TEL: (0242) 742 47 47
FAX: (0242) 742 63 60

SERİK
TEL: (0242) 722 41 10
FAX: (0242) 722 41 10

GAZİPAŞA
TEL: (0242) 572 52 07
(0242) 572 60 60
FAX: (0242) 572 54 24

**AFYON**

AFYON/S. ORDUEVİ KRŞ
TEL: (0272) 216 97 02
(0272) 216 97 03
FAX: (0272) 216 97 92

AFYON/AMBAR
TEL: (0272) 213 62 43
FAX: (0272) 213 63 05

DİNAR
TEL: (0272) 353 20 83
FAX: (0272) 353 20 83

SANDIKLI
TEL: (0272) 512 65 02
FAX: (0272) 515 28 10

**BURDUR**

BURDUR
TEL: (0284) 234 53 39
FAX: (0284) 234 53 39

BUCAK
TEL: (0284) 325 28 24
FAX: (0284) 325 86 91

GÖLHİSAR
TEL: (0284) 411 33 93
FAX: (0284) 411 34 90

**DENİZLİ**

ACIPAYAM
TEL: (0248) 518 40 71
FAX: (0248) 518 40 71

BEKİLLİ
TEL: (0248) 791 23 32
FAX: (0248) 791 10 67

ÇİVRİL
TEL: (0248) 713 20 90
FAX: (0248) 713 48 90

TAVAS
TEL: (0248) 613 05 35
FAX: (0248) 613 41 50

**ISPARTA**

ISPARTA/S.ORDUEVİ KRŞ
TEL: (0246) 223 76 93
(0246) 223 76 92
FAX: (0246) 218 58 32

ISPARTA/ÇARŞI
TEL: (0246) 223 14 96
FAX: (0246) 212 14 20

EĞİRDİR
TEL: (0246) 312 32 23
FAX: (0246) 311 52 22

KEÇİBORLU
TEL: (0246) 541 47 80
(0246) 541 47 81
FAX: (0246) 541 47 81

ŞARKIKARAAĞAÇ
TEL: (0246) 411 45 98
FAX: (0246) 411 45 98

YALVAÇ
TEL: (0246) 441 70 84
FAX: (0246) 441 73 84

**KONYA**

BEYŞEHİR
TEL: (0332) 512 27 79
FAX: (0332) 512 79 58

SEYDİŞEHİR
TEL: (0332) 582 53 22
(0332) 582 04 03
FAX: (0332) 582 93 44

BOZKIR
TEL: (0332) 426 25 18
FAX: (0332) 426 25 18

**MUĞLA**

DALAMAN
TEL: (0252) 692 40 67
FAX: (0252) 692 53 45

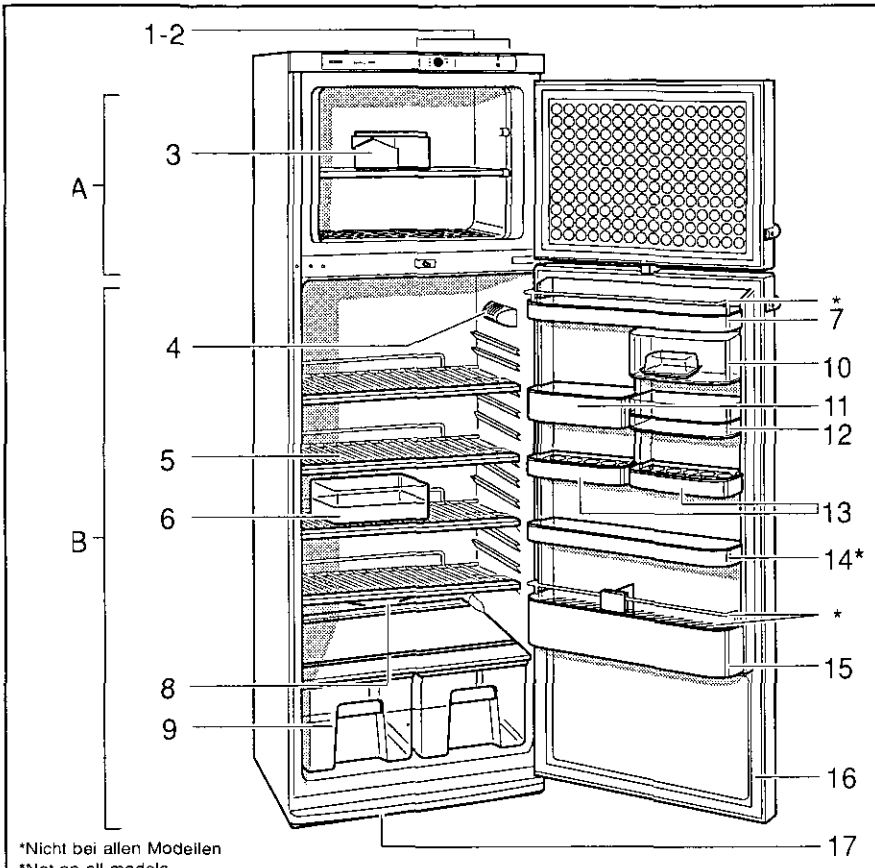
FETHİYE/KESİKKAPI
TEL: (0252) 614 14 59
FAX: (0252) 614 92 41

FETHİYE/PATLANGIÇ
TEL: (0252) 612 18 88
FAX: (0252) 614 98 30

KÖYCEĞİZ
TEL: (0252) 262 42 17
FAX: (0252) 262 42 17

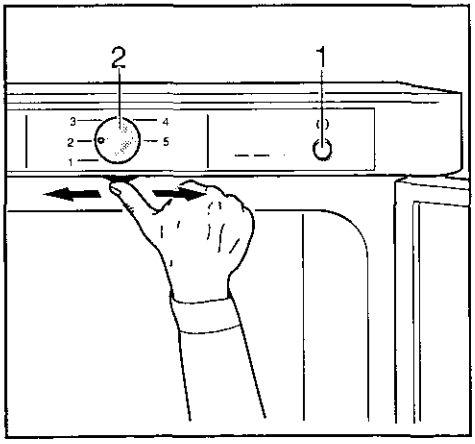
**UŞAK**

SİVASLI
TEL: (0276) 618 35 52
FAX: (0276) 618 21 29

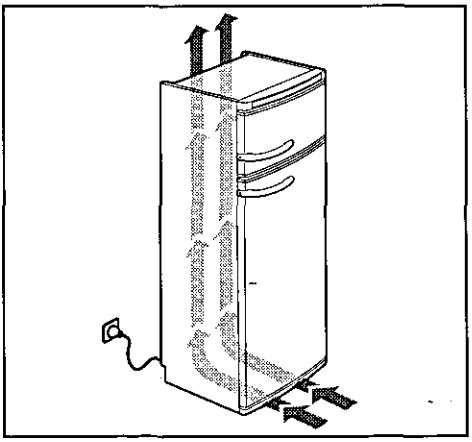



*Nicht bei allen Modellen
*Not on all models
*Bazı modellerde mevcut değildir.
*В некоторых отсутствует.

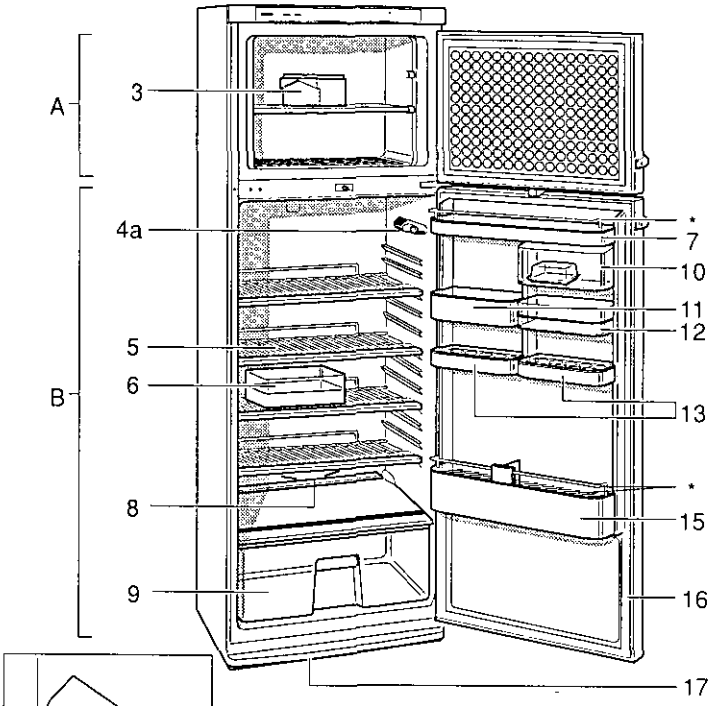
❶

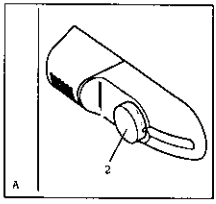



❷

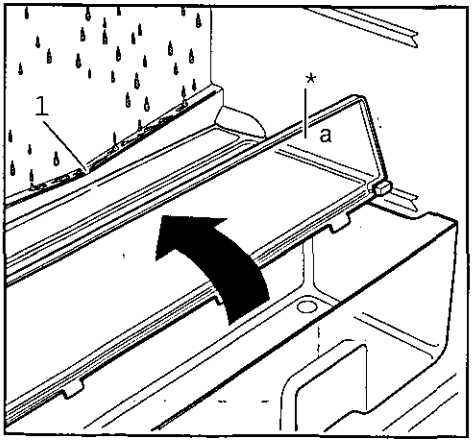


❸

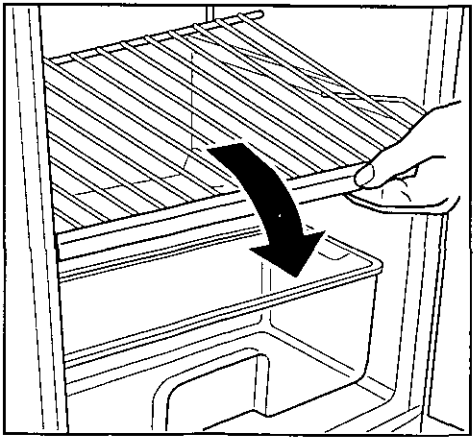


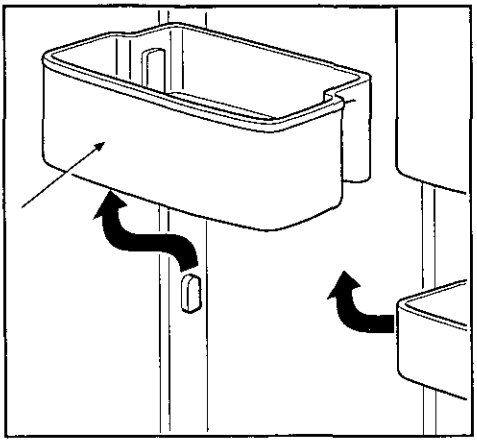

*Nicht bei allen Modellen
*Not on all models
*Bazı modellerde mevcut değildir.
*В некоторых отсутствует.



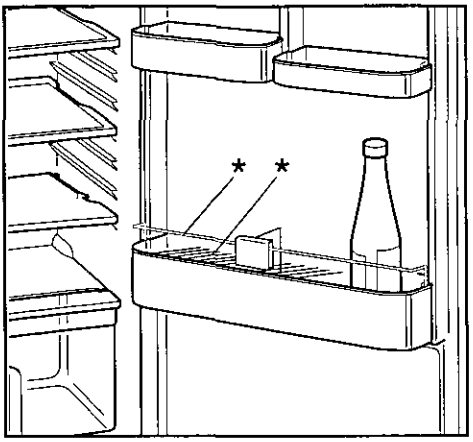

4



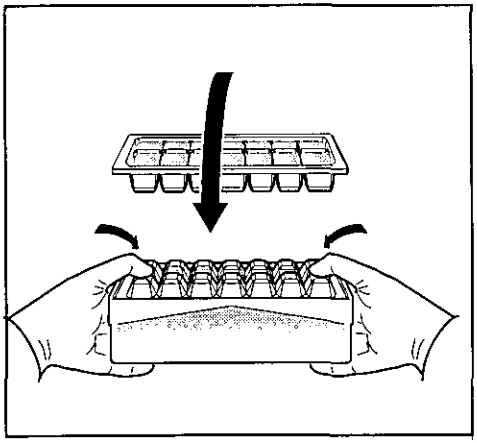
5



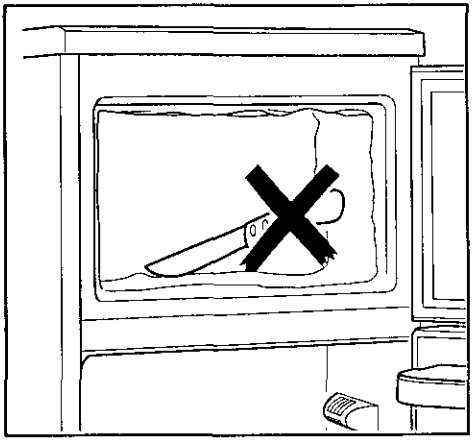
6



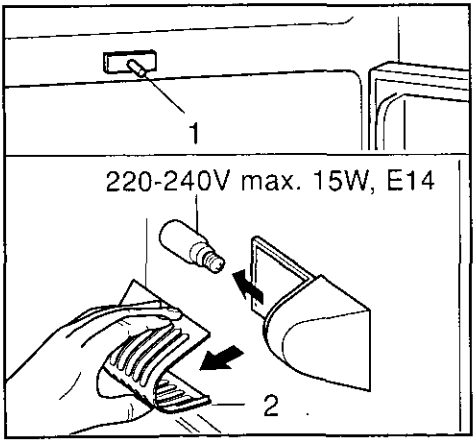

7



8

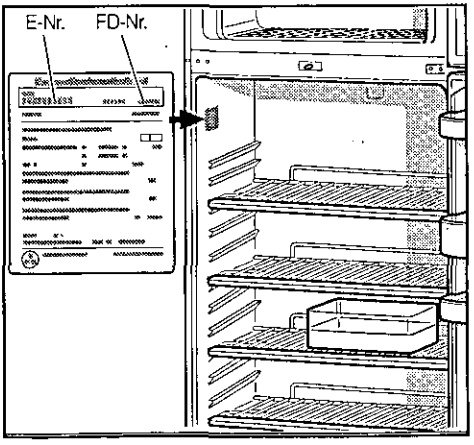


9




10

*Nicht bei allen Modellen
*Not on all models




11

*Bazı modellerde mevcut değildir.
*В некоторых отсутствует.

**DİKKAT**

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

**YETKİLİ SATICI**
**KAŞE VE İMZA**

**BSH PROFİLO ELEKTRİKLİ**
**GEREÇLER SANAYİİ A.Ş.**



**SATICI FİRMA** :

**ADRESİ** :

**TELEFON - TELEFAKS** :

**MÜŞTERİ ADI** :

**FATURA TARİHİ** :

**FATURA NO.** :

**TESLİM TARİHİ VE YERİ** :

**S3**

Garantili onarımda bu kupon yetkili servise verilecektir.

**S2**

Garantili onarımda bu kupon yetkili servise verilecektir.

**S1**

Garantili onarımda bu kupon yetkili servise verilecektir.

**MONTAJ TARİHİ :**

**YETKİLİ SERVİS ONAYI :**

BOSCH
Bilgi Hattı
0 800 211 40 29
0 800 211 40 24 - 0 800 211 40 25

# BUZDOLABI GARANTİ BELGESİ

BOSCH Servis
Türkiye'nin En Yaygın Servis Ağı

- 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 1 (BİR) **YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tesbiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerinde 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 1 yıldır.

2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.

3- Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, *bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.*

4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5- Malın;

- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, maldan yararlanamamanın süreklilik kazanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

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 kanun ile bu kanun'a dayanılarak düzenlenen TRKGM-95/116-117 sayılı tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**Bu ürün Bosch için BSH Profilo Elektrikli Gereçler Sanayii A.Ş. tarafından üretilmektedir.**
**BSH Profilo Elektrikli Gereçler Sanayii A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

D-3225640

***ADRES:***
Cemal Sahir Sok. No: 26/28
80470 MECİDİYEKÖY/İSTANBUL
Tel: 0 800 211 40 24 - 25 - 29

***Sanayi ve Ticaret Bakanlığı***
**Garanti Belgesi**
Belge Numarası: 771
Belge Onay Tarihi: 13.03.1996

MÜŞTERİNİN ADI SOYADI:

ADRES:

**S3**

**S2**

5 2 3 1 6 . 2 0 0 0 3

**S1**