



2554 D

**derin
dondurucu**

**K
K**



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

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde, Arçelik'in titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatlice okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**



İÇİNDEKİLER

1. Bölüm:

Derin Dondurucunuzu kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

2. Bölüm:

Genel görünüş ve Teknik özellikler

5. Bölüm:

Derin dondurucunuzun temizlik, bakım ve nakliyesi

6. Bölüm:

Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler

1. Dondurucu kullanımı için işlemler güvenlidir.

Derin Dondurucunuz 220-240 Volt'a göre ayarlıdır.

Yerleştirme için rutubetsiz ve hava dolaşımı engellenmemiş bir yer seçiniz.

Derin dondurucunuz ocak, fırın, kalorifer peteği ve soba gibi ısı kaynaklarından etkilenmeyecek uzaklıkta olmalı ve doğrudan güneş ışığı altında tutulmamalıdır.

Çocukların ürünün içine girmesine ve çevresinde oynamasına izin vermeyiniz.

İlk kullanım öncesi ürününüzün içini temizleyiniz.

Derin dondurucunuzda kapak kilifi var ise, derin dondurucunuzu kilifi tufun ve anahtarları çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde muhafaza edin. Kullanım ömrü dolduğunda derin dondurucunuzu atmadan önce kapak kilifini etkisiz hale getirin. Çocukların derin dondurucunun içinde kilifi kalmaması için son derece önemlidir. Derin dondurucunun içinde kilifi kalmak hayati tehlike arzedebilir.

Ürünün üretim ve esnasında kullanılan parçaları (ön ve arka) bulunmaktadırlar. Çalıştırmadan önce kontrol ediniz.

Herhangi bir temizlik ve bakım öncesi veya arıza durumunda fişi prizden çekiniz.

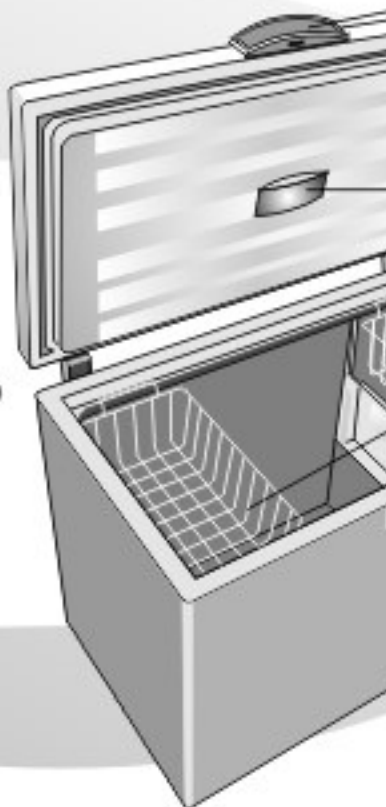
Ürününüzün kapağını sık açıp kapatmayınız, aşırı doldurmayınız.

Ürününüzün fişini mutlaka topraklı bir prize takınız. Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçi tarafından yaptırınız. Topraklama yapılmamış durumda, ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu değildir.

2. Bölüm: Derin dondurucunun genel görünüşü

Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarları
Satin almış olduğunuz ürün ile birebir benzerdir.

1. Üst kapak
2. Kapak sapı
3. Aydınlatma
4. Saklama sepeti
5. Separatör
6. Kilit
7. Kontrol panosu
8. Plastik takviyeler



Marka	
Model	2554 D
Marka Kategorisi	Ev tipi yatay/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	C
Çerçeve Koruma Sembali	
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	420 <small>(Enerji tüketim, cihazın enerjide ya nasıl kullanıldığına bağlıdır.)</small>
Sığdıracı Bülme Hacmi (Net l)	-
Dondurucu/Donatı Saklama Bölmesi Hacmi (Net-l)	298
Yıldız Sınıfı	
Sığdırma Sistemi	
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	36 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu yüzden sonra gazlar kullanılmaz.)</small>
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	15
İkileme Sınıfı	7
Gürültü Seviyesi (dB(A))	41

Toplam Brüt Hacim (l)	315
Toplam Net Hacim (l)	298
Yükseklik (cm)	86
Geniçlik (cm)	110,1
Derinlik (cm)	72,5
Ağırlık (kg)	48
Elektrik Girişi (V/Hz)	220-240/50
Toplam Güç (W)	145

*Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulur.)
 Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürüne birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan
 ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanış ve ortam şartlarına

3. Bölüm: Derin Dondurucunuzun Montajı

Bu sayfa
bütün m

➤ Üst kapak ile gövde arasına konulan plastik nakliye takviyelerini çıkarın.

Dikkat! Derin dondurucudan iyi bir verim almak için arka bölgede hava şarttır.

➤ Derin dondurucunuzu arkaya doğru itiniz ve yerleştiriniz.

➤ Derin dondurucunuzun yan ve arka tarafında en az 5'er cm boşluk bırakın.

➤ Montajı tamamladıktan sonra, ürününüzü hareket ettirmeden en az 2 saat bekletin.
Daha sonra fişi prize takınız.

Dikkat! İlk çalıştırmada ve özellikle ürünün içi boş iken vakumdan dolayı biraz zor açılabilir.

4. Bölüm Derin kullan

Kontrol panosu

Kontrol panosu üzerinde bulunan yeşil renkli lamba elektriğin dondurucuya ulaştığını gösterir. Kırmızı renkli lamba ise iç ortamın istenilen sıcaklığa ulaşmış olmadığını gösterir. Dondurucuya yerleştirdiğiniz gıdaların donma ve saklanma derecesine ulaşmaları halinde kırmızı uyarı lambası sönecektir.

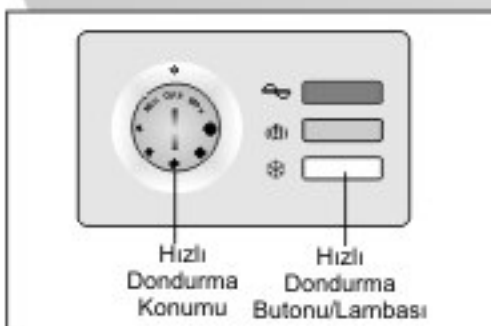
Üst kapak uzun süre açık kaldığında veya yeni, taze gıdalar yerleştirildiğinde kırmızı uyarı lambası tekrar yanacaktır.

Termostat ayarının yapılması

Termostatı *Min*' den (az soğuk) *Max*'a kadar (en soğuk) ayarlayabilirsiniz. **"Hızlı Dondurma"** yapmak için **Hızlı dondurma butonuna basınız.**

Diğer kademeleri ortam sıcaklığına bağlı olarak ayarlayabilirsiniz.

- Derin Dondurucunuzun kullanıldığı yer, ortam sıcaklığı ve üst kapağın açılma sıklığı iç sıcaklığı etkiler.
- Ortam sıcaklığı çok yüksek ise, termostat ayar düğmesini daha yüksek konumlara getiriniz.
- Ortam sıcaklığı düşük ise termostat ayar düğmesini daha düşük konumlara getiriniz. (1 - 3)



Hızlı dondurma

• Taze gıdaları derin dondurucunuza koyduktan sonra hızlı dondurma konumuna getiriniz ve en az 24 saat boyunca üst kapağı açmayınız.

• Eğer derin dondurucunun tamamını taze gıdalarla doldurduysanız, süreyi 48 saate çıkarınız. Hızlı dondurma yaparken **Hızlı Dondurma Lambası** butonuna basınız. **"Hızlı Dondurma Lambası"** butonuna basarak hızlı dondurucunuzu **"Hızlı dondurma"** konumuna alabilirsiniz.

Derin dondurucunuzu **"Hızlı dondurma"** konumuna alabilirsiniz.

Hızlı Dondurma Butonuna basınız . Hızlı dondurma lambası sönecektir.

Derin Dondurucunun kullanılması



Dikkat!

Derin Dondurucuyu kısa bir süre için kullanmayacak veya boş bırakacaksanız enerji tasarrufu yapmak için fişini prizden çekmeyiniz. Aksi halde dondurucuyu yeniden soğutmak için daha fazla enerji harcanacaktır.

- 1.** Derin Dondurucunuzun fişini topraklı bir prize takınız. Kontrol panosundaki yeşil renkli şebeke uyarı lambası ve kırmızı renkli sıcaklık uyarı lambası yanacaktır.
- 2.** Termostat düğmesini istediğiniz konuma ayarlayınız.
- 3.** Derin Dondurucunun içindeki sıcaklık yeterli seviyeye geldiğinde kırmızı renkli lamba sönecektir.

- 4.** Lamba söndüğünde gıdaları dondurucuya yerleştirebilirsiniz.
- 5.** Derin Dondurucunuzun üst kapağı uzun süre açık kaldığında, yeni veya taze gıdalar yerleştirildiğinde kırmızı renkli lamba tekrar yanacaktır.

Dikkat! Uzun süreli elektrik kesilmelerinde ısı kaybına neden olmamak için üst kapağı açmayınız.

Gıdaların paketlenmesi

- Gıdaları, Derin Dondurucunuza yerleştirmeden önce, sızmaya sebep vermeyecek şekilde sıkıca paketleniniz. Aksi durumda gıdalar lezzetlerini kaybeder ve kururlar.
- Gıdaları alüminyum folyo, polietilen torba, plâstik kap vs. gibi uygun paketlenme malzemeleri ile paketleniniz.
- Paketlemede kullanılacak malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olmalı ve hava geçirmemelidir. Dört köşe kaplar istiflemeye elverişlidir ve yer tasarrufu sağlar. Kalın polietilen torbalar ve dayanıklı alüminyum folyolar biçimsiz gıdaların paketlenmesi için kullanışlıdır. Hava geçirmez kapaklı plastik kaplar ve döndürülerek açılabilen kapaklı, düz boyunlu cam kavanozlar da kullanıma uygundur.
- Sosları, et suyunu, yumurta sarısı ve beyazını saklamak istiyorsanız, bu malzemeleri polietilen torbalara koyduktan sonra, içine buz küpleri boşaltmalısınız.
- Gıdaları günlük veya öğünlük ihtiyacınıza göre porsiyonlara ayırarak paketleniniz.
- Her pakete mutlaka etiket koyunuz.
- Daha iyi ve daha hızlı bir dondurma için gıdaları küçük porsiyonlar halinde paketleniniz.

Paketlerin içinde

- Katı gıdaları alüminyum sardıktan sonra, bantla kapatıp oluşan havayı mümkün olduğunca çıkarınız.
- Polietilen torbaları kullanırken, torbaları sıkıca bağlayın ve içine ise cepleri hafifçe sıkarak havayı boşaltınız.

Sıvı torbaların

Sıvıları veya sıvı içerikli gıdaları paketlerken, genişlemeyi gözönünde tutarak, üst kısmında, yaklaşık 2-3 cm boş bırakınız.

Paketlerin bantlanması

Polietilen torbalar için, bant kullanmak yerine, esnek bantlar kullanmak yerine, kapların veya gevşek bantların için özel dondurucu bantları kullanınız.

Paketlerin etiketlenmesi

Polietilen torbalar için, etiket kullanmak yerine, için özel çubuklu dondurucu etiket kullanınız. Etiket üzerini yazmak için kalem kullanmayınız. Etiketler için keçeli ve benzeri malzemeler kullanınız. Etiketlerin herbirinin içeriğini, miktarını ve kullanma tarihini yazınız.

Gıdaların yerleştirilmesi

- ☛ Gıdaları gruplara ayırınız. Daha sonra kullanacağınız gıdaları alt kısma, önce kullanacaklarınızı ise üst kısma yerleştiriniz.
- ☛ Dondurulacak gıdaları iç duvarlara yakın, dondurulmuş olanları ise orta bölgeye yerleştiriniz.
- ☛ Taze gıdaları, daha önceden dondurulmuş gıdalar ile temas ettirmeyiniz.

Paketli dondurulmuş gıda saklanması gerekenler ve saklanması

- ☛ Gıdaları satın alırken kaliteli ve taze gıdaları tercih ediniz.
- ☛ Satın alacağınız gıdanın ambalajını kontrol ediniz.
- ☛ Dondurulmuş gıdaları alışverişiniz bittikten sonra Derin Dondurucuya yerleştiriniz.
- ☛ Paketli dondurulmuş gıdaların sıcaklığı sayılabilecek bir artış olduğunda, (fıme veya kapak uzun süre açık kalmışsa) saklama süresini kısa tutunuz.
- ☛ Dondurulmuş gıda paketlerinin üzerini kontrol ediniz.

2-3 ay saklanabilecek gıdalar

karides, balık ve salam.

4-6 ay saklanabilecek gıdalar

peynir.

6-8 ay saklanabilecek gıdalar

10-12 ay saklanabilecek gıdalar

sığır eti, çilek.

☛ Sıcak gıdaları Derin Dondurucuya sıcaklığında bekletiniz ve buzdolabına taşıyınız.

☛ Taze gıdaları Derin Dondurucuya gıdaları dondurmadan önce paketlenmelidir.

☛ Buzu yeni çözülmüş veya kısmen çözülmemiş buzla dondurmayınız ve 24 saat içinde tüketiniz.

☛ Depolama süreleri için Kullanma Kılavuzundaki değerlere mutlaka uyunuz.

Pişmiş gıdaların dondurulması

- *Evde hazırladığınız pişmiş veya kızarmış gıdaları derin dondurucuya koyabilirsiniz. Ancak haşlanmış yumurta, patates ve makarna gibi tam dondurulamayan gıdaları Derin Dondurucuya koymayınız. Bunları dondurduğunuz gıdalara sonradan ekleyiniz.*
- *Derin Dondurucuya koyacağınız bazı gıdalar hafifçe pişirilmeli ve uygunsa baharatlanmalıdır.*
- *Pasta ve sütlü tatlılar gibi soğuk yenen gıdaları da pişirdikten sonra yerleştiriniz.*
- *Gıdaları malzemelerini hazırlayıp ayrı ayrı paketledikten sonra pişirmeden de dondurabilirsiniz.*

Hazırlanmış malzeme	Saklama süresi	Buzunun çözülme süresi
Güveçler	2 ay	Buzdolabında 10 saat
Yahniler (etsuyu)	2 ay	Buzdolabında 10 saat
Baharatlı etler (kebablar)	2 ay	Buzdolabında 10 saat
Kızarmış et	4 ay	Buzdolabında 10 saat
Köfteler	1 ay	Buzdolabında 10 saat
Etlü börek	1 ay	Buzdolabında 10 saat
Makarnalar	1 ay	Buzdolabında 10 saat
Ekmek	1 ay	Fırında 10-20 dakika
Meyvalı kekler	6 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Kuşbaşı etler	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Hamur işleri	6 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Pişmemiş hamur işleri	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Hamur tatlıları	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Malzemeli kekler	1 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Pastalar	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Sade kekler	6 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Kremalı tatlılar	3 ay	Oda sıcaklığında 5 saat
Çorbalar	3 ay	Hemen pişirilebilir
Soslar	3 ay	3 - 5 saat
Pişmiş balıklar	2 ay	5 saat
Tuzsuz tereyağı	6 ay	12 saat

Kümes ve Av hayvanlarının dondurulması ve pişirmeye hazırlanması

- Kümes hayvanlarını dondurmadan önce iyice temizleyip yıkayınız ve 24 saat süreyle buzdolabında bekletiniz.
- Av hayvanlarını, kesiminden 24 saat sonra parçalayınız. Bu süre içerisinde buzdolabında dinlendiriniz.
- Hindi gibi içi doldurularak yenilen gıdaları, içini doldurmadan saklayınız.
- Hayvanın sakatatlarını etli kısmından ayırınız ve ayrı ayrı paketleyiniz. Çünkü sakatatların saklanma süresi etli kısımlardan daha azdır.
- Kanatlı hayvanlar için en iyi paketlemeyi, polietilen torbalar kullanarak yapabilirsiniz.
- Saklama süresince torbaların delinmesini engellemek için kemikli kısımları parçalar halinde paketleyiniz.
- Kümes ve Av hayvanlarının etlerini Derin Dondurucudan çıkarttıktan sonra tamamen çözülmeden pişirmeyiniz.

Balıkların dondurulması ve pişirilmeye hazırlanması

- Balıkları satın aldıktan sonraki ilk 24 saat içinde dondurmalsınız.
- Balıkları ancak çok taze ise dondurunuz ve daha önce dondurulmadığından emin olunuz.
- Buğulama ve kızartmalık balıkların içini ve pullarını temizleyiniz. Gerekirse baş ve kuyruk kısmını kesiniz. İyice yıkadıktan sonra dondurunuz.
- Fileto gibi ince ve uzun parçaları tek tek selefona veya yağlı kağıtlara sarınız.
- 1 kg'dan büyük balıkları parçalara ayırınız ve alüminyum folyoya sıkıca sararak paketleyiniz.
- Yağlı balıkların saklanma sürelerinin, yağsız balıklara göre daha az olduğunu unutmayınız.
- Yengeç, istakoz, karides gibi kabuklu deniz hayvanlarını dondurmadan önce haşlayarak pişiriniz.

Etler

• Do
hayva
kalite

• Bifi
etleri,
tek tek
ayırını
alümi
• Kıy
küçük

Donu ve p

Etleri,
çıkart
pişirel
Dond
etleri k
süresi
pişirm

Gıda Türü	En Uzun Saklama Süresi	Kg Başına Buzunun Çözülme Süresi
<i>Sığır eti</i>	12 ay	Buzdolabında 24 saat
<i>Kuzu eti</i>	6 - 9 ay	Buzdolabında 24 saat
<i>Dana eti</i>	6 - 9 ay	Buzdolabında 24 saat
<i>Kıyma / Sakatat</i>	8 ay	Buzdolabında 18 saat
<i>Füme et</i>	1 ay	Buzdolabında 18 saat
<i>Sosis / Füme pastırma</i>	1 ay	Buzdolabında 18 saat
<i>Tavuk</i>	12 ay	Buzdolabında 12 saat
<i>Ördek</i>	6 ay	Buzdolabında 24 saat
<i>Hindi</i>	6 - 7 ay	Buzdolabında 24 saat
<i>Kaz</i>	4 - 5 ay	Buzdolabında 20 saat
<i>Tavuk ciğeri</i>	10 ay	Buzdolabında 18 saat
<i>Geyik eti</i>	2 - 3 ay	Buzdolabında 5 - 6 saat
<i>Somon balığı (Beyaz etli balık)</i>	2 - 3 ay	Buzdolabında 5 - 6 saat

Sebzeler ve şok haşlama

☛ Şok haşlama, sebzelerin rengini, tadını, kokusunu ve C-vitaminini korumaları için çok gereklidir.

☛ Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranmalıdır.

Hazırladığınız sebzeleri bir süzgece koyunuz üzerini kapatınız. (her seferinde en fazla 0,5 kg.) ve kaynayan suya (5 lt) daldırınız. Sebzelerin suya daldırılması ile suyun ısısı düşeceğiinden kaynama bir süre duracaktır. Sebzeleri, su tekrar kaynayınca kadar suyun içinde tutunuz.

☛ Şok haşlama yöntemi ile pişirdiğiniz sebzeleri paketlemeden önce, hızla soğutmaya alınız ve iyice kurumasını sağlayınız.

☛ Sebzeleri Derin Dondurucudan çıkarttıktan sonra buzlarının çözülmesini beklemeden pişirebilirsiniz. Bu durumda sebzeleri normal süresinden (1 / 3) daha az sürede pişirmelisiniz.

☛ Çözülen sebzeleri bekletmeden kullanınız ve kesinlikle tekrar dondurmayınız.

Sebzelerin dondurulması

Piştirilen ve haşlanan hemen hemen bütün sebzeler dondurulabilir.

Dondurmaya uygun olmayanlar

☛ Kıvrıkcık salata, marul, tere, roka, dere otu, ıspanak, pazı gibi yeşil yapraklı sebzelerin tazeliklerini kaybedecekleri için dondurulmazlar.

☛ Ham veya çok olgun sebzeler de dondurulmazlar.

☛ Soğan, kırmızı turp, kereviz, domates gibi yüksek oranlarda su içeren sebzeler de dondurulmazlar.

Sebze türü	Hazırlanışı	Pembeleşme süresi (dakika)	En uzun süre
Kuşkonmaz	1,5 cm'lik 12 dilime ayırıp yıkayınız.	3 - 4	
Fesleğen	Yapraklarını koparınız. Yıkayınız ve kurutunuz.	-	
Brokoli	Dış yapraklarını ayıklayınız ve yıkayınız.	2	
	Dış yapraklarını ayıklayınız limon suyu eklenmiş suya koyunuz.	7	
Karnabahar	Parçalara ayırınız. Yarım saat süreyle ılık suda bekletiniz.	-	
Havuç	Kabuğunu soyup yıkayınız ve kesiniz.	4	
Fasulye	Kabuğunu soyunuz. Yıkayınız ve kurutunuz.	-	
Taneli sebzeler	Hazırlayınız ve yıkayınız.	2 - 3	
Mantarlar	Temizleyip yıkayınız ve kesiniz.	-	
Biberler	6 dakika pişiriniz, tuzlayınız.	-	
Bezelye	Kabuğunu soyunuz. Yıkayınız ve kurutunuz.	2	
Domates	Yıkayınız ve kurutunuz.	-	
	Temizleyip, yıkayınız ve kurutunuz.	-	
	Temizleyip, yıkayınız ve kesiniz.	2	
	Yıkayınız ve 1 cm.'lik dilimlere bölünüz.	2	

Süt ürünlerinin dondurulması

Süt

Derin Dondurucuda sadece pastörize sütleri dondurabilirsiniz.

Krema

Kremayı kartonların içinde veya şeker ile çırpıktan sonra küçük kaplara koyunuz. Normal (ekşi) krema dondurulursa kesilir.

Peynir

Saklamak istediğiniz peynir sert ise önce rendeleyiniz. Yumuşak ve krem peynirleri kısa süreli saklamalar için orjinal paketleri ile bırakabilirsiniz. Uzun süreli saklama için ayrıca alüminyum folyoya sarınız.

Dilimli peynirlerin arasına yağlı kağıt koyunuz ve alüminyum folyoya sarınız.

Yağ

Tuzsuz yağ dondurmaya daha uygundur. Uzun süreli saklamada alüminyum folyo kullanınız. Orjinal paketinde dondurmayınız. İstiyorsanız plastik kaplarda da saklayabilirsiniz.

Mayonez

Derin Dondurucuda mayonez kesilir.

Yumurta

Yumurta kabukları ile dondurulmaz. Yumurta soğuk etkisiyle çarpar ve sarısını ve beyazını birbirinden ayırır. Aynı buz kalıplarında saklanmaz. Yumurtanın sarısına, zama kuruması için bir tutam tuz ilave etmelisiniz.

Meyvelerin dondurulması

Bütün meyveleri dondurabilirsiniz. Daha çok vişne, çilek, kiraz gibi küçük taneli meyvelerin dondurulması önerilir. Rengini kolayca kaybeden meyvelere (elma, armut, ayva vb.) dondurulmadan önce çok haşlama yapılmalı veya sterilize edilmelidir.

Meyvelerin dondurulmaya hazırlanması için üç yöntem vardır:

1. Üzerlerine şeker serpilerek;

Meyveleri yıkayıp ayıkladıktan sonra dilimleyiniz ve bir tepsiye yerleştiriniz. Üzerlerine şeker serpiniz. Tepsiyi Derin Dondurucuda bir gece bekletiniz. Meyveler sertleşecektir. Böylece, paketlenirken birbirlerine yapışmamış olurlar. Meyveleri Derin Dondurucudan çıkardıktan sonra tam olarak çözülmesini beklemeden kullanabilirsiniz.

2. Püre haline getirilerek

Meyveleri çatalla veya mikser ile ezerek püre haline getiriniz. Meyvelerin ezilmiş ve olgun olanlarını püre yapıp dondurursanız, bu meyveleri de değerlendirmiş olursunuz.

Meyveleri Derin Dondurucudan çıkardıktan hemen sonra buzdolabına koyunuz ve çözülmesini bekleyiniz. Çözülme süresince kapağını açmayınız.

3. Dilimlenip şuruba ya

1/2 litre suya, 100 - 200 gr. şeker, 1/2 litre suya, 100 - 200 gr. şeker ateşte şeker eriyinceye kadar kaynatınız. Hazırladığınız şurubu 500 gr. meyvelere ekleyiniz.

Meyvelerin üzerinde biraz bulaşık deterjanı kullanınız. Meyve parçalarının üstüne çıkmaması için kullandığınız kabın ağzını yağ ile kapatınız.

Meyveleri Derin Dondurucuda dondurunuz, sonra buzdolabına koyunuz ve çözülmesini bekleyiniz. Çözülme süresince kapağını açmayınız.



Meyve türü	Hazırlanışı	Pembeleşme süresi (dakika)	En uzun saklanma süresi (Ay)
Kayısı	İkiye bölünüz. Şuruba yatırarak veya şekersiz, bütün olarak dondurunuz.	-	12
Ananas	Kabuğunu soyunuz ve halkalar halinde dilimleyip şuruba yatırınız.	-	8
Kestane	Kesip, hızlı bir şekilde pembeleştiriniz.	4	12
Kiraz, Vişne	Bütün halde dondurabilirsiniz. Sağlam meyvaları seçiniz. Yıkayıp kurutunuz.	-	12
	Çekirdeklerini ve saplarını ayıklamayınız.		6
Çilek	Yıkayıp sapını çıkarınız ve şuruba yatırınız.	-	12
Elma	Şuruba batırıp dondurunuz. Yıkayıp kabuğunu soyunuz ve 4'e bölünüz.	2	8
Kavun, Karpuz	Kabuklarını soyunuz. Çekirdeklerini ayıklayınız ve küp halinde bölünüz.	-	12
	Çok soğuk suda hızlı bir şekilde yıkayıp kurutunuz ve üzerine şeker serpiniz.		12
Armut	Yıkayıp, kabuklarını soyunuz ve 4'e bölünüz. Şuruba yatırınız.	-	6
Èrik	Yıkayıp kabuklarını soyunuz. İki eşit parçaya bölünüz. Çekirdeklerini çıkarınız. Şuruba yatırınız.	-	12
Greyfurt	Yıkayıp kurutunuz ve üzerine şeker serpiniz.	-	12
Meyvasuları elma, armut, Portakal, limon vb.	Yıkayıp püre haline getiriniz.	-	10-12

5. Bölüm: Derin dondurucunuzun temizlik, bakım ve nakliyesi

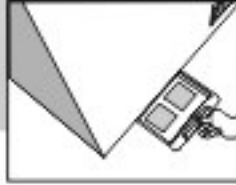
1. Derin dondurucunuzun kapağın açınız ve buz erime işlemi bitene kadar açık tutunuz.
2. Separatörü yerinden çıkarınız.
3. Separatörü derin dondurucunun altına su tahliye tapasının altına gelecek şekilde yerleştiriniz.
4. Su tahliye tapasını çevirerek yerinden çıkarınız.
5. Separatörü su ile doldukça boşaltıp tekrar su tahliye tapasının altına gelecek şekilde yerleştiriniz. Bu işlemi buz erime işlemi bitene kadar tekrar ediniz.
6. Su tahliye tapasını çevirerek yerine takınız.
7. Separatörü yerine takınız.
8. Derin dondurucunuzun kapağını kapatın.
9. Derin dondurucunuzun fişini topraklı prize takınız.
10. Kırmızı lamba sönüncüye kadar derin dondurucunuzu boş olarak çalıştırın. Kırmızı lamba söndüğünde yiyeceklerinizi derin dondurucunuza tekrar koyabilirsiniz.



1



2



3



4

20

**Derin dondurucunuzu
için en az yılda bir
temizleyiniz.**

**Temizlik öncesi derin
dondurucunuzun fişini prize
kordon fişini prizden çıkarınız.**

Buz çözme

Derin Dondurucunuzun
içerisindeki yiyecekleri
ve gıdaları kapalı pakette
buz oluşma hızı çok yavaş
Zamanla iç duvarlarda
dondurucunuzun verimliliği
5-6 mm'ye ulaştığında

Buz çözme işlemine başlamadan
24 saat önce Derin Dondurucunuzu
konuma getiriniz.
Daha sonra paketleri çıkararak
kaybetmemeleri için ağızlarını
buzdolabınızın dondurucu
Böylece buz çözme ve temizlik
korunacaktır.

Dikkat! Derin Dondurucunuz zarar görebileceği için kesinlikle elektrikli ısıtıcı, keskin aletler ve benzeri şeyler kullanmayınız.

☛ Derin Dondurucunuzun iç duvarlarını karbonat (yemek sodası) eklenmiş ıslatılmış bir süngerle siliniz.

Dikkat! Piyasada satılan temizlik malzemelerini, çizici deterjan tuzruhu ve alkol gibi kimyasal maddeleri kesinlikle kullanmayınız.

☛ Derin Dondurucunuzun iç duvarlarını temizledikten sonra mutlaka kurula-

- ☛ İç duvarlarda buzlanma olmaması için iç ve dış tapaları tekrar yerlerine
- ☛ Derin Dondurucunuzun dış yüzeyini yumuşak ve nemli bir bez ile temizle-
- ☛ Havalandırma amacıyla üst kapağı bir süre açık tutunuz.
- ☛ Derin Dondurucunuzun şebeke kordonu fişini prize takınız ve 24 saat "Hızlı" konumunda çalıştırınız.

Dikkat! Derin Dondurucunuz çalışırken kapağı açıldığında iç ortam havası alındığından ve ürün kapağı tekrar kapatıldığında havanın hacmi daraldığı için, ürünün içerisinde vakum oluşur. Bu süre içerisinde tekrar açmaya çalıştığınızda zorlukla karşılaşılacak olan bu durum, 10 dakika süre beklendikten sonra ortadan k-

Kapak contasının ürün içerisindeki soğukluğu iyi muhafaza eder. Bu nedenle gerekli olan ve içinin doluluk oranına bağlı olarak değişen su süzme kapı saplarının zorlanmaması gerekir.

Tatillerde yapılması gerekenler

Kısa bir süre için tatile gidecekseniz;

☛ Derin Dondurucunuzu çalışır durumda bırakınız.

Uzun süreli bir tatile gidecekseniz;

☛ Derin Dondurucunuzu kapatmak istiyorsanız, sakladığınız gıdaları tüketiniz ve Derin Dondurucuyu boşaltınız.

☛ Şebeke kordonu fişini prizden çıkartınız.

☛ Buz çözme işlemini tamamladıktan sonra iç duvarları temizleyiniz ve iyice kurulayınız.

☛ Derin dondurucunuzun küf kokmasını engellemek için üst kapağı açık bırakınız.

Nakliye için;

1. Fişi prizden çıkarınız.

2. Buzu çözünüz.

3. İç duvarları ve zemini nemli bir bez ile siliniz.

4. Plastik takviyeleri Üst kapak ile gövde arasına takınız.

5. Normal kullanıma konumunda taşıyınız.

Yetkili Servis çağırmadan önce şu kontrolleri yapınız.

Kırmızı sıcaklık uyarı lambası sürekli yanıyor (iç sıcaklık çok yüksektir.)

- Kapağın doğru kapatılıp kapatılmadığını,
- Derin Dondurucunuzun bir ısı kaynağına yakın olup olmadığını,
- İç duvarlarda kalın bir buz tabakası oluşup oluşmadığını,
- Havalandırma ızgarasının temiz olup olmadığını kontrol ediniz.

Kompresör sürekli çalışıyor ise;

- Ortam sıcaklığının + 43 °C nin üzerinde olup olmadığını,
- Kapağın çok sık açılıp açılmadığını,
- Hızlı dondurma fonksiyonunun devrede olup olmadığını,
- Termostat ayar düğmesinin gereğinden fazla soğuğa ayarlı olup olmadığını,
- Dondurucunun yanında ve arkasında bulunan ızgaralı bölümlerin hava akımı yetersizliği nedeniyle temizlenmesine gerek olup olmadığını kontrol ediniz.

Yeşil şebeke uyarı lambası sönüyor ve derin dondurucu çalışmıyor ise;

- Elektrik kesintisi olup olmadığını,
- Şebeke fişinin, prize takılı olup olmadığını,
- Evdeki sigortanın atıp atmadığını,
- Şebeke kordonunda kopukluk olup olmadığını, kontrol ediniz.

Şebeke uyarı lambası yanmıyor ve Derin Dondurucu çalışıyor ise;

- Lambanın değiştirilmesi gerekir.

Derin Dondurucu çok ses yapıyor ise;

- Dondurucunun titreşim yapabilecek diğer mobilyaya veya duvarlara değip değmediğini kontrol ediniz.
- Dondurucunun ayaklarının yere tam basmasını sağlayınız.

Derin Dondurucunuz koku yapıyor ise;

- Koku yapabilecek besinleri kapalı kaplarda saklayınız.
- Dondurucunuzun içini temizleyiniz.

Elektrik kesintilerinde yapılması gerekenler

Önce kesintinin ne kadar süreceğini öğreniniz. 12 saatten fazla sürmeyecekse gıdaları Derin Dondurucuda bırakabilirsiniz. Bu süre içinde üst kapağı kesinlikle açmayınız. Eğer kesinti 12 saatten fazla sürerse ve gıdaların bir kısmı çözülmeye başlamış ise gıdaları 24 saat içinde (pişirdikten sonra tekrar dondurmak üzere) kullanmalısınız.

7. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni bir hizmet sunuyoruz.

Yetkili servislerimizin haftanın 7 günü 09:00-22:00 hizmet vermeye başlamasıyla Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başlamıştır. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzularınızı talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden *)

Diğer Numara

0.216.585 8 888

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

Çağrı Merkezimize ayrıca **www.arcelik.com.tr** adresindeki Tüketici Hizmetleri formunu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

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



ARÇELİK derin dondurucunun, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekli de kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı S tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmediği olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamında içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan tamir parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda emir edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimize, Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içinde giderilemeyen tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tam Arızanın giderilmesi ürünü bulduğunuz yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı gerekir;

- Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla dört on fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması süreklilik kazanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

- Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden biri yetkili kişiyle birlikte veya firmamız yetkilisiyle düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi ve değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğüne başvurabilirsiniz. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılması için 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanunla Karar Kararı ile belirlenen Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



GENEL MÜDÜR

Seri No:

Tip: 2554 D

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

ARÇELİK A.Ş.



GENEL MÜDÜR YRD.

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve Mühür)

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 57104 no'lu ve 18.07.2008 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Servis Atölyelerimizden talep edebilirsiniz.