



*buzdoləbi
kullanma kılavuzu*

A 1087 NFD

Lütfen önce bu kılavuzu okuyunuz!

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilmiş ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ediyoruz.

Bu kullanma kılavuzu

- Ürününüzü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.
 - Ürününüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
 - Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
 - Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.
 - Ayrıca ürününüzle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyunuz.
- Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız.



Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde) doğaya zarar vermeden üretilmiştir.



PCB içermez

- 1. Bölüm** - *Derin Dondurucunuzu kullanmadan önce;*
 - Yapılması gerekenler
 - Güvenlik uyarıları
 - Buzdolabınızın çalıştırılması
- 2. Bölüm** - *Genel görünüş*
- 3. Bölüm** - *Derin Dondurucunuzun kullanılması*
- 4. Bölüm** - *Kapı açılış yönünün değiştirilmesi*
- 5. Bölüm** - *Derin Dondurucu bilgileri*
- 6. Bölüm** - *Derin Dondurucunuzun temizlenmesi*
- 7. Bölüm** - *Yetkili servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler*
- 8. Bölüm** - *Tüketici hizmetleri*

Dikkat! 

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

1. Bölüm: Derin dondurucunuzu kullanmadan önce



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

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

Yapılması gerekenler

- * Buzdolabınızın kullanma voltajı **220 Volt**'tur.
- * Buzdolabınız ocak, fırın, kalorifer peteği ve soba gibi ısı kaynaklarından en az 30 cm, elektrikli fırınlardan ise en az 3 cm uzakta olmalı ve doğrudan güneş ışığı altında tutulmamalıdır.
- * Buzdolabınızın bulunduğu odada sıcaklığın en az 10°C olması gerekir. Buzdolabınızın bundan daha soğuk ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.
- * Buzdolabınızın içinin iyice temizlenmiş olmasına dikkat ediniz. İki soğutucu yan yana yerleştiriliyorsa aralarında en az 2 cm boşluk bırakılmalıdır.
- * Buzdolabınızın sarsıntısız çalışması gerekir. Bunun için ayarlanabilir ön ayakları saat yönünde ya da tersine döndürerek zemin üzerinde buzdolabınızın dengeli durmasını sağlayınız. Bu işlem yiyecekler dolaba konmadan önce yapılmalıdır. Halı döşeli zemin üzerine yerleştirilecekse, buzdolabınız ile halı arasına sert bir tabla konulmalıdır.
- * Buzdolabınızın ilk çalıştırılmasında, ilk altı saat boyunca aşağıdaki noktalara dikkat ediniz.
 - Buzdolabınız elektrik kesintisine uğramamalıdır.
 - Sıcaklık ayar düğmesi kapalı konumuna getirilmemelidir.
 - Kapısı çok sık açılmamalıdır.
 - Besinler konulmadan boş olarak çalıştırılmamalıdır.
- * İlk altı saat içerisinde elektrik kesintisi meydana geldi ise;

“Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler”

başlığı altındaki uyarıları dikkate alınız.

- * Orjinal ambalaj ve köpükler cihazınızın tekrar nakliyesi veya taşınması için saklanmalıdır.

* Ürünün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar:

1. Buzdolabınız taşımadan önce boşaltılıp temizlenmelidir.
2. Tekrar ambalajlanmadan önce buzdolabınızın içindeki raflar, aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.
3. Kapı sapları, alt havalandırma kapağı ve arka havalandırma kapağına takılı plastik takozlar ambalajlamadan önce sökülmelidir.
4. Ambalaj kalın bant veya sağlam iplerle bağlanmalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uyulmalıdır.

Unutmayın...

Geri kazanılan her madde, doğa ve milli servetimiz için vazgeçilmez bir kaynaktır. Ambalaj malzemelerinin yeniden değerlendirilmesine katkıda bulunmak istiyorsanız çevreci kuruluşlardan veya bulunduğunuz belediyelerden bilgi alabilirsiniz.



Güvenlik uyarıları

* Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)

* Şişe ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölümüne koymayın.

Patlayabilir.

* Dondurulmuş yiyeceklere ıslak elle dokunmayın yapışabilir.

* Buzdolabınızın temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda akım ihtiva eden bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.

* Buzdolabınızdaki tampon, kapı gibi kısımları hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.

* Buzdolabınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın.

* Hasarlı buzdolabını çalıştırmayın. Kararsızlık halinde servisimize danışın.

* Buzdolabınızda soğutma gazı dolaşımının gerçekleştiği kısımlara kesici ve delici aletler kullanarak zarar vermeyin. Evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarını ve üst yüzey kaplamalarını delme durumunda püskürecek soğutma gazı cilt tahrişleri ve göz yaralanmalarına sebep olabilir.

* Buzdolabınızdaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyin ve herhangi bir cisimle kapatmayın.

* Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılır.

Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir.

* Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişi çekmek suretiyle, buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin.

* Fişi çıkartırken kablodan çekmemeye dikkat edin.

* Buzdolabınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir.

* Çocukların buzdolabınızla oynamamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolabına zarar verebilecek hareket yapabilirler.

*Örneğin kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.

* Alkol oranı yüksek içkileri, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin.

*Yanıcı ve yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda **kesinlikle bulundurmayın.**

*Bu ürün, güvenliklerinden sorumlu biri tarafından ürünün kullanımı ile ilgili olarak gözetim ve denetim altında olmadıkça ya da sorumlu biri tarafından bilgi verilmedikçe, fiziksel, duyuusal veya zihinsel yeteneği zayıf veya bilgi ve deneyim eksikliği olan kişilerin kullanımı için tasarlanmamıştır.

*Çocuklar, ürünle oynamaları için gözetim ve denetim altında tutulmalıdır.



Buzdolabınızın alıştırılması

* Buzdolabınızın kompresörü, fişin takılmasından yaklaşık olarak **5 dakika** sonra çalışmaya başlayacaktır. Kompresörün çalışmaya başlamasından sonra, ortam sıcaklığına ve buzdolabınızın yüklenme durumuna bağlı olarak, bölme sıcaklıkları yaklaşık **24 saat** içerisinde ayar, sıcaklıklarına dűřer.

* Buzdolabınız bu ayardayken ilk 12 saat veya ortam sıcaklığına bağlı olarak ilk 24 saat şu önemli noktalara dikkat ediniz.

* Kapılarını sık sık açmayınız.

* Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.

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

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. Buzdolabınızın kapılarını uzun süre açık tutmayınız.
2. Buzdolabı soğukluk ayarlarını mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.
3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.
4. Buzdolabınızı içerideki hava akımını önleyecek şekilde fazla doldurmayınız.
5. Buzdolabınızı direk güneş işığı alabilecek şekilde veya fırın, bulaşık makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
6. Yiyeceklerinizi kapalı kaplarda koymaya dikkat ediniz.



Niçin No-Frost?

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

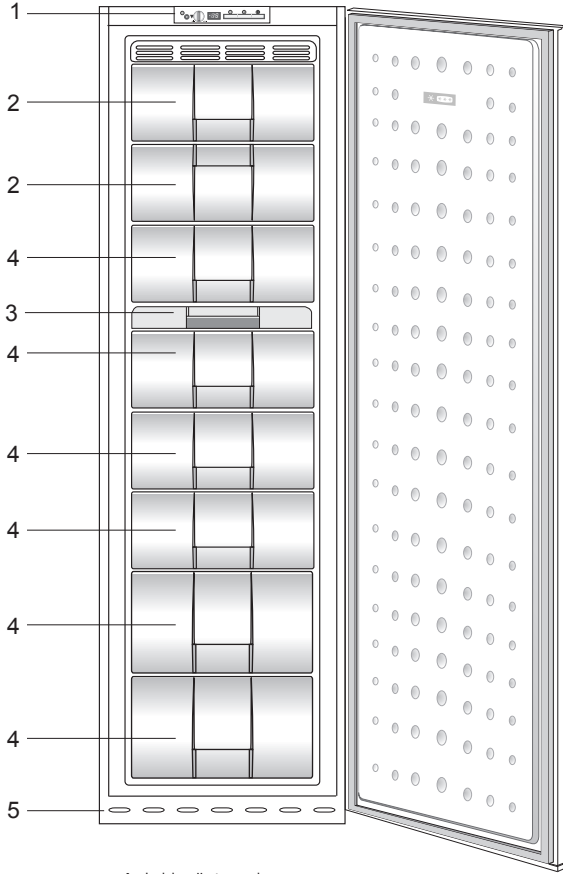
* No-Frost buzdolaplarında ise buzdolabının kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz.

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

* No-Frost buzdolapları kullanma kılavuzuna uygun şekilde kullanıldığında soğutucu bölmede nem ya da su damlacığı oluşmasına hiçbir şekilde imkân vermez.

* İşte, bu nedenden dolayı sahip olduğunuz **No-Frost buzdolabı** size kullanımda büyük kolaylık sağlar.

2. Bölüm: Derin dondurucunuzun genel görünüşü

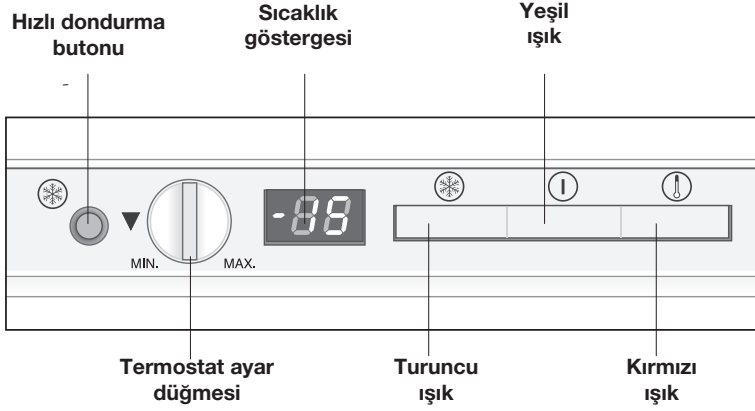


1. Işıklı göstergeler
2. Kapaklı hızlı dondurma bölmeleri
3. Buzluk tepsi ve buz bankası
4. Çekmececeli bölmeler
5. Alt havalandırma



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

3. Bölüm: Derin dondurucunuzun kullanılması



Işıklı göstergeler ve kontrol paneli

Derin dondurucunuzun ön bölümünde bulunan ışıklı göstergeler, cihazınızın çalışmasını gözlemlemenize yardımcı olmak amacıyla konulmuştur. Bu ışıkları aşağıda açıklandığı şekilde izleyerek ve kullanarak gıdaların dondurucuda emniyetli bir şekilde muhafazasını sağlayınız.

Sıcaklık Göstergesi:

* Gerçek derin dondurucu iç sıcaklığını gösterir. Hızlı dondurma butonuna basıldığında, gösterge üzerinde -27 °C 5 sn. süre ile görüntülenir.

Kırmızı ışık:

- * Derin dondurucunuz yeni çalışmaya başladığında, yeterli soğutma sağlanamamış iken,
- * Dondurucunuzun kapısı uzun süre açık kaldığında,
- * Buzdolabına aşırı miktarda gıda yüklendiğinde devamlı yanarak sizi uyarır.

Yeşil ışık:

- * Buzdolabınız fişi prize takıldığından itibaren sürekli yanacaktır.

Turuncu ışık:

- * Işıklı pano üzerinde bulunan hızlı dondurma butonuna basıldığında yanar. Bu durumda derin dondurucunuz sürekli olarak çalışır.
- Hızlı dondurmak istediğiniz gıdalar donduktan sonra butona tekrar basınız, turuncu ışık sönecektir.

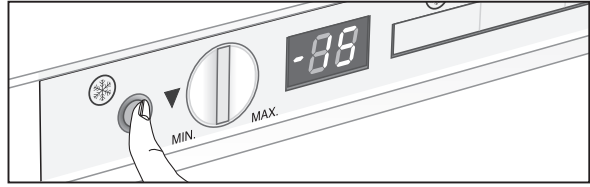
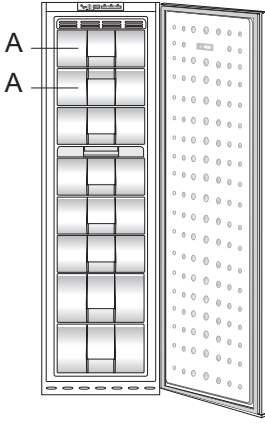
Buzdolabınızdaki gıdalara ıslak elle temas etmeyiniz. Soğuk yanığı olabilir.

Buzdolabınızın kapısı açılıp kapandığında kısa süreli vakum sesi gelebilir bu durum normaldir.

Termostat ayar düğmesini döndürdüğümüzde 5 sn. süre ile yeni set değerini gösterir, daha sonra o anki gerçek iç sıcaklığı görüntülenir.



Dikkat !!! Eğer kırmızı ışık, belirtilen durumlar dışında ve sürekli olarak yanıyorsa lütfen Yetkili Servisimizi çağırınız.



Derin dondurma işleminin yapılması

- * Satın aldığınız bu dondurucu, taze gıdaları dondurabileceğinizi ifade eden işaretini taşır.
- * Derin dondurucunuz ile 24 saatte Teknik Tablo'da belirtilen kg. kadar gıda dondurabilirsiniz. **(Bknz. Syf.2)**
- * Derin dondurma işlemi yapmak için dondurucu sıcaklığının , -18°C'nin altına düşürülmesi gerekmektedir. Bu amaçla; dondurulacak gıda derin dondurucuya konulmadan 8 saat önce, hızlı dondurma butonuna basılarak ön soğutma yapılmalıdır.

24 saat sonunda hızlı dondurma işlemi otomatik olarak devreden çıkacaktır. Dondurulacak gıdanın ağırlığına göre ön soğutma süresi azaltılabilir. Bu süre dondurulacak gıda miktarına bağlı olup aşağıdaki değerler göz önüne alınmalıdır.

- * Dondurma işlemi için kapaklı olan "A" bölmesini kullanınız. Bu bölme evaporatörle doğrudan temas sağladığı için diğer bölmelere göre daha hızlı soğutma sağlar.
- * Hızlı dondurma işlemini başlatmak için ışıklı gösterge üzerinde bulunan hızlı dondurma butonuna basınız
- * Butonun altında bulunan turuncu ışık yanacaktır. Ön soğutma süresi dolduktan sonra doldurulacak besinleri derin dondurucuya yerleştiriniz. Hızlı dondurma işlemi butona tekrar basılarak bitirilebilir. Bundan sonra dondurma işlemi otomatik olarak yapılacaktır.
- * Dondurma işlemi tamamlandıktan sonra gerek görüldüğü takdirde donmuş gıdalar diğer bölümlere aktarılabilir.
- * Dondurma işlemi yaparken, dondurulacak gıdaların donmuş olanlarla temas etmemesine dikkat edilmelidir.
- * Emniyet açısından bu işlem esnasında daha önce dondurulmuş gıdaların dondurucunun başka bölmesine alınmasını tavsiye ederiz.
- * Besinlerin donması yaklaşık 24 saat süreceğinden bu zaman içerisinde besinleri dondurucudan çıkarmayınız.

Hazır dondurulmuş gıdaların saklanması

* Hazır dondurulmuş gıdalar -18°C'nin altındaki sıcaklıklarda genel olarak 3 aya kadar saklanabilir. Saklama süreleri, gıdanın türüne göre değişmektedir. Bu tür gıdaların saklama süreleri veya son kullanım tarihleri üretici tarafından gıda paketi üzerinde belirtilir.

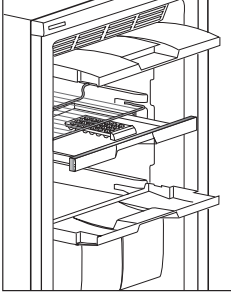
- * Donmuş gıdalar satın alındıktan sonra çözülmeden dondurucuya konulmalıdır.
- * Hazır dondurulmuş gıdalar "A" bölmelerinde muhafaza edilebilir.

ÖNEMLİ: Hızlı dondurma butonuna basıldığında kompresör hemen çalışmayabilir, bir süre sonra çalışacaktır bu durum normaldir.

4. Bölüm: Kapı açılış yönünün değiştirilmesi

Kullandığınız yere göre buzdolabınızın kapı açılış yönü değiştirilebilir. Buna ihtiyaç duyduğunuzda mutlaka size en yakın Yetkili Servis'e başvurunuz.

6. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri



Buz yapma

- * Buzlukları 3/4 oranında doldurarak buz temin edebilirsiniz.
- * Bu bölmeyi donmuş gıda saklamak ve derin dondurma işlemleri için kullanmayınız.

Besinlerin derin dondurucuda saklanması

- * Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örtülerek konulması tercih edilmelidir.
- * Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.
- * Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli ve taze olmalıdır.
- * Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
- * Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.
- * Besinleri paketlenmede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır.
- * Dondurulacak gıda maddeleri dondurucu bölmeye konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözölmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir. Mamulümüzün dondurma kapasitesi buzdolabınızın teknik özellikleri bölümünde verilmiştir.)
- * Depolama süreleri için 6. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelerle uyulmalıdır.
- * Dondurulmuş gıdalar çözöldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

5. Bölüm: Derin dondurucu bilgileri

"T" Grubu buzdolapları için derin dondurucu bilgileri

Gıda maddelerinin kaliteli olarak korunabilmeleri için buzdolabına konduklarında mümkün olduğu kadar çabuk dondurulmaları gerekir.

TSE-normu (belirli ölçüm şartlarına göre) her 100 litre dondurucu bölme hacmi için buzdolabının +32°C oda sıcaklığında 4,5 kg.'lık gıda maddesini -18°C veya daha düşük sıcaklıklarda 24 saatte dondurabilmesini gerektirir.

Gıda maddelerinin uzun süre korunması ancak -18°C ve daha düşük sıcaklıkta mümkündür.

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

DİKKAT!

Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli olmalıdır.

Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.

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

Ambalajlama için gerekli malzemeler:

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

Paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, paketleme malzemesi kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli olmalıdır.

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

Buzdolabınızın dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz. Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.

Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

Tablo 1

Et, kümes hayvanları, hamur işleri ve şekli düzensiz olan yiyecekler.	Plastik folyo	Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz şekilde.
	Alüminyum folyo	"Ekstra kuvvetli"
Sebze, meyve (şekerli veya şekerli), kek ve pastalar, kuşbaşı et.	Plastik torba	Min. 0.05 mm. kalınlıkta
Şekerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmeladı, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler.	Kapalı kaplar	Alüminyum kap. parşömen kabı, soğuğa dayanıklı plastik ve cam kaplar.

Ambalajlama (paketleme)

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

* Kapaksız kapların ağzı çift kat folyo ile sarılarak etrafına lastik geçirilmelidir.

* Sıvı ve macun halindeki yiyecekler donma esnasında 1/10 genleştiklerinden hiçbir zaman kabın ağzına kadar doldurulmamalıdır.

* Dondurulacak gıda maddeleri önce soğutucu bölmesinde soğutulmalıdır.

* Dondurulacak paketler mutlaka etiketlenmelidir. Bu amaçla kendinden yapışkanlı etiketler kullanılabilir.

Etiketlere gıda maddelerinin dondurma tarihi, miktarı, en son kullanma tarihi ve maksimum saklama süresi yazılmalıdır.

* Paket sayısı, gıda maddesi ve depolandığı günü gösteren bir dondurucu listesi yapıldığı takdirde derin dondurucu programını kontrol etmek daha kolay olacaktır.

Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

Tablo 2

		Oda sıcaklığında 20°C	Buzdolabında 2°C - 8°C	Elektrikli fırında fansız 50°C-75°C	Elektrikli fırında 90°C	Mikrodalga fırında (Eritme ayarı)
<i>Et</i>	<i>1000 gr.</i>	6-8	12-15 s	2-2.5 s	90-100 dakika	25-30 dakika
<i>Piliç</i>	<i>800-1000 gr.</i>	7-10 s	12-16 s	2-2.5 s	80-90 dakika	23-25 dakika
<i>Kümes hayvanları</i>	<i>1500 gr.</i>	12 s	22 s	3 s	120 dakika	30-35 dakika
<i>Ekmek</i>	<i>1000 gr.</i>	2-3 s		180°C - 200°C'de 20-30 dakika	90°C'de 70-90 dakika	10 dakika
<i>Sandviç ve çörekler</i>	<i>1000 gr.</i>			10-15 dakika	10-15 dakika	10 sandviç 1 dakika
<i>Kekler (büyük)</i>		2-4 s		20-30 dakika	70-90 dakika	1 kek 1/2 dakika
<i>Çilek ahududu</i>	<i>500 gr.</i>	5-8 s	8-10 s		ısıtmadan 35-40 dakika	6-8 dakika
<i>Çekirdekli meyveler</i>	<i>500 gr.</i>	5-10 s	15-18 s		40-50 dakika	8-10 dakika

Verilen zaman değerleri gıda maddelerinin kalınlığına göre değişmektedir. Lütfen buzdolabınızda verilen değerlere dikkat ediniz.

Eritme:

Gıda maddesinin cinsine ve kullanılacağı yere göre yandaki uygulamalar seçilebilir.

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

Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

Tablo 3

Et, sosis ve sucuklar

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

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

Hazırlanışı:

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

Paketleme:

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

Depolama süresi:

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

Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

Tablo 4

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

Tablo 5

	Dinlenme süresi (1-2°C'de)	
Koyun	7	→ 2
İnek	5	→ 7
Dana	Derhal dondurulmalı	
Tavuk,	12 saat	
Balıklı	Derhal dondurulmalı	

Hazırlanışı:

Dondurulmuş et çözüldüğünde aynen taze et gibi pişirilmelidir.

Dinlendirme:

Taze kesilmiş hayvan etlerinin daha yumuşak olmaları için belirli bir süre dinlendirilmeleri gerekir. (Tabloya bakınız)

Satın aldığınız etlerin ne kadar dinlendirilmiş olduklarını kasabınızdan öğrenebilirsiniz.

Kümes ve av hayvanları:

Tüm kümes hayvanları (tavuk, kaz, ördek vb.) ile tüm av hayvanları (tavşan, geyik, karaca, yaban domuzu vb.) dondurulabilir. Kümes hayvanları dondurulmadan önce iyice temizlenmeli, birkaç defa yıkadıktan sonra bir gün süreyle buzdolabında bırakılmalıdır. Küçük olanları tümüyle, büyük olanları parçalar halinde paketlenmelidir. Av hayvanları kesimden 24 saat sonra parçalanmalıdır. Ekstra yağ ekleme yapılan etler 3 ay, ekstra yağ ekleme yapılmayan etler ise 12 ay dondurulmuş olarak saklanabildiğinden, mümkünse etlere çözüldükten sonra yağ eklenmelidir.

Tablo 6

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

Paketleme:

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

DİKKAT! 

Çözülmüş etleri kesinlikle tekrar dondurmayınız.

Tablo 7

Balıklar

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

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

Hazırlanışı:

Buğulama ve kızartmalı balıklar temizlendikten sonra iyice yıkanmalıdır. 1 kg.'dan büyük olan balıklar parçalara ayrılmalıdır. Donmaya hazır balıklar folyo üzerinde 1-2 saat paketlenmeden dondurulur, daha sonra balıkların üzerinde buz tabakası oluşana kadar baş aşağı buzlu su içine daldırılır (yağlı balıklarda su içine 5 gr. limon asidi damlatılmalıdır) ve derhal paketlenir.

Paketleme:

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

Depolama süresi:

Tabloya bakınız. **Kesinlikle tablodaki değerler dışına çıkılmamalıdır.**

Yağlı balıkların depolanma süreleri yağsız balıklara nazaran daha azdır.

Sebzeler

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

Paketleme:

Plastik torbalarla paketlenebilir. Fazla yer tutmaması için paketler düzgün bir şekilde yapılmalıdır. Ispanak v.b. sebzeler plastik kutulara da konabilir. Porsiyonlar 1 kg.'ı geçmemelidir.

Depolama süresi:

Tablo 8'e bakınız.

Dondurmaya uygun olmayan sebzeler:

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

Hazırlanışı:

Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranıp hafifçe haşlanmalıdır.

Şok haşlama!!! (çok önemlidir)

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

Bunun için 7-8 litre kaynamış su dolu tencere ve süzgeçe ihtiyaç vardır. Hazırlanan sebzeler (her defada max. 0.5 kg.) süzgeçe konarak üzeri kapatılır ve kaynayan suya (5 lt) daldırılır. Bir dakika sonra soğuyan su tekrar kaynatılmalıdır.

Daldırma işlemi:

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

Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

Tablo 8

	Çiğ sebzedden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dakika)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Katı, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayşe kadın,	Etili, sulu	Yıkadktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Sirik fasulye					
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri çıkardktan sonra yıkayarak şok haşlama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra şok haşlama yapınız.	1 - 2	6 - 8	Eritme süresi 2 s.
Patlıcan	Parlak ve sert olan patlıcanlar	Yıkadktan sonra 2 cm. 'lık parçalar halinde kesiniz.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız.
Salatalık	Az çekirdekli, sert	Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra doğrayınız veya rendelersiniz. Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	Bu işlem yapılmaz. 4	6 - 8 6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizlersiniz.	4 - 8	12	Koçanyla veya tane tane dondurulabilir.
Prasa		Doğradktan sonra şok haşlama yapılır.	5	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Havuç	Taze	Dilimler halinde kesilir, şok haşlama yapıldktan sonra soğuk suyla durulanır.	3 - 4	12	Donmuş halde kullanılır.
Biber	Etili, kırmızı sarı, yeşil olabilir.	Sarı kesilir, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır. Şok haşlama yapılır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülmuş kullanılır.
Maydanoz	Sert yapraklı	Doğranarak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.	Bu işlem yapılmaz.	6	Donmuş halde kullanılır.
Mantarlar	Büyük olmayan sağlam mantarlar	Yağda hafifçe pişirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekeriz	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel Lahanası	Yeşil, sert çiçekli	Ališmiş şekilde hazırlanır, şok haşlama yapılır.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Pancar	Yumuşak, sağlam kırmızı	Yıkadktan sonra suda haşlanır, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulur.		8 - 10	Eritme süresi 3 - 4 s.

Tablo 9

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

Çözülen sebzelerin hazırlanışı:

Donan sebzeleri kaynar su içinde veya yağda çözmek gerekir. Püre halindeki sebzeler (ıspanak, lahana) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmalıdır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalı ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Önemli!

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

Meyveler

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

Dondurulmuş meyveler daha sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkısı olarak kullanılabilir.

Meyveleri kullanacağınız yere göre şekerleyerek veya şekerlessiz olarak dondurabilirsiniz. Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

Paketleme:

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

Depolama süresi:

Tablo 10'a bakınız.

Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

Ham olarak yemek için:

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

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözümlenerek normal şekilde kullanılır.

Turta için:

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözümlenmelidir.

Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır.

Kek, pasta için:

Meyveler şekerlessiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözülmeli, çözüldükten sonrapasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serpildikten sonra pişirilmelidir.

İçecekler için:

Meyveler şekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

Şeker eriyiği:

Şeker eriyiklerinin (şerbetlerin)

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

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

Tablo 10

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

Tablo 11

Süt mamulleri, yumurta

	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Açıklama
Süt		2 - 3	Sadece homojen edilmiş olanlar
Krema (tatlı) % 40	Çırpılmış veya çırpılmamış	1 - 2	Küçük kaplara konmalıdır.
Krema (ekşi)	Dondurulması uygun değildir. İrmiklenir.		
Peynir (Beyaz peynir dışında)	Dilim halinde olanların arasına folyo konulmalıdır.	6 - 8	Yumuşak peynirler sert olanlara göre daha uygundur. Kısa süreli depolamada orijinal paketinde bırakılabilir. Uzun süreli depolamada ayrıca alüminyum folyoya veya plastik folyoya sarılmalıdır.
Yağ		6	Tuzsuz yağ dondurmaya daha uygundur. Uzun süreli depolamada plastik ve alüminyum folyoya sarılmalıdır. Orijinal paketinde dondurulmamalıdır. Bunun yerine plastik kaplar kullanılabilir.
Yumurta beyazı	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10 - 12	30 gr.'ı 1 yumurta beyazına eşittir.
Yumurta karışımı (sarı+beyaz)	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10	50 gr. karışım 1 tane yumurtaya eşittir.
Yumurta sarısı	Yukardaki açıklamaya bakınız.	8 - 10	20 gr.'ı 1 yumurta sarısına eşittir.

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

Yumurta:

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

Paketleme:

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

Tablo 12

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

	Depolama süresi (Ay)	Çözülme süresi (saat)		
		Oda sıcaklığında	Buzdolabında +2, +4°C	Fırında
Bisküvi	3 - 6	1 - 1.5		190 - 200°C 5 - 8 dakika
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225°C 4 - 5 dakika
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı kek	3	2 - 4	Kısmen çözülmüş	100°C, 50 - 60 dakika 200°C, 5 - 10 dakika
Börek	1 - 3			200°C, 225°C 5 - 10 dakika
Turta	1 - 1.5	3 - 4		
Yufka	2 - 3	1 - 1.5	5 - 6	
Mayalı hamur	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		200°C 15 - 20 dakika

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

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

Paketleme:

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

Çözülmesi:

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

Tablo 13

Pişmiş yemekler

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

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

Örneğin;

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

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

Uygun olmayan yağlar, yer fıstığı yağı ve domuz yağıdır.

Paketleme:

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

6. Bölüm: Derin dondurucunuzun temizlenmesi



Dikkat!!!

Temizlik için gaz, benzin ve benzeri maddeleri kesinlikle kullanmayınız.



* Temizlik yapmadan önce, fişi çekerek veya sigortayı kapatarak buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin.

* Temizlik için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda elektrik akımı olan bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.

* Buzdolabınızın iç duvarlarını karbonat (yemek sodası) eklenmiş ılık su ile ıslatılmış yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyiniz. Bez veya süngeri iyice sıktıktan sonra kullanınız. Kesinlikle çizici ve aşındırıcı (tiner, çamaşır suyu, toz deterjan gibi) malzemeler kullanmayınız.

* Kapı contasının temizliğinde sadece ılık su kullanınız.

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

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

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

Bu sorunu önlemek için dikkat edilecek noktalar şu şekildedir:

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

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

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

Buzdolabınızda koku sorunu oluşması durumunda:

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

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

7. Bölüm: Servis

Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

Lütfen servis çağırmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız;



1. Fiş prize doğru takılmış mı?



2. Derin dondurucunuzun bağlandığı priz in sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



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



Önemli not:

Ani elektrik kesilmesinde veya fiş in çıkarılıp takılmasında buzdolabı soğutma sistemindeki gazın basıncı henüz dengelenmemiş olduğu için kompresör koruyucu termiği atar.

Eğer elektrik kesilmesi;

* Derin dondurucunuzun ilk çalıştırılmasında, ilk altı saat içerisinde meydana geldiyse fişi çekiniz, bir saat bekleyiniz ve tekrar takınız.

* İlk altı saatten sonra meydana geldiyse fişi çıkarmaya gerek yoktur. 10 dakika sonra buzdolabınız kendi kendine çalışmaya başlayacaktır.

Bu süreler sonunda buzdolabınız çalışmaya başlamamış ise Yetkili Servis çağırınız.

8. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında 444'lü telefon numarası ile canlı olarak hizmet vermektedir.

Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır. Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

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

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

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

Diğer Numara

0.216.585 8 888

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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



**Garanti ile ilgili olarak
müşterinin dikkat etmesi
gereken hususlar**

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

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

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

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

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

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

Çağrı Merkezi

444 0 888

Diğer Numara

0216 585 8 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Tel: (0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 585 80 80

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

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

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

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

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

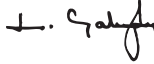
-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,

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

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

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YRD.



Seri No: _____

Tip: *A 1087 NFD*

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, T.C.Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 97539 no'lu ve 17.02.2011 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.