

**ARÇELİK**

**5070**

**5080**

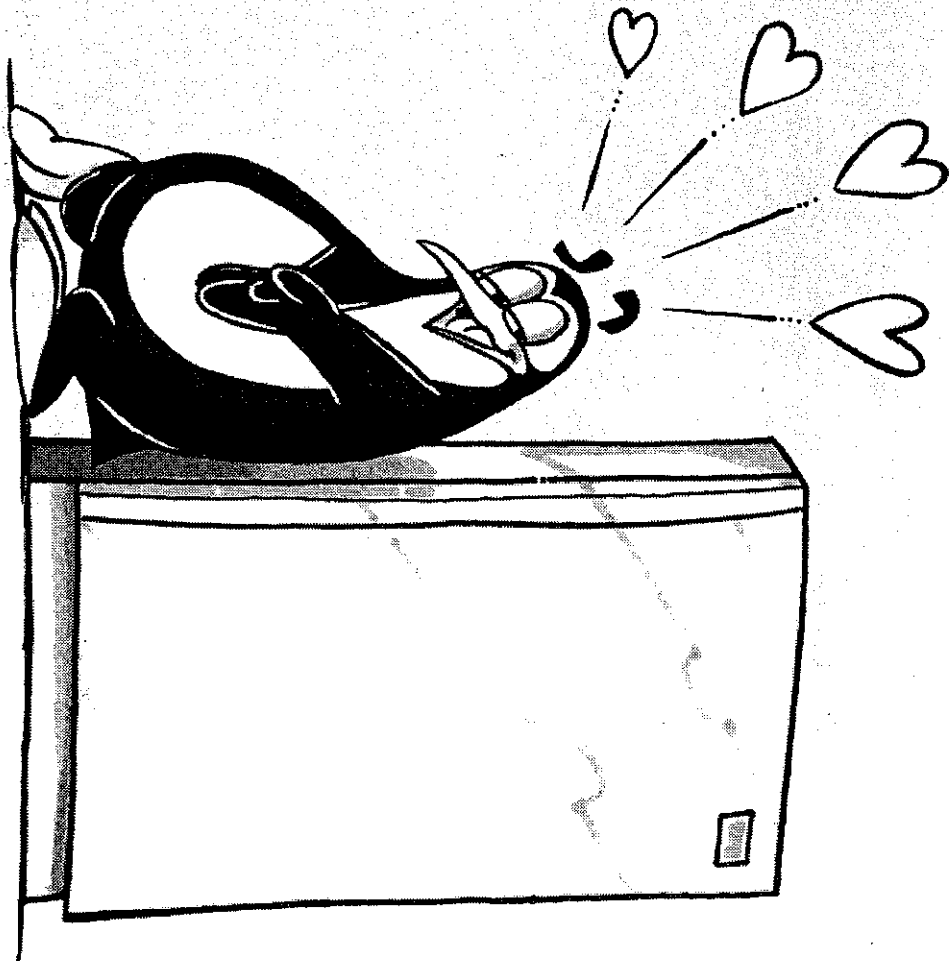
**5085**

**NO-FROST**

**BUZDOLABI**

**KULLANMA**

**KILAVUZU**



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

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 kullanma voltajı 220 Volt'tur.

Buzdolabınızın bulunduğu odada sıcaklığın en az 10°C olması gerekir. Buzdolabınızın bundan daha soğuk ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.

Buzdolabınızın içinin iyice temiz olmasına dikkat ediniz.

Buzdolabınızın iyi soğutabilmesi için duvarla arasında en az 5 cm. mesafe olmalıdır. Gerekli mesafeyi sağlamak için, No-Frost buzdolabınızın içinde verilen 2 adet takozu yerlerine takınız.

İki soğutucu yan yana yerleştiriliyorsa aralarının en az 2 cm boşluk bırakılmalıdır.

Buzdolabınızın sarsıntısız çalışması ve durması 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.

Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

**1. Bölüm:**  
**Buzdolabınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler**  
(Gösterimler karikatürize olup ürününüz ile birebir benzerlik göstermeyebilir)

Buzdolabınızın ilk çalıştırılmasında, ilk alını saat boyunca aşağıdaki noktalara dikkat ediniz.

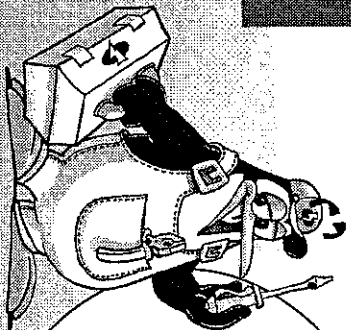
- Buzdolabınız elektrik kesintisine uğramamalıdır.
- Sıcaklık ayar düğmesi kapama konumuna getirilmemelidir.
- Kapısı çok sık açılmamalıdır.
- Besinler konulmadan boş olarak çalıştırılmamalıdır.
- İlk alını saat içerisinde elektrik kesintisi meydana geldi ise; "Yekili Servis Çağırma"dan önce Yapılması Gerekenler" başlığı altındaki uyarıları dikkate alınız.



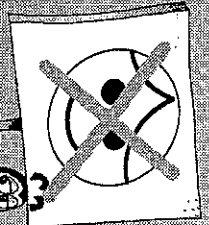
## Güvenlik uyarıları

- Kullanma kılavuzunda verilen bilgilerin dikkate alınmaması halinde, üretici firmamızın sorumluluk kabul etmeyeceğini unutmayın.

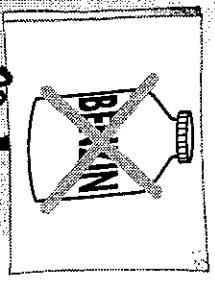
- Buzdolabınızın temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayın. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda akım ihtiva eden bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.
- Buzdolabınızın, hiçbir yerini destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.
- Buzdolabınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın. • Hasarlı buzdolabını çalıştırmayın. Kararsızlık halinde servisimize danışın. • Buzdolabınızda soğutma gazı doluşmasının 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, cihazınızın elektrik bağlantısını kesin. Fişi çıkarırken kablodan çekmemeye dikkat edin.
- Cihazınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir.



- Çocukların cihazla oynamasına dikkat edin.
- Örneğin: Kapıya tutunup asılmalarına kesinlikle izin vermeyin.

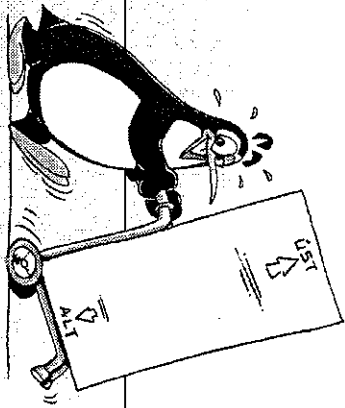
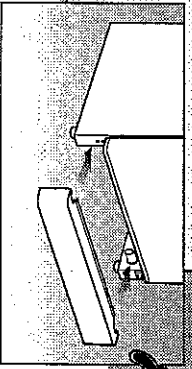


- Alkol oranı yüksek içkileri, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin.
- Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda kesinlikle bulundurmayın.

Halı döşeli zemin üzerine yerleştirilecekse, buzdolabınız ile halı arasında sert bir tabla konulmalıdır.



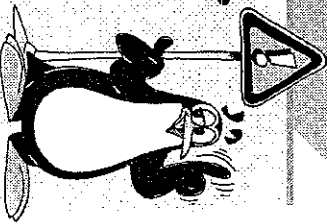
Buzdolabınızın içinde verilen, alt havalandırma kapağını, sekilde görüldüğü gibi kapının alt kısmında görünen ayakların üzerindeki pimlere karşı karşıya getirerek takınız. Tırnak ve pimlerin birbirine geçtiğinden emin olunuz.



- Orijinal ambalaj ve köpükler cihazınızın tekrar nakliyesi veya taşınması için saklanmalıdır. Ürün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar:**
1. Buzdolabınız taşımadan önce boşaltılıp temizlenmelidir.
  2. Tekrar ambalajlanmadan önce buzdolabınızın içindeki raftar, aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bulunan sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.
  3. Üst tablanın arkasına takılan 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 işiyorsanız çevreci kuruluşlardan veya bulduğunuz belediyelerden bilgi alabilirsiniz.



**Mıgır! NO-FROST!**

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

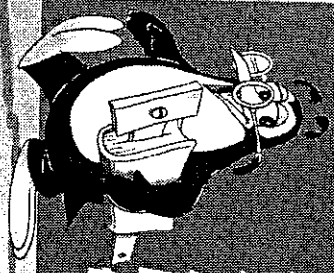
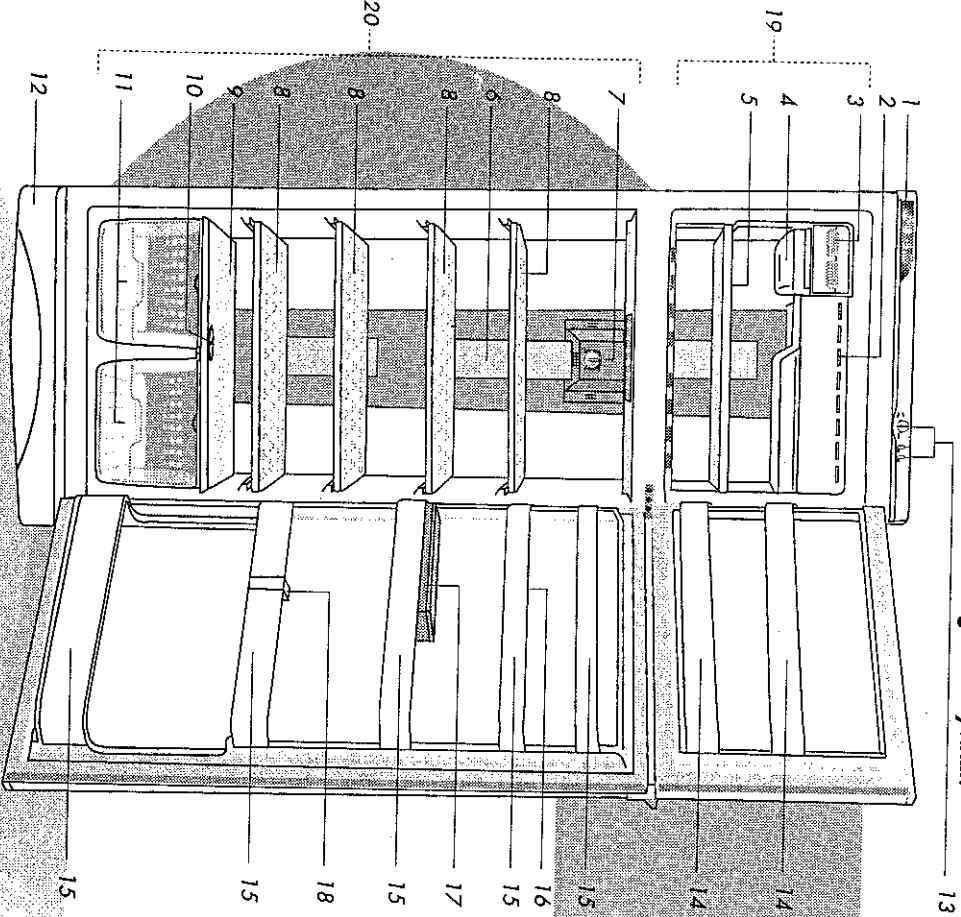
No-Frost buzdolaplarında ise buzdolabının kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz. No-Frost buzdolapları, soğutma sistemi itibarıyla da çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolastırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda ve düzgün olarak soğumasını sağlar.

**EN BÜYÜK  
NO-FROST  
BASKA BÜYÜK  
YOK !...**

Kullanma kılavuzuna uygun şekilde kullanıldığında soğutucu bölmede nem ya da su damlacığı oluşmasına hiçbir şekilde imkân vermez. İşte, bu nedenlerden dolayı sahip olduğunuz 5070, 5080 veya 5085 No-Frost buzdolabları size kullanımında büyük kolaylık sağlar.



**Dikkat!** Aşağıdaki gösterim aksesuarları tanıtım amaçlı bir çizimdir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.



**2. Bölüm:**  
5070 No-Frost,  
5080 No-Frost,  
5085 No-Frost  
teknik özellikleri

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1. Gösterge paneli                      | 11. Sebzelikler                 |
| 2. Hızlı dondurucu bölümlü              | 12. Altı havalandırma kopuğu    |
| 3. Buzmatik                             | 13. Kontrol butonları           |
| 4. Buz kabı                             | 14. Dondurucu bölme kapı rafı   |
| 5. Dondurucu bölme rafı                 | 15. Soğutucu bölme kapı rafları |
| 6. Aydınlatma camları                   | 16. Yarımtalkılar               |
| 7. Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi | 17. Büyük saklama kutusu        |
| 8. Ayarlanabilir cam raflar             | 18. Şişe tutucusu               |
| 9. Sebzelik örtüsü                      | 19. Dondurucu bölme             |
| 10. Sebzelik nem kontrol sürgüsü        | 20. Soğutucu bölme              |

### **Dondurucu bölme**

\*\*\*\* Yıldız (-18°C ve daha soğuk)  
Net hacim : 80 lt.

Dondurma kapasitesi : 24 saatte 4 kg.

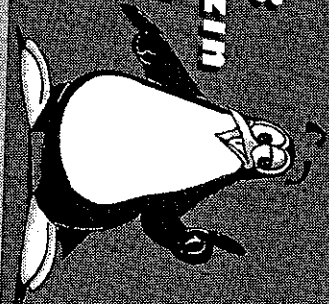
### **Soğutucu bölme**

Net hacim : 345 lt.

Toplam net hacim : 425 lt.      Ağırlık : 97 kg.  
Yükseklik : 191 cm.      Elektrik girişi : 220 V 50 Hz.  
Genişlik : 70 cm.      Toplam güç : 150 W.  
Derinlik : 66 cm.  
Elektrik tüketimi : 25°C ortamda 1.61 kWh/24 saat  
: 32°C ortamda 2.23 kWh/24 saat



### 3. Bölüm: Buzdolabınızın Kullanılması



İstisnai  
**-18 +5**  
Ar. Bölme

Dondurucu  
bölme sıcaklık  
göstergesi

Soğutucu  
bölme sıcaklık  
göstergesi

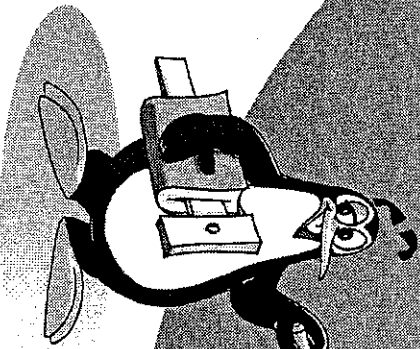
**Gösterge paneli**  
Gösterge paneli, buzdolabınızı  
kullanırken görsel ve işitsel  
fonksiyonları ile size kullanım  
kolaylığı sağlar.

**Dondurucu  
bölme sıcaklık  
göstergesi:** Dondurucu  
bölme ayar sıcaklığını  
gösterir.

**Soğutucu bölme  
sıcaklık göstergesi:**  
Soğutucu bölme içerisindeki  
0°C ve 9°C arasındaki  
sıcaklığı gösterir.

**Kapı açık alarmı:** Buzdolabınızın  
kapılarından biri bir dakikadan fazla  
açık kalırsa kapılardan her ikisinde  
kapıncaya kadar sesi uyarı verir.

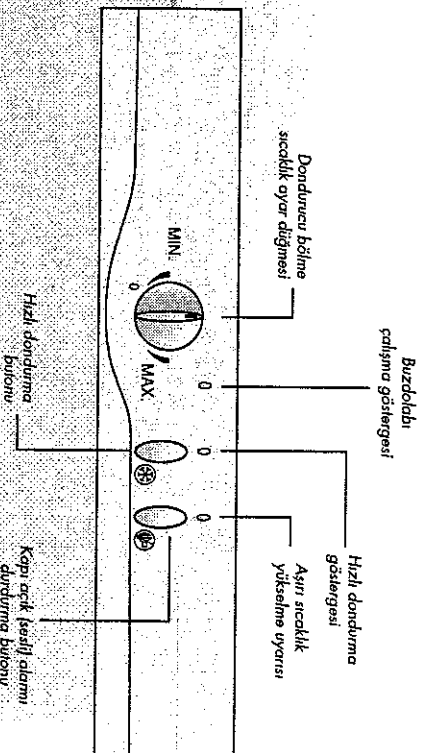
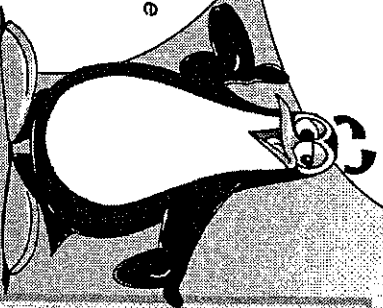
**Aşırı sıcaklık yükselme uyarısı:**  
Buzdolabınızın kapılarının uzun süreli  
açık kalması veya aşırı yüklenmesi gibi  
bir nedenle sıcaklığın aşırı yükseldiğini  
gösterir. Bu uyarı görüldüğünde, ayar  
sıcaklığına kadar soğumanın hızlı bir  
şekilde sağlanması için, uyarı ışığı  
sönüncüye kadar buzdolabının  
kapılarının açılmamasına dikkat  
edilmelidir.



**Hızlı dondurma göstergesi:** Buzdolabınızı "hızlı dondurma" konumuna getirdiğinizde gösterge yanar. Buzdolabı "hızlı dondurma" konumunda değilse bu gösterge aktif değildir.

**Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi:** Bu düğme "0" konumunda iken buzdolabı fişe takılı olsa bile çalışmaz. Dondurucu bölmenin sıcaklık ayarını MIN. MAX -konumları arasında düğmeyi çevirerek yapabilirsiniz. Dondurucu bölme sıcaklığını dondurucu bölme sıcaklık göstergesinden görebilirsiniz.

**Sesli kapı açık alarmı susturma butonu:** Kapılardan herhangi biri bir dakikadan fazla süre açık kalırsa, sesli alarm verir. Alarmı susturmak için bu butona basınız. Alarm kapılar kapanınca da susacaktır.



### Kontrol butonları

**Hızlı dondurma butonu:** Hızlı dondurma konumuna geçmek için bu butonu kullanabilirsiniz. Bu butona basıldığında hızlı dondurma göstergesi yanarak buzdolabınızın hızlı dondurma konumunda çalıştığını gösterir. Buzdolabınız hızlı dondurma işlemi bittikten sonra bu çalışma konumundan otomatik olarak çıkar. Hızlı dondurma konumundan çıkmamanın bir diğer yolu da bu butona ikinci kez basmaktır. Buzdolabı hızlı dondurma konumunda değilken hızlı dondurma göstergesi sönmüştür.

YAZ

-18 +9

KISA

## Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarı için önerilen termostat ayar aralıkları

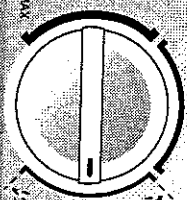
### Buzdolabınızın çalıştırılması

Buzdolabı ilk çalıştırıldığında soğutucu bölmenin sıcaklık göstergesi +9'u gösterirken, dondurucu bölmenin sıcaklık göstergesi fabrika çıkışı ayar değerini gösterir. Örneğin -18 gibi.

**Buzdolabınızın kompresörü fişin takılmasından yaklaşık olarak 4 dakika sonra**

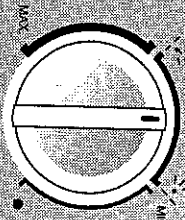
### çalışmaya başlayacaktır.

Kompresörün çalışmaya başlamasından sonra, ortam sıcaklığına ve buzdolabınızın yüklenme durumuna bağlı olarak, bölme sıcaklıkları yaklaşık 24 saat içerisinde ayar sıcaklıklarına düşer. Bu sırada soğutucu bölmenin soğuması, soğutucu bölme sıcaklık göstergesinden izlenebilir.



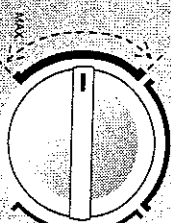
AZ SOĞUTMA

Kış şartlarında, çok soğuk ortamlarda (15°C'nin altındaki ortam sıcaklıklarında)



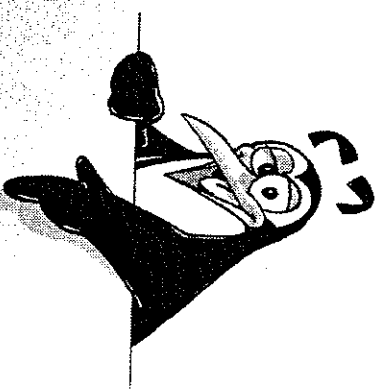
NORMAL SOĞUTMA

İlkbahar ve sonbaharda soğuk veya ilk ortamlarda (15°C - 28°C arasındaki ortam sıcaklıklarında)



YAZ SOĞUTMA

Yaz şartlarında, sıcak günlerde (28°C'nin üzerindeki ortam sıcaklıklarında)



### İlk çalıştırmada

#### sıcaklık ayarının yapılması

Buzdolabınızın dondurucu bölümünün sıcaklık ayarını yapmak için gösterge panelindeki düğmeyi dondurucu bölme sıcaklık göstergesi istediğiniz değere gelene kadar çeviriniz. **Soğutucu bölmenin sıcaklığını ancak bu bölme +9°C'den daha düşük bir sıcaklığa düşüktükten sonra göstergeden izleyebilirsiniz ve ayarlayabilirsiniz.**

### 24 saat sonra eğer soğutucu

bölme istediğinizden daha soğuk ise alt kapağı açıp soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesini MIN'a doğru, istediğinizden daha sıcak ise MAX'a doğru bir miktar çeviriniz. Bu işlem esnasında göstergede kısa bir süre içinde bir değişiklik olmasını beklemeyiniz.

**İlk 24 saat şu önemli noktalara dikkat ediniz.**

- Kapılarını sık sık açmayınız.
- Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.

10



## Buzdolabınızın Sıcaklıkları

### Hızlı dondurma fonksiyonu

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

### Yiyeceklerinize

derin dondurma işlemi için uygulamadan önce 5. Bölümü dikkatlice okumalısınız.

### "hızlı dondurma" butonuna

basarak, buzdolabınızı hızlı dondurma konumuna alabilirsiniz. Butona bastığınız andan itibaren hızlı dondurma göstergesi yanacaktır. Bu andan itibaren hızlı dondurma işlemi istediğiniz besinleri, buzdolabınızın "hızlı dondurma" bölümüne koyabilirsiniz.

### Hızlı dondurma

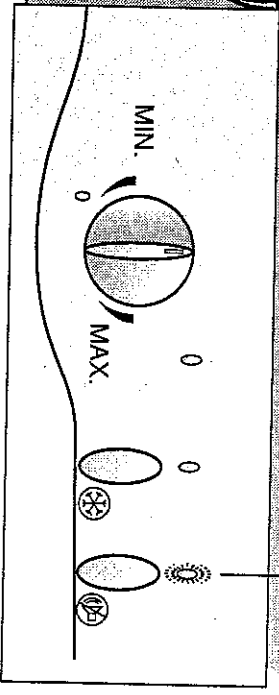
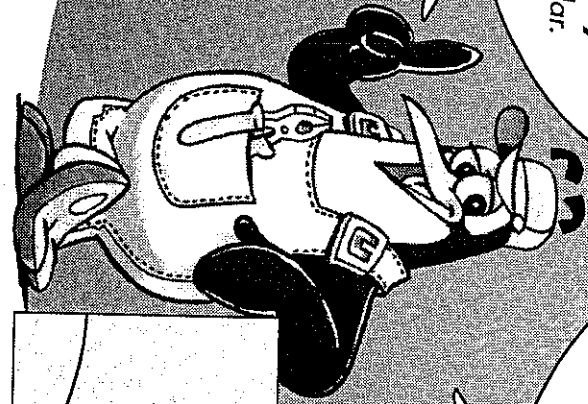
işlemi bitikten sonra buzdolabınız otomatik olarak hızlı dondurma konumundan çıkacak ve hızlı dondurma göstergesi sönecektir. Hızlı dondurma işlemi bitikten sonra, donmuş besinlerinizi hızlı dondurma bölümünden alarak dondurucu bölmeye koyabilirsiniz. Buzdolabınızı yanlışlıkla hızlı dondurma konumuna almışsanız ya da işlemi vazgeçmek istiyorsanız "hızlı dondurma" butonuna ikinci kez basmanız, hızlı dondurma konumundan çıkmak için yeterlidir.



## Aşırı Sıcaklık Yükselmesi Uyarısı

Buzdolabınız ayar sıcaklığı değerlerinde çalışırken kapılarının uzun süre açık kalması veya aşırı yüklenmesi gibi nedenlerden dolayı iç sıcaklığı, ayar sıcaklığının üstüne çıkmış ve çıkmaya devam ediyorsa "**aşırı sıcaklık yükselme uyarı göstergesi**" yanıp sönmeye başlar.

Bu uyarıyı gördüğünüzde buzdolabınızın kapılarını uyarı geçinceye kadar açmamanız özellikle derin dondurulmuş besinlerinizin saklanması açısından önemlidir. **Bu uyarı buzdolabınızı çalıştırdığımız ilk 24 saat içerisinde aktif değildir.**



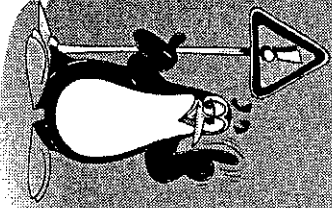
Aşırı sıcaklık yükselme uyarısı

## Arıza uyarısı

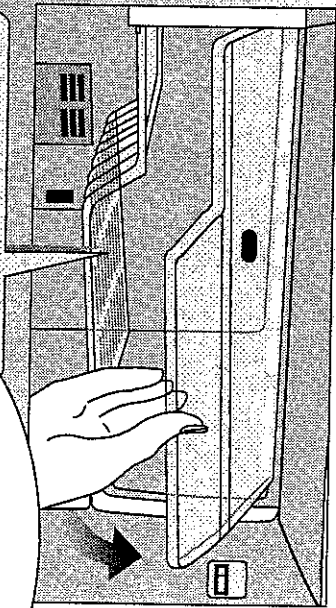
Buzdolabımızın dondurucu bölme göstergesi aynı zamanda arıza uyarı göstergesi olarak da çalışır. Bu göstergede **E** veya **F** harflerinin belirmesi buzdolabınızda bir arıza olduğunu belirtir. Bu durumda mutlaka Yetkili Servisinize başvurunuz.

ÜST BÖLME  
-E +0  
ALT BÖLME

**Bu ışıklardan herhangi biri devamlı yanıp sönürse Yetkili Servisinize başvurunuz.**

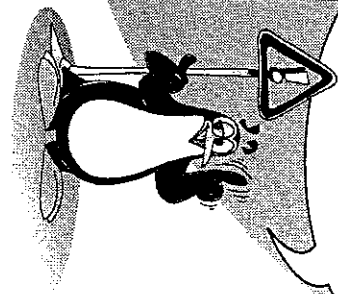


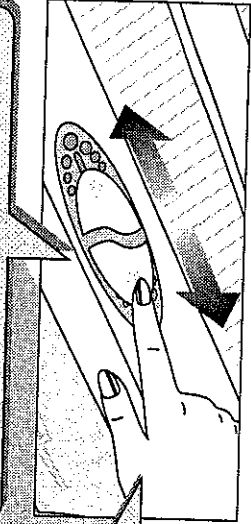
## Aksesuarların kullanılması



**Buzdolabınızın üst kapısını kapatmadan önce, hızlı dondurucu kapağının kapalı olduğundan emin olunuz.**

**Hızlı dondurucu bölmесinin kullanılması**  
Hızlı dondurucu kapağını şekilde görüldüğü gibi tutunuz; raylarında serbestçe ilerlemesine izin vererek, yukarıya doğru kaldırınız ve aynı şekilde aşağıya doğru çekerek kapatınız.





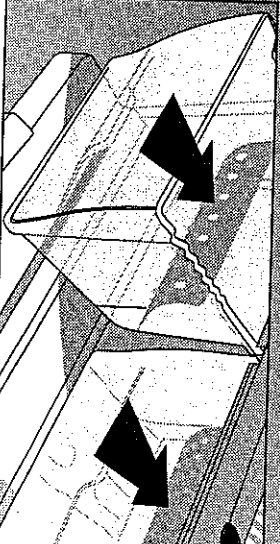
### **Sebzelik nem kontrol sürgülerinin kullanılması**

Buzdolabınızın sebzeliği, sebzelerin rutubetlerini kaybetmeden taze olarak saklanması için özel olarak dizayn edilmiştir. Bu amaçla soğuk hava dolmasını genel olarak sebzelik etrafından almakta, sebzelik içerisinden geçen soğuk hava miktarı ise sebzelik örtüsünün ön kısmında bulunan sürgüler yardımıyla kontrol edilebilmektedir.

- Nem kontrol sürgülerini, sebzelikteki besinlerinizin nem ve soğuma durumuna göre uygun konuma ayarlayabilirsiniz.

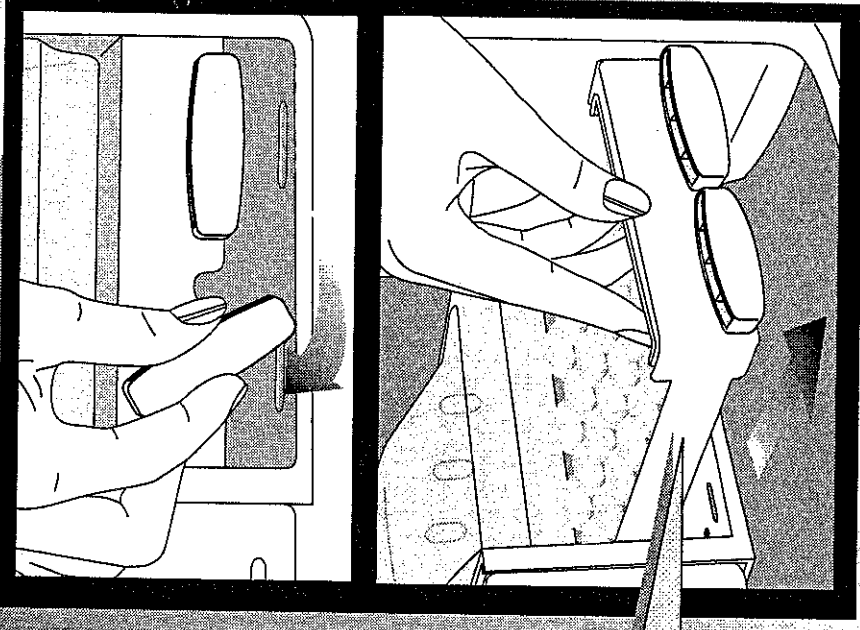
- Sebzelik içerisindeki besinlerinizin daha çok soğumasını istiyorsanız, nem kontrol sürgüsünü "açık" konuma, daha az soğumasını ve nemlerinin uzun süre korunmasını istiyorsanız "kapalı" konuma ayarlayınız.
- Ara ayarlarla sebzelikteki gıdaların, arzunuzuza göre soğumasını ve nemlerinin korunmasını sağlayabilirsiniz.

### **Sebzelik seperatörlerinin kullanılması**



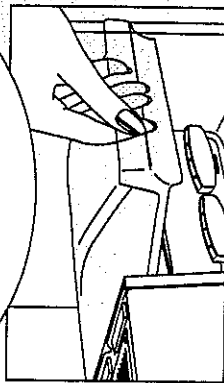
Buzdolabınızın sebzelikleri içerisinde bulunan renkli seperatörler, ezilebilecek meyve ve sebzelerin emniyetli bir şekilde muhafaza edilebilmesi için dizayn edilmiştir. • Ezilebilecek meyve ve sebzelerinizi seperatörü öne doğru çekmek suretiyle, sebzelik arkasında yaratılan boşlukta saklayabilirsiniz.

- Sebzelik seperatörünü kullanmadığınız zamanlarda, arkaya doğru iterek kilitleyebilirsiniz.

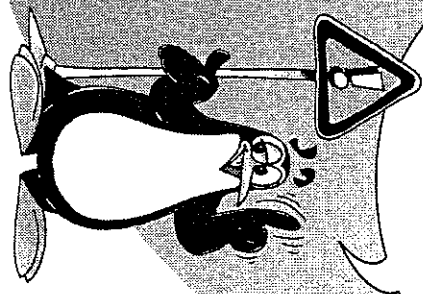


### **Buzmatik'in kullanılması**

Buzmatığı su ile doldurup yerine koyunuz. Yaklaşık iki saat sonunda buzlarınız hazırdir. Buz almak için buzmatığı yerinden çıkarmayınız. Üzerindeki diğmeleri 90° sağa çeviriniz. Gözeneklerdeki buzlar alıttaki buz kabına dökülecektir. Daha sonra buz kabını çıkarıp buzları servis yapınız. Dilerseniz buzları buz kabında bekletebilirsiniz.



**Buz kabı sadece buz biriktirmek içindir. İçine su koymayınız. Aksi takdirde kırılır.**





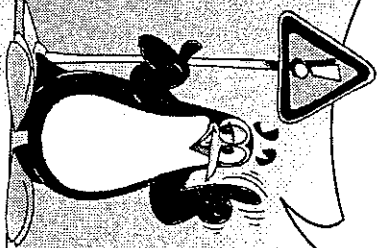
### **Besinlerin buzdolabında saklanması**

- Besinler buzdolabına sarılarak ya da üzerleri örtülerek konulmalıdır.
- Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.
- Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli ve taze olmalıdır.
- Dondurulacak gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.

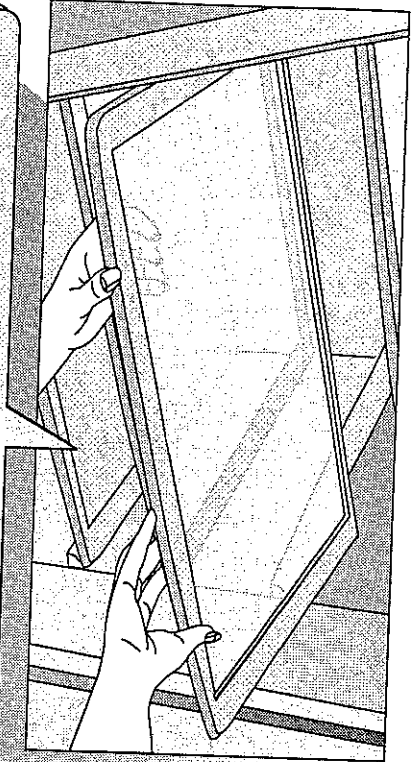
- Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirimeycek şekilde paketlenmelidir. (Bkz. Bölüm 5)

- Paketlemede kullanılan malzemeler soğuga, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapamalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır. (Bkz. Bölüm 5)
- Dondurulacak gıda maddeleri önce hızlı dondurma bölümüne konmalıdır. Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözülmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.
- Buzdolabınızın bir günde ve bir defada dondurabileceği yiyeceklerin ağırlığı 4 kg. dir.

**Buzdolabınızın dondurucu bölme kapı raflarını, besinlerinizi dondurmak için değil, sadece dondurulmuş besinlerinizi saklamak için kullanınız.**



- Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelere uyulmalıdır.
- Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

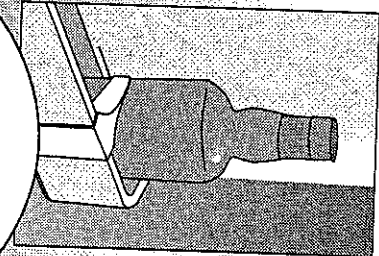


### **Cam rafların kullanımı**

Buzdolabınızda kullanılan cam raflar, temperli (havali) camdan imal edilmiş olup, darbelerle dayanıklı ve esnek bir camdır. Plastik gerçeyeden dolayı kenarlarından alabileceği darbe sonucu kırılma olasılığı yoktur. Noktasal ve çok sert darbeye kırılabilen temperli cam çok küçük parçalara ayrıldığı için kesici özelliği yoktur. Buzdolabınızın kapısını açtığınız zaman içeri giren sıcak hava soğuk hava ile temas ettiğinde cam rafların üzerinde nem oluşabilir. Bu bir soğutma problemi değildir. Kapıları kapatıldığında nem yok olacaktır.

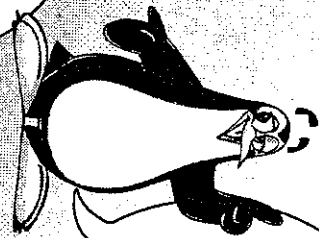
### **Cam rafların temizliği**

Cam raflar buzdolabından çıkarılıp, ilk sabunlu suda yıkanmalı ve kurulandıktan sonra gövdeye yerleştirilmelidir.



### **Şişeli içeceklerin yerleştirilmesi**

Cam şişe, süt şişesi, içki şişesi vb. şişeli içeceklerinizi şişe tutucusu ile düşmemesi ve ses yapmaması için sıkıştırabilirsiniz.

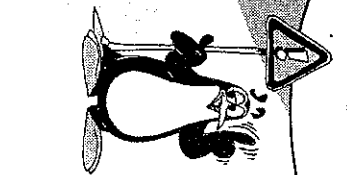
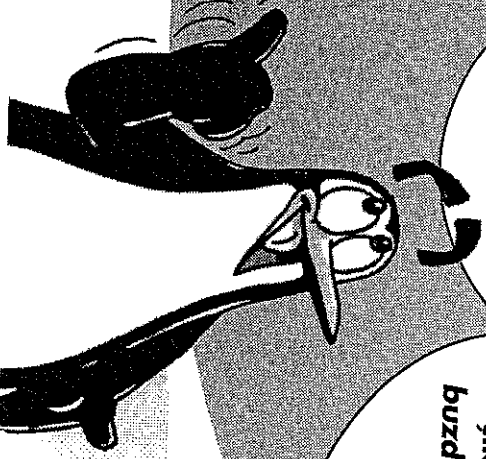


### **Ampullerin değiştirilmesi**

Buzdolabınızda aydınlatma için soğutucu bölmede iki adet ampul kullanılmaktadır. Ampul değiştirileceği zaman lütfen Yetkili Servis çağırınız.

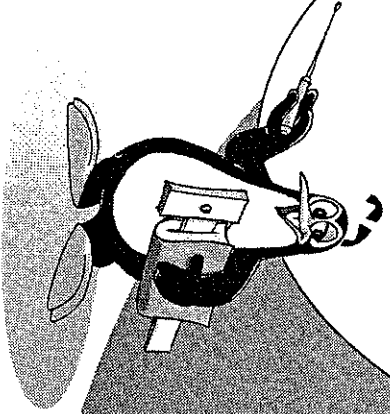
### **Cam rafları bulaşık makinesinde yıkamayınız.**

Böyle bir durum söz konusu ise bulaşık makinesinden çıkarılan sıcak cam rafı buzdolabınıza yerleştirmeden önce soğumasını bekleyiniz.

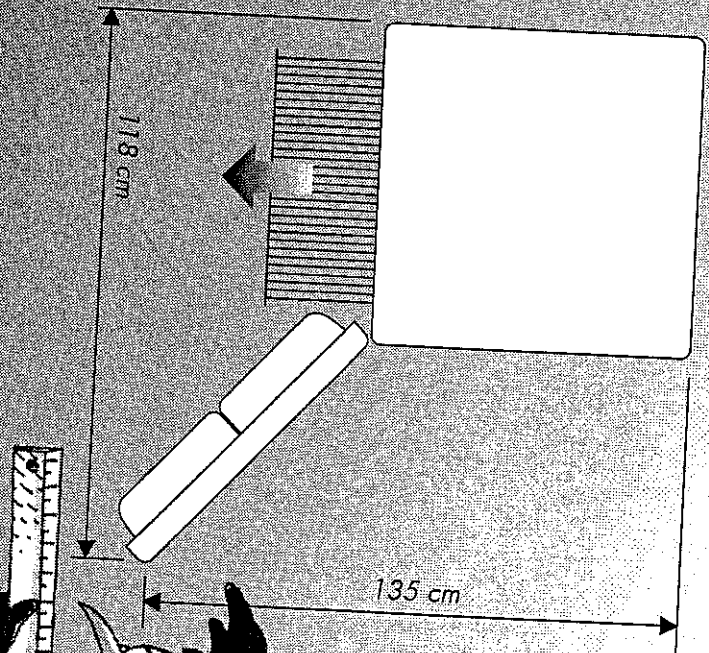


### **Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;**

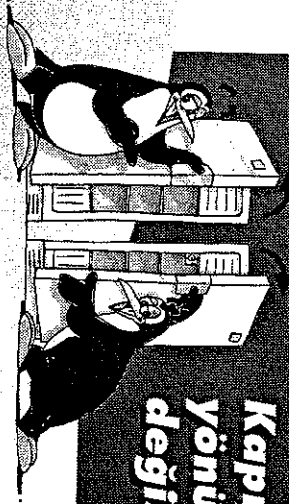
1. Buzdolabınızın kapağını uzun süre açık tutmayın.
2. Termostatı mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.
3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.
4. Buzdolabınızı içerdeki hava akımını önleyecek şekilde fazla doldurmayınız.
5. Buzdolabınızı direk güneş ışığı alabilecek şekilde veya fırın, buvaşık makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
6. Yiyeceklerinizi kapalı kaplarda koymaya dikkat ediniz.



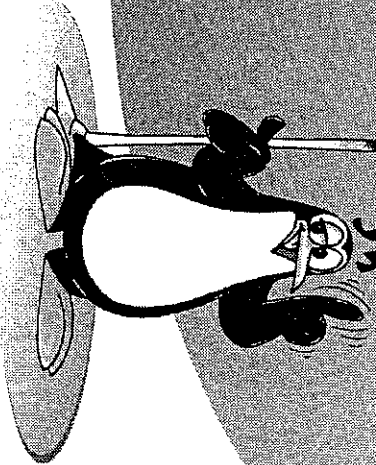
**Kullanım alanı ölçüleri**  
Buzdolabınızın kapısını açtığınızda, gerekli kullanım alanını şemada görüyorsunuz.



#### 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.**



## 5. Bölüm: "T" Grubu buzdolapları için derin dondurucu bilgileri

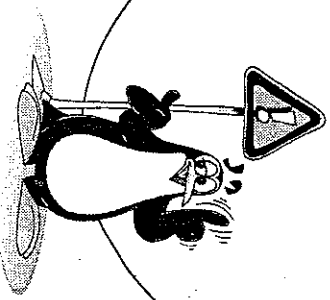
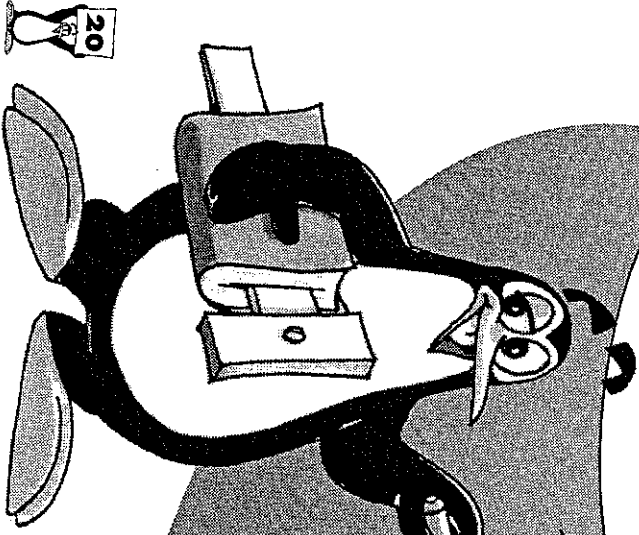


**Gıda maddelerinin  
tazelikliğini (derin dondurucuda  
-18°C ve daha düşük  
sıcaklıklarda) aylarca  
koruyabilirsiniz.**

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.**

### **Dikkat edilmesi gerekli kurallar:**

- Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli olmalıdır.
- Gıda maddeleri alenin günlük veya günlük ihtiyacına göre poşiyonlara ayrılmalıdır.
- Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.



## **Ambalajlama**

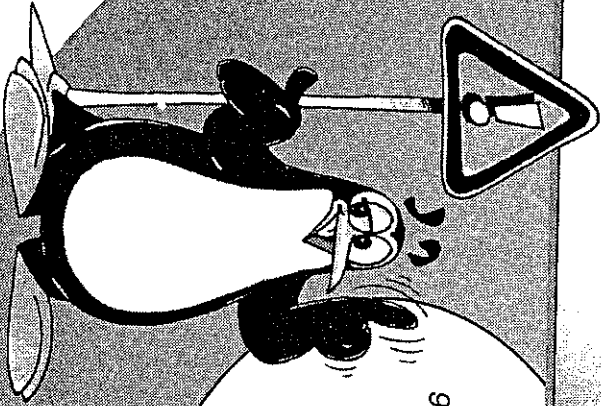
### **İçin gerekli malzemeler:**

- Soğuga dayanıklı izolebant
- Kendinden yapışkanlı etiket
- Lastik halkalar
- Kalem

• **Paketlemede**  
kullanılan malzemeler soğuga, neme, yırtılmaya, kakyaya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapamalı, paketleme malzemesi kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli olmalıdır.

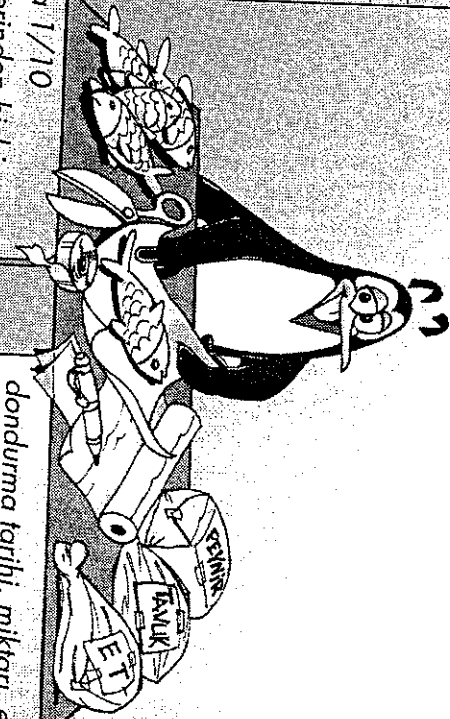
• **Dondurulacak**  
gıda maddeleri önce hızlı dondurma bölümüne konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözümlerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.)

• **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

|  |               |   |
|--|---------------|---|
| Et, kümes hayvanları, hamur işleri ve şekli düzensiz olan yiyecekler   | Plastik folyo | Min. 0,05 mm kalınlıkta tip, torba veya düz şekilde:                  |
|  |               | "Ekstra kuvvetli"   |
| Sabze, meyve (şekerli veya şekerli), kek ve pastalar, kışbaşı et   | Plastik torba | Min. 0,05 mm kalınlıkta   |
| Sekerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmeladı, yumurta içi), içecekler vs. / Hazır meyveler | Kapsül kaplar | Alüminyum kapa, parşömen kapa, soğuga dayanıklı plastik ve cam kaplar |



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.

### Ambalajlama (paketlenme)

• 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

Tablo 2

## Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin erime zamanları

| Et                    | 1000 gr     | Oda sıcaklığında<br>20°C | Buzdolabında<br>2°C - 8°C | Elektrikli fırında<br>fansız<br>50°C-75°C | Elektrikli<br>fırında<br>90°C | Mikrodalgaya<br>fırında<br>(Erime ayarı) |
|-----------------------|-------------|--------------------------|---------------------------|---|-------------------------------|--|
|                       |             | 6-8 s                    | 12-15 s                   | 2-2.5 s                                   | 90-100 dak.                   | 25-30 dak.                               |
| Pilav                 | 800-1000 gr | 7-10 s                   | 12-16s                    | 2-2.5 s                                   | 80-90 dak.                    | 23-25 dak.                               |
| Kümes hayvanları      | 1500 gr     | 12 s                     | 22 s                      | 3 s                                       | 120 dak.                      | 30-35 dak.                               |
| Et                    | 1000 gr     | 2-3 s                    |                           | 180°C - 200°C'de<br>20-30 dak             | 90°C'de<br>70-90 dak.         | 10 dak.                                  |
| Sarımsak ve topraklar | 1000 gr     |                          |                           | 10-15 dak                                 | 10-15 dak.                    | 10 sandviç<br>1 dak.                     |
| Kekler (büyük)        |             | 2-4 s                    |                           | 20-30 dak                                 | 70-90 dak                     | 1 kek<br>1/2 dak.                        |
| Çiğak ahududu         | 500 gr      | 5-8 s                    | 8-10 s                    |   | ısımadan<br>35-40 dak         | 6-8 dak                                  |
| Çekirdekli meyveler   | 500 gr      | 5-10 s                   | 15-18 s                   |   | 40-50 dak.                    | 8-10 dak.                                |

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

**Erime:**

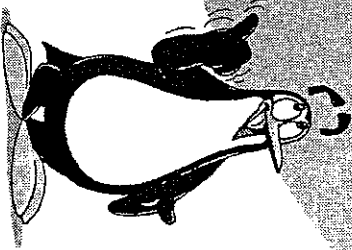
Gıda maddesinin cinsine ve kullanılacağı yere göre yandaki uygulamalar seçilebilir.

• Oda sıcaklığında

• Buzdolabında

• Elektrikli fırında (fanlı veya fansız modellerde)

• Mikrodalgaya fırında



## Et, sosis ve sucuklar

| Koyun eti | Etiler         |         | Hazırlanışı   | Depolama Süresi (Ay) | Oda Sıcaklığında Çözülme Süresi (Saat)  |
|-----------|----------------|---------|---|----------------------|---|
|           | Rosto          | Pirzola |   |                      |   |
| Dane eti  | Pirzola        |         | Et parçalarının arasına folyolar yerleştiriniz.         | 4-8                  | Büyük parça eller iyice çözülmemelidir. |
|           | Küşbeşi        |         | Parçalar halinde kesiniz.                               | 4-8                  | 2-3                                     |
|           | Rosto          |         |   | 6-10                 | Büyük parça eller iyice çözülmemelidir. |
|           | Bitlek         |         | 2 cm. kalınlıkta keserek atalarına folyo yerleştiriniz. | 6-10                 | 1-2                                     |
|           | Sützel Pirzola |         | Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.              | 6-10                 | 1-2                                     |
|           | Küşbeşi        |         | Ufak parçalar halinde doğrayınız.                       | 6-10                 | 2-3                                     |

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

**Hazırlanışı:** Aletinin ihtiyacına göre porsiyonlar halinde hazırlanmalıdır.

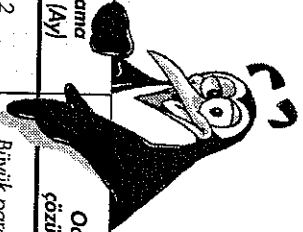
Paketler 10-11 cm'den daha az olursa yerleştirme kolay olur ve gıdalar daha iyi donar. Kemiklerin torbaları yırtmamasına dikkat edilmelidir, aksi takdirde et kurur ve tadını kaybeder.

**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.)

Tablo 2

|                                      | Eler             | Hazırlanışı   | Depolanma süresi (Ayl) |  |
|--------------------------------------|------------------|---|------------------------|--|
|                                      |                  |   |                        | Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat) |
| Sığır eti                            | Rosto            | —   | 8-12                   | Büyük parça eller iyice çözülmelidir.  |
|                                      | Biftek           | 2 cm kalınlıkta keserek ortalarına folyo yerleştiriniz. | 8-12                   | 1-2                                    |
|                                      | Rulo biftek      | Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.              | 8-12                   |  |
|                                      | Kuşbaşı          | Parçalar halinde kesiniz.                               | 8-12                   | 2-3                                    |
|                                      | Haşlama eti      | —   | 8-12                   | 1-2                                    |
|                                      | Rosto            | —   | 0-8 (yoğusuz)          | Büyük parça eller iyice çözülmelidir.  |
|                                      | Şnitzel, pizadla | Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.              | 3-6 (yoğull)           | Yaklaşık 1 saat                        |
|                                      | Rulo biftek      | Parçalar halinde kesiniz.                               | 3-6                    | 2-3                                    |
|                                      | Kuşbaşı          | Parçalar halinde kesiniz.                               | 3-6                    | 2-3                                    |
|                                      | Sakatat (Parçel) | —   | 1-3                    | (Büyüklüğüne göre) 1-2                 |
| Kıyma                                |                  | Bozartılandıran, yassı paketler halinde koyunuz.        | 1-3                    | 2-3                                    |
|                                      |                  | İsteyenle kesiniz.                                      | 0-8                    | Demnenmiş halinde kullanınız.          |
| Kemik                                |                  |   |                        |  |
|                                      |                  |   |                        |  |
| Sucuk, salam (Haşlama ve kızartmalı) |                  | Zarlı olsa da paketlenmelidir.                          | 1-2                    | Çözülene kadar.                        |
|                                      |                  | Zarlı olsa da paketlenmelidir.                          | 1-2                    | Çözülene kadar.                        |
| Jambon                               |                  | Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.              | 2-3                    | Çözülene kadar.                        |
| Bacon, ham                           |                  |   | 2-4                    | Çözülene kadar.                        |



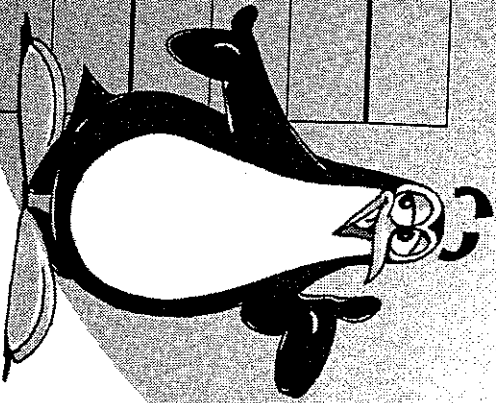
**Hazırlanışı:**  
Dondurulmuş et  
çözüldüğünde  
aynen taze et gibi  
pisirilmelidir.

**Dinlendirme:**  
Taze kesilmiş hayvan  
etlerinin daha yumuşak  
olmaları için belirli bir süre  
dinlendirilmeleri gerekir.

(Tabloya bakınız) Satın  
aldığınız etlerin ne kadar  
dinlendirilmiş olduklarını  
kasabınızdan  
öğrenebilirsiniz.

Tablo 5

|           | Dinlenme süresi (1-2°C'de) |
|-----------|----------------------------|
| Koyun eti | 7 Gün → 2 Hafta            |
| İnek eti  | 5 Gün → 7 Gün              |
| Domuz eti | Deňhal dondurulmalı        |
| Tavuk vb. | 12 saat                    |
| Balıklar  | Deňhal dondurulmalı        |



## 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 5

| Konuk  | Hazırlanışı   | Depolama süresi (Ay)                   |         |
|--|---|--|---------|
|  |   | Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat) |         |
| Tavuk  | 1 - 1,5 kg  | 7 - 8                                  | 10 - 12 |
| Pilic  | 0,6 - 0,8 kg  | 7 - 9                                  | 7 - 10  |
| Ördek  | Terbiyelendikten sonra kemikli kısımlar folyo ile sarınız.              | 2 - 4                                  | 10 - 12 |
| Kaz  | Ördekteki gibi parsiyonlar 2,5 kg'dan fazla olmamalıdır.                | 12                                     | 10 - 12 |
| Tavşan<br>Ada tavşanı<br>Geçik<br>Karaca<br>Yaban domuzu | Parsiyonlar 2,5 kg'dan fazla olmamalı, ayrıca kemikleri ayrılmamalıdır. | 9 - 12                                 | 10 - 12 |

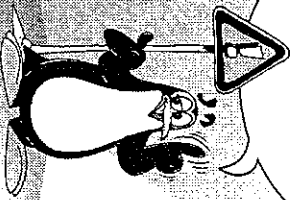
### Paketleme:

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

### Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

**Çözülüş  
etleri kesinlikle  
tekrar  
dondurmayınız.**



## Balıklar

Tablo 7

|                    |   | Hazırlanışı  | Depolama süresi (Ay) | Oda sıcaklığında çözülme işlemi  |
|--------------------|---|--|----------------------|--|
| Tuzlu su balıkları | Alabalık                                  | İç ve pulları iyice temizlendikten sonra yıkayıp kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baş kısmı kesilmelidir. | 2 - 3                | Büyük balıklar kesimlikle çözülmelidir. Küçük balıklar biraz buzlu olabilir. |
|                    | Tuna balığı                               |  |                      |  |
|                    | Sazan balığı                              |  |                      |  |
| Yağsız balıklar    | Yayın balığı                              | Lavaş, pisi, kalcan, di...   | 2                    | Hafif ateşte kızartılmalıdır.  |
|                    | Yağlı balıklar                            |  |                      |  |
| Balık yumurtası    | Palamut, uskumru, tekir, sem, üler, hamsi | Hayvan   | 2 - 4                | İyice çözülmelidir.  |
|                    | Kabuklular                                |  |                      |  |
|                    | Yengeç, kancas, miyve, kelevi, slatkoz    |  | 4 - 6                | İyice çözülmelidir.  |

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

### Hazırlanışı:

Bugulama ve kızartmalı balıklar temizlendikten sonra iyice yıkanmalıdır. 1 kg.'dan büyük olan balıklar parçalara ayrılmalıdır. Dommaya 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 terchen alüminyum folyo ile paketlenmelidir. Dondurulacak parçalar paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

### Depolama

**süresi:** Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dışına çıkmamalıdır. Yağlı balıkların depolanma süreleri yağsız balıklara nazaran daha azdır.

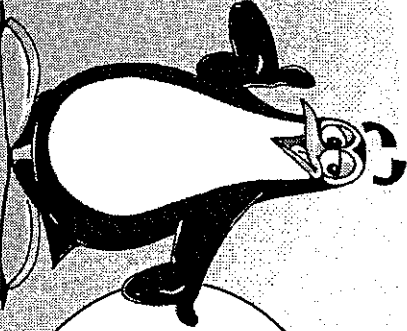
## Sebzeler

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

**Pakelleme:**  
Plastik torbalarla paketlenebilir. Fazla yer tutmaması için paketler düzğün bir şekilde yapılmalıdır. Ispanak v.b. sebzeler plastik kutulara da konabilir. Porsiyonlar 1 kg.'ı geçmemelidir.  
**Depolama süresi:** Tabloya bakınız.

**Dondurmaya uygun olmayan sebzeler:**  
• Kıvrık 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-vitamini 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 kaynatılmaktadır.



**Daldırma işlemi:**  
Bu işlemde su kaynar sıcaklıkta olmalıdır. (Üfken tablodaki daldırma sürelerine dikkat ediniz.) Daha sonra sebzeler musluktan akan soğuk suya tutulmalı ve süzölmeye bırakılmaktadır. Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

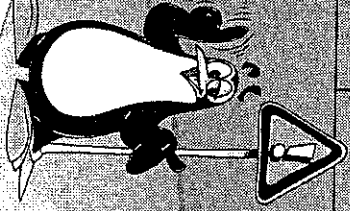
Tablo 3

| Karnabahar       | Çiğ sebzeden istenen özellikler                      | Hazırlanışı                     |                         |  |  |
|------------------|--|---------------------------------|-------------------------|--|--|
|                  |  | Şok<br>hoşlama<br>süresi (dak.) | Depolama<br>süresi (Ay) | Öde sıcaklığında<br>çözülme süresi (Saat)            |  |
| Karnabahar       | Katı, beyaz çiçekli                                  | 3-5                             | 8-10                    | Donmuş halde kullanılır.                             |  |
| Ayşe kadin,      | Etili, sulu  | 3                               |                         | Donmuş halde kullanılır.                             |  |
| Sırk fasulye     | Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan | 2                               | 8-12                    | Donmuş halde kullanılır.                             |  |
| Bezelye          | Taze, sert, yeşil renkli                             | 1-2                             | 6-8                     | Eritme süresi 2 s.                                   |  |
| Lahana           | Parlak ve sert olan parçacıklar                      | 4                               | 10-12                   | Parçaları polietilen tabakoyla birbirinden ayırınız. |  |
| Salatalık        | Az çekirdekli, sert                                  | Bu işlem yapılmaz               | 6-8                     | Eritme süresi 1/2 saat                               |  |
| Alıncık          | Yumuşak fakat çok olgun olmamış mısırlar             | 4                               | 6-8                     | Donmuş halde kullanılır.                             |  |
| Prasa            |  | 4-8                             | 12                      | Kocanyla veya tane tane dondurulabilir.              |  |
| Yarım            | Taze   | 5                               | 6-8                     | Donmuş halde kullanılır.                             |  |
| Biber            | Etili, kırmızı sarı yeşil çeşitli                    | 3-4                             | 12                      | Donmuş halde kullanılır.                             |  |
| Moydanoz         | Sert yapraklı  | 2-3                             | 8-10                    | Donmuş veya çözülmuş kullanılır.                     |  |
| Mantarlar        | Büyük olmayan sağlam mantarlar                       | Bu işlem yapılmaz               | 6                       | Donmuş halde kullanılır.                             |  |
| Ravendye         |  | Bu işlem yapılmaz               | 2-3                     | Donmuş halde ve derhal kullanılmamalıdır.            |  |
| Brüksel Lahanası | Yeşil, sert çiçekli                                  | 3-4                             | 9-12                    | Donmuş halde kullanılır.                             |  |
| Pancar           | Yumuşak, sağlam kırmızı                              | 3-4                             | 8-10                    | Eritme süresi 3-4 s.                                 |  |

**Tablo 2**

| Kırmızı lahanalar                                      | Çiğ sebzeden istenen özellikler |  | Hazırlanışı  | Şok hazırlama süresi (dak.) | Depolama süresi (Ay) | Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat) |
|--|---------------------------------|--|--|-----------------------------|----------------------|--|
|  | Yalınız soğum alanlar           |  |  |                             |                      |  |
| 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 hazırlama yapılır. | 3 - 4                       | 6 - 9                | Donmuş halde kullanılır.               |
| Kahkak   | Taze olanlar                    |  | 2-3 cm'lik dilimlere kesiniz.  | 2 - 3                       | 9                    | Donmuş halde kullanılır.               |
| İspanak  | Taze, yamursak yapraklı         |  | Alınmış şekilde hazırlanır. Şok hazırlama yapılır.   | 2                           | 6 - 9                | Erime süresi 2 saat                    |
| Carbaya kalkan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vs.) | Yalınız taze olanlar            |  | Fertizantları yıkandıktan sonra şok hastanır. Küçük parçacıklar halinde dondurulur.  | 3                           | 4 - 6                | Donmuş halde kullanılır.               |
| Domates saksoyu veya suyu                              | Organik olanlar                 |  | Domatesler yıkandıktan sonra 10 dakika buğulandıktan sonra geçirtilerek veya küçük kupaer halinde kesilerek dondurulur.        |                             | 10 - 12              | Donmuş halde kullanılır.               |

**Çözülen sebzelerin hazırlanışı:** Donan sebzeleri kaynar su içinde veya yağda çözmek gerekir. Püre halindeki sebzeler (İspanak, lahanalar) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmalıdır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalı ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.



**Önemli!**

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

## Meyveler

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

| Ertyğin şeker oranı | 1 litre suda şeker miktarı | Şeker erittikten sonra şerbetin ağırlığı |
|---------------------|----------------------------|--|
| % 35                | 540 gr.                    | 1,3 L                                    |
| % 40                | 670 gr.                    | 1,4 L                                    |
| % 45                | 820 gr.                    | 1,5 L                                    |

### Şeker eriyiği:

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

**Paketleme:**  
Şerbetlenmeyen meyveler plastik torbada, şerbetlenen meyveler ise plastik kapta paketlenmelidir.

**Depolama süresi:**  
Tabloya bakınız.

**Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:**

**Ham olarak yemek için:**  
Şerbetli veya şerbetiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaşça gözümeye bırakılır.

**Jöle, marmelat ve komposto için:**  
Dondurulmuş meyveler gözülerek normal şekilde kullanılır.

**Turta için:**

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözülmelidir. Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır. **Kek, pasta için:** Meyveler şekeriz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözülmeli, çözüldükten sonra pasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serpidikten sonra pişirilmelidir.

**İçecekler için:**

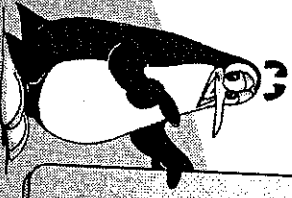
Meyveler şekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.



**Tablo 19**

|                       | Çiğ sebzededen istenen özellikler                         |  | Hazırlanışı   | Şeker eriyiği                         | Depolama süresi (Ay) | Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat) |
|-----------------------|---|--|---|---------------------------------------|----------------------|--|
|                       |   |  |   |                                       |                      |  |
| <b>Elma</b>           | Kepekli, olgunlaşmış, fazla olgunlaşmamış, sağlam         |  | Sok hasılamaya yapılırsa kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. sok hasılamaya tabi tutulur.  | %35 pastalar için şekerli.            | 8 - 10               | 5 - 7                                  |
| <b>Elma marmeladı</b> | Sert sulu elmalar   |  | Normal şekilde hazırlanır. İsteğe göre şekerlenir.  | 1 kg. marmelat için 80-100 gr. şeker. | 8 - 12               | 5 - 10                                 |
| <b>Koyun</b>          | Aynı renkte, olgun, sağlam meyveler                       |  | Normal şekilde hazırlanır. İkiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak şeker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4 - 1/2 dak. şerbet içinde sok hasılanır. | % 45                                  | 4 - 6                | 4 - 6                                  |
| <b>Armut</b>          | Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.                   |  | 2-3 dak. sok hasılamaya yapılır. %35 (sok olgun meyvelerde 1 dak) sok hasılamaya kadar sirkefile su içinde bekletilir.  | % 35                                  | 8 - 10               | 5 - 7                                  |
| <b>Bağıştan</b>       | Erik alınmayan, siyah olgun taze                          |  | Dikkatlice yıkama-ayıklama. Şekerli veya şekerli olarak dandurulabilir.   | 500 gr. bağıştan için 100 gr. şeker.  | 10 - 12              | 3 - 7                                  |
| <b>Çilek</b>          | Sert, olgun çilekler                                      |  | Dikkatlice yıkama-ayıklama.   | 500 gr. çilek için 100 gr. şeker      | 8 - 12               | 2 - 7                                  |
| <b>Alıncı</b>         | Tam olgun, aynı renkte olanlar                            |  | Dikkatlice yıkama-ayıklama.   | 500 gr. alıncı için 100 gr. şeker     | 10 - 12              | 3 - 7                                  |
| <b>Yaban mersini</b>  | Sağlam, olgun, yarılanmamış                               |  | Yıkama-ayıklama yapılır.  | 500 gr. için 100 gr. şeker            | 8 - 12               | 3 - 7                                  |
| <b>Frengi üzümü</b>   | Sağlam, olgun, yarılanmamış                               |  | Yıkama-ayıklama yapılır.  | % 45                                  | 8 - 12               | 5 - 8                                  |
| <b>Viyane</b>         | Olgun, yarılanmamış aynı renkte olanlar                   |  | Yıkama-ayıklama yapılır.  | % 35                                  | 8 - 12               | 5 - 8                                  |
| <b>Tatlı kiraz</b>    | Sağlam, olgun, erik alınmayan                             |  | Sadece komposto için  | % 35                                  | 8 - 12               | 5 - 10                                 |
| <b>Erik</b>           | Erik alınmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olgun |  | Karabıyık soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak sok hasılamaya veya şekerli komposto yapılır.   | % 40                                  | 10 - 12              | 3 - 5                                  |
| <b>Şeftali</b>        | Taze tam olgunlaşmamış olanlar                            |  | Normal şekilde hazırlanır.  | % 40                                  | 11 - 12              | 5 - 10                                 |
| <b>Ayva</b>           | Taze tam olgunlaşmamış meyveler                           |  | Piyas. komposto marmelat ayva suyu  | İsteğe göre şekerli veya şekerli.     | 6                    | 2 - 5                                  |
| <b>Meyve jölesi</b>   | Taze tam olgunlaşmamış meyveler                           |  | Normal şekilde hazırlanır.  | 500 gr. için 100 gr. şeker.           | 8 - 12               | 3 - 7                                  |
| <b>Frengi üzümü</b>   | Fazla olgun veya olgunlaşmamış                            |  | Ham olarak şekerli veya şekerli olarak  | 500 gr. için 100 gr. şeker.           | 8 - 12               | 3 - 7                                  |
| <b>Mürdüm eriği</b>   | Aynı şekilde olgunlaşmış sap kısmı sert olan              |  | Çekirdekleri çıkarılarak normal şekilde hazırlanır.   | % 35                                  | 10 - 12              | Donmuş halde kullanılır 5 - 10         |

## Süt mamulleri, Yumurta



Tablo 11

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 seker atılmalıdır.) **Paketleme:** Yumurtanın içi plastik kaplarda veya buzluğa dondurulduktan sonra paketler halinde saklanmalıdır.

| Süt                            | Hazırlanışı |   | Depolama süresi (Ay) | Açıklama  |
|--------------------------------|-------------|---|----------------------|---|
|                                |             |   |                      |   |
| Krema (hatlı) % 40             |             | Çirpimsiz veya çirpimsiz                          | 1 - 2                | Küçük kaplara konmalıdır.   |
| Krema (ekşi)                   |             | Dondurulması uygun değildir. İmkanlıdır.          |                      |   |
| Peynir (beyaz, peynir dâsında) |             | Pilim halinde olanların arasına folyo konmalıdır. | 6 - 8                | Yumuşak peynirler sarı alanlara göre daha uygundur. Kısa süreli depolamada orijinal paketinde bırakılabilir. Uzun süreli depolamada ayrıca alüminyum folyoya veya plastik folyoya sarılmalıdır. |
| Yağ                            |             |   | 6                    | Tuzsuz yağ dondurulmaya daha uygundur. Uzun süreli depolamada plastik ve alüminyum folyoya sarılmalıdır. Orijinal paketinde dondurulmalıdır. Bunun yerine plastik kaplar kullanılabilir.        |
| Yumurta beyazı                 |             | Yükarıdaki açıklanmaya bakınız.                   | 10 - 12              | 30 gr.'i 1 yumurta beyazına eşittir.  |
| Yumurta karışımı (sarı+beyaz)  |             | Yükarıdaki açıklanmaya bakınız.                   | 10                   | 50 gr. karışım 1 tane yumurtaya eşittir.  |
| Yumurta sarısı                 |             | Yükarıdaki açıklanmaya bakınız.                   | 8 - 10               | 20 gr.'i 1 yumurta sarısına eşittir.  |

## Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Pişirilmemiş turtta, 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 dondurulur. Pastaların ve keklerin yumuşamaması için dikkatlice paketlenmelidir.

İçerik, marmelat ve meyveler tamamen çözüldükten sonra kullanılmaktadır. Kremalı, taze olarak hazırlanmış pastalar dondurulduktan sonra dikkatlice paketlenmelidir.

Tablo 12

|               | Depolama süresi (Ay) | Çözülme süresi (sıcak) |                       |   |
|---------------|----------------------|------------------------|-----------------------|---|
|               |                      | Oda sıcaklığında       | Buzdolabında +2, +4°C | Fırında                                   |
| Bisküvi       | 3 - 6                | 1 - 1,5                |                       | 190 - 200°C 5 - 8 dak.                    |
| Ekmekek       | 4 - 6                | 2 - 3                  |                       | 200 - 225°C 4 - 5 dak.                    |
| Sandviç       | 2 - 6                | 1 - 2                  |                       |   |
| Meyveli kek   | 3                    | 2 - 4                  | Kısmen çözülmüş       | 100°C, 50 - 60 dak.<br>200°C, 5 - 10 dak. |
| Bonnek        | 1 - 3                |                        |                       | 200°C, 225°C 5 - 10 dak.                  |
| Turtta        | 1 - 1,5              | 3 - 4                  |                       |   |
| Yakka         | 2 - 3                | 1 - 1,5                | 5 - 6                 |   |
| Meyveli hamur | 2 - 3                | 2 - 3                  |                       |   |
| Pizza         | 2 - 3                | 2 - 4                  |                       | 200°C 15 - 20 dak.                        |

### Paketleme: Pişirilmiş pastalar alüminyum folyoya

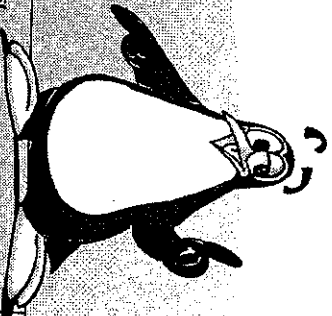
paketlenmemelidir. Tabloda verilen süre içinde çözülmeye bırakılır. Keklerin plastik kaplara konması daha uygundur. Pasta hamurlarını plastik folyo içinde muhafaza etmek daha uygundur. Alüminyum folyo kullanıldığında hamuru ayırmak güç olur.

### Çözülmesi: Çözülen pastalar (kekler) 5-10 dakika

150-200°C sıcaklıkta alüminyum folyo içinde pişirildiği takdirde oda sıcaklığında çözümlenlere göre daha taze olur, aromalarını korurlar. Turtalar ve kremler özellikle oda sıcaklığında çözülmelidir.

## Pısmış Yemekler

Tablo 13



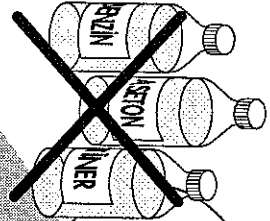
Bazı baharatlar uzun süre depolandıkları zaman tadları değişir ve kuvvetli bir tad kazanır.

| Hammur katısı      | Hazırlanışı   |     | Açıklama (Saat)                                   |
|--------------------|---|-----|---|
|                    | Depolama süresi (Ay)  |     |   |
| Et suyu            | Ham veya az pıstırılmış olarak folyolara sarılır.   | 2-3 | 1-2 saat bekletilir.                              |
| Güves              | Sıvı kaynatılarak konsantrite edilir, bir kapta dondurulur ve paketlenir. Sert efil olmamalıdır.                                  | 3-4 | Domuz olarak ısıtılır.                            |
| Potates yemekleri  | Kabuklu-soyulmuş, fırınlanmış tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir. Patates köfteleri hafif pıstırılarak dondurulmalıdır. | 2-3 | 5-10 saat bekletilir, veya domuz olarak ısıtılır. |
| Panates kızartması | İstenilen şekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağı süzülerek soğuk şekilde dondurulduktan sonra paketlenir.      | 4   | Domuz halinde hafifçe ısıtılır.                   |
| Corba              | Corba içine katılan katkılar ayrı olarak paketlenmelidir.   | 2-3 | Domuz halinde sıcak yağda kızartılır.             |
| Tatlılar           | Leğenli, nişastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olmaları uygun değildir. İmniyü, pıncıfı katkılar dondurulmaya elverişlidir. | 3-6 | Domuz halinde kullanılır.                         |
|                    |   | 1-2 | 1-2 saat bekletilir.                              |

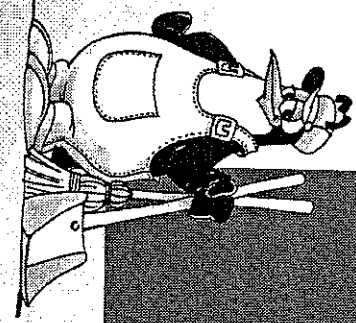
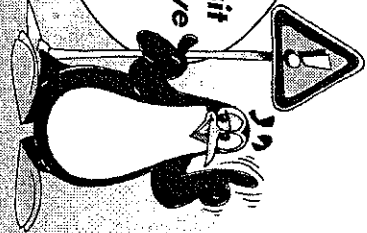
**Örneğin:** anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarımsak, paprika, mercanköşk, karabiber, kırmızıbiber, hardal, kekik otu, vanilya ve soğan.

Bu yüzden dondurulacak olan yemekler az baharatlanmalıdır. tereyağdır. Uygun olmayan Arzu edilen baharat gözüldükten sonra ilave edilmelidir. Yağların depolama süresi kullanılan yağ da bağlıdır. Uygun olan yağlar margarin, dana yağı, zeytinyağı ve

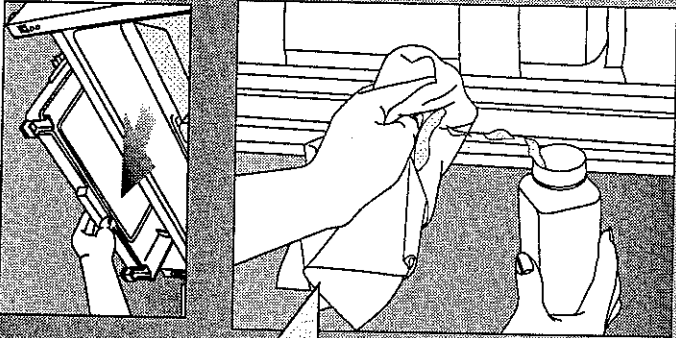
**Paketlenme:** Sıvı şekilde olan yemekler plastik kabalarda diğer yemekler ise plastik folyo veya torbada paketlenmelidir.



**Not:**  
Temizlik yaparken  
benzin, gaz, tiner, asit  
gibi yanıcı, parlayıcı ve  
eritici malzemeler  
kesinlikle  
kullanmayınız.



## 6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi



- 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 akım ihtiva eden bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.
- Buzdolabınızı, sıvı bulasık deterjanı ve ilk suyla ıslatılmış yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyiniz. Deterjanın dolap üzerinden çıkarılması için temiz ve ilk su ile durulanmış bir bez ile silip kurulayınız. Kesinlikle çizici ve aşındırıcı finer, çamaşır suyu, toz deterjan gibi malzemeler kullanmayınız. • Kapı contasının temizliğinde sadece ilk su kullanınız. Deterjan kullanmayınız.
- Buzdolabının ön alt kısmında bulunan havalandırma kapağını kendinize doğru çekerek çıkarınız. • Alt taraftaki plastik kabi dışarı çekiniz. • Bu tablanın temizliğini sabunlu su ile yaptıktan sonra tablayı yerine takınız. • Alt havalandırma kapağını bastırarak yerine geçiriniz. • Buzdolabınızın kapağını 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 fırça veya elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.