



2021 DY



*derin
dondurucu*

*KULLANMA
KILAVUZU*

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



-
- Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
 - 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.

Marka	
Model	2021 DY
Mamul Kategorisi	Ev tipi dikey derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A
Çevre Koruma Sembölü	
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	209 <small>(Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)</small>
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-It)	-
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-It)	85
Yıldız Sınıfı	
Soğutma Sistemi	
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	16,5 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)</small>
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	8
İklim Sınıfı	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	39

Toplam Brüt Hacim (lt)	102
Toplam Net Hacim (lt)	85
Yükseklik (cm)	84
Genişlik (cm)	54,5
Derinlik (cm)	60
Ağırlık (kg)	31
Elektrik Girişi (V/Hz)	220-240/50
Toplam Güç (W)	65

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
- Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda 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.

İÇİNDEKİLER



Lütfen, Buzdolab›n›z› çalıft›rmadan önce, yerleştirilmesi, kullan›m› ve bak›m› 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.

220
Volt

Buzdolab›n›zın kullanma voltajı 220 Volt'tur.

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

Buzdolab›n›zın içinin iyice temiz olmasına dikkat ediniz.

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

Buzdolab›n›z ile verilen 2 adet takozu yerlerine tak›n›z. Bu takozlar buzdolab›n›zın duvara tamamen yaslanmas›n› önleyerek hava ak›m›n›n daha sağlıklı olmas›n› sağlar.

Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

Buzdolab›n›zın sarsıntısız çalışması ve durması gerekir. Bunun için ayarlanabilir ön ayakları saat yönünde ya da tersine döndürerek zemin üzerinde buzdolab›n›zın dengeli durmasını sağlayınız. Bu işlem yiyecekler dolaba konmadan önce yapılmalıdır.

1. Bölüm: Buzdolab›n›zı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler

(Gösterimler karikatürize olup ürününüz ile birebir benzerlik göstermeyebilir)

Buzdolab›n›zın ilk çalıştırılmasında, ilk altı saat boyunca aşağıdaki noktalara dikkat ediniz.

- * Buzdolab›n›z elektrik kesintisine uğramamalıdır.
- * Termostatı kapama 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.

Güvenlik uyarıları

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

En son ürün gamı içerisinde yer alan bu ürün özellikle çevreye dosttur. Ürününüz CFC ve HFC gazları içermeyen doğal (R600a) soğutma sistemine sahiptir. Bu gaz yanıcıdır. Bu nedenle, kullanım ve taşıma sırasında soğutma sisteminin ve boruların zarar görmemesine özen gösteriniz. Zarar meydana gelmesi halinde, ürünü ateşe atmayınız; sistemin alev almasına neden olabilecek potansiyel kaynaklardan ürünü uzak tutunuz ve derhal ürünün bulunduğu odayı havalandırınız.

- Ürünü çöpe atmak/hurdaya ayırmak istediğinizde gerekli bilgileri ve danışabileceğiniz yerleri öğrenmek için yetkili servis ile irtibata geçmeniz tavsiye olunur.
- Soğutucu devreye zarar vermezsiniz.
- Üretici tarafından tavsiye olunanlar haricinde, ürünün yiyecek depoladığınız hacimi içerisinde elektrikli alet kullanmayınız.
- Buzdolabı ile ilgili her türlü soru ve problemlerinizi için yetkili servisimize danışınız. Yetkili servislerin bilgisi dışında buzdolabına müdahale etmeyiniz ve ettirmeyiniz.
- 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 buzdolabınıza ulaşmamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolabına zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapağı tutunup sarımlarına 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.

Elektriksel Güvenlik

Bu ürün iç mekanlarda kullanılmak için tasarlanmıştır. Üzeri bir çatı ile kapatılsa bile dış mekanlarda kullanılması uygun değildir. Ürünü yağmur, kar, güneş ve rüzgara maruz bırakmak elektriksel güvenlik açısından tehlikelidir.

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

Orijinal 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. Derin dondurucunuzun içindeki aksesuarlar, çekmeceli bölümler vs.

dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.

3. Kondansere takılan arka 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.

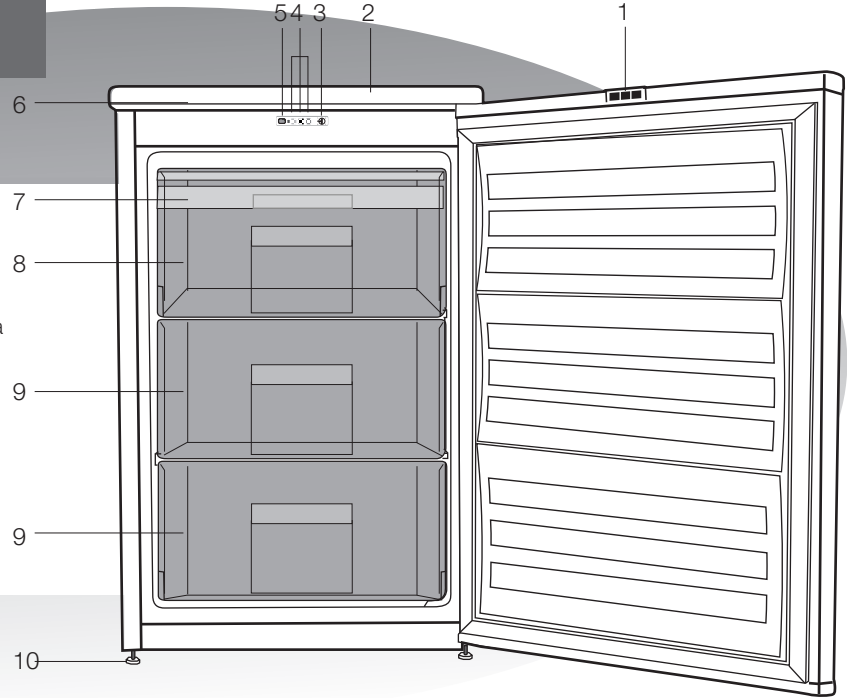
Ambalaj malzemelerinin yeniden değerlendirilmesine katkıda bulunmak istiyorsanız çevreci kuruluşlardan veya bulunduğunuz belediyelerden bilgi alabilirsiniz.

2. Bölüm: 2021 DY derin dondurucunun genel görünüşü

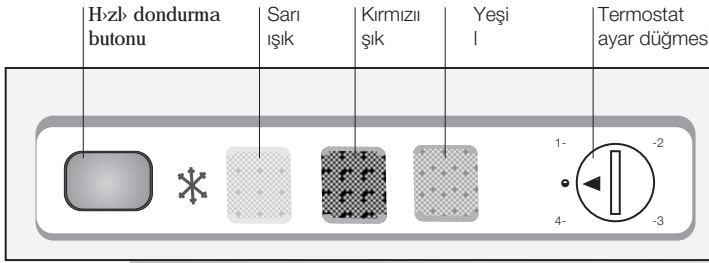
Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarları tanıtmak amaçlı bir çizimdir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.

1. Işıklı göstergelerin yansıtıcıları
2. Üst tabla
3. Termostat ayar düğmesi
4. Işıklı göstergeler
5. Hızlı dondurma butonu

6. Sökülebilir tabla
7. Buzluk tepsi
8. Kapaklı hızlı dondurma bölümü
9. Çekmeceli bölmeler
10. Ayarlanabilir ayaklar



3. Bölüm: Derin dondurucunuzun kullanılması



İşikli göstergeler ve kontrol paneli

Derin dondurucunuzun ön bölümünde bulunan işikli göstergeler, cihazınızın çalışmasını gözlemlemenize yardımcı olmak amacıyla konulmuştur.

Bu işikler aşağıda açıklandığı şekilde izleyerek ve kullanarak gıdalarınızı dondurucuda emniyetli bir şekilde muhafazasını sağlayınız.

Kırmızı ışık: * Derin dondurucunuz yeni çalışmaya başladığında, yeterli soğutma sağlanamamış iken,

* Dondurucunuzun kapısı uzun süre açık kaldığında,

* Termostat daha düşük dereceye ayarlandığında devamlı yanarak sizi uyarır.

Yeşil ışık: * Termostat açık iken sürekli yanacaktır.

Sarı ışık: * İşikli pano üzerinde bulunan hızlı dondurma butonuna basıldığında yanar. Bu durumda derin dondurucunuz sürekli olarak çalışır.

Hızlı dondurmak istediğiniz gıdalar donduktan sonra butona tekrar basınız, sarı ışık sönecektir.

Eğer kırmızı ışık, yandaki durumlar dışında ve sürekli olarak yanıyorrsa lütfen Yetkili Servisimizi çağırınız.

Derin dondurma işleminin yapılması

* Satın aldığınız bu dondurucu, taze gıdaları dondurabileceğinizi ifade eden *** ** *** işaretini taşır.

* Derin dondurucunuz ile 24 saatte 11 kg. gıda dondurabilirsiniz.

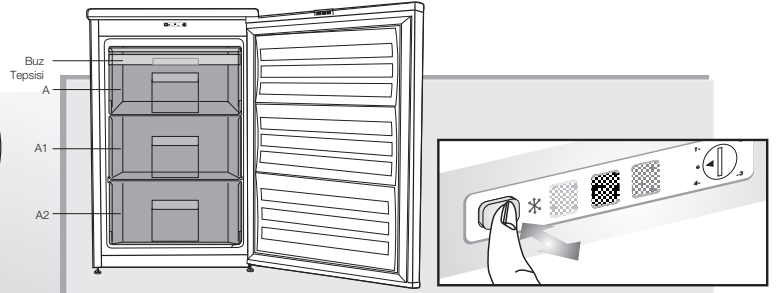
* Derin dondurma işlemi yapmak için dondurucu sıcaklığının , -18°C'nin altına düşürülmesi gerekmektedir. Bu amaçla; dondurulacak gıda derin dondurucuya konulmadan 12 saat önce hızlı dondurma butonuna basılarak soğutma yapılmalıdır. Bu süre sonunda hızlı dondurma işlemi butona tekrar basılarak bitirilebilir.

Bu süre dondurulacak gıda

miktarına bağlı olup aşağıdaki değerler göz önüne alınmalıdır.* Dondurma işlemi için kapaklı olan üst bölmeyi kullanınız. Bu bölme evaporatörle doğrudan temas sağladığı için diğer bölmelere göre daha hızlı soğutma sağlar. * Hızlı dondurma işlemini başlatmak için ışıklı göstere üzerinde bulunan hızlı dondurma butonuna basınız. * Butonun yanında bulunan sarı 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 bölümüne 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.

Dondurulacak gıda miktarı

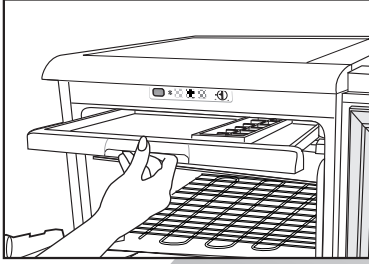
Ön soğutma süresi

2kg. a kadar

Ön soğutma gerektirmez.

2-11 kg.

12 saat



Buz yapma

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

Çalışırken dikkat edilmesi gereken hususlar:

Derin dondurucunuzun iç sıcaklığı aflu da belirtilen nedenlerden dolayı defileklik gösterir;

- * Mevsim sıcaklıklar,
 - * Kapının sık sık açılması ve uzun süre açık kalması,
 - * Oda sıcaklığına düşürülmeden derin dondurucunuza sıcak konan yemekler,
 - * Derin dondurucunun oda içerisindeki konumu: (güneş ışığına maruz kalması gibi).
- Cihaz çalışmaya başladıktan sonra yeşil ve kırmızı ışık aynı anda yanar. Dondurucunuzun sıcaklığını denetleyerek derecede geldiğinde kırmızı ışık sönecektir.

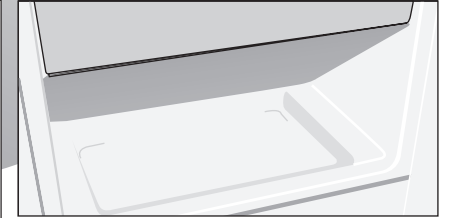
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. Buzdolabınızın kapısını uzun süre açık tutmayınız.
2. Termostat mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.
3. Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.

Kar eritme (DEFROST)

Derin dondurucunuzun evaporatörü üzerinde oluşan kar kalınlığının artması dondurma gücünü azaltır. * Bu nedenle tel evaporatörün etrafındaki kar ve buz tabakası yaklaşık 5 mm kalınlığa ulaştığında, kar eritme (defrost) yapmanız gerekir. Kar eritme işlemini, derin dondurucunuzun çok dolu olmadığı ya da boşaldığı zamanlarda yapmanız tavsiye edilir. * Eritme sırasında derin dondurucunuzdaki besinleri birkaç kat kapta saklayarak, mümkün olan en serin yerde saklayınız, varsa başka bir buzdolaba koyunuz. * Eritme işlemi için termostat ayar düğmesini "0" konumuna getiriniz veya cihazın fişini bağılı olduğı prizden çekiniz. * Dondurucunun çekmecelerini çıkararak (kapalı bölme kapısını sökmenize gerek yoktur). Bir müddet sonra eriyen defrost suyu derin dondurucunuzun alt kısmında bulunan havuza dolacaktır. * Biriken suyu yumuşak bir sünger vb. yardımı ile temizleyiniz ve havuzu tamamen kuruyunuz. * Buzdolabınız tekrar çalıştırmak için "0" konumundan derecede arttırmayı unutmayınız. * Besinlerinizi derin dondurucunuza geri koymadan önce bofli ve kapıları kapalı konumda 2 saat çalıştırınız.

4. Buzdolabınızın içerisindeki hava akımını önleyecek şekilde fazla doldurmayınız.
5. Buzdolabınızın direk güneş ışığı alabilecek şekilde veya fırın, buğulu makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.
6. Yiyeceklerinizi kapalı kaplarda koymaya dikkat ediniz.



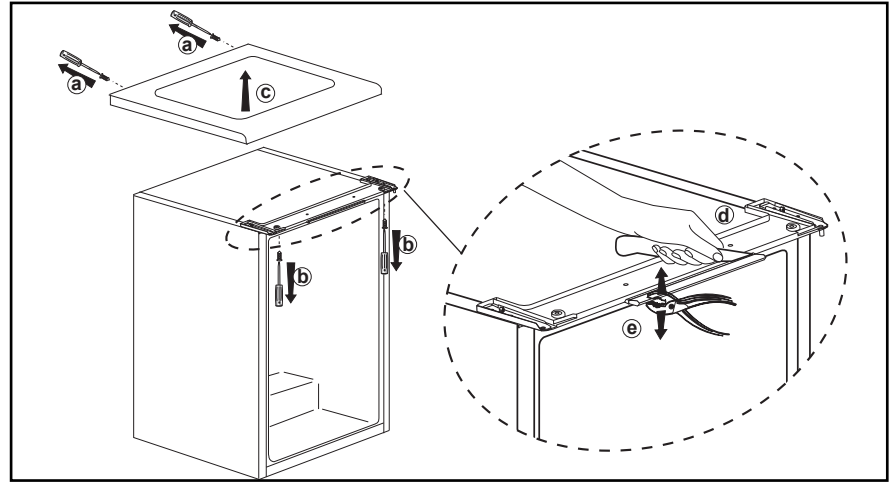
Buzdolabınızın tezgah altına yerleştirilmesi

* Buzdolabınız standart mutfak tezgah ölçülerine göre tasarlanmıştır. Buzdolabınız, istediğiniz takdirde tezgah altına da yerleştirilebilir.

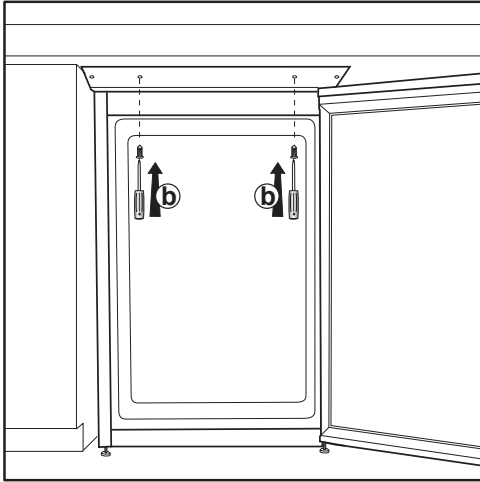
* Tezgah altına yerleştirirken, aşağıdaki uyarılara özen gösteriniz:

1. Arka takozlar takılı olmalıdır.
2. Sağdan ve soldan effit boşluklar kalacak şekilde ortalanmalıdır.
3. Ayarlı ayaklar yardımıyla buzdolabının yere paralel olması sağlanmalıdır.

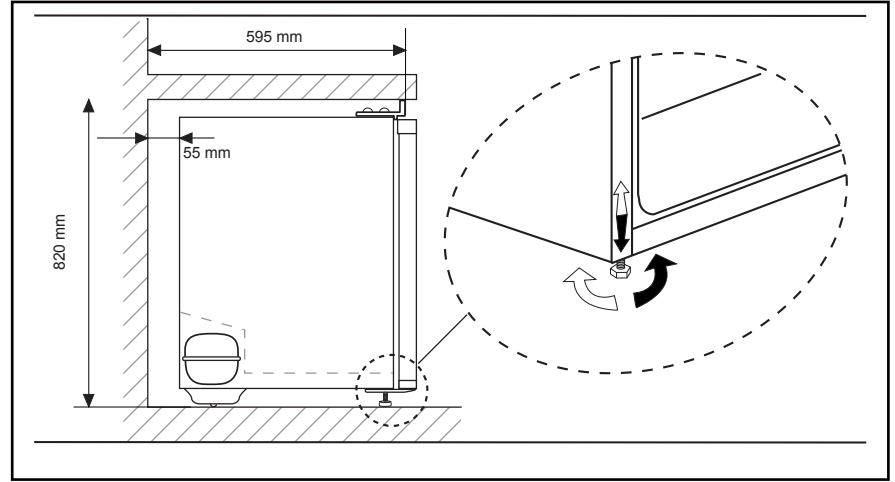
1.



2.



3.



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 tazeliğini (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 ailenin günlük veya ömürlük ihtiyaçına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.
- * Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarının önlemek için hava geçirmeyecek flekilde paketlenmelidir.

Ambalajlama

İçin gerekli malzemeler:

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

* Paketlemede kullanılan malzemeler soğuk, neme, ırmaya, kokuya, yağa ve aside karflı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, paketleme malzemesi kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli olmalıdır.

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

* Buzdolabının dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

- * Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.
- * Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Tablo 1**Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri**

Et, kümes hayvanlar, hamur ifilleri ve flekli düzensiz olan yiyecekler.	Plastik folyo	Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz flekilde.
	Alüminyum folyo	"Ekstra kuvvetli"
Sebze, meyve (flekli veya fleksiz), kek ve pastalar, kulluflu et.	Plastik torba	Min. 0.05 mm. kalınlıkta
fiekerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmeladı, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler.	Kapalı kaplar	Alüminyum kap, parfümen kabı, soğuk dayanıklı plastik ve cam kaplar.

Ambalajlama (paketleme)

- * Ambalaj malzemeleri (plastik veya alüminyum folyo) gıda maddelerini içinde hava kalmayacak flekilde iyice kapamalıdır.
- * Kapaksız kapların ağız çift kat folyo ile sarılarak etrafına lastik geçirilmelidir.
- * Sıvı ve macun halindeki yiyecekler donma

esnasında 1/10 genleştiklerinden hiçbir zaman kabın ağızına 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 depolama günü gösteren bir dondurucu listesi yapıldığı takdirde derin dondurucu programın kontrol etmek daha kolay olacaktır.

Tablo 2**Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları**

		Oda sıcaklığında 20°C	Buzdolabında 2°C - 8°C	Elektrikli fırında fansız 50°C-75°C	Elektrikli fırında 90°C	Mikrodalga fırında (Eritme ayarı)
Et	1000 gr.	6-8 s	12-15 s	2-2.5 s	90-100 dak.	25-30 dak.
Piliç	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.
Ekmekek	1000 gr.	2-3 s		180°C - 200°C'de 20-30 dak.	90°C'de 70-90 dak.	10 dak.
Sandviç ve çörekler	1000 gr.			10-15 dak.	10-15 dak.	10 sandviç 1 dak.
Kekler (büyük)		2-4 s		20-30 dak.	70-90 dak.	1 kek 1/2 dak.
Çilek ahududu	500 gr.	5-8 s	8-10 s		ısıtmadan 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.

Eritme:
Gıda maddesinin cinsine
ve kullanılacağı yere göre
yandaki uygulamalar
seçilebilir.

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

Tablo 3**Et, sosis ve sucuklar**

	Bler	Hazırlanış	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Koyun eti	Rosto	—	4-8	Büyük parça etler iyice çözülmalıdır.
	Pirzola	Et parçalarının arasına folyolar yerleştiriniz.	4-8	1-1.5
	Kuflbağ	Parçalar halinde kesiniz.	4-8	2-3
Dana eti	Rosto	—	6-10	Büyük parça etler iyice çözülmalıdır.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	6-10	1-2
	finitzel, Pirzola	Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz.	6-10	1-2
	Kuflbağ	Ufak parçalar halinde doğrayınız.	6-10	2-3

Dondurulacak olan sucuk, sosis ve tüm et mamülleri mümkünse yaşız olmalıdır. Et yeni kesilmişse birkaç gün taze gıda bölmesinde 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. (Yaşlı etlerde depolama süresi yaklaşık olarak yarı yarıya azalmaktadır.)

Tablo 4

	Etler	Hazırlanış	Depolama süresi(Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Sığireti	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	8-12	1-2
	Rulo biftek	Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz.	8-12	
	Kulbafl	Parçalar halinde kesiniz.	8-12	2-3
	Haflama et	—	8-12	1-2
Domuzeti	Rosto	—	6-8 (yaşız)	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	finitzel, pizola	Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz.	3-6 (yaşlı)	Yaklaşık 1 saat
	Rulo biftek	Parçalar halinde kesiniz.	3-6	2-3
	Kulbafl	Parçalar halinde kesiniz.	3-6	2-3
Sakatat (Parça)		—	1-3	(Büyükluğine göre) 1-2
Kyma		Baharatlamadan, yassı paketler halinde koyunuz.	1-3	2-3
Kemik		Testere ile kesiniz.	6-8	Donmuş halde kullanınız.
Sucuk, salam (Haflama ve kızartılabilir)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Sucuk, salam (soğuk yemek için)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Jambon		Kesilmif dilimlerin arasına folyo koyunuz.	2-3	Çözülene kadar.
Bacon, ham			2-4	Çözülene kadar.

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 olduklarından
kasabınızdan
örenebilirsiniz.

Tablo 5

	Dinlenme süresi (1-2°C'de)
	Koyun eti
inek eti	5 Gün ————— 7 Gün
Dana eti	Derhal dondurulmalı
Tavuk, vb.	12 saat
Balıklar	Derhal dondurulmalı

Kümes ve av hayvanları

Tüm kümes hayvanlar› (tavuk, kaz, ördek vb.) ile tüm av hayvanlar› (tavflan, geyik, karaca, yaban domuzu vb.) dondurulabilir. Kümes hayvanlar› dondurulmadan önce iyice temizlenmeli, birkaç defa y›kad›ktan sonra bir gün süreyle buzdolab›nda b›rak›lmal›d›r. Küçük olanlar› tümüyle, büyük olanlar› parçalar halinde paketlenmelidir.

Av hayvanlar› kesimden 24 saat sonra parçalanmal›d›r. Ekstra ya› ekleme yapılan etler 3 ay, ekstra ya› ekleme yapılmayan etler ise 12 ay dondurulmuş olarak saklanabildiğinden, mümkünse etlere çözüldükten sonra ya› eklenmelidir.

Tablo 6

		Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığ›nda çözülme süresi (Saat)
Tavuk	1 - 1.5 kg.	Al›ld›ğ› gibi	7 - 8	10 - 12
Piliç	0.6 - 0.8 kg.	Al›ld›ğ› gibi	7 - 9	7 - 10
Ördek		Terbiyelendikten sonra kemikli k›s›mlar› folyo ile sar›nz.	2 - 4	10 - 12
Kaz	4 - 6 kg.	Ördekteki gibi porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalıdır.	12	10 - 12
Tavflan Ada tavflan Geyik Karaca Yaban domuzu	4 - 6 kg.	Porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalı, ayrıca kemikleri ayrılmamalıdır.	9 - 12	10 - 12

Çözülmüş etleri kesinlikle tekrar dondurmam›nz.

Paketleme:

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

Depolama süresi:

Tabloya bak›nz.

Tablo 7**Balıklar**

		Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme işlemi
Tatlı su balıklar	Alabalık	Çi ve pullar iyice temizlendikten sonra yıkayıp kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baf kısmı kesilmelidir.	2 - 3	Büyük balıklar kesinlikle çözülmelidir. Küçük balıklar biraz buzlu olabilir.
	Turna balığı		2	
	Sazan balığı		2	Hafif ateftle kızartılmalıdır.
	Yayın balığı		2	
Yaşsız balıklar	Levrek, pisi, kalkan, dil		4 - 8	Çiye çözülmelidir.
Yaşlı balıklar	Palamut, uskumru, tekir, som, lüfer, hamsi		2 - 4	Çiye çözülmelidir.
Balık yumurtası	Havyar		2 - 3	Çiye çözülmelidir.
Kabuklular	Yengeç, karides, midye, kerevit, istakoz		4 - 6	Çiye çözülmelidir.

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

Hazırlanışı:

Buzulama ve kızartmalı balıklar temizlendikten sonra çiye 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 olufana kadar bafı afağı buzlu su içine daldırılır (yaşlı balıklarda su içine 5 gr. limon asidi damlatılmalıdır) ve derhal paketlenir.

Paketleme:

Plastik folyo ile veya tercihen alüminyum folyo ile paketlenabilir. Dondurulacak parçalar paket içinde hava kalmayacak flekilde sıkıca sarılmalıdır.

Depolama

süresi: Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dışına çıkmamalıdır. Yaşlı balıkların depolanma süreleri yaşsız balıklara nazaran daha azdır.

Sebzeler

Pisirlen ve haflanan tüm sebzeler derin dondurulabilir. Kendi yetiftirdiiniz sebzeler, satın alnlanlara göre daha iyi depolanırlar.

Paketleme:

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

Depolama

süresi: Tabloya bakınız.

Dondurmaya

uygun olmayan sebzeler:

- * Krk salata, tere, krz turp, soğan
- * Ham veya çok olgun sebzeler

Hazırlanışı:

Sebzeler temizlenip yıkanktan sonra küçük parçalar halinde doranıp hafifçe haflanmalıdır. fiok haflama (ok önemlidir) Sebzelerin rengini, tadını, kokusunu ve C-vitaminini korumaları için bu iflem yapılır. Bunun için 7-8 litre kaynamıfl su dolu tencere ve szgee ihtiyaç vardır.

Daldırma işlemi:

Bu iflemde su kaynar sıcaklıkta olmalıdır. (Lütfen tablodaki daldırma sürelerine dikkat ediniz.) Daha sonra sebzeler musluktan akan soğuk suya tutulmalı ve szlmeye bırakılmalıdır. Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

Hazırlanan sebzeler (her defada max. 0.5 kg.) szgee konarak üzeri kapalı ve kaynayan suya (5 lt) daldırılır. Bir dakika sonra souyan su tekrar kaynatılmalıdır.

Tablo 8

	Çiğ sebzedен istenen özellikler	Hazırlanış	flok haflama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Kab, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayile kadın, Sırık fasulye	Etili, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde dondurunuz.	3		Donmuş halde kullanılır.
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri yıkadıktan sonra yıkayarak flok haflama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra flok haflama yapınız.	1 - 2	6 - 8	Eritme süresi 2 s.
Patlıcan	Parlak ve sert olan patlıcanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm. 'lik parçalar halinde kesiniz.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız.
Salatalık	Az çekirdekli, sert	Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra dondurunuz veya rendeleyiniz. Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdekleri ayrı ayrı 3 cm. kalınlıkta dilimlere halinde kesilir.	Bu işlem yapılmaz. 4	6 - 8 6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir.
Prasa		Dondurduktan sonra flok haflama yapınız.	5	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Havuç	Taze	Dilimlere halinde kesilir, flok haflama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanır.	3 - 4	12	Donmuş halde kullanılır.
Biber	Etili, kırmızı sarı, yeşil olabilir.	Sarı kesilir, ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır. flok haflama yapınız.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülümüfl kullanılır.
Maydanoz	Sert yapraklı	Dondurularak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.	Bu işlem yapılmaz.	6	Donmuş halde kullanılır.
Mantarlar	Büyük olmayan salam mantarlar	Yağda hafifçe pıfırılıp üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmadık.
Ravendiye		fiekerli veya fiekersiz	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel Lahanası	Yeşil, sert çiçekli	Alınımış flekilde hazırlanır, flok haflama yapınız.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Pancar	Yumşak, salam kırmızı	Yıkadıktan sonra suda haflanır, dilimlere halinde kesilerek soğuk suya tutulur.		8 - 10	Eritme süresi 3 - 4 s.

Tablo 9

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanış	fiok hafflama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Kırmızı lahana	Yalnız sağlam olanlar	Ablıdık flekilde hazırlanır, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Kereviz		Kabuk soyularak dilimler halinde kesilir, üzerine limon sıkılır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Kulikonmaz	Sert, kapalı, beyaz çiçekli	Kabuk soyularak dilimler halinde kesilir. Taze değilse 1-2 saat soğuk su içinde bekletilir. Daha sonra fiok hafflama yapılır.	3 - 4	6 - 9	Donmuş halde kullanılır.
Kabak	Taze olanlar	2-3 cm. 'lik dilimlere kesiniz.	2 - 3	9	Donmuş halde kullanılır.
İspanak	Taze, yumuşak yapraklı	Ablımlık flekilde hazırlanır, fiok hafflama yapılır.	2	6 - 9	Eritme süresi 2 saat
Çorbaya katılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkandıktan sonra fiok hafflanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Domates salçası veya suyu	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkanıp doğandıktan 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 yarıda çözmek gerekir. Püre halindeki sebzeler (ıspanak, lahana) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmadır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamadır.

Önemli!

Donmuş sebzelerin pürlme 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 flok hafflama yapılab veya sterilize edilmelidir. Dondurulmuş meyveler daha sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkı olarak kullanılabilir. Meyveleri kullanacağınız yere göre flekerleyerek veya flekersiz olarak dondurabilirsiniz. fieberbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadları korurlar.

Eriyişin fleker oranı	1 litre suda fleker miktarı	fieker eridikten sonra fieberbetin miktarı
% 35	540 gr.	1.3 L
% 40	670 gr.	1.4 L
% 45	820 gr.	1.5 L

Şeker eriyiği:

fieker eriyiklerinin (fieberbetlerin) yüzde oranlarına göre yapılır: Pasta yapımında kullanılacak üzüm cinsinden olan meyveler açık flekilde 1-2 saat dondurulduktan sonra paketlenmelidir.

Paketleme:

fieberbetlenmeyen meyveler plastik torbada, fieberbetlenen meyveler ise plastik kapta paketlenmelidir.

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

Ham olarak yemek için:

fieberbetli veya fieberbetsiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaşça çözülmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için:

Dondurulmuş meyveler çözülerek normal flekilde kullanılır.

Turta için:

Meyveler kullanılmadan önce iyice çözülmelidir.

Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır.

Kek, pasta için: Meyveler flekersiz olarak dondurulmalıdır.

Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözülmeli, çözüldükten sonra pasta hamuru üzerine konmalı, üzerine fleker serpidikten sonra pifirilmelidir.

İçecekler için:

Meyveler flekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

Tablo 10

	Çiğ sebzededen istenen özellikler	Hazırlanış	flekler eriyişi	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	flok haflama yapılına kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. flok haflamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için flekersiz.	8 - 10	5 - 7
Elma marmelatı	Sert sulu elmalar	Normal flekilde hazırlanır, isteğe göre flekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. fleker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarıktta, olgun, sağlam meyveler.	Normal flekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır, kabuklu olarak fleker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 dak. ferbet içinde flok haflanır.	% 45	4 - 6	4 - 6
Armut	Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.	2-3 dak. flok haflama yapılır. %35 (çok olgun meyvelerde 1 dak.) flok haflanana kadar sirkeli su içinde bekletilir.	% 35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah olgun, taze	Dikkatlice yıkanıp ayklanır. flekerli veya flekersiz olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. fleker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayklanır.	500 gr. çilek için 100 gr. fleker. Turtalar için flekersiz.	8 - 12	2 - 7
Ahududu, Yaban mersini	Tam olmufl, aynı renkte olanlar	Dikkatlice yıkanıp kurulanır.	500 gr. ahududu için 100 gr. fleker	10 - 12	3 - 7
Frenk üzümü	Sağlam, olgun yarılanmamış	Yıkılarak sapları ayklanır.	500 gr. için 100 gr. fleker.	8 - 12	3 - 7
Viyane	Olgun, yarılanmamış	Yıkılarak sapları ayklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tatlı kiraz	aynı renkte olanlar		% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
fiiftali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmufl.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkarılarak flok haflanır veya flekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Piftmiş, komposto marmelat, ayva suyu	% 40	11 - 12	5 - 10
Meyve jölesi	Taze tam olgunlaşmamış meyveler	Normal flekilde hazırlanır.	isteğe göre flekerli veya flekersiz.	6	2 - 5
Frenk üzümü	Fazla olmufl veya olgunlaşmamış	Ham olarak flekerli veya flekersiz olarak	500 gr. için 100 gr. fleker. Pasta için flekersiz hazırlanır.	8 - 12	3 - 7
Mürdüm erişi	Aynı flekilde olgunlaşmış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkartılarak normal flekilde hazırlanır.	% 35 Pasta için flekersiz hazırlanır.	10 - 12	Donmuş halde kullanılır. 5 - 10

Süt mamulleri, yumurta

Tablo 11

Süt ve yağlı mamulleri (ekfli kaymak, krema, kaymak ve mayonez) dondurulmaya uygun değildir.
Yumurta: Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. (Aksi takdirde kırılır. Bu yüzden sarı ve beyaz ayrı ayrı veya iyice karıştırılmı olarak

dondurulmalıdır. Yumurta sarı ve karışımına fazla koyulmaması için bir tutam tuz veya fleker atılmalıdır.)
Paketleme: Yumurta'nın içi plastik kaplarda veya buzlukta dondurulduktan sonra paketler halinde saklanmalıdır.

	Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Açıklama
Süt		2 - 3	Sadece homojen edilmemiş olanlar
Krema (tali) %40	Çırpılmış veya çırpılmamış	1 - 2	Küçük kaplara konmalıdır.
Krema (ekfli)	Dondurulması uygun değildir. tımlenir.		
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 beyaz	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10 - 12	30 gr.' 1 yumurta beyazına eşittir.
Yumurta karışım (sarı+beyaz)	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10	50 gr. karışım 1 tane yumurtaya eşittir.
Yumurta sarı	Yukardaki açıklamaya bakınız.	8 - 10	20 gr.' 1 yumurta sarısına eşittir.

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Tablo 12

Pifirilmemifl turta, pasta, kek, hamurların dondurulmaları uygundur. Tüm hamur iffleriyle yapılan pastaların taze olarak dondurulması gerekir. (Hatta hafif sıcak iken)

Artan pastalar tekrar dondurulabilir. Pastalık hamurlar hazırlandıktan sonra pifirmeden porsiyonlar halinde dondurulur. Pastaların ve keklerin yumuflaması için

jöle, marmelat ve meyveler tamamen çözüldükten sonra kullanılmalıdır. Kremalarınfl, tam olarak hazırlanmışfl pastalar dondurulduktan sonra dikkatlice paketlenmelidir.

	Depolama süresi (Ay)	Çözülme süresi (saat)		
		Oda sıcaklığında	Buzdolabında +2, +4°C	Fırında
Bisküvi	3 - 6	1 - 1.5		190 - 200°C 5 - 8 dak.
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225°C 4 - 5 dak.
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı kek	3	2 - 4	Kısmen çözülmüşfl	100°C, 50 - 60 dak. 200°C, 5 - 10 dak
Börek	1 - 3			200°C, 225°C 5 - 10 dak.
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 dak.

Paketleme: Pifirilmifl pastalar alüminyum folyoyla paketlenmemelidir. Tabloda verilen süre içinde çözülmeye bırakılır. Keklerin plastik kaplara konması daha uygundur. Pasta hamurlarınfl 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 pifirildiği takdirde oda sıcaklığında çözümlenlere göre daha taze olurlar, aromalarını korurlar. Turtalar ve kremalar özellikle oda sıcaklığında çözülmelidir.

Pişmiş yemekler

Tablo 13

	Hazırlanış	Depolama süresi (Ay)	Açıklama (Saat)
Hamur tatlısı	Ham veya az pıfırılmış olarak folyolara sarılır.	2 - 3	1 - 2 saat bekletilir.
Et suyu	Suyu kaynatılarak konsantre edilir, bir kaptan dondurulur ve paketlenir.	3 - 4	Donmuş olarak saklanır.
Güveç	Sert etli olmamalıdır.	2 - 3	5 - 10 saat bekletilir veya donmuş olarak saklanır.
Patates yemekleri	Kabuklu-soyulmuş. (Haflınlı tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir.) Patates köfteleri hafif pıfırılarak dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe saklanır.
Patates kızartması	Stenilen flekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağ süzülerek açık flekilde dondurulduktan sonra paketlenir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba	Çorba içine kâblan katkılar ayrı olarak paketlenmelidir.	3 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar	Jelatinli, nişastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olanlar uygun değildir. Arımlıklı, pirinçli tatlılar dondurulmaya daha uygundur.	1 - 2	1 - 2 saat bekletilir.

Bazı baharatlar uzun süre depolandıklarında zamanla tadları değişir ve kuvvetli bir tad kazanır.

Örneğin; anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarımsak, paprika, mercanköflük, 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 yağda da belirtilmiştir. Uygun olan yağlar margarin, dana yağı, zeytinyağı ve

tereyağıdır. Uygun olmayan yağlar, yer fıstığı yağı ve domuz yağıdır. **Paketleme:** Sıcak flekilde olan yemekler plastik kâblarda diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada paketlenilebilir.

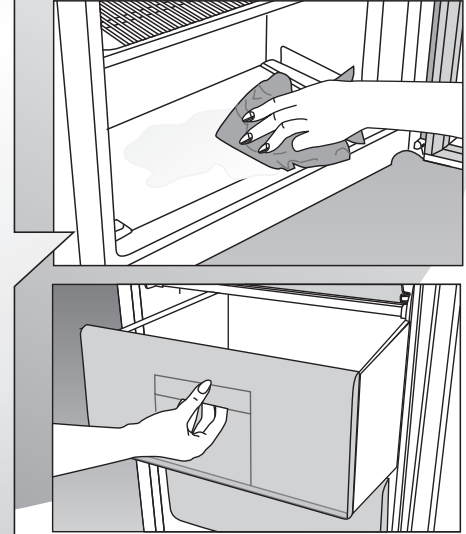
6. Bölüm: Buzdolabınızın temizlenmesi

Not:

Temizlik için gaz,
benzin ve benzeri
maddeleri kesinlikle
kullanmayınız.



- * Temizlik yapmadan önce, fiili 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 ıslaktıktan 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 köfesinden kaldırıp karşı yöne doğru yavaşça çekiniz. Etiketle yapışmalar oluyorsa kalan parçacıklar kazamayınız, ıslak bir sünger yardımı ile kalan izleri nemlendirerek çıkarınız.
- * Yılda bir kere fırça veya elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.



7. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekli olanlar

Servis çağırmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız;



1. Fıllı prize doğru takılmış mı?



2. Buzdolabınızın başlandığı prizın sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



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



Önemli not:

Ani elektrik kesilmesinde veya fıflın çökarılıp takılmasında buzdolabı soğutma sistemindeki gazın basınç henüz dengelenmemiş olduğu için kompresör koruyucu termiği atar.

Eğer elektrik kesilmesi;

* Buzdolabınızın ilk çalıştırılmasında, ilk altı saat içerisinde meydana geldiyse fıflı çekiniz, bir saat bekleyiniz ve tekrar takınız.

* İlk altı saatten sonra meydana geldiyse fıflı çökmeye 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

ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Aşağıdaki önerilere uyanızı 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 ürünüünüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

7 YIL GARANTI

Değerli Müşterimiz,

Aşağıda belirtilen ürün gruplarından herhangi birini satın almışsanız, mevcut garanti süresini isterseniz belli bir ücret karşılığında 7 yıla çıkarabilirsiniz.

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren en geç 3 ay içerisinde bu başvuru formunu doldurarak yetkili servise başvurmanız yeterli olacaktır. Bu sürenin aşılması durumunda EK garanti satın alma başvurusu kabul edilmeyecektir. Yetkili servisimizin, adınıza düzenleyeceği tahsilat makbuzunun tarafınızdan saklanması gerekmektedir.

EK garanti, ürünün 3 yıllık garanti süresinin bitiş tarihinden itibaren başlar ve tercih ettiğiniz sürenin sonunda biter.

EK garanti uygulaması Arçelik markalı; buzdolabı (mini ve tezgah seviyesi buzdolapları hariç), çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, fırın (mini, midi ve mikrodalga fırınlar hariç) satın alan tüketiciler için geçerli olacaktır.

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Arçelik yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 0 888 nolu hattımızdan Çağrı Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Arçelik markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.





Y. Servis Kodu/Adı :
Kaşe / İmza

Ek garanti başvuru formu

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev

Yazlık

Diğer

Lütfen diğeri belirtiniz:.....

Telefon : 0 (.....)..... Diğer Telefon : 0 (.....).....

Adres :

İlçesi : İli : e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

Servis Fiş No :

Tarih :/...../.....

Yatırılan Tutar :





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 malı 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.

Ürününüzün 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

Arçelik A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon:(0216) 585 85 85 Faks (0216) 426 23 53 Sanayi sicil No: 93237



**GARANTİ
BELGESİ**

buzdolabı

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.

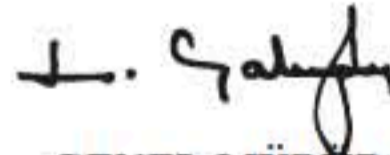
Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-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 Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması 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 Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No:

Tip : 2021 DY

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 97539 no'lu ve 17.02.2011 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. **Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.**