



2553 D

**derin
dondurucu**

**KULLANMA
KILAVUZU**



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

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



İÇİNDEKİLER

1. Bölüm:
Derin Dondurucunuzu
kullanmadan önce yapılması
gereken işlemler ve güvenlik
uyarıları

2. Bölüm:
Genel görünüş ve
Teknik özellikler

3. Bölüm:
Derin
dondurucunuzun
montajı

4. Bölüm:
Derin
dondurucunuzu
kullanılması

5. Bölüm:
Derin
dondurucunuzun
temizlik, bakım
ve nakliyesi

6. Bölüm:
Yetkili Servis
çağırılmadan
önce
yapılması
gerekenler

7. Bölüm:
Tüketici
Hizmetleri

1. Bölüm: D Dondurucunuzu kullanmadan ö yapılması gere işlemler ve güvenlik uyarı

Derin Dondurucunuz
220-240 Volt'a
göre ayarlıdır.

Yerleştirme için
rutubetsiz ve hava
dolaşımı engellenmemiş
bir yer seçiniz.

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

Çocukların ürünün
içine girmesine ve
çevresinde oynamasına
izin vermeyiniz.

İlk kullanım öncesi
ürününüzün içini
temizleyiniz.

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

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

Ürününüzün kapağını
sık açıp kapatmayınız, aşırı
doldurmayınız.

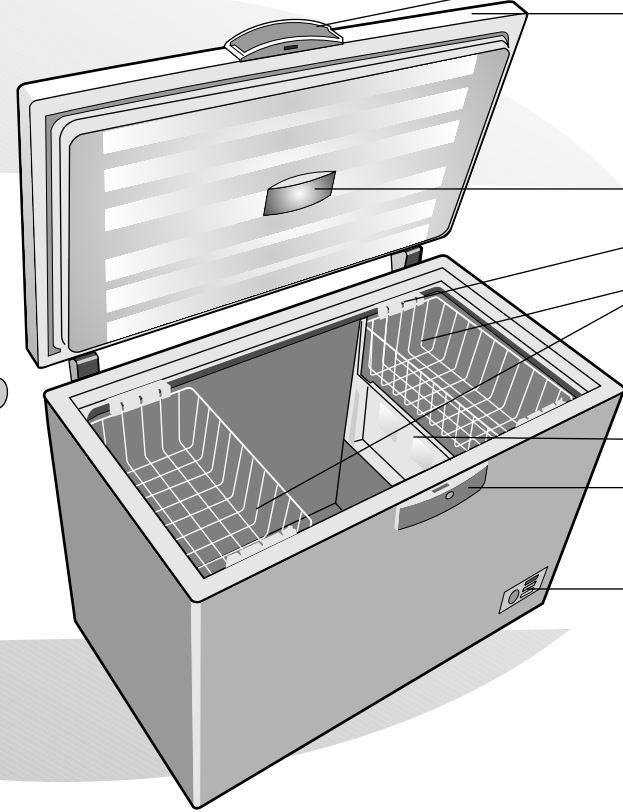
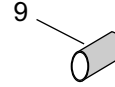
Ürününüzün fişini
mutlaka topraklı bir prize takınız.
Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye
yaptırınız. Topraklama yapılmadan kullanım
durumunda, ortaya çıkabilecek kullanım
zararından firmamız
sorumlu değildir.

Patlayıcı ve
maddeleri em
açısından
dondurucu
koymayı

2. Bölüm: Derin dondurucunun genel görünüşü

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

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



TEKNİK
ÖZELLİKLER

Marka	
Model	2553 D
Mamul Kategorisi	Ev tipi yatay/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	C
Çevre Koruma Sembolü	
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	420 <small>(Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır.)</small>
Sağutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	-
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	298
Yıldız Sınıfı	
Sağutma Sistemi	
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	36 <small>(Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)</small>
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	15
İklim Sınıfı	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	41

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

*Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)
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.

3. Bölüm: Derin Dondurucunuzun montajı

**Bu sayfada verilen bilgiler ve u
bütün modellerimiz için geçerli**

- Üst kapak ile gövde arasına konulan plastik nakliye takviyelerini çıkarınız .
Dikkat! Derin dondurucudan iyi bir verim almak için arka bölgede hava sirkülasyonu şarttır.
- Derin dondurucunuzu arkaya doğru itiniz ve yerleştiriniz.
- Derin dondurucunuzun yan ve arka tarafında en az 5'er cm boşluk bırakılmalıdır.
- Montajı tamamladıktan sonra, ürününüzü hareket ettirmeden en az 2 saat bekleyiniz.
Daha sonra fişi prize takınız.
- **Dikkat!** İlk çalıştırmada ve özellikle ürünün içi boş iken vakumdan dolayı üst kapak biraz zor açılabilir.

4. Bölüm: Derin Dondurucu kullanılması

Kontrol panosu

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

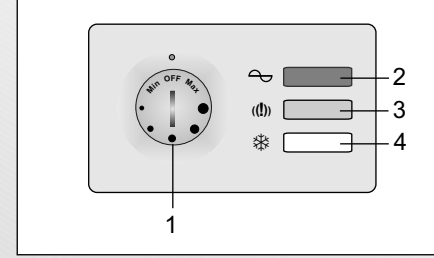
Üst kapak uzun süre açık kaldığında veya yeni, taze gıdalar yerleştirildiğinde kırmızı uyarı lambası tekrar yanacaktır.

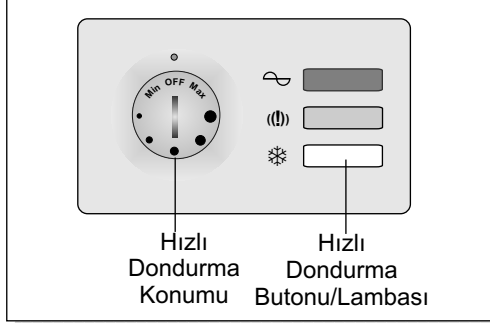
Termostat ayarının yapılması

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

Diğer kademeleri ortam sıcaklığına bağlı olarak ayarlayabilirsiniz.

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





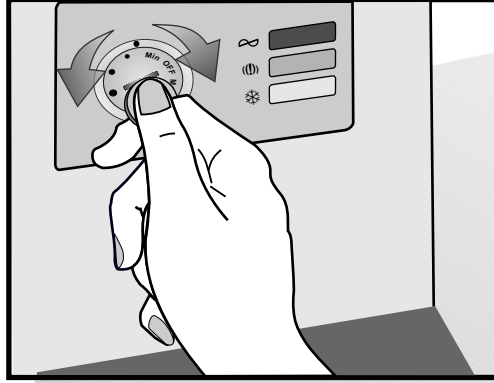
Hızlı dondurma

- Taze gıdaları derin dondurucunuza koymadan en az 24 saat önce ayarı hızlı dondurma konumuna getiriniz ve derin dondurucuyu çalıştırınız. 24 saat boyunca üst kapağı açmayınız.
- Eğer derin dondurucunun tamamını taze gıdalar ile dolduracaksanız, süreyi 48 saate çıkarınız. Hızlı dondurma yapmak için **'Hızlı Dondurma' Butonuna** basınız. **'Hızlı Dondurma Lambası'** yanacaktır. Derin dondurucunuz **'Hızlı dondurma'** konumuna geçecektir.

Derin dondurucunuzu **'Hızlı dondurma'** konumundan çıkarmak için;

Hızlı Dondurma Butonuna basınız . Hızlı dondurma lambası sönecektir.

Derin Dondurucunun kullanılması



1. Derin Dondurucunuzun fişini topraklı bir prize takınız. Kontrol panosundaki yeşil renkli şebeke uyarı lambası ve kırmızı renkli sıcaklık uyarı lambası yanacaktır.

2. Termostat düğmesini istediğiniz konuma ayarlayınız.

3. Derin Dondurucunun içindeki sıcaklık yeterli seviyeye geldiğinde kırmızı renkli lamba sönecektir.

4. Lamba söndüğünde gıdaları dondurucuya yerleştirebilirsiniz.

5. Derin Dondurucunuzun üst kapağı uzun süre açık kaldığında, yeni veya taze gıdalar yerleştirildiğinde kırmızı renkli lamba tekrar yanacaktır.

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

Dikkat!

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

Derin Dondurucunuz sıcak gıdaları ve patlayabilecekleri iç kapalı şişeler ile köpüren içecekleri koymayınız.

Gıdaların paketlenmesi

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

Paketlerin içindeki havanın alınması

- Katı gıdaları alüminyum folyo ile sıkıca sardıktan sonra, bantlamadan önce boşlukların oluşmasını mümkün olduğunca alınız.
- Polietilen torbaların içerisinde oluşan havayı ise cepleri hafifçe sıkıştırarak mümkün olduğunca boşaltınız.

Sıvı torbaların dondurulması

Sıvıları veya sıvı içeren besinleri dondururken genleşmeyi gözönünde bulundurarak torbaların üst kısmında, yaklaşık 2 cm'lik bir boşluk bırakınız.

Paketlerin bantlanması

Polietilen torbalar için plastik kaplamalı tel ve esnek bantlar kullanınız. Kapağı olmayan kapların veya gevşek paketlerin ağzını kapatmak için özel dondurucu bantlar kullanmalısınız.

Paketlerin etiketlenmesi

Polietilen torbalar için ipli etiketler, diğer paketler için özel çubuklu dondurucu etiketler kullanınız. Etiket üzerini yazmak için mürekkep ve tükenmez kalem kullanmayınız. Yazılar silinebilir. Bunun için keçeli ve benzeri kalemli kullanınız. Etiketlerin herbirinin üzerine paketin içinde bulunduğunu, miktarını ve kullanılmaya başlanma tarihi yazınız.

Gıdaların yerleştirilmesi

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

Paketli dondurulmuş gıda satın alırken dikkat edilmesi gerekenler ve saklama şekli

- Gıdaları satın alırken kaliteli ve taze olmasına özen gösteriniz.
- Satın alacağınız gıdanın ambalajının zarar görmemiş olduğunu kontrol ediniz.
- Dondurulmuş gıdaları alışverişinizin en sonunda satın alınız. Sıcaklık derecelerini korumak için ambalaja sarınız. Eve gelir gıdaları Derin Dondurucuya yerleştiriniz.
- Paketli dondurulmuş gıdaların sıcaklık derecesinde önemli değişiklikler olmayacağından, sayılabilecek bir artış olduğunda, (örneğin; elektrik uzun süre kesildiğinde veya kapak uzun süre açık kalmışsa) pakette belirtilen saklama süresini kısa tutunuz.
- Dondurulmuş gıda paketlerinin üzerinde bulunan talimatları dikkatlice okuyunuz. Herhangi bir süre belirtilmemiş ise 3 aydan fazla saklamayınız.

2-3 ay saklanabilecek gıdalar: Kavurma, tost ekmekleri, kurutulmuş meyveler, karides, balık ve salam.

4-6 ay saklanabilecek gıdalar: Pasta ve kekler, örneğin; peynir.

6-8 ay saklanabilecek gıdalar: Koyun - kuzu eti, sebzeler.

10-12 ay saklanabilecek gıdalar: Tavuk, av hayvanları, sığır eti, çilek.

- Sıcak gıdaları Derin Dondurucuya koymayınız. Bir süre oda sıcaklığında bekletin ve buzdolabında soğutunuz.
- Taze gıdaları Derin Dondurucuya gereğinden fazla doldurmayınız.
- Buzu yeni çözülmüş veya kısmen erimiş gıdaları tekrar dondurmayınız ve 24 saat içinde tüketiniz.
- Depolama süreleri için Kullanma Kılavuzundaki tablolarda belirtilen değerlere mutlaka uyunuz.

Saklama Sepetinin Kullanımı

Derin dondurucunuzda bulunan saklama sepetini isterseniz derin dondurucunuzun üst kısmında edecek şekilde isterseniz içine koyarak kullanabilirsiniz. Ürünü ilk aldığınızda saklama sepetini/derin dondurucunuzun üst kısmında bulacaksınız.

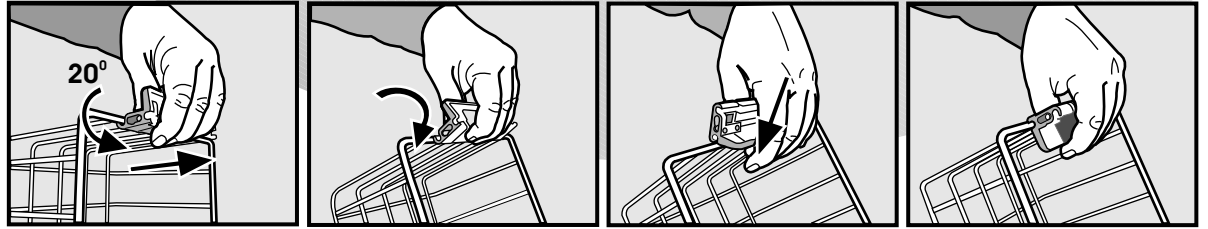
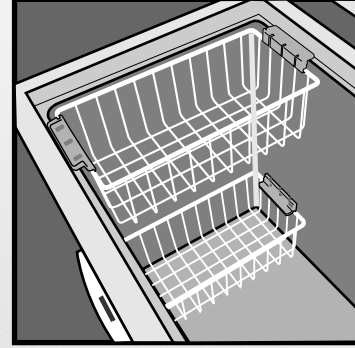
Saklama sepetinizi derin dondurucunun içinde kullanmak için;

1. Tutamağı saklama sepetinin içine doğru yavaşça çevirin
2. Tutamağı yukarı doğru çekin
3. Tutamağı 1. maddenin tersi yönünde bir tur çevirin
4. Tutamağı bastırarak saklama sepetine sabitleyin
5. Aynı işlemleri diğer tutamak içinde yapın

Tel sepetinizi derin dondurucunuzun içine koyarak kullanabilirsiniz

Derin dondurucunuzda birden fazla saklama sepeti varsa, tutamak ayarını Diğer saklama sepetini de yaparak saklama sepetlerini üst üste koyarak kullanabilirsiniz.

Saklama sepeti adedi derin dondurucunuzun modeline göre farklılık gösterebilir.



12

1

2

3

4

Pişmiş gıdaların dondurulması

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

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

Kümes ve Av hayvanlarının dondurulması ve pişirmeye hazırlanması

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

Balıkların dondurulması ve pişirilmeye hazırlanması

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

Etlerin dondurulması

- Dondurulacak etlerin sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş ve kalitede olmasına dikkat ediniz.
- Biftek ve pizola gibi dilimlenmiş etleri, sefon veya yağlı kağıtlarla tek tek sararak birbirinden ayırınız. Polietilen torbalar ve alüminyum folyo ile paketleyiniz.
- Kıyma, kuşbaşı et ve sakatatları küçük kaplarda saklayabilirsiniz.

Donmuş etlerin çözülmesi ve pişirilmesi

- Etleri, Derin Dondurucudan çıkarttıktan hemen sonra pişirebilirsiniz. Derin Dondurucudan yeni çıkarttığınız etleri kısık ateşte ve normal pişirme süresinden daha uzun bir süre pişirmelisiniz.

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

Sebzeler ve şok haşlama

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

☛ Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranmalıdır. Hazırladığınız sebzeleri bir süzgece koyunuz üzerini kapatınız. (her seferinde en fazla. 0,5 kg.) ve kaynayan suya (5 lt) daldırınız. Sebzelerin suya daldırılması ile suyun ısısı düşeceğinden kaynama bir süre duracaktır. Sebzeleri, su tekrar kaynayınca kadar suyun içinde tutunuz.

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

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

☛ Çözülen sebzeleri bekletmeden kullanınız ve kesinlikle tekrar dondurmayınız.

Sebzelerin dondurulması

Pişirilen ve haşlanan hemen hemen bütün sebzeler derin dondurulabilir.

Dondurmaya uygun olmayan sebzeler

☛ Kıvırcık salata, marul, tere, roka, maydanoz, nane, dere otu, ıspanak, pazı gibi yeşil yapraklı sebzeleri tazeliklerini kaybedecekleri için dondurmayınız.

☛ Ham veya çok olgun sebzeler de dondurulmamalıdır.

☛ Soğan, kırmızı turp, kereviz, domates, yeşil biber gibi yüksek oranlarda su içeren sebzeleri dondurmayınız.

Sebze türü	Hazırlanışı	Pembeleşme süresi (dakika)	En uzun saklama süresi (Ay)	Paketleme
Kuşkonmaz	15 cm'lik 12 dilime ayırıp yıkayınız.	3 - 4	7	Plastik
Fesleğen	Yapraklarını koparınız. Yıkayınız ve kurutunuz.	-	-	Plastik
Brokoli	Dış yapraklarını ayıklayınız ve yıkayınız.	2	12	Plastik
	Dış yapraklarını ayıklayınız limon suyu eklenmiş suya koyunuz.	7	8	Plastik
Karnabahar	Parçalara ayırınız. Yarım saat süreyle ılık suda bekletiniz.	-	8	Plastik
Havuç	Kabuğunu soyup yıkayınız ve kesiniz.	4	8	Plastik
Fasulye	Kabuğunu soyunuz. Yıkayınız ve kurutunuz.	-	12	Plastik
Taneli sebzeler	Hazırlayınız ve yıkayınız.	2 - 3	12	Plastik
Mantarlar	Temizleyip yıkayınız ve kesiniz.	-	8	Plastik
Biberler	6 dakika pişiriniz, tuzlayınız.	-	12	Plastik
Bezelye	Kabuğunu soyunuz. Yıkayınız ve kurutunuz.	2	12	Plastik
Domates	Yıkayınız ve kurutunuz.	-	12	Plastik
	Temizleyip, yıkayınız ve kurutunuz.	-	12	Plastik
	Temizleyip, yıkayınız ve kesiniz.	2	12	Plastik
	Yıkayınız ve 1 cm.'lik dilimlere bölünüz.	2	12	Plastik

Süt ürünlerinin dondurulması

Süt

Derin Dondurucuda sadece pastörize sütleri dondurabilirsiniz.

Krema

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

Peynir

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

Dilimli peynirlerin arasına yağlı kağıt koyunuz ve alüminyum folyoya sarınız.

Yağ

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

Mayonez

Derin Dondurucuda mayonez saklamayınız. Mayonez kesilir.

Yumurta

Yumurta kabukları ile dondurmayınız. Yumurta soğuk etkisiyle çatlar. Bu nedenle sarısını ve beyazını birbirinden ayırınız. Ayrı buz kalıplarında saklayınız. Yumurtanın sarısına, zamanla katılaşp kurumaması için bir tutam tuz veya şeker ilave etmelisiniz.

Meyvelerin dondurulması

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

Meyvelerin dondurulmaya hazırlanması için üç yöntem vardır:

1. Üzerlerine şeker serpilerek;

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

2. Püre haline getirilerek

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

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

3. Dilimlenip şuruba yatırılarak;

1/2 litre suya, 100 - 200 gr. şeker ekleyiniz. Kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırarak şurup hazırlayınız ve soğumaya bırakınız. Hazırladığınız şurubu 500 gr. meyvenin üzerine ekleyiniz.

Meyvelerin üzerinde biraz boşluk bırakmalısınız. Meyve parçalarının üste çıkmamaları için kullandığınız kabın ağzını yağlı kağıt veya sefon ile kapatınız.

Meyveleri Derin Dondurucudan çıkarttıktan hemen sonra buzdolabına koyunuz ve çözülmesini bekleyiniz. Çözülme süresince meyveleri koyduğunuz kabın kapağını açmayınız.

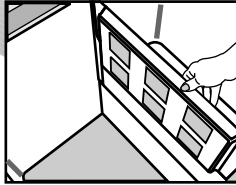
Meyve türü	Hazırlanışı	Pembeleşme süresi (dakika)	En uzun saklama süresi (Ay)	Paketlenme
Kayısı	İkiye bölünüz. Şuruba yatırarak veya şekersiz, bütün olarak dondurunuz.	–	12	Alüminyum ka
Ananas	Kabuğunu soyunuz ve halkalar halinde dilimleyip şuruba yatırınız.	–	8	Plastik torba
Kestane	Kesip, hızlı bir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

5. Bölüm: Derin dondurucunuzun temizlik, bakım ve nakliyesi

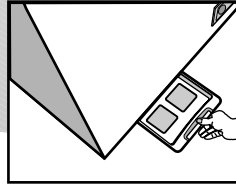
1. Derin dondurucunuzun kapağın açınız ve buz erime işlemi bitene kadar açık tutunuz.
2. Separatörü yerinden çıkarınız.
3. Separatörü derin dondurucunun altına su tahliye tapasının altına gelecek şekilde yerleştiriniz.
4. Su tahliye tapasını çevirerek yerinden çıkarınız.
5. Separatörü su ile doldukça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



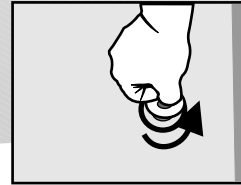
1



2



3



4

22

Derin dondurucunuzdan iyi bir verim almak için en az yılda bir kez bakım ve temizlik yapınız.

Temizlik öncesi derin dondurucunun şebekeden kordon fişini prizden çıkartınız.

Buz çözme

Derin Dondurucunuzun kapağını sık sık açmadığınız ve gıdaları kapalı paketlerde sakladığınız sürece buz oluşma hızı çok yavaş olacaktır. Zamanla iç duvarlarda oluşan buz, Derin dondurucunuzun verimini azaltır. Buz kalınlığı 5-6 mm'ye ulaştığında buz çözmenizi öneririz.

Buz çözme işlemine başlamadan 24 saat önce Derin Dondurucunun ayarını manuel konuma getiriniz.

Daha sonra paketleri çıkarınız ve derecelerini kaybetmemeleri için ayrı ayrı kağıtlara sarararak buzdolabınızın dondurucu bölümüne yerleştiriniz. Böylece buz çözme ve temizleme süresince gıdalar korunacaktır.

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

• Derin Dondurucunuzun iç duvarlarını karbonat (yemek sodası) eklenmiş ve ılık su ile ıslatılmış bir süngerle siliniz.

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

• Derin Dondurucunuzun iç duvarlarını temizledikten sonra mutlaka kurulayınız.

• İç duvarlarda buzlanma olmaması için iç ve dış tapaları tekrar yerlerine takınız.

• Derin Dondurucunuzun dış yüzeyini yumuşak ve nemli bir bez ile temizleyiniz.

• Havalandırma amacıyla üst kapağı bir süre açık tutunuz.

• Derin Dondurucunuzun şebeke kordonu fişini prize takınız ve 24 saat "**Hızlı dondurma**" konumunda çalıştırınız.

Dikkat! Derin Dondurucunuz çalışırken kapağı açıldığında içerisine sıcak ortam havası alındığından ve ürün kapağı tekrar kapatıldığında sıcak havanın hacmi daraldığı için, ürünün içerisinde vakum oluşur. Kapağı kısa süre içerisinde tekrar açmaya çalıştığınızda zorlukla karşılaşılabilecektir Normal olan bu durum, 10 dakika süre beklendikten sonra ortadan kalkacaktır.

Kapak contasının ürün içerisindeki soğukluğu iyi muhafaza edebilmesi için gerekli olan ve içinin doluluk oranına bağlı olarak değişen su süreç boyunca kapı saplarının zorlanmaması gerekir.

Tatillerde yapılması gerekenler

Kısa bir süre için tatile gidecekseniz;

- Derin Dondurucunuzu çalışır durumda bırakınız.

Uzun süreli bir tatile gidecekseniz;

- Derin Dondurucunuzu kapatmak istiyorsanız, sakladığınız gıdaları tüketiniz ve Derin Dondurucuyu boşaltınız.
- Şebeke kordonu fişini prizden çıkartınız.
- Buz çözme işlemi tamamlandıktan sonra iç duvarları temizleyiniz ve iyice kurulayınız.
- Derin dondurucunuzun küf kokmasını engellemek için üst kapağı açık bırakınız.

Nakliye için;

1. Fişi prizden çıkarınız.
2. Buzu çözünüz.
3. İç duvarları ve zemini nemli bir bez ile siliniz.
4. Plastik takviyeleri Üst kapak ile gövde arasına takınız.
5. Normal kullanma konumunda taşıyınız.

Yetkili Servis çağırmadan önce şu kontrolleri yapınız.

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

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

Kompresör sürekli çalışıyor ise;

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

Yeşil şebeke uyarı lambası sönmüyor ve derin dondurucu çalışmıyor ise;

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

Şebeke uyarı lambası yanmıyor ve Derin Dondurucu çalışıyor ise;

- ☛ Lambanın değiştirilmesi gerekir.

Derin Dondurucu çok ses yapıyor ise;

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

Derin Dondurucunuz koku yapıyor ise;

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

Elektrik kesintilerinde yapılması gerekenler

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

6. Bölüm Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

Yoğuşma nedir?

Derin Dondurucunuz nemli (mahzen, garaj gibi) havaya yerleştirilmiş ise (nemin fazla olduğu) belirli çevre koşulları içinde duvarlarında nem oluşmasıdır. Yoğuşma, nem oranının yüksek olduğu ortamlarda su damlacıklarının görülebilir.

Derin Dondurucunuzun çatıdan bunlardan etkilenmez. Bu sorunu çözmek için yapmanız gereken tek şey, nemli damlacıklarını yumuşak bir bezle silmektir.

Derin Dondurucunuz, Kılavuzunda belirtilen kontrolleri yapmanıza ve yaptığınız kontrollere rağmen hala çalışmıyorsa Yetkili Servis çağırınız. Servis Teknisyeni gelince Derin Dondurucunuzun kapalı tutunuz.

7. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni bir hizmet sunmaya devam ediyoruz. Yetkili servislerimizin haftanın 7 günü 09:00-22:00 hizmet vermeye başlamasının ardından Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216.585 8 888

*Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama 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 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak veya 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

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



Garanti ile ilgili olan
**Müşterinin Dikkat
Gereken Hususlar**

Arçelik tarafından verilen bu garanti, derin dondurucunun normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilme 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 nedenleri 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.

Üretici: S.C. ARCTIC S.A., 210, 13 DECEMBRIE STR., GAESTI, CODE 135200, DIMBOVITA, ROMANIA
Tel/Fax: 0245-71 05 65
e-mail: office@arctic.ro

CE Onayı: TÜV-Rheiland, Am Grauen Stein, D-51105, Cologne, GERMANY
Tel: +49 221 8 061371
e-mail: cert-validty@de.tuv.com

Hizmet Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

Arçelik A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon: (0216) 585 85 85 Faks: (0216) 423 23 53



derin dondu

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

Garanti kapsamında içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, diğer parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresinden düşülür. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 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.

Ancak;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızalarla dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamama riski sürekli olarak kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servisi yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretli olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

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 dayanan olarak yürürlüğe giren Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

GENEL MÜDÜR

Seri No:

Tip: 2553 D

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):