Beko Derin Dondurucu dondurup saklasın,

ne varsa taze kalsın!

0850 210 0 888 | beko.com.tr

beko
Evimize Sağlık

ÜRÜN
ÖZELLİKLERİ

ÜRÜN
ÖZELLİKLERİ

Beko Derin Dondurucular

Beko Derin Dondurucular ile yiyeceklerimizi en hızlı şekilde dondurabilir ve en iyi şekilde koruyabiliriz. Derin Dondurucunuzu satın almadan önce Beko'nun yatay ve dikey modelleri arasından ihtiyacınıza uygun modeli seçebilirsiniz.

Yiyeceklerimizi nasıl ve neden dondururuz?

Mevsiminde aldığımız sebze ve meyveler ile diğer bazı besinlerimizi saklayıp, daha sonra tüketebilmek için en etkili yol, dondurma tekniğidir. Dondurma teknolojisi sayesinde gıdalarımızın içeriğindeki su, buz haline getirildiği için mikroorganizma faaliyetleri yavaşlar. Ayrıca yiyeceklerimizin besin değerini kaybetmeden saklamanın en iyi yöntemi dondurmaktır.

Derin Dondurucu çeşitleri

Derin Dondurucu çeşitleri; besin yerleşimine ve soğutma sistemine göre ikiye ayrılır.

Derin Dondurucularda en iyi şekilde yiyecek saklamak için altın değerinde püf noktaları:

- Saklama torbalarının üzerine paketleme tarihlerini yazın.
- Bir kez çözdürdüğünüz besinleri, yeniden dondurmayın.
- Sıvı haldeki besinlerin dondurulduğunda hacminin artacağını yani genişleyeceğini unutmayın. Bu nedenle sıvı besinleri Derin Dondurucuda saklarken ağzına kadar doldurmayın.
- Dondurulacak gıdaları önceden soğutun.
- Buzdolabı poşetleri içindeki havayı alın.

Besin yerleşimine göre Derin Dondurucular

Yatay Derin Dondurucular: "Sandık Tipi Derin Dondurucu" olarak da bilinen ve yatay tasarıma sahip olan bu Derin Dondurucu türünün kapısı üstte bulunur ve yukarı doğru açılır. Depolanan besinler ise Derin Dondurucunun içindeki sepetlere yerleştirilir.

- **Geniş kullanım alanı sağlar.**
- **İstifleyerek saklamaya imkân tanır.**

Dikey Derin Dondurucu: "Çekmeceli Derin Dondurucu" ya da "Raflı Derin Dondurucu" olarak da isimlendirilen bu türün tasarımı Buzdolaplarını andırır. Bu modeller, raflı ve çekmeceli yapıları sayesinde farklı besin kategorilerini ayrı şekilde depolamaya olanak tanır. Yani etler ve meyveler ayrı çekmecelere konulabilir. Bu ürünlerin en büyük artılarından biri de dikey tasarımları sayesinde yerden tasarruf sağlamalarıdır.

- **Dar alanlara uyum sağlar.**
- **Çekmeceli ve bölmeli kullanım avantajı sunar.**
- **Kolay ulaşım sağlar.**

Soğutma sistemine göre Derin Dondurucular

No Frost Derin Dondurucular: Karlanma yapmayan ve bu sayede kar eritme işlemini ortadan kaldıran No Frost Derin Dondurucu modelleri, konforlu bir kullanım sunar.

Statik Derin Dondurucular: Cihazın içerisindeki nemin kar haline gelmesiyle dondurma işlemini gerçekleştiren Statik Dondurucu modellerinin artısı, benzer depolama kapasitesine sahip No Frost alternatiflere göre daha uygun fiyatlı olmalarıdır.

Derin Donduruculara uygun olmayan gıdalar hangileridir?

- **Sulu meyveler**
- **Yeşillikler**
- **Yumurta**
- **Patates**
- **Kızartılmış ve pane edilmiş et ürünleri**

Dondurma teknolojisi ile bu tür besinlerin lezzeti ve yapısı bozulacağı için Derin Donduruculardа saklanmaması tavsiye edilir.

Dondurulmuş yiyecekleri çözerken dikkat edilmesi gerekenler:

Gıda maddesinin cinsine ve kullanılacağı yere göre aşağıdaki yöntemler kullanılabilir:

- Oda sıcaklığında (Uzun süre oda sıcaklığında bekleterek donmuş besinleri çözdürmek, gıda kalitesini korumak açısından çok uygun değildir.)
- Buzdolabında
- Elektrikli Fırında (Fanlı veya fansız modellerde)
- Mikrodalga Fırında

Derin Donduruculardа yiyecek saklarken farklı besin türlerine yönelik öneriler:

- **Balıklar:** 1 kg'dan büyük olmakla beraber; temizlenmiş, parçalanmış dondurulmaya hazır balıkları, paketlemeden önce 1-2 saat kadar Derin Dondurucuda bekletin.
- **Sebzeler:** Mevsiminde satın alınan sebzelerin vitamin değerleri ile renk, tat ve kokularını koruyabilmek için bu besinlere önce "şoklama" yöntemi uygulayın.
- **Pişmiş Yemekler:** Pişirilmiş gıdalar için Buzdolabı poşetleri; sıvı olan pişmiş gıdalar için ise kaliteli saklama kapları kullanın.
- **Meyveler:** Sadece olgunlaşmış meyveleri dondurun, olgunlaşmamış meyveleri ise oda sıcaklığında saklayın.
- **Hamur İşleri:** Pişirilmemiş pastalar, kekler, börekler ile hamurun da dondurulabileceğini unutmayın.

NEDEN DONDURUCU KULLANMALIYIZ?

Dondurmak; yiyeceklerimizi, mevsiminde aldığımız sebze ve meyvelerimizi daha sonra da tüketebilmek için "saklayabilme" problemini çözmek konusunda etkili bir yoldur. Dondurma teknolojisi sayesinde gıda içeriğindeki su, buz haline getirildiği için mikroorganizma faaliyetleri yavaşlar. Bunun yanı sıra biyokimyasal ve kimyasal reaksiyonlar yavaşladığı veya durduğu için gıda kalitesi uzun bir süre muhafaza edilebilir.

Son dönemde sağlıklı beslenme ve organik ürün tercihlerinin yükselişte olduğu görülüyor. Kişiler, mevsiminde yetişmeyen ürünleri alma konusunda tereddüt ederken; bu ürünlerin mevsiminde satın alınıp daha sonra kullanabilmesi için en uygun çözümlerden biri olarak "dondurma" tekniğini tercih ediyor. Buzdolaplarının dondurucu bölmelerinin yetersiz kaldığı durumlarda ise Donduruculari ayrı bir ürün olarak satın alma ihtiyacı ortaya çıkıyor. Ayrıca çalışma hayatı ve sosyalleşme ihtiyacı gibi sebepler de toplu alışveriş yapıp saklama; hatta bazı yemeklerin ön hazırlığını yapıp sonrasında kullanma ihtiyacını ön plana çıkarıyor.

Her ne kadar diğer aylarda satışları artmış olsa da son yıllarda mevsimsel döngülerin, Dondurucu ihtiyacında halen önemli unsur olduğu; Kurban Bayramı, balık sezonu ve ev hanımlarının kışlık yiyecek hazırlama dönemi (mevsiminde sebze ve meyvelerini alıp kış dönemi için saklanması) gibi zamanlarda bu ihtiyaçların da arttığı biliniyor. Covid-19'un başladığı dönemden itibaren Dondurucu taleplerinin daha da önem kazandığı, kapanma dönemlerinde yapılan toplu alışverişlerin de bu tercihte etkili olduğu görülüyor. Web sitelerinde ise artık sadece yemek tarifleri değil; Donduruculardа saklanabilecek gıdalar ile tarifler de yer alıyor. Kısacası, günümüzde Donduruculار, "iyi bir yardımcı ürün" haline geliyor.

NELERE DİKKAT ETMELİ?

Dikkat edilmesi gereken ilk nokta, dikey bir ürüne mi yoksa yatay bir ürüne mi ihtiyaç olduğunu belirlemektir. Yatay Donduruculار, yapısı gereği daha geniş ölçülere sahiptir. Dikey ürünler ise daha dar alanlara sığdırılabilmektedir. Benzer hacimlere sahip ürünler olmakla birlikte; yatay bir Dondurucuda ürünleri istifleme yöntemi ile saklama tercih edilebilir. Ancak istifleme sonrası saklanan gıdalara ulaşabilmek de problem yaratabilir. Dikey ürünlerde ise kullanılan çekmece ve ayrı bölmeler sayesinde farklı gıdalar, birbirine temas etmeden saklanabilir. Kullanıcılar da istediği zaman, saklanan ürünlere çok daha kolay ulaşabilir.

Dikey çekmeceli ürünlerde kullanıcılar farklı gıda gruplarını farklı çekmecelerde depolayabilir. Örneğin; aile üyelerinden birinin vegan olması veya balık tüketmemesi durumunda, çekmeceli dikey kabinlerin bir çekmecesinde sadece balık, bir başka çekmecesinde ise meyve-sebzeler depolanabilir. Bu sayede gıda kokularının birbirine karışması engellenerek; kullanıcıların bu durumdan minimum derecede etkilenmesi sağlanabilir.

Bir diğer önemli nokta ise kullanım ihtiyacına uygun ürünü belirlemektir. İhtiyaçların sadece Dondurucu mu yoksa gerektiğinde Soğutucu mu olduğunu önceden belirlemek önemlidir. Hanedeki kişi sayısı, saklanarak kullanılan gıda alışkanlığı ve gıdaların sahip olduğu hacim değerleri bu ihtiyaçları belirleme konusunda yardımcı olabilir. Bu çıkarımlar sayesinde ihtiyaç duyulacak teknoloji ve özelliklere sahip ürünlerin tercih edilmesi, bütçe yönetimi açısından da faydalı olacaktır.

DONDURUCU KULLANMANIN PÜF NOKTALARI

Yiyecekleriniz sıcakken Dondurucu ya da Soğutucunuza koymayın!
Enerji verimliliği için yapabileceğiniz bir diğer önemli şey, sıcak yiyecek ve içecekleri, Dondurucu ya da Soğutucunuza hemen koymamaktır. Sıcak gıdalar, cihazın içindeki havanın ısınmasına neden olur. Buzdolabının kompresörü havayı soğutmak için daha çok çalışır ve daha çok enerji tüketir. Dondurucu ya da Soğutucunuza koymak istediğiniz besinlerin oda sıcaklığına gelmesini bekledikten sonra dolaba yerleştirerek, hem gereksiz enerji tüketiminin hem de gıda israfının önüne geçebilirsiniz. Ayrıca dondurulmuş gıdaların yanına konulan sıcak gıdaların, dondurmuş besinlerin ısınmasına (çözünmesine) sebep olarak, gıda kalitesinin bozulmasına hatta besinin kendisinin bozulmasına sebep olabilir) sebep olabileceğini de unutmayın.

Dondurucu ya da Soğutucunuzu sıcağa maruz bırakmayın!
Ürününüzü ısı kaynaklarından uzak bir yere konumlandırmayı ihmal etmeyin. Çevresine ısı yayabilecek eşyaların yakınına koyduğunuz Buzdolapları, içlerindeki havayı soğutmak için daha fazla enerji harcar. Buzdolabınızı, güneş ışığını direkt almayan bir yere; örneğin kalorifer, Fırın gibi cihazların uzağına yerleştirmek suretiyle ürününüzden daha yüksek verim alabilirsiniz.

Etiketlemeyi unutmayın!
Saklama torbalarının üzerine paketlediğiniz gıdalarınızın ismini ve dondurma tarihini yazmayı da ihmal etmeyin.

Dondurucu ya da Soğutucunuzu dolu tutmaya çalışın!
Soğuk nesneler, hem bulundukları ortamı hem de birbirilerini soğuk tutar. Bu sebeple Dondurucu ya da Soğutucunuzu elinizden geldiğince dolu tutmaya çalışın. Özellikle buzluk bölmesindeki donmuş gıdalar, soğuk havanın korunmasına yardımcı olur. Soğutucunuz tam dolu olmadığında boş yerlere su şişeleri, buz, buz aküleri (PCM) ya da dolu torbalar yerleştirerek, dolap içinin soğuk kalmasına destek olabilirsiniz. Böylece dolabınızın kompresörünün daha az çalışmasını ve cihazın daha az enerji tüketmesini sağlayabilirsiniz.

Kapı lastiklerini kontrol edin!
Ürününüzün kapak lastiklerini de kontrol etmenizi öneririz. Deforme olmuş ya da esnekliğini yitirmiş lastikler, görevini yerine getiremeyebilir. Arızalı kapı lastikleri, Dondurucunuzun içindeki soğuk havayı dışarıdaki sıcak havadan izole edemez ve kompresör, dolap içindeki havayı soğutmak için daha çok enerji tüketir. Bu durumda kapı lastiklerinin değiştirilmeleri gerekir. Dondurucunuzun kapı lastiklerinin sağlam olduğundan emin olarak, fazladan enerji tüketiminden kaçınabilirsiniz.

DONDURUCU KULLANMANIN PÜF NOKTALARI

- Donduracağınız besinleri, en az -18 ° C'de dondurmalı, dondurulmuş gıdaları çözüldükten sonra kısa süre içinde derhal tüketmeli ve kesinlikle tekrar dondurmamalısınız.
- Tazeliğinden ve temizliğinden emin olduğunuz besinleri dondurmalısınız. Besinlerinizin tazeliğinden emin değilseniz, tazeliğinden emin olduğunuz besinler ile karıştırmadan bu besinleri temiz, küçük buzdolabı poşetleri kullanarak; tek pişirimlik miktarlara ayırmalı ve bu şekilde dondurmalısınız.
- Dondurmak istediğiniz malzemeleri, türlerine göre ayırmalı ve ayrı raflarda; et, balık ve tavuk gibi ürünlere temas ettirmeden ve tek seferde tüketebileceğiniz miktarlarda paketleyerek dondurmalısınız. Bu sayede tüm gıdanın çözülerek tekrar dondurulmasının önüne geçebilirsiniz.
- Gıdalarınızın hızlı bir şekilde ve tam olarak donması için aşağıda belirtilen miktarları aşmamaya özen göstermelisiniz.
  Meyve ve sebzeler: 0,5-1 kg (Paket başına)
  Etler: 1-1,5 kg (Paket başına)
- Sıvı haldeki yiyecekler, donma sırasında %6 genişleyeceğinden, Dondurucunuza konulacak kapları, ağzına kadar doldurmamalısınız.
- Patlama riski olabileceğinden, cam şişe ve kutulardaki asitli içecekleri, kesinlikle Derin Dondurucunuza koymamalısınız.
- Dondurulacak gıdalarınızı, önce Soğutucunuzda bir süre soğutmalısınız. Önceden dondurulmuş gıdalar ile yeni dondurulacak gıdalarınızı birbirine temas ettirmemelisiniz.
- Gıda kalitesinin korunması ve gıda israfının önüne geçilmesi için besinlerinizi kesinlikle Dondurucu bölmeye ambalajsız olarak koymamalısınız.

- Gıdalarınızı saklayacağınız ambalaj malzemesinin hava geçirmez, yeterli kalınlıkta ve dayanıklı malzemeden yapıldığına emin olmalısınız. Aksi durumda donarak sertleşen gıdaların ambalajı delebileceğini göz önünde bulundurmalısınız. Gıdalarınızın güvenli biçimde saklamak için de ambalajları iyi bir şekilde kapatmalısınız.
- Buzdolabı poşetleri Derin Dondurucular için idealdir. Yiyeceklerinizi, Buzdolabı poşetlerine koyup, içerisindeki havayı boşaltarak muhafaza etmelisiniz. Ayrıca kullanım kolaylığı yaşamak için poşetlerin ya da kapların üzerine gıdalarınızı Dondurucunuza attığınız tarihi de yazmalısınız.
- Yiyeceklerin kalitesinin en iyi şekilde korunabilmesi; bunların olabildiğince çabuk ve hızlı dondurulması ile mümkündür. Hızlı dondurma fonksiyonunuzu Derin Dondurucu kullanım kılavuzlarında belirtildiği şekilde aktif hale getirerek, gıdalarınızı çok daha hızlı sürede dondurabilirsiniz. Az miktarda besinin (azami 2 kg kadar), hızlı dondurma fonksiyonu kullanılmadan dondurulabileceğini unutmayın.
- Gıdalarınızı çabuk ve hızlı bir şekilde dondurmak için sıkışık olmayacak şekilde; ambalajları birbirleri ile temas ettirmeden; Dondurucunuzun raflarına ya da çekmecelerine yayarak yerleştirmelisiniz.
- Dondurucunuzun arka yüzeyinde bulunan havalandırma deliklerinin önüne dondurulmuş gıdalarınızı koyarak, soğuk hava girişini sağlayan havalandırma deliklerini kapatmamalısınız.
- Kapısında rafı olan modelimizi tercih ettiyseniz, taze ve sıcak yiyecekleri dondurmak için Dondurucu kapısının raflarını kullanmamalısınız. Bu rafları yalnızca, donmuş yiyecekleri saklamak için kullanmalısınız.
- Çok miktarda gıdayı aynı anda dondurmayı denemeyin. Taze yiyeceklerinizi dondururken; 24 saatte en fazla Derin Dondurucunuzun tip etiketinde «dondurma kapasitesi ... kg/24 saat» olarak belirtilen miktar kadar gıdayı dondurabileceğinizi göz önünde bulundurmalısınız.
- Dondurulmuş yiyeceklerin paketinde nem ve anormal şişmeler varsa, büyük olasılıkla daha önce uygun olmayan bir depolama koşulunda depolanmış ve içeriği bozulmuştur. Bu gıdaları kontrol etmeden tüketmemelisiniz.
- Pişmiş yemeklerde bulunan bazı baharatlar (kekik, hardal, baharat karışımları, anason, fesleğen, dereotu, zencefil, karabiber vb.) uzun süre depolama koşullarına maruz kaldığında tatları değişebileceğinden; dondurulacak yiyeceklerinize az baharat eklemeli ya da arzu ettiğiniz baharatları, çözünme işleminden sonra yiyeceklerinize ilave etmelisiniz.

Et Ürünlerinin Dondurulması

- Kızartılmış veya pane edilmiş et ürünlerini dondurmaktan kaçınmak gerekir.
- Yağlar, protein ve karbonhidratlardan daha zor donar ve Derin Dondurucuda saklanma ömürleri daha kısadır. Bu nedenle Dondurucuda daha uzun süre saklayabilmek için pirzola gibi etlerin yağlarının önceden ayıklanması gerekir.
- Et dilimlerinin her biri, zeytinyağı ile hafifçe yağlandıktan sonra birer veya ikişer dilimler halinde poşetlere konularak dondurulmalıdır.

Gıda Çeşitleri	Et Çeşitleri	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme Süresi (Saat)
Dana Eti	Biftek	2 cm kalınlıkta kesip, aralarına folyo yerleştirerek veya streç ile sıkıca sararak	6 - 8	1 - 2
	Rosto	2 cm kalınlıkta kesip, aralarına folyo yerleştirerek veya streç ile sıkıca sararak	6 - 8	1 - 2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	6 - 8	1 - 2
	Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo yerleştirerek veya streç ile tek tek sararak	6 - 8	1 - 2
	Kıyma	Baharatlamadan, yassı paketler halinde	3 - 4	2 - 3
Kuzu Eti	Biftek	2 cm kalınlıkta kesip, aralarına folyo yerleştirerek veya streç ile sıkıca sararak	6 - 8	1 - 2
	Rosto	Et parçalarını buzdolabı poşeti ile ambalajlayarak veya streç ile sıkıca sararak	6 - 8	1 - 2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	6 - 8	1 - 2
	Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo yerleştirerek veya streç ile tek tek sararak	6 - 8	1 - 2
	Kıyma	Baharatlamadan, yassı paketler halinde	3 - 4	2 - 3
Koyun Eti	Pirzola	Et parçalarının arasına folyo yerleştirerek veya streç ile tek tek sararak	4 - 8	2 - 3
	Rosto	Et parçalarını buzdolabı poşeti ile ambalajlayarak veya streç ile sıkıca sararak	4 - 8	2 - 2
	Kuşbaşı	Parçalanmış etleri buzdolabı poşeti ile ambalajlayarak veya streç ile sıkıca sararak	4 - 8	2 - 3
	Kıyma	Baharatlamadan, yassı paketler halinde	1 - 3	2 - 3
Sığır Eti	Rosto	Et parçalarını buzdolabı poşeti ile ambalajlayarak veya streç ile sıkıca sararak	8 - 12	1 - 2
	Biftek	2 cm kalınlıkta kesip, aralarına folyo yerleştirerek veya streç ile sıkıca sararak	8 - 12	1 - 2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	8 - 12	1 - 2
Kemik		Testere ile keserek	6 - 8	
Sakatat		Parçalar halinde	1 - 3	1 - 2
Sucuk, Salam, Sosis		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	2 - 1	Çözülene kadar
Jambon		Kesilmiş dilimlerin arasına folyo yerleştirerek	2 - 3	Çözülene kadar

Kümes ve Av Hayvanlarının Dondurulması

- Küçük olanları tümüyle, büyük olanları ise 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.

Gıda Çeşitleri	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme İşlemi
Tavuk ve Hindi (Bütün)	Folyo içine sararak veya alışıldığı gibi	8 - 12	10 - 12
Tavuk ve Hindi (Parça)	Folyo içine sararak veya alışıldığı gibi	4 - 6	2 - 3
Tavuk ve Hindi (Kıyma)	Baharatlamadan, yassı paketler halinde	3 - 4	2 - 3
Ördek	Folyo içine sararak	4 - 6	10 - 12
Kaz	Porsiyonlar 2,5 kg'den fazla olmamalıdır.	4 - 6	10 - 12
Tavşan, Geyik ve Karaca	Porsiyonlar 2,5 kg'den fazla olmamalıdır.	6 - 8	10 - 12

Balıkların Dondurulması

- 1 kg'den fazla olan, parçalara ayrılmış, donmaya hazır temizlenmiş balıklar paketlemeden önce 1 - 2 saat Dondurucuda bekletilmelidir. Daha sonra balıklar, üzerinde buz tabakası oluşana kadar baş aşağı buzlu su içine daldırılıp, hemen paketlenmelidir.
- Balıklar, tercihen alüminyum folyo ile içerde hava kalmayacak şekilde paketlenmelidir.
- Dondurulan balıklar, ambalajından çıkarılmadan soğutucu bölmesine koyularak çözdürülmeli ya da tamamen donmuş halde iken pişirilmelidir.
- Şoklama yöntemi ile dondurulan deniz ürünleri, ilk günkü tazelik ve vitamin değerinde kalır.

Gıda Çeşitleri	Balık Çeşitleri	Hazırlanışı	Saklama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme İşlemi
Tatlı Su Balıkları	Alabalık		2 - 3	Büyük balıklar, kesinlikle çözdürülmelidir. Küçük balıklar ise biraz buzlu kalabilir.
	Tuna Balığı		2	
	Sazan		2	Hafif ateşte kızartılmalıdır.
	Yayın Balığı		2	İyice çözülmelidir.
Yağsız Balıklar	Levrek, Pisi, Kalkan ve Dil Balığı	İçi ve pulları iyice temizlendikten sonra yıkanıp kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baş kısmı kesilmelidir.	4 - 8	İyice çözülmelidir.
Yağlı Balıklar	Palamut, Uskumru, Tekir, Somon, Lüfer ve Hamsi		2 - 4	İyice çözülmelidir.
Balık Yumurtası	Havyar		2 - 3	İyice çözülmelidir.
Kabuklular	Yengeç, Karides, Midye, Kerevit ve Istakoz		4 - 6	İyice çözülmelidir.

Meyvelerin Dondurulması

- Bazı meyveler toplandıktan sonra olgunlaşmaya devam eder. Bu da meyvelerin saklanma koşullarını etkiler.
- Sadece olgunlaşmış meyveler dondurulabilir. Henüz tam olgunlaşmamış meyveler, oda sıcaklığında saklanmalıdır. Eğer meyveler toplandıktan sonra olgunlaşmıyorsa, Buzdolabında saklanmalıdır.
- Eğer bir meyve aşırı olgunlaşmışsa çürük yerleri kesilip biraz limon suyu eklenerek, daha sonra tatlılarda kullanmak üzere püre halinde dondurulabilir.
- Dondurulan meyveler ham olarak yenebilir ya da jöle, marmelat, komposto ve turta yapımı için çözüldükten sonra pişirilebilir.
- Şeker ile dondurulan meyveler, dondurulduktan sonra da koku ve tatlarını korur. Şeker ile dondurulan meyveler plastik kaplarda; şekersiz dondurulan meyveler ise Dondurucuya uygun plastik torbalarda dondurulabilir.
- Meyve doldurulan kaplarda biraz boş yer kalmasına dikkat edilmesi gerekir; çünkü donan meyveler, genleştikleri için irileşir.

Gıda Çeşitleri	Çiğ Meyveden İstenen Özellikler	Hazırlanışı	Şeker Eriyiği	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülmesi Süresi (Saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmış (çok fazla değil), sağlam olanlar	Şoklama yapılana kadar tuzlu suda (1 lt suya 5 g tuz) bekletilmelidir. 2 dakika şoklamaya tabi tutulmalıdır.	%35 Pastalar için şekersiz	8 - 10	5 - 7
Elma Marmeladı	Sert ve sulu olanlar	Normal şekilde hazırlanmalıdır. (Tercihe göre şekillenebilir.)	1 kg marmelat için 80 - 100 g şeker	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarılıkta, olgun ve sağlam olanlar	Normal şekilde hazırlanmalı, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılmalı, kabuklu olarak şeker veya limon asidi içine daldırılmalı veya 1 - 4 / 1 - 2 dakika şerbet içinde şoklanmalıdır.	%46	4 - 6	4 - 6
Armut	Sert ve olgun olanlar	Şoklama işlemi öncesinde sirkeli suda bekletilmelidir. 2 - 3 dakika (çok olgun meyvelerde 1 dakika) şoklama yapılmalıdır.	%35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah, olgun ve taze olanlar	Dikkatlice yıkanıp, ayıklanmalıdır. Şekerli veya şekersiz olarak dondurulabilir.	500 g böğürtlen için 100 g şeker	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert ve olgun olanlar	Dikkatlice yıkanıp, ayıklanmalıdır.	500 g çilek için 100 g şeker. Turtalar için şekersiz	8 - 10	2 - 7
Ahududu, Yaban Mersini	Aynı renkte ve olgun olanlar	Dikkatlice yıkanıp, ayıklanmalıdır.	500 g ahududu için 100 g şeker	10 - 12	3 - 7
Frenk Üzümü	Olgun ve yaralanmamış olanlar	Yıkanarak, sapları ayıklanmalıdır.	500 g için 100 g şeker	8 - 12	3 - 7
Vişne	Aynı renkte olgun ve yaralanmamış olanlar	Yıkanarak, sapları ayıklanmalıdır.	%46	8 - 12	5 - 8
Tatlı Kiraz	Aynı renkte olgun ve yaralanmamış olanlar	Yıkanarak, sapları ayıklanmalıdır.	%35	8 - 12	5 - 8
Erik	Sağlam, olgun ve ezik olmayanlar	Sadece komposta yapılmalıdır.	%35	8 - 12	5 - 10
Şeftali	Sert, olgun ve ezik olmayanlar	Kabuğu soyulup, bölünmeli; çekirdeği çıkarılarak şoklanmalı veya şekerli komposto yapılmalıdır.	%40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze ve tam olgunlaşmamış olanlar	Pişmiş komposto, marmelat, ayva suyu için kullanılmalıdır.	%40	11 - 12	5 - 10
Meyve Jölesi	Taze ve tam olgunlaşmamış meyvelerden yapılanlar	Normal şekilde hazırlanmalıdır.	İsteğe göre şekerli veya şekersiz	6	2 - 5
Mürdüm Eriği	Tam olgunlaşmamış ve sap kısmı sert olanlar	Çekirdekleri çıkartılarak, normal şekilde hazırlanmalıdır.	%35 Pasta için şekersiz	10 - 12	Donmuş halde kullanılabilir. 5 - 10

Sebzelerin Dondurulması

- Mevsiminde alınan sebzeler, şoklama yöntemi ile dondurulabilir. Bu yöntem ile sebzelerin rengi, tadı, kokusu ve besin değeri korunur.
- **Şoklama yöntemi:** Suyu kaynattıktan sonra sebzeleri 1 - 2 dakika bu suda haşlayın. Hemen sonra 1 dakika kadar buzlu suda bekletin. Sebzeleri kurulayarak üst üste gelmeyecek şekilde bir tepsiye dizin ve bu şekilde Dondurucunuza koyun. Sebzelerin donduğuna emin olduktan sonra Dondurucuya uygun plastik torbalarda veya hava almayan kutularda saklayın.
  - Brokoli, biber, bezelye, ıspanak, tatlı mısır ve balkabağı bu yöntem ile dondurulabilir.
  - Bu şekilde dondurulmuş sebzelerin pişme süresi, taze sebzelere göre 1/3 oranında daha kısadır.
  - Bezelyeler, tarladan toplandıktan sonraki 2,5 saat içinde dondurulduğunda gerçek tadını yitirmez.
  - İçinde fazla su barındıran salatalık, marul, kıvırcık salata ile ham veya çok olgun sebzelerin dondurulması uygun değildir.
- Dondurulmuş sebzeler, çözdürülmeden kaynar suda veya yağda pişirilmelidir.
- Püre halinde dondurulmuş sebzeler, pişirilmeden önce biraz çözdürülmeye bırakılmalıdır.
- Çözdürülen sebzeler, hemen kullanılır ve asla tekrar dondurulmaz.
- Özel poşetlerde kendi buharında Mikrodalga Fırında pişen sebzeler, vitamin değerini kaybetmez.
- Vakumlu ambalajlar içinde dondurulan sebzeler, ilk günkü tazeliğini korur.
- Donduracağınız sebzelerin öncelikle temiz (yıkanmış, ayıklanmış, şoklama yapılmış vb.) olduğundan emin olmalısınız.

Gıda Çeşitleri	Çiğ Sebzeden İstenen Özellikler	Hazırlanışı	Son Haşlama Süresi (Dakika)	Saklama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülmesi Süresi (Saat)
Karnabahar	Katı, beyaz çiçekli olanlar	1,5 lt sıcak suya 1 g limon asidi (rengi koruyabilmesi için) damlatılmalıdır.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılabilir.
Taze Fasulye	Etli ve sulu olanlar	Yıkadıktan sonra suyu süzülmeli ve ufak parçalar halinde doğranmalıdır.	3		Donmuş halde kullanılabilir.
Bezelye	Taze, yumuşak, fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayanlar	Çekirdekleri çıkarıldıktan sonra yıkanarak şoklama yapılmalıdır.	2	10 - 12	Donmuş halde kullanılabilir.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli olanlar	Temizledikten sonra şoklama yapılmalıdır.	1 - 2	6 - 8	Çözülme süresi: 2 saat
Patlıcan	Parlak ve sert olanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm'lik parçalar halinde kesilmelidir.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırın.
Salatalık	Az çekirdekli ve sert olanlar	Salata için: Yıkanıp soyulduktan sonra doğranmalı veya rendelenmelidir.	Bu işlem yapılamaz.	6 - 8	Çözülme süresi: 1 - 2 saat
Salatalık	Az çekirdekli ve sert olanlar	Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilmelidir. Çekirdeği alınmalıdır. 3 cm kalınlıkta dilimler halinde kesilmelidir.	4	12	Donmuş halde kullanılabilir.
Mısır	Yumuşak, fakat çok olgun olmayanlar	Temizlenmelidir.	4 - 8	12	Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir.
Pırasa		Doğrandıktan sonra şoklama yapılmalıdır.	5	6 - 8	Donmuş halde kullanılabilir.
Havuç	Taze olanlar	Dilimler halinde kesilmeli, şoklama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanmalıdır.	3 - 4	12	Donmuş halde kullanılabilir.
Biber Çeşitleri	Kırmızı, sarı ve yeşil renkli olanlar	Sapı kesilmeli ve ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılmalıdır. Şoklama yapılmalıdır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülmüş kullanılabilir.
Maydanoz	Sert yapraklı olanlar	Doğranmalı veya ufak porsiyonlar halinde durulanmalıdır.	Bu işlem yapılamaz.	6	Donmuş halde kullanılabilir.
Mantar Çeşitleri	Küçük ve sağlam olanlar	Yağda hafifçe pişirilip, üzerine limon sıkılmalıdır.	Bu işlem yapılamaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekersiz olarak dondurulabilir.	Bu işlem yapılamaz.	8 - 12	Çözülme süresi: 1 - 2 saat
Brüksel Lahanası	Yeşil ve sert çiçekli olanlar	Alışılmış şekilde hazırlanmalı, şoklama yapılmalıdır.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılabilir.
Pancar	Yumuşak, sağlam ve kırmızı olanlar	Yıkandıktan sonra suda haşlanmalı, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulmalıdır.		8 - 10	Çözülme süresi: 3 - 4 saat
Kırmızı Lahana	Sağlam olanlar	Alışıldığı şekilde hazırlanmalı, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılmalıdır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılabilir.
Kereviz		Kabuğu soyularak dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılmalıdır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılabilir.
Kuşkonmaz	Sert, kapalı, beyaz çiçekli olanlar	Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilmelidir. Taze değilse 1 - 2 saat soğuk su içinde bekletilmelidir. Daha sonra şoklama yapılmalıdır.	3 - 4	6 - 9	Donmuş halde kullanılabilir.
Kabak	Taze olanlar	2 - 3 cm'lik dilimler halinde kesilmelidir.	2 - 3	9	Donmuş halde kullanılabilir.
Ispanak	Taze, yumuşak yapraklı olanlar	Alışılmış şekilde hazırlanmalı, şoklama yapılmalıdır.	2	6 - 9	Çözülme süresi: 2 saat
Çorbalara Katılan Sebzeler (Maydanoz, havuç vb.)	Taze olanlar	Temizlenip yıkandıktan sonra şoklama yapılmalıdır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulmalıdır.		4 - 6	
Domates (Domates Salçası veya Suyu)	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkanıp doğrandıktan sonra 10 dakika buğulanmalı, süzgeçten geçirilerek veya küçük küpler halinde kesilerek dondurulmalıdır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılabilir.

Pişmiş Yemeklerin Dondurulması

- Dondurulacak yemeklerin az baharatlı olmasına dikkat edilmelidir. Bazı baharatlar uzun süre depolandıkları zaman tatları değişir ve keskin bir tat alır.
- Yiyeceklerin saklama süreleri kullanılan yağ çeşidine göre değişkenlik gösterebilir.
- Uygun olan yağlar: Margarin, dana yağı, zeytinyağı ve tereyağı
- Uygun olmayan yağlar: Yer fıstığı yağı
- Sıvı şeklindeki yemekler, soğuğa dayanıklı plastik kaplarda; diğerleri ise vakumlu poşetlerde veya folyo ya da torbada dondurulabilir.

Gıda Çeşitleri	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Açıklama (Saat)
Hamur İşi Tatlılar	Ham veya az pişirilmiş olarak folyolara sarılmalıdır.	2 - 3	1 - 2 saat bekletilir.
Et Suyu	Suyu kaynatılarak konsantre edilmeli, bir kapta dondurulmalı ve paketlenmelidir.	3 - 4	Donmuş olarak ısıtılır.
Güveç	Sert etli olmamalıdır.	2 - 3	5 - 10 saat bekletilir veya donmuş olarak ısıtılır.
Patates Yemekleri	Kabuklu ve soyulmuş olarak dondurulmalıdır. (Haşlanmış tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir.) Patates köftesi, hafif pişirilerek dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ısıtılır.
Patates Kızartması	İstenilen şekilde hazırlanabilir. 3 dakika sıcak yağda kızartılmalıdır. Yağı süzülerek açık şekilde dondurulduktan sonra paketlenmelidir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba	Çorba içine ilave edilen katkı malzemeleri aynı şekilde paketlenmelidir.	3 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar	Jelatinli, nişastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olan tatlılar dondurulma işlemi için uygun değildir. İrmikli ve pirinçli tatlılar, dondurulma işlemi için daha uygundur.	1 - 2	1 - 2 saat bekletilir.

Hamur İşi Yiyeceklerin Dondurulması

- Pişirilmemiş turta, pasta, kek, börek ve hamurun dondurulması mümkündür.
- Tüm pastaların taze olarak dondurulması gerekir. Eğer sıcak olursa daha iyi sonuç alınabilir.
- Pasta ve keklerin yumuşamaması için jöle, marmelat ve meyveler tamamen çözüldükten sonra kullanılmalıdır.
- Keklerin saklama kaplarında dondurulması daha uygundur.
- Hamurun folyodan ayrılmasındaki zorluktan dolayı alüminyum folyo kullanılması uygun değildir.
- Çözülen pastalar, 150 - 200° C sıcaklıkta, 5 - 10 dakika ısıtıldığı takdirde oda sıcaklığında çözülenlere göre daha taze olur ve aromalarını korur.

Gıda Çeşitleri	Depolama Süresi (Ay)		Çözülme Süresi (Saat)	
		Oda Sıcaklığında	Buzdolabında +2° C - +4° C	Fırında
Bisküvi	3 - 6	1 - 1,5		190 - 200° C / 5 - 8 dakika
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225° C / 4 - 5 dakika
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı Kek	3	2 - 4	Kısmen çözülmüş olmalıdır.	100° C / 50 - 60 dakika
Börek	1 - 3			200° C / 5 - 10 dakika
Turta	1 - 1,5	3 - 4		200 - 225° C / 5 - 10 dakika
Yufka	2 - 3	1 - 1,5	5 - 6	
Mayalı Hamur	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		200° C / 15 - 20 dakika

Süt Mamulleri ve Yumurtanın Dondurulması

- Paketsiz ve homojenize edilmemiş sütler ve sıvı haldeki yağlar, dondurulmaya uygun değildir. Tereyağı Dondurucuda saklanabilir.
- Yumurtalar, kabuklu olarak dondurulamaz. Eğer dondurulacaksa sarısı veya beyazı ayrı ayrı yada tamamen karışmış şekilde sıkıca kapalı bir saklama kabında hava alması önlenecek şekilde dondurulmalıdır. Bu şekilde dondurulmuş olan yumurtalar, sarı ve/veya beyazı Buzdolabında veya soğuk su ile temas halinde yani ısınması engellenecek şekilde çözdürülmeli ve hemen kullanılmalıdır.
- Büyük kalıplar halinde alınan peynirler, küflenmemesi için küçük bloklar halinde porsiyonlanarak dondurulabilir.
- Dondurulan peynirler daha sonra rendelenerek özellikle börek yapımında kullanılabilir.
- Uygun olmayan yağlar: Yer fıstığı yağı
- Sıvı şeklindeki yemekler, soğuğa dayanıklı plastik kaplarda; diğerleri ise vakumlu poşetlerde veya folyo ya da torbada dondurulabilir.

Gıda Çeşitleri	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Açıklama
Süt (Paket Süt)	Kendi ambalajında dondurulmalıdır.	2 - 3	Sadece homojen olanlar dondurulmalıdır.
Peynir (Beyaz Peynir Hariç)	Dilimler halinde; dilimlerin arasına folyo konularak dondurulmalıdır.	6 - 8	Yumuşak peynir, sert olanlara göre daha uygundur. Kısa süreli dondurulma işlemi için ürünler, orijinal ambalajında kalabilir. Uzun süreli dondurulma işlemi için ise plastik folyoya sarılmalıdır.
Yağ (Tereyağı ve Margarin)	Kendi ambalajında dondurulmalıdır.	6 - 9	Tuzsuz yağ, dondurma işlemi için daha uygundur. Kısa süreli dondurulma işlemi için ürünler, orijinal ambalajında kalabilir. Uzun süreli dondurulma işlemi için ise alüminyum veya plastik folyoya sarılmalıdır.
Yumurta Sarısı	İyice karıştırılarak dondurulmalıdır.	8 - 10	Kapalı kapta saklanmalıdır.
Yumurta Beyazı		10 - 12	Kapalı kapta saklanmalıdır.
Yumurta Karışımı (Sarı ve Beyaz)	İyice karıştırılarak dondurulmalıdır.	10 - 12	Kapalı kapta saklanmalıdır.

Tazelik ve lezzet Beko Derin Dondurucuların içinde...

Sağlık evinizde...

beko

Evimize Sağlık

Koç