

SEG

SEG RF4540 A
NO FROST BUZDOLABI

KULLANIM KILAVUZU

İçindekiler

BUZDOLABINIZI KULLANMADAN ÖNCE	2
NO FROST TEKNOLOJİSİ HAKKINDA BİLGİ	2
Eski ve Kullanım Dışı Buzdolapları	3
Güvenlik Uyarıları	4
Buzdolabınızın Yerleştirilmesi ve Çalıştırılması	5
Buzdolabınızı Çalıştırmaya Başlamadan Önce	5
KULLANIM BİLGİLERİ	6
Sıcaklık Ayarları	6
Sıcaklık Ayarları İle İlgili Uyarılar	6
Aksesuarlar	7
<i>Buzmatik</i>	<i>7</i>
<i>Hızlı Dondurma Bölmesi</i>	<i>7</i>
<i>Sıfır Derece Bölmesi:</i>	<i>8</i>
<i>Sürgülü raf</i>	<i>8</i>
<i>Sebzelik Kapağının Çıkarılması</i>	<i>10</i>
YİYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ	11
Soğutucu Bölme	11
Derin Dondurucu Bölme	12
TEMİZLİK VE BAKIM	16
Ampulün Değiştirilmesi	17
TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME	17
Kapının Açılış Yönünün Değiştirilmesi	17
SERVİS ÇAĞIRMADAN ÖNCE	18
TEKNİK ÖZELLİKLER	20
Enerji Tasarrufu İçin Öneriler	21
BUZDOLABI PARÇALARI VE BÖLÜMLERİ	22

BÖLÜM- 1. BUZDOLABINIZI KULLANMADAN ÖNCE

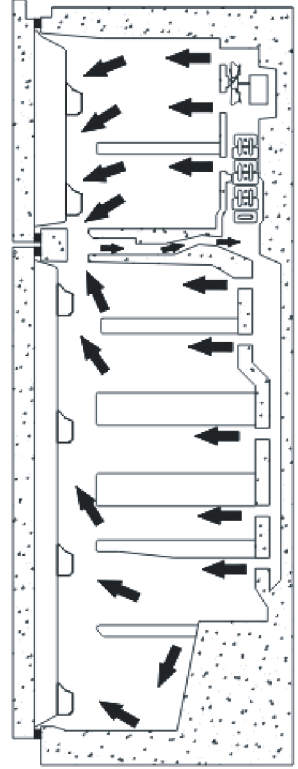
NO FROST TEKNOLOJİSİ HAKKINDA BİLGİ

No-Frost buzdolapları, çalışma sistemi ile diğer statik dolaplardan farklıdır.

Normal buzdolaplarında, dondurucu bölümde, kapı açılmalarında buzdolabının içine giren nem ile gıdaların nemi, dondurucu bölme içerisinde buz oluşmasına neden olur. Oluşan kar ve buzun belirli zaman aralıklarında eritilmesi için , buzdolabının durdurulması, bu işlem sırasında soğukluğunun korunması gereken besinlerin dışarıya çıkartılması, biriken buzun temizlenmesi gibi işlemlerin yapılması gerekmektedir.

No-frost dolaplarda ise, durum tamamen farklıdır. Fan yardımı ile kuru ve soğuk hava soğutucu ve dondurucu bölümlere birçok noktadan homojen olarak üflenir. Raf aralarına dahi homojen olarak dağılan soğuk hava sayesinde bütün yiyecekleriniz eşit oranda ve düzgün olarak soğumasını sağladığı gibi, nem ve buz oluşmasına imkan vermez.

Bu nedenle sahip olduğunuz No-frost buzdolabınız, geniş hacim ve estetik görüntüsünün yanı sıra size büyük bir kullanım kolaylığı sağlar.



Eski ve Kullanım Dışı Buzdolapları

- Eski buzdolabınız kilidi olan bir buzdolabıysa, atmadan önce kilidini kırın veya çıkartın; çünkü çocuklar oynarken içine girerek kendilerini kilitleyebilir ve bir kazaya neden olabilir.



- Eski soğutucu ve dondurucular, izolasyon malzemeleri ve CFC içeren soğutma gazı ihtiva etmektedirler. Bu nedenle eski buzdolabınızı elden çıkarırken çevreye zarar vermemeye özen gösterin.

Önemli Notlar:



- Eğer ürününüz soğutucu akışkan olarak R600a kullanıyorsa –bu bilgiyi soğutucudaki etiketten görebilirsiniz- taşıma ve montaj sırasında soğutma elemanlarının hasar görmemesi için dikkatli olunması gerekir. R600a çevre dostu ve doğal bir gaz olmasına karşın patlayıcı özelliğe sahip olduğundan, soğutma elemanlarındaki herhangi bir hasar nedeniyle oluşacak bir sızıntı sırasında buzdolabınızı açık alev veya ısı kaynağından uzaklaştırıp cihazın bulunduğu ortamı birkaç dakika süreyle havalandırınız.
- Buzdolabını taşıırken ve yerleştirirken soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.
- Lütfen cihazınızı yerleştirmeden ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun. **Hatalı kullanımlarından doğacak zararlardan firmamız sorumlu tutulamaz.**
- Cihazınızın üzerindeki ve kullanma kılavuzundaki tüm uyarıları dikkate alınız ve bu kitapçığı ilerde çıkabilecek bazı sorunlara ışık tutması amacı ile saklayınız.
- Bu ürün evlerde kullanım için üretilmiş olup, yalnızca evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari ya da toplu kullanıma uygun değildir. Böyle bir kullanım, ürünün garantisinin iptaline neden olacağı gibi doğacak zararlardan da şirketimiz sorumlu olmayacaktır.
- Bu ürün evlerde kullanım için üretilmiş olup, yalnızca gıdaların soğutulması / muhafazası için uygundur. Ticari yada toplu kullanıma ve / veya gıda harici maddelerin muhafazasına uygun değildir. Aksi halde doğacak zararlardan şirketimiz sorumlu değildir.



Atık haline gelmiş olan ürününüzün yeniden kullanım, geri dönüşüm ve geri kazanım amacı ile bertarafı için bağlı olduğunuz belediyeler ile görüşünüz.

Uyumluluk Bilgileri

- TS EN ISO15502 standartlarına göre Tropikal sınıf 16°C ile 43°C arasındaki ortam sıcaklıkları için tanımlanmıştır.
- Ürün EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC standartlarına uygun olarak tasarlanmıştır.
- Ürün “EEE” Yönetmeliğine Uygundur.

Güvenlik Uyarıları

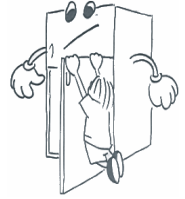


Uyarı: Buz çözme işlemini hızlandırmak için mekanik araçlar veya başka yapay yöntemler kullanmayın. Cihazın yiyecek saklanan kısımlarında elektrikli cihazlar kullanmayın. Cihazın havalandırma deliklerini açık tutun. Buzdolabının soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.

- Çoklu priz ve uzatma kablosu kullanmayınız.
- Hasarlı, yırtılmış veya eskimiş kablolu fişi prize sokmayınız.
- Asla kabloyu çekmeyiniz, bükmeyiniz veya hasar vermeyiniz.



- Bu ürün, yetişkinlerin kullanımına göre tasarlanmıştır, çocukların cihazla oynamasına veya kapıya tutunup sarkmalarına izin vermemeniz.
- Bıçak ve benzeri sivri uçlu aletlerle buzı kırmayınız veya kazımayınız.
- Herhangi bir elektrik çarpmasına sebebiyet vermek için fişi prizden kesinlikle ıslak elle takıp çıkarmayınız!
- Buzdolabınızın derin dondurucu bölümüne cam şişe ve kutulardaki asitli içecekleri kesinlikle koymayınız. Şişe ve kutular patlayabilir.
- Patlayıcı ve yanıcı maddeleri emniyetiniz açısından buzdolabınıza koymayınız. Alkol oranı yüksek içkileri, cihazınızın soğutucu bölümüne ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin.
- Derin dondurucu bölümü içinde üretilen buz çıkarırken elinizin temas etmesinden sakının, buz yanıklara ve/veya kesiklere neden olabilir.
- Dondurulmuş yiyeceklerle ıslak elle dokunmayın! Dondurma ve buz küplerini, derin dondurucu bölümünden çıkarır çıkarmaz yemeyin!
- Dondurulan yiyecekler çözülürken tekrar dondurmayınız. Gıda zehirlenmesi gibi sorunlara sebep olabileceğinden sağlığınız açısından tehlike yaratabilir.
- Taşınırken ürünün içerisindeki aksesuarların zarar görmemesi için aksesuarları sabitleyiniz.
- Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece fiziksel, duyuşal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek cihazla oynamaları önlenmelidir.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse üretici, servis temsilcisi veya yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.



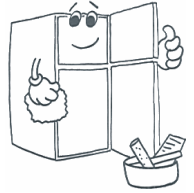
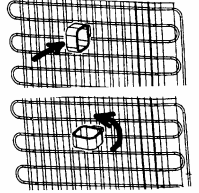
Buzdolabınızın Yerleştirilmesi ve Çalıştırılması



Buzdolabınızı kullanmadan önce şu noktalara dikkat etmeniz gerekmektedir.

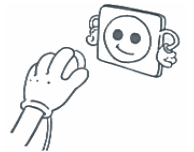
- Buzdolabınızın kullanma voltajı 220-240 V ve 50Hz'dir.

- Buzdolabınızı kullanmaya başlamadan önce buzdolabınız ile beraber verilen "Beyaz Eşya Yetkili Servisler El Kitabı"ndan size en yakın yetkili servisi arayarak buzdolabınızın kurulması, çalıştırılması ve kullanılması konusunda yardım talebinde bulunabilirsiniz.
- Buzdolabınızın şebeke kablosuna topraklı özel fiş takılmıştır. Bu fiş mutlaka 16 amper değerinde topraklı özel priz ile kullanılmalıdır. Evinizde böyle bir priz yok ise, ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- **Topraklama yapılmadan kullanma sonucu meydana gelebilecek zararlardan şirketimiz sorumlu olmayacaktır.**
- Buzdolabınızı doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak uygun bir yere yerleştiriniz.
- Ocak, fırın, kalorifer peteği ve soba gibi ısı kaynaklarından en az 50 cm, elektrikli fırınlardan ise en az 5 cm uzakta olmalıdır.
- Buzdolabınız açık havada kullanılmamalı ve yağmur altında kalmamalıdır.
- Buzdolabınız, bir derin dondurucu ile yan yana yerleştirilirse aralarında en az 2 cm açıklık bırakılması, dış yüzeyde nem yoğunlaşmasını önlemek açısından gereklidir.
- Kondenserin (arkadaki siyah kanatlı kısım) duvara dayanmaması için size verilen mesafe ayar plastiğini şekilde gösterildiği gibi 90° döndürerek takınız.
- Buzdolabınızın üstüne ağır eşya koymayınız ve üstten en az 15 cm boşluk kalacak şekilde uygun bir yere yerleştiriniz.
- Buzdolabınızın düzgün ve sarsıntısız çalışması için ayarlanabilir ön ayakların uygun yüksekliğe getirilerek karşılıklı olarak dengelenmesi gerekir. Bunu, ayarlı ayakları saat yönünde (yada ters yönde) çevirerek sağlayabilirsiniz. Bu işlem, yiyecekler dolaba yerleştirilmeden önce yapılmalıdır.
- Buzdolabınızı kullanmadan önce, bir çay kaşığı yemek sodası katacağınız ılık su ile bütün parçalarını silip daha sonra temiz su ile durulayarak kurulayınız. Temizlik işlemi bittikten sonra tüm parçaları yerlerine yerleştiriniz.
- Buzdolabınızın altında hava dolaşımını engelleyecek hali, kilim vs. olmamalıdır.



Buzdolabınızı Çalıştırmaya Başlamadan Önce

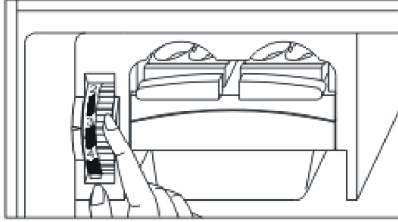
- İlk çalıştırıldığında veya taşınma işlemlerini takiben cihazınızın verimli çalışabilmesi için, buzdolabınızı 3 saat (dik konumda) beklettikten sonra fişi prize takınız. Aksi taktirde kompresöre zarar verebilirsiniz.
- Buzdolabınızı ilk çalıştırdığınızda koku duyulabilir; koku buzdolabınız soğutmaya geçince kaybolacaktır.



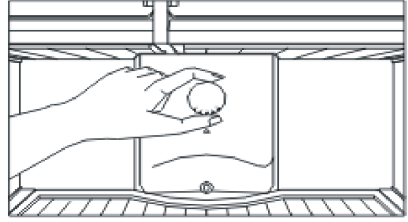
BÖLÜM- 2. KULLANIM BİLGİLERİ

Sıcaklık Ayarları

Soğutucu ve Dondurucu Termostat Düğmesi



Dondurucu Bölüm Termostat Düğmesi



Soğutucu Bölüm Termostat Düğmesi

- Buzdolabınızın soğutucu ve dondurucu bölümlerindeki sıcaklık ayarlarının otomatik olarak yapılmasını sağlar. 1 ve 5 değerleri arasında istenilen herhangi bir değere ayarlanabilir. Termostat ayar düğmesini 1'den 5'e doğru çevirdikçe soğutma derecesi artar. Kış aylarında enerji tasarrufu sağlamak amacıyla buzdolabınızı daha düşük konumda çalıştırabilirsiniz.

Dondurucu bölme termostat düğmesi;

- 5** : Yeni konulan yiyeceklerin hızlı dondurulması ve hızlı buz elde etmek içindir. Buzdolabınız uzun süreli çalışacaktır. Dondurucu bölüm yeterince soğuduğunda tekrar eski konumuna getirilmelidir.
- 3-4** : Normal kullanım ve donmuş yiyeceklerin uzun süre saklanması içindir.
- 1-2** : Oluşan buz küplerinin saklanması ve kış aylarında enerji tasarrufu sağlamak içindir.

Soğutucu bölme termostat düğmesi;

- 5** : Daha fazla soğutma içindir.
- 3-4** : Normal kullanım içindir ve en iyi performansı bu konumda alabilirsiniz.
- 1-2** : Daha az soğutma içindir.

Sıcaklık Ayarları İle İlgili Uyarılar



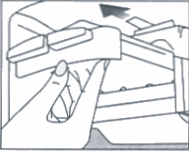
- Termostat ayarı, soğutucu ve dondurucu kapısının ne kadar sıklıkla açılıp kapandığı, içerisinde ne kadar yiyecek saklandığı ve buzdolabınızın bulunduğu ortam sıcaklığı göz önüne alınarak yapılmalıdır.
- Buzdolabınızın 10°C den daha soğuk ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.
- Buzdolabınızın, prize ilk takıldıktan sonra tamamen soğuyabilmesi için, ortam sıcaklığına bağlı olarak 24 saate kadar kesintisiz çalışması gerekir. Bu süre zarfında, buzdolabınızın kapılarını sık açıp kapamayınız ve aşırı doldurmayınız.

- Buzdolabınızın fişini prizden çektikten sonra tekrar çalıştırmak istediğinizde veya enerjinin kesilip gelmesi durumunda; buzdolabınızın kompresörünün zarar görmesini engellemek için, buzdolabınızın 5 dakika gecikmeyle çalışmasını sağlayan bir fonksiyon bulunmaktadır. Buzdolabınız 5 dakika sonra normal bir şekilde çalışmaya başlayacaktır.
- Buzdolabınız, bilgi etiketinde belirtilen iklim sınıfına göre, standartlarda belirtilmiş ortam sıcaklık aralıklarında çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Buzdolabının belirtilen sıcaklık değerlerinin dışındaki ortamlarda çalıştırılması, soğutma verimliliği açısından tavsiye edilmez.

İklim Sınıfı	Ortam Sıc. (°C)
T	16 ile 43 arası
ST	16 ile 38 arası
N	16 ile 32 arası
SN	10 ile 32 arası

Aksesuarlar

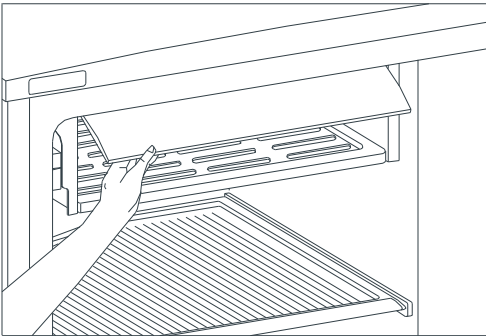
Buzmatik



- Buzmatiğin buzluk kısmını su ile doldurup yerine yerleştiriniz.
- Yaklaşık 2 saat sonra buzlarınızı alabilirsiniz.
- Buzluğu yerinden çıkartmadan, buzluk kolunu, buzlar buz kabına tamamiyle dökülene kadar sağa doğru çeviriniz.
- Buz kabını çıkartarak servis yapabilir veya buzları biriktirebilirsiniz.

! Buz kabı sadece buz biriktirmek içindir. İçine su koyup buz yapmak için kullanmayınız. Aksi takdirde kırılabilir.

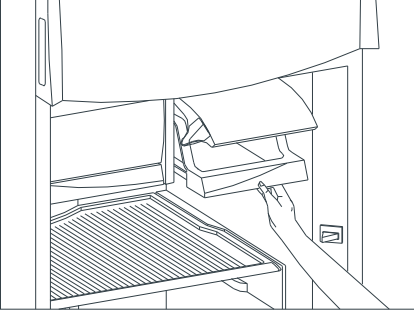
Hızlı Dondurma Bölmesi (Cihazınızda varsa)



- Hızlı dondurma bölümünü taze gıdaları dondurmak için kullanınız.** Bu şekilde yeni dondurulacak gıdaların daha çabuk donması sağlanarak, donmuş yiyeceklerle olan teması önlenmiş olur. Yiyecekler donduktan sonra; hızlı dondurma rafından alarak dondurucu bölmedeki diğer raflara yerleştirebilirsiniz.
- Hızlı dondurucu bölme kapağını açmak için, yukarı kaldırıp, raylar üzerinde hareket ettirerek ileri sürebilir, aynı şekilde geri çekerek kapatabilirsiniz.

- Buzdolabınızın üst kapısını kapatmadan önce, hızlı dondurucu kapağının kapalı olduğundan emin olunuz. Aksi takdirde istenilen hızlı dondurma özelliğini gösteremez.

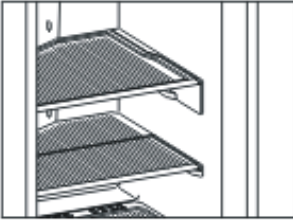
Sıfır Derece Bölmesi:



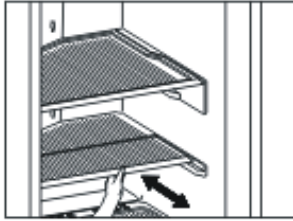
Sıfır Derece Bölmesi, besinlerinizin 0°C'de kalmasını sağlar. Derin dondurucu bölümünden çıkardığınız donmuş gıdanın çözülmesi için veya 1-2 gün içerisinde tüketeceğiniz et ve temizlenmiş balıkları (plastik torba veya paketler halinde)vb. bu bölmede ayrıca dondurmaya gerek duymadan saklayabilirsiniz. (Su 0°C'de donar ancak, tuz veya şeker içeren yiyecekler daha soğuk ortamlarda donabilir.)

! Bu raflara donmasını istediğiniz gıdaları veya buzlukları koymayınız.

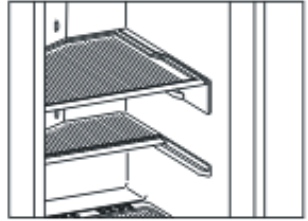
Sürgülü raf (Cihazınızda varsa)



Şekil: 1



Şekil: 2



Şekil: 3

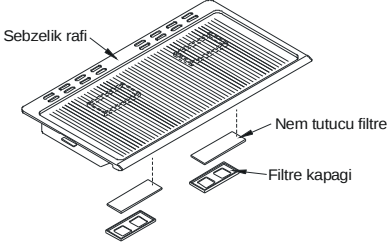
Sebzelik üstü rafın üzerindeki sürgülü raf (bazı modellerde cam, bazı modellerde tel, bazı modellerde de plastik raftır), size yer ve kolaylık kazandırması için tasarlanmıştır. İstenildiği zaman öne doğru çekilerek (Şekil 1) diğer raflar gibi geniş alanlar yaratmak ya da geriye sürülerek (Şekil 2) yüksek kapların da yerleştirilebileceği alanlar yaratmak amacıyla kullanılabilir. (Şekil 3)

Bu opsiyon cam raflarda bulunmaz.

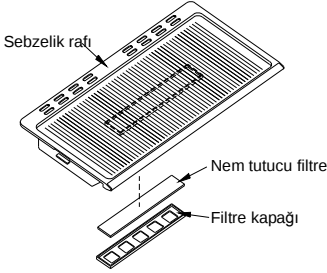


ÖNEMLİ NOT: Sürgülü plastik raflarınızın üzerindeki mavi folyo paslanmaz çelik raf profilinizin çizilmeden son kullanıcıya ulaşmasını sağlamak amacı ile yapıştırılmıştır ve sökülüp çıkartılabilir.

Sebzelik kapağı ve nem koruma filtresi: (Cihazınızda varsa)



Sebzelik içerisine konulan özellikle ıspanak, brokoli gibi sebzeler ve meyveler, kısa zaman içinde oluşan nemden dolayı çürümeye neden olan etilen gazı yayarlar. Bu gaz diğer sebze ve meyvelerin çürümmesine neden olduğu gibi koku da oluşur.



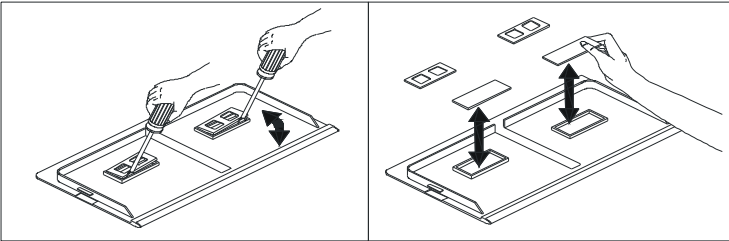
Nem Koruma Filtresi, sebzelik içerisindeki sebze ve meyvelerden oluşan aşırı nemin seviyesini ayarlayarak, sebzelerin bozulmasına neden olan etilen gazının çıkmasını ve oluşacak kokuyu engeller. Böylece sebze ve meyvelerin taze saklanmasını sağlar.



NOT: Sebzelik kapağını temizlerken bu filtrenin kesinlikle ıslanmamasına dikkat ediniz.

Bu nedenle sebzelik kapağını temizlemeden önce “nem koruma filtresini” aşağıdaki şekilde açıldığını gibi :

- Bir tornavida yardımı ile nem koruma filtre kapağını iki noktadan kaldırarak çıkarınız.
- Nem koruma filtresini çıkarınız.
- Sebzelik kapağını temizleyip kuruttuktan sonra, önce nem koruma filtresini yerleştiriniz.
- Nem koruma filtresi kapağını uygun şekilde takınız.

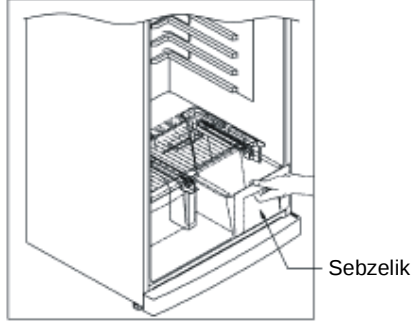


- Sebzelik filtresinin ömrü, dolabın ömrü kadardır. Dolayısıyla değiştirilmesine gerek yoktur.

Sebzelik Kapağının Çıkarılması (Bazı modellerde)

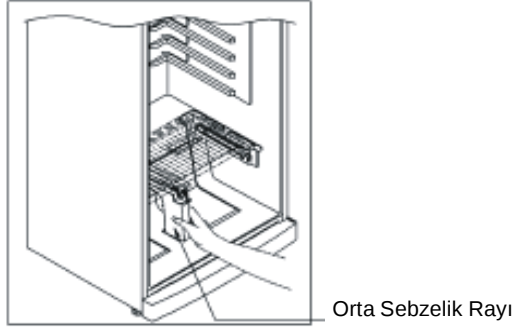
İlk aşama: Sebzeliklerin Çıkarılması

- Sebzeliği kendinize doğru çekin.
- Ön kısmını yukarı kaldırıp çıkartın.



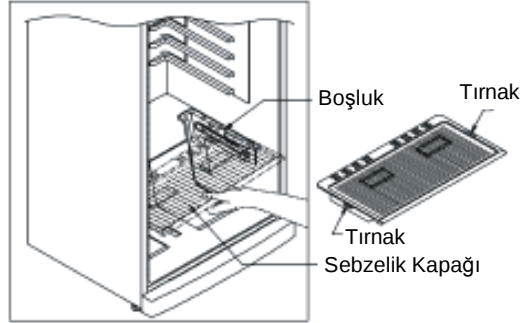
İkinci aşama: Orta Sebzelik Rayının Çıkarılması

- Orta sebzelik rayının alt kısmını sola doğru esnetin.
- Kendinize doğru çekerek çıkartın.



Üçüncü aşama: Sebzeliklerin Kapağının Çıkarılması

- Sebzelik kapağının sağ ve sol tarafındaki "tırnak"ları raylar üzerindeki boşluğa gelene kadar kendinize doğru çekin.
- Tırnaklar boşluğa geldikten sonra kapağı yukarı kaldırarak çıkartın.



Not: Sebzelik kapağının takılması için aynı işlemin tersini yapınız...

Bazı modellerde sebzelik orta rayı yoktur. Bu durumda sebzeliği direk çekip çıkartabilirsiniz.

Aksesuarlar Bölümündeki Tüm Yazılı ve görsel anlatımlar, cihazınızın modeline göre değişkenlik gösterebilir.

BÖLÜM- 3. YİYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ

Soğutucu Bölme

- Normal çalışma koşulları için buzdolabı bölmesini 2-3 grafik çubuğa ayarlamak yeterli olacaktır.
- Nem ve koku oluşmasını önlemek için besinlerin buzdolabına kapalı kaplarda veya üzerleri örtülerek yerleştirilmelidir.
- Sıcak yiyecek ve içeceklerin buzdolabına yerleştirilmeden önce oda sıcaklığına soğutulması gerekir.
- Meyve ve sebzeler: ayrıca sarmadan doğrudan sebzelik bölümüne yerleştirilebilir.
- Soğutucu hava kanalı, soğutucu bölüme soğuk hava dağıtır. Kanalların önünün yiyeceklerle kapatılıp, hava akışının engellenmesinden kaçınılmalıdır. Paketlenmiş yiyecekleri ve kapları soğutucu bölümün lamba ve kapağına dayamayınız.

Önemli Not:

- Buzdolabına konan sıvıların ve sulu yiyeceklerin üstü kapatılmalıdır. Aksi takdirde dolabın içindeki nem oranı artar. Bu da buzdolabının daha fazla çalışmasına sebep olur. Yiyeceklerin ve içeceklerin üstlerinin kapatılması ile ayrıca tat ve lezzetlerinin de korunması sağlanmış olur.
- Patates, soğan ve sarımsak buzdolabında saklanmamalıdır.

Yiyeceklerinizin soğutucu bölüm içine yerleştirilmesi ve saklanması için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

Yiyecek	Depolama süresi	Soğutucu bölümde yerleştirileceği yer
Meyve ve sebzeler	1 Hafta	Sebzelik bölümünde (Herhangibirşeye sarmadan)
Et ve Balık	2-3 Gün	Plastik folyo veya torbalara sarılmış olarak veya et kutusu içinde (Cam raf üzerinde)
Taze peynir	3-4 Gün	Özel kapı rafında
Tereyağ ve Margarın	1 Hafta	Özel kapı rafında
Şişelenmiş ürünler Süt ve Yoğurt	Üreticinin tavsiye süresi kadar	Özel kapı rafında
Yumurta	1 Ay	Yumurta rafında
Pişmiş yiyecekler		Her rafta

Derin Dondurucu Bölme

- Normal çalışma koşulları için dondurucu bölmesini 2-3 grafik çubuğa ayarlamak yeterli olacaktır.
- Dondurucu, derin dondurulmuş ya da dondurulmuş yiyecekleri uzun süre saklamak ve buz üretmek için kullanılır.
- Taze ve sıcak yiyecekleri dondurmak için dondurucu kapısının raflarına koymayın. Yalnızca donmuş yiyecekleri saklamak için kullanın.
- Taze ve sıcak yiyecekleri dondurulmuş yiyeceklerle yan yana koymayın, dondurulmuş yiyecekler eriyebilir.
- Evde pişirilen (ve dondurulması gereken) yiyeceği daha hızlı dondurmak için hızlı dondurma rafını kullanın, çünkü dondurma bölmesinin daha yüksek dondurma kapasitesi vardır.
- Taze yiyeceği dondururken (örn., et, balık ve kıyma) bunları bir kerede kullanacağınız miktarlara bölün.
- Taze yiyecekleri dondururken; 24 saat içerisinde dondurulabilecek maksimum yiyecek miktarı cihazın etiketinde (kg cinsinden) gösterilmiştir.
- Maksimum dondurma kapasitesine ulaşmanızı sağlayacak ideal cihaz kapasitesi için, taze yiyecekleri dondurucu bölmesine yerleştirmeden 24 saat önce dondurucu bölmesi termostat düğmesini max konumuna çevirin.
- Taze yiyecekleri dondurucu bölmesine yerleştirdikten sonra, max konumunda 24 saat bekletmek genellikle yeterlidir. 24 saatten sonra, dondurucu bölmesi termostat düğmesinin max konumuna ayarlanması gerekmez.
- Dikkat; Küçük miktarlardaki yiyecekleri dondururken dondurucu bölmesi termostat düğmesinin max konumuna ayarlanması gerekmez. Bu enerji tasarrufu yapmanızı sağlayacaktır.
- **Dondurulmuş yiyecekleri saklamak için;** dondurulmuş yiyecek paketlerinin üstündeki talimatlara dikkatle uyulmalıdır, yiyecek üzerinde bir talimat yoksa satın alınma tarihinden itibaren en fazla 3 ay saklanmalıdır.
- **Dondurulmuş yiyecek satın alırken** bunların uygun sıcaklıklarda dondurulduğundan ve paketlerinin bozulmadığından emin olun.
- Dondurulmuş yiyecekler, kalitenin korunması için uygun kaplarda taşınmalı ve mümkün olan en kısa zamanda cihazın dondurucu bölmesine yerleştirilmelidir.
- Dondurulmuş yiyeceğin paketinde nem ve anormal şişme işaretleri varsa, muhtemelen daha önce uygun olmayan bir sıcaklıkta saklanmış ve içeriği bozulmuştur.
- **Dondurulmuş yiyeceğin saklama ömrü** oda sıcaklığına, termostat ayarına, buzdolabı kapağının açılma sıklığına, yiyeceğin türüne ve yiyeceğin marketten eve taşınması için geçen süreye bağlıdır. Her zaman paket üzerindeki talimatlara uyun ve belirtilen saklama süresini hiçbir zaman geçirmeyin.

Önemli Not:

- Buzdolabındaki derin dondurucudan çıkarılan donmuş yiyecekler, bir gün önceden alt bölmeye konulursa, orada çözülerek buzdolabında soğutmaya destek olur. Enerji tasarrufu sağlanır. Buzluktaki malzeme doğrudan açığa konulursa enerji kaybına sebep olur.

Yiyeceklerinizin derin dondurucu bölüm içine yerleştirilmesi ve depolanması için sayfa 13, 14 ve 15 'de bazı öneriler verilmiştir.

Et ve Balık	Hazırlama	Depolama Süresi (ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi -saat-
Biftek	Folyo içine sararak	6-10	1-2
Kuzu Eti	Folyo içine sararak	6-8	1-2
Dana Rosto	Folyo içine sararak	6-10	1-2
Dana Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	6-10	1-2
Koyun Kuşbaşı	Parçalar halinde	4-8	2-3
Kıyma	Baharatlanmadan, yassı paketler halinde	1-3	2-3
Sakatat (parça)	Parçalar halinde	1-3	1-2
Sucuk - Salam	Zararlı olsa da paketlenmelidir.		Çözülene kadar
Tavuk ve Hindi	Folyo içine sararak	7-8	10-12
Kaz ve Ördek	Folyo içine sararak	4-8	10
Geyik - Tavşan - Yaban domuzu	Porsiyonlar 2.5Kg. ve kemiksiz olarak	9-12	10-12
Tatlısu balıkları (Alabalık, Sazan, Turna, Yayın)	İçi ve pulları iyice temizlendikten sonra yıkanıp kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baş kısmı kesilmelidir.	2	İyice çözülene kadar
Yağsız balıklar (Levrek, Kalkan, Dil)		4-8	İyice çözülene kadar
Yağlı balıklar (Plamut, Uskumru, Lüfer, Hamsi)		2-4	İyice çözülene kadar
Kabuklu deniz ürünleri	Temizlenmiş ve torbalar içinde	4-6	İyice çözülene kadar
Havyar	Ambalajında, alüminyum ya da plastik kab içinde	2-3	İyice çözülene kadar
Salyangoz	Tuzlu suda alüminyum ya da plastik kab içinde	3	İyice çözülene kadar



Not: Dondurulmuş et çözüldüğünde aynen taze et gibi pişirilmelidir. Etler, çözüldükten sonra pişirilmemişse kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Sebzeler ve Meyveler	Hazırlama	Depolama Süresi (ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi -saat-
Karnibahar	Yapraklarını ayırın, göbeğini de parçalara ayırdıktan sonra az limonlu suda bekletin	10-12	Donmuş halde kullanılabilir
Ayşekadın ve Sırık fasulye	Yıkayın ve küçük parçalara kesin	10-13	Donmuş halde kullanılabilir
Bezelye	Ayıklayıp yıkayın	12	Donmuş halde kullanılabilir
Mantar ve Kuşkonmaz	Yıkayın ve küçük parçalara kesin	6-9	Donmuş halde kullanılabilir
Lahana	Temizlenmiş olarak	6-8	2
Patlıcan	Yıkandıktan sonra 2cm.'lik parçalar halinde kesin	10-12	Tabakları birbirinden ayırın
Mısır	Temizleyip koçanıyla veya taneli olarak pakitleyin	12	Donmuş halde kullanılabilir
Havuç	Temizleyip dilimler halinde kesin	12	Donmuş halde kullanılabilir
Biber	Sapını kesin, ikiye bölün ve çekirdeklerini ayırın	8-10	Donmuş halde kullanılabilir
Ispanak	Yıkanmış olarak	6-9	2
Elma ve Armut	Kabuğunu soyarak dilimleyin	8-10	(Buzdolabında) 5
Kayısı ve Şeftali	İkiye bölüp çekirdeklerini çıkartın	4-6	(Buzdolabında) 4
Çilek ve Ahududu	Yıkayıp ayıklayın	8-12	2
Pişmiş meyve	Kap içinde %10 şeker katarak	12	4
Erik, Kiraz, Vişne	Yıkayıp, saplarını ayıklayın	8-12	5-7

Süt Mamulleri Hamur işleri		Hazırlama	Depolama Süresi (Ay)	Depolama Koşulları	
Paket (Homojenize) Süt		Kendi Paketinde	2-3	Sadece homojenize olanlar	
Peynir (Beyaz peynir hariç)		Dilimler halinde	6-8	Kısa süreli depolamalarda orijinal paketinde bırakılabilir. Uzun süreli depolamalarda ayrıca plastik folyoda saklanmalıdır.	
Tereyağ, Margarih		Kendi Ambalajında	6		
Yumurta *	Yumurta Beyazı		10-12	30gr.'ı Bir yumurta sarısına eşittir.	Üstü Kapalı Kaptı
	Yumurta Karışımı (Sarı- Beyaz)	İyice karıştırılır, fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya şeker atılır.	10	50gr.'ı Bir yumurta sarısına eşittir.	
	Yumurta Sarısı	İyice karıştırılır, fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya şeker atılır.	8-10	20gr.'ı Bir yumurta sarısına eşittir.	

* Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. Yumurtanın sarısı ve beyazı ayrı ayrı ya da iyice karıştırılmış şekilde dondurulmalıdır.

	Depolama Süresi (ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)	Fırında çözülme süresi (dakika)
Ekmek	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Bisküvi	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Börek	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Turta	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Yufka	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

Pişmiş yemeklerde bulunan bazı baharatların (anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarımsak, soğan, hardal, kekik, mercanköşk, karabiber vb.) uzun süre saklandığında tadları değişir ve kuvvetli bir tad kazanır. Bu yüzden dondurulacak yiyecekler az baharatlanmalı ya da arzu edilen baharat, yiyecek çözüldükten sonra eklenmelidir.

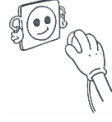
Yiyeceklerin depolanma süresi kullanılan yağa bağlıdır. Uygun olan yağlar; margarin, dana yağı, zeytinyağı ve tereyağ, uygun olmayan yağlar ise yerfistiği yağı ve domuz yağıdır.

Sıvı şekilde olan yemekler plastik kaplarda, diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada dondurulmalıdır.

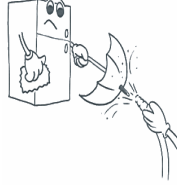
BÖLÜM- 4. TEMİZLİK VE BAKIM



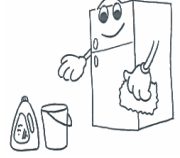
- Temizliğe başlamadan önce fişi mutlaka prizden çekin.



- Buzdolabınızı su dökerek yıkamayın.



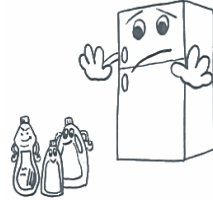
- Cihazınızın iç ve dış kısmını ılık ve sabunlu su ile yumuşak bir bezle veya süngerle silin.



- Parçaları tek tek çıkartıp, sabunlu su ile temizleyin. Bulaşık makinasında yıkamayın.



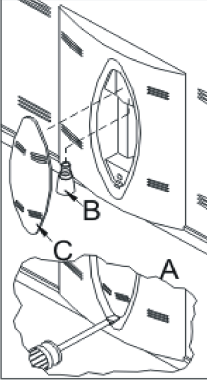
- Temizlik için tiner, benzin, asit gibi yanıcı, parlayıcı ve eritici malzemeler asla kullanmayın.



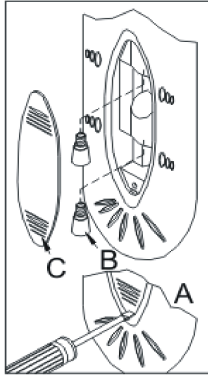
- Yılda en az bir kere kondenser (arkada siyah kanatlı kısım) elektrikli süpürge ya da kuru bir fırça kullanılarak temizlenmelidir. **Bu, buzdolabınızın daha verimli çalışmasını ve enerji tasarrufu yapmanızı sağlayacaktır.**



Ampulün Değiştirilmesi



Dondurucu Bölme



Soğutucu Bölme

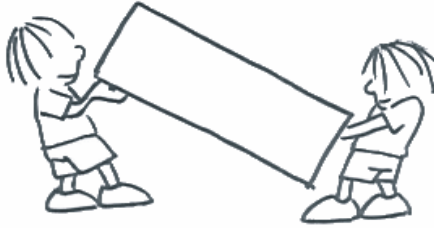
Dondurucu ve Soğutucu bölmesindeki Ampulün değiştirilmesi için;

- 1- Buzdolabınızın fişini prizden çıkartınız.
- 2- Kutunun kapağını, altaki tırnaklardan bir tornovida yardımı ile çıkartınız.(A)
- 3- Gücü **15 Watt**' tan fazla olmayan yeni bir ampul ile değiştiriniz.(B)
- 4- Kapağı yerine takınız.(C)

Not: Bazı modellerde dondurucu bölme lambası yoktur.

BÖLÜM- 5. TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME

- Orjinal ambalaj ve köpükler, tekrar taşınma için (isteğe bağlı olarak) saklanabilir.
- Tekrar taşınma durumunda buzdolabınızı kalın ambalaj, bant veya sağlam iplerle bağlamalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uymalısınız.
- Yer değiştirme ve taşınma sırasında önce buzdolabınızın içindeki hareket edebilen parçaları (raflar, aksesuarlar, sebzelik vs.) çıkartınız veya dolap içine bantlayıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırınız.



Buzdolabınızın dik şekilde taşınmasına özen gösteriniz.

Kapının Açılış Yönünün Değiştirilmesi

- Buzdolabınızın kapaklarındaki kapı kollarının montajı buzdolabınızın ön yüzeyinden yapılmışsa, buzdolabınızın kapısının açılış yönü değişmez.
- Ayrıca kapı kolu bulunmayan modellerde de kapı açılış yönü değişimi mümkündür.
- Eğer sahip olduğunuz buzdolabının kapısının açılma yönü değişebiliyorsa, kapı yönü değişimi için en yakın Yetkili Teknik Servise başvurmanız gerekmektedir.

BÖLÜM- 6. SERVİS ÇAĞIRMADAN ÖNCE

Buzdolabınız çalışmıyorsa

- Elektrik arızası var mı?
- Fiş prize doğru takılmış mı?
- Fişin takıldığı prizin sigortası ya da ana sigorta atmış mı?
- Termostat ayarı "0" konumunda mı?
- Prizde arıza var mı? Bunun için buzdolabınızın fişini çalıştığına emin olduğunuz bir prize takarak deneyiniz.

Buzdolabınız yeterli soğutma yapmıyorsa

- Termostat ayarı doğru yapılmış mı?
- Buzdolabınızın kapıları sık açılıyor veya uzun süre açık kalıyor mu?
- Buzdolabınızın kapıları tam olarak kapanıyor mu?
- Buzdolabınıza, hava dolaşımını engelleyecek şekilde arka duvarına temas eden kap veya yiyecek yerleştirilmiş mi?
- Buzdolabınız aşırı derecede dolu mu?
- Buzdolabınız ile arka ve yan duvarlar arasında yeterli mesafe var mı?
- Çalışma ortam sıcaklığı kullanma kılavuzunda belirtilen limitlerin içinde mi?

Soğutucu bölmesindeki yiyecekler gereğinden fazla soğuyorsa

- Termostat ayarı doğru yapılmış mı?
- Derin dondurucu bölümünde çok miktarda yeni yerleştirilmiş yiyecek var mı? *Eğer varsa, onları dondurmak için kompresör daha uzun çalışacağından soğutma bölümündeki yiyecekleri de gereğinden fazla soğutması mümkün olabilir.*

Soğutma bölümünün tabanında ıslaklık varsa

- Su tahliye deliği tıkanmış olabilir.

Buzdolabınız sesli çalışıyorsa

Ayarlanan soğukluk seviyesinin sabit kalabilmesi için, kompresör zaman zaman devreye girecektir. Bu sırada buzdolabınızdan gelecek sesler fonksiyon gereği normaldir. Gereken soğukluk seviyesine ulaştığı zaman , sesler otomatik olarak azalacaktır. Yine de ses varsa;

- Cihazınız dengede mi? Ayakları ayarlanmış mı?
- Cihazınızın arkasında bir şey var mı?
- Cihazınızdaki raflar veya raflardaki tabaklar titreşiyor mu? Bu durum sözkonusu ise rafları ve/veya tabakları yeniden yerleştirin.
- Cihazınızın üstüne konan eşyalar titreşiyor mu?

Normal Sesler;

Çıtırıtı (Buz Kırılma) Sesi:

- Otomatik buz çözme işlemi esnasında.
- Cihaz soğuduğu veya ısındığı zaman (cihaz malzemesindeki genleşmeler).

Kısa çıtlama: Komprasörü açılıp kapandığı zaman duyulur.

Kompresör sesi (Normal motor sesi): Bu ses, kompresörün normal çalıştığı anlamına gelir. Kompresör, devreye girerken, kısa süreli olarak biraz daha sesli çalışabilir.

Fokurtu ve şırıltı sesi: Bu ses, sistem içerisindeki soğutucu akışkanın borular içinde akması esnasında oluşur.

Su akış sesi: Buz çözme işlemi esnasında, buharlaştırma kabına akan suyun normal sesi. Cihazda buz çözme işlemi yapılırken bu ses duyulabilir.

Hava Üfleme Sesi (Normal fan sesi): No-Frost buzdolaplarında sistem normal çalışırken hava sirkülasyonundan dolayı bu ses duyulabilir.

Buzdolabınızın iç kısımlarında nem oluşuyorsa;

- Yiyecekler düzgün ambalajlanmış mı? Buzdolabına koymadan önce kaplar iyice kurulandı mı?
- Buzdolabının kapıları çok sık açılıyor mu? Kapı açıldığında, odadaki havada bulunan nem buzdolabına girer. Özellikle odanın nem oranı çok yüksek ise, kapıyı ne kadar sık açarsanız, nem birikimi o kadar hızlı olur.
- Otomatik buz çözme işleminden sonra arka duvarda su damlalarının oluşması normaldir. (Statik Modellerde)

Kapılar düzgün bir şekilde açılıp kapanmıyorsa;

- Yiyecek paketleri kapıların kapanmasını engelliyor mu?
- Kapı bölmeleri, raflar ve çekmeceler düzgün yerleştirilmiş mi?
- Kapı contaları bozuk mu veya yırtılmış mı?
- Buzdolabınız düz bir zeminde mi?

Kapı contasının temas ettiği, buzdolabı kabininin kenarları sıcak ise;

Özellikle yaz aylarında (sıcak havalarda), komprasör çalışması esnasında, dolap üzerinde contanın temas ettiği yüzeylerde ısınma oluşabilir, bu normaldir.

ÖNEMLİ NOTLAR:



- Ani elektrik kesilmesinde veya fişi prizden takıp çıkarmalarda dondurucunuzun soğutma sistemindeki gazın basıncı henüz dengelenmemiş olduğu için, kompresör koruyucu termiği atacaktır. 5-10 dakika sonra dondurucunuz çalışmaya başlayacaktır, endişe edilecek bir durum yoktur
- Dondurucunuzu uzun bir süre kullanmayacaksanız (yaz tatillerinde gibi), fişi prizden çıkartın veya termostat düğmesini "0" konumuna getiriniz, eritme işleminden (bakınız 4.BÖLÜM) sonra temizleyip nem ve koku oluşmasını engellemek için kapıyı açık bırakın.
- **Bu uyarıların hepsini yerine getirdiğiniz halde dondurucunuzda hala sorun varsa, lütfen size en yakın Yetkili Teknik Servis Yetkilisi'ne başvurunuz.**
- **Aldığınız cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari yada toplu kullanıma uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, TKHK hükümlerinde belirlenmiş, ücretsiz onarım ve garanti süresi içinde arızalardan üretici ve satıcının sorumluluğunun kalktığını önemle belirtiriz.**
- Cihazınızın T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı tarafından tespit edilen ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazınızın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 10 yıldır.

BÖLÜM- 7. TEKNİK ÖZELLİKLER

	SEG RF 4540 A
Toplam Brüt/Net kapasite:	454 / 423 lt.
Yükseklik:	1820 mm.
Genişlik:	700 mm.
Derinlik:	770 mm.
Ağırlık:	80 kg.
Tüketilen Güç:	206 W
Enerji Tüketimi:	1,20 KWh/24h

DERİN DONDURUCU BÖLMESİ



Dört yıldız (-18°C ve daha soğuk)

Brüt/Net Kapasite:	125 / 99 lt.
Dondurma Kapasitesi:	5 kg/24h

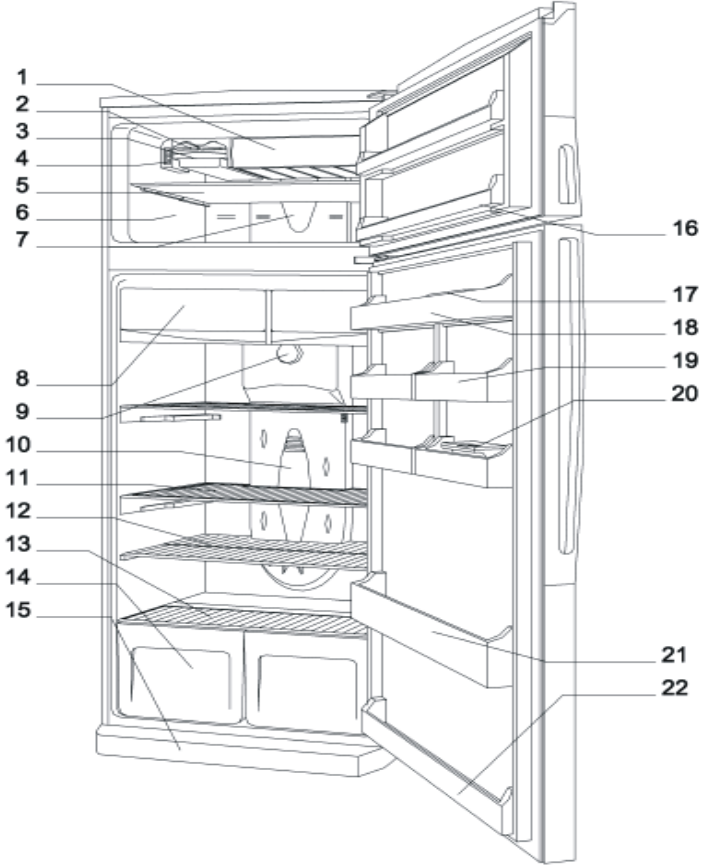
SOĞUTUCU BÖLMESİ

Brüt/Net Kapasite:	329 / 324 lt.
--------------------	---------------

Enerji Tasarrufu İçin Öneriler

- 1- Cihazı serin, havalandırması iyi bir odaya yerleştirin, direkt güneş ışığına maruz kalmasından ve ısı kaynaklarının (radyatör, fırınvb.) yakınına koymaktan sakının. Aksi taktirde yalıtım plakası kullanın.
- 2- Sıcak yiyecek ve içeceklerin cihaz dışında soğumasını bekleyin.
- 3- Donmuş gıdaları, çözülmesi için buzdolabına koyun. Donmuş bir gıda çözülürken mevcut düşük ısı buzdolabının soğumasına yardımcı olur. Böylece enerjiden tasarruf edilmiş olur. Donmuş gıdanın dışarıya konulması enerji israfına neden olur.
- 4- İçecekleri ve sulu yemekleri buzdolabına koyarken kapalı bir kapta olmalarına dikkat edin. Aksi takdirde cihaz içindeki nem artacaktır. Bu ise çalışma süresini uzatır. İçeceklerin ve sulu yemeklerin kapalı kaplarda muhafaza edilmeleri ayrıca kokularının ve tatlarının bozulmasını engeller.
- 5- İçecekleri ve gıdaları buzdolabına koyarken, cihazın kapısını mümkün olduğunca kısa süre açık tutun.
- 6- Cihaz içinde farklı sıcaklık değerlerine sahip bölümleri kapalı tutun. (sebzelik, chiller bölümüvb.)
- 7- Kapı contası temiz ve esnek olmalıdır. Eskimiş contaları değiştirin.
- 8- Enerji tüketiminin artmasını önlemek için, arada sırada cihazın arkasını bir elektrik süpürgesi veya boya fırçası yardımıyla temizleyin.

BÖLÜM- 8. BUZDOLABI PARÇALARI VE BÖLÜMLERİ



Bu sunum yalnızca cihazın parçaları hakkında bilgilendirme amaçlıdır.
Parçalar cihaz modeline göre farklı olabilir.

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 1) Hızlı Dondurma Rafı | 12) Sürgülü Raf Ön/Arka |
| 2) Buzmatik | 13) Sebzelik Kapağı |
| 3) Buz Kabı | 14) Sebzelik |
| 4) Dondurucu Termostat | 15) Tekmelik |
| 5) Dondurucu Bölme Rafı | 16) Dondurucu Kapı Rafları |
| 6) Dondurucu Bölme | 17) Yumurtalık |
| 7) Dondurucu Lambası ve Kapağı | 18) Üst Raf |
| 8) Sıfır Derece Rafı | 19) Hareketli Raf |
| 9) Soğutucu Termostat Düğmesi | 20) Aroma Kutusu ve Kapağı |
| 10) Soğutucu Bölme Lambası ve Kapağı | 21) Şişelik Rafı |
| 11) Soğutucu Bölme Rafı | 22) Alt Raf |

DANIřMA MERKEZİ:

444 4 123

www.vestel.com.tr



Cihazınızın T.C. GÜMRÜK VE TİCARET BAKANLIğI tarafından tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 10 yıldır.

İthalatçı Dağıtıcı Firma:

Vestel Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş.
Ambarlı Petrol Ofisi Dolum Tesisleri Yolu 34310 Avcılar/İstanbul
Tel: (0212) 456 22 00 Faks: (0212) 422 02 03

