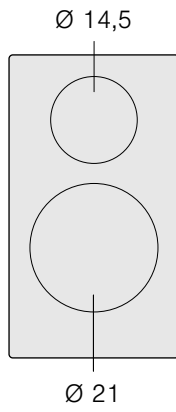




GK21TI

GK21TI



	g*	b*
$\text{Ø } 14,5$	1.400 W	1.800 W
$\text{Ø } 21$	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Güvenlik uyarıları	3
Hasar sebepleri	4
Çevre koruma	5
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	5
Enerji tasarrufu için tavsiyeler	5
İndüksiyonlu pişirme	5
İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları	5
Kaplar	5
Cihazı tanıyınız	6
Kumanda paneli	6
Pişirme bölümleri	6
Kalan ısı göstergesi	6
Pişirme tezgahının programlanması	7
Ocağın açılması ve kapatılması	7

Pişirme bölümünün ayarlanması.....	7
Pişirme tablosu.....	7
Powerboost Fonksiyonu	9
Kullanım kısıtlamaları	9
Devreye alınması.....	9
Desactivar	9
Otomatik süre sınırlaması	9
Sesli sinyalin devre dışı bırakılması	9
Önlemler ve temizlik	9
Pişirme tezgahı.....	9
Pişirme tezgahının çerçevesi	9
Arızaların giderilmesi	10
Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü	10
Teknik Destek Servisi	10

⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ediniz. Nakliye süresince hasar olması durumunda cihazı açmayınız, Teknik Destek Servisi ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi takdirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Ocak kapağı kullanmayınız. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve

ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

Kalp pili veya benzer bir medikal cihaz taşınması durumunda, indüksiyonun çalıştığı durumdaki pişirme tezgahlarını kullanırken veya onlara yaklaşırken özellikle dikkat edilmelidir. Cihazın mevcut yönetmeliklere uygun olduğundan emin olmak ve olası uyumsuzluklardan haberdar olmak için doktorunuza veya cihazın üreticisine danışınız.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile söndürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır. Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.
- Pişirme tezgahını her kullanımdan sonra mutlaka ana şalterden kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Arızalanma tehlikesi!

Bu tezgahta iç bölüme takılı bir fan bulunmaktadır. Pişirme tezgahının altında bir çekmece bulunması halinde içinde küçük cisim veya kağıt bulundurmuyunuz, fan tarafından çekilmeleri halinde fanı bozabilir veya soğutma işlemini gerçekleştirmesine engel olabilir.

Kabın içindekilerle fanın girişi arasında en az 2 cm mesafe bırakılmalıdır.

Yaralanma tehlikesi!

- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar sebepleri

Dikkat!

- Kapların altındaki pürüzlü yüzeyler pişirme tezgahını çizebilir.
- Pişirme bölümlerine boş kap yerleştirmeyiniz. Hasara yol açabilir.
- Kumanda paneline, gösterge bölümlerine veya tezgah çerçevesine sıcak kapları koymayınız. Hasara yol açabilir.
- Sert veya sivri uçlu cisimlerin pişirme tezgahına düşmesi hasara yol açabilir.
- Alüminyum folyolar ve plastik kaplar sıcak pişirme bölümleri üzerine koyulduklarında erirler. Pişirme tezgahında koruyucu kapak kullanılması önerilmez.

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda en sık görülen hasarları sunuyoruz.

Hasarlar	Neden	Önlem
Lekeler	Dökülen yiyecekler	Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizlik ürünleri	Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve un	Pişirme tezgahını tepsi veya mutfak tezgahı olarak kullanmayınız.
	Kapların altındaki girinti ve çıkıntılar cam seramiği çizer.	Kapları kontrol ediniz.
Renk kayıpları	Uygun olmayan temizlik ürünleri	Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.
	Kapların sürtünmesi	Sahan ve tavalara yerlerini değiştirirken onları yukarı kaldırınız.
Kabarıklıklar	Şeker, yüksek şeker içerikli maddeler	Devrilen yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.

Çevre koruma

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Enerji tasarrufu için tavsiyeler

- Daima tencerelerin kendi kapaklarını kullanınız. Kapaksız pişirmek, çok daha fazla enerji gerektirir. Kabın içini kapağı kaldırmadan görebilmek için cam bir kapak kullanınız.

- Düz tabanlı kaplar kullanınız. Düz tabana sahip olmayan kaplar daha fazla enerji tüketilmesine neden olur.
- Kabın tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalatçılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabın taban çapından daha büyüktür.
- Küçük miktarları pişirmek için küçük kaplar kullanınız. Büyük ancak az dolu bir kap çok enerji harcar.
- Pişirme esnasında az su kullanınız. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelereki bütün vitamin ve mineraller korunmuş olur.
- Pişirmeyi sürdüreceğiniz en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

İndüksiyonlu pişirme

İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları

İndüksiyonlu pişirme geleneksel ısıtma yönteminde kökten bir değişiklik olarak görülmektedir, ısı doğrudan kapta toplanır. Bu sebepten dolayı birtakım avantajlar sunar:

- Doğrudan kabı ısıttığı için; pişirme ve kızartmalarda büyük çabukluk sağlar.
- Enerji tasarrufu sağlar.
- Daha basit bakım ve temizlik. Taşan yiyecekler hemen yanmaz.
- Isı kontrolü ve emniyet; kontrol kumandasının kullanılmasıyla tezgah anında enerji verir veya enerjiyi keser. Eğer kap indüksiyonlu pişirme bölümü kapatılmadan kaldırılırsa indüksiyonlu pişirme bölümü güç vermeyi keser.

Kaplar

Ferromanyetik kaplar sadece indüksiyonlu pişirmeye uygun kaplardır, bunlar:

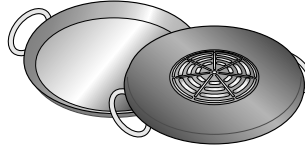
- emaye çelik
- demir döküm
- paslanmaz çelikten indüksiyonlu pişirme kaplarıdır.

Kapların uygun olup olmadığını anlamak için kabın tabanının mıknatısa yapışıp yapışmadığına bakınız.

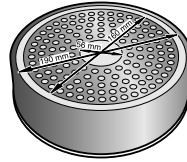
İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan başka tür kaplar da bulunmaktadır.



Daha küçük çaplı mıknatıslı bir alanda büyük kaplar kullanıldığında, yalnızca mıknatıslı alan ısıtıldığı için ısı dağılımı homojen olmayabilir.



Tabanına alüminyum alan takılmış kaplar mıknatıslı alanı azaltır, bu yüzden verilen güç daha az olabilir veya kabı tespit etmekte problemler olabilir, hatta kap hiç tespit edilemeyebilir.



İyi pişirme sonuçları elde etmek için kabın mıknatıslı alan çapının pişirme bölümü boyutuna ayarlanması tavsiye edilir. Bir pişirme bölümünde kap tespit edilmediyse, hemen altındaki çap bölümünden onu kontrol edin.

Uygun olmayan kaplar

Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- normal ince çelik kaplar
- cam kaplar
- toprak kaplar
- bakır kaplar
- alüminyum kaplar

Kabın tabanının özellikleri

Kapların taban özellikleri pişirmenin homojenliğini etkileyebilir. Paslanmaz çelikten "sandviç" kaplar gibi ısının yayılmasına yardımcı olan malzemelerden üretilmiş kaplar ısının yayılmasına yardımcı olarak zaman ve enerji tasarrufu sağlar.

Kap olmaması veya ebadının uygun olmaması

Seçili pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse, kap uygun malzemeden yapılmamışsa ya da uygun boyuta sahip değilse, pişirme bölümünün göstergesinde yanar durumda bulunan pişirme seviyesi göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Yanıp sönmemesi için uygun kabı koyunuz. Eğer 90 saniyeden fazla gecikilirse pişirme bölümü otomatik olarak kapanacaktır.

Boş ya da ince tabanlı kaplar

Boş kapları ısıtmayınız, ince tabanlı kap kullanmayınız. Pişirme tezgahı bir iç güvenlik sistemi ile donatılmıştır, ama boş bir kap o kadar çabuk ısınabilir ki "otomatik kapanma" sistemi devreye

girecek zaman bulamayabilir ve kap çok yüksek bir ısıya ulaşabilir. Kabin tabanı eriyebilir ve hatta tezgahın camı zarar görebilir. Bu durumda kaba dokunmayınız ve pişirme bölümünü kapatınız. Eğer soğuduktan sonra çalışmıyorsa, teknik destek servisiyle temasa geçiniz.

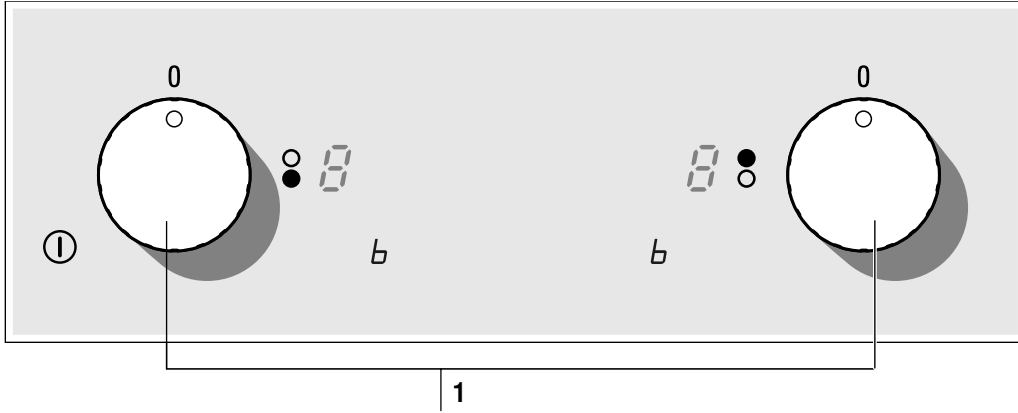
Kabın tanınması

Her pişirme bölümünün kapları tanınmasının bir alt limiti vardır ve bu limit, kullanılan kabin malzemesine bağlı olarak değişir. Bu sebepten dolayı kabin çapına en uygun pişirme bölümü kullanılmalıdır.

Cihazı tanıyınız

2. sayfada ocakların boyutları ve performanslarına ilişkin daha fazla bilgi bulabilirsiniz.

Kumanda paneli



Kullanım	
1	Güç seviyesini seçiniz

Kumanda alanları	
①	Ana şalter
b	Powerboost fonksiyonu

Göstergeler	
0	İşletim durumu
1-9	Pişirme kademeleri
b	Powerboost fonksiyonu
H/h	Kalan ısı

Kumanda yüzeyleri

Bir sembole basıldığında ilgili fonksiyon devreye girer.

Bilgi: Kumanda yüzeylerini daima kuru tutunuz. Nem çalışmayı etkileyebilir.

Pişirme bölümleri

Pişirme bölümü

○ Tekli pişirme bölümü Uygun ebatla bir kap kullanınız.

Sadece induksiyonlu pişirmeye uygun kaplar kullanınız, ayrıca "Uygun kaplar" bölümüne bakınız.

Kalan ısı göstergesi

Pişirme tezgahlarından hangilerinin hala sıcak olduğu her bölümde kalan ısı göstergesi ile gösterilir. Bu işareti gösteren pişirme bölümüne dokunmaktan kaçınınız.

Tezgâh kapalı olsa bile, pişirme bölümü sıcak durumda iken **h** veya **H** göstergesi yanık kalacaktır.

Pişirme bölümünü kapatmadan kabin alınması halinde, **h** veya **H** göstergesi ve seçili güç seviyesi sırayla görünecektir.

Piştirme tezgahının programlanması

Bu bölümde bir piştirme bölümünün nasıl ayarlandığı gösterilmektedir. Tabloda farklı yemek türleri için güç seviyeleri ve piştirme süreleri gösterilmektedir.

Ocağın açılması ve kapatılması

Ocak, ana şalter ile açılır ve kapatılır.

Açılması: ① sembolüne dokununuz. Ana şalter üzerindeki gösterge yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatılması: ① sembolüne, ana şalter üzerinden gösterge sönene kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

- Tüm ocaklar 20 saniyeden uzun bir süre kapalı kaldığında piştirme bölümü otomatik olarak kapanır.
- Kontrol elemanları, ② sembolüne dokunulduğunda 0 konumuna getirilmeyorsa ocak göstergesi alanındaki ① göstergesi yanıp söner. Ocak kapalı kalır.

Piştirme bölümünün ayarlanması

Tercih ettiğiniz güç seviyesini kumandalarla ayarlayınız.

0 = piştirme bölümü kapalı.

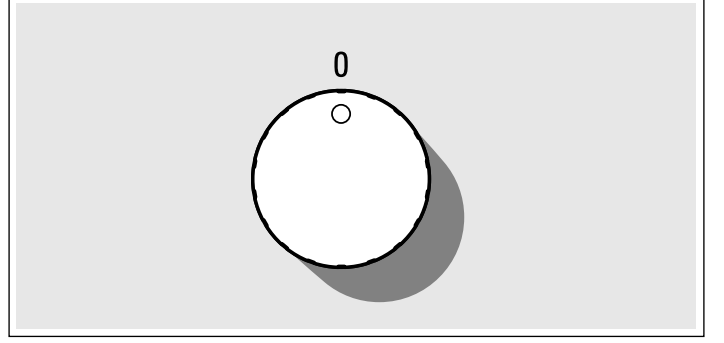
Güç seviyesi 1 = minimum güç.

Güç seviyesi 9 = maksimum güç.

Güç seviyesinin seçilmesi

Tercih ettiğiniz güç seviyesine gelene kadar kumandayı sağa çeviriniz.

Gösterge ekranında, seçilen güç seviyesi yanar.



Piştirme bölümünün kapatılması

0 pozisyonuna gelene kadar kolu sola çeviriniz. Piştirme bölümü kapanır ve kalan ısı göstergesi belirir.

Bilgi: İndüksiyonlu piştirme bölümüne kap yerleştirilmemişse seçili güç seviyesi yanıp söner. Belli bir süre geçtikten sonra piştirme bölümü kapanacaktır.

Piştirme tablosu

Aşağıdaki tabloda bazı örnekler verilmektedir.

Piştirme süreleri güç seviyesinde, yiyeceklerin türüne, ağırlığına ve miktarına bağlıdır. Bundan dolayı farklılıklar göstermektedir.

Püre, krema ve yoğun soslar ısıtılıyorsa, bunları ara sıra piştirme bölümünden alınız.

Piştirmeyi başlatmak için piştirme seviyesi 9'u kullanınız.

	Güç seviyesi	Piştirme süresi
Eritme		
Çikolata, çikolata kaplaması	1-2	-
Tereyağı, bal, jelatin	1-2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Süzme çorba (örn. mercimek)	1-2	-
Süt**	1-2	-
Suda haşlanmış sosis**	3-4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Derin dondurucudan çıkmış ıspanak	3-4	15-25 dak.
Derin dondurucudan çıkmış gulaş	3-4	30-40 dak.
Kısık ateşte piştirme, kısık ateşte haşlama		
Patates köftesi*	4-5	20-30 dak.
Balık*	4-5	10-15 dak.
Beyaz soslar, örn. beşamel	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örn. Barnesi sosu, Hollanda sosu	3-4	8-12 dak.

* Kapaksız piştirme

** Kapaksız

*** Sık sık çeviriniz

	Güç seviyesi	Piştirme süresi
Buharda haşlama, piştirme, kavurma		
Pilav (iki katı suyla)	2-3	15-30 dak.
Sütlaç	2-3	30-40 dak.
Soyulmamış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu patates	4-5	15-25 dak.
Makarna	6-7*	6-10 dak.
Güveç, çorbalar	3-4	15-60 dak.
Sebzeler	3-4	10-20 dak.
Sebzeler, derin dondurucudan çıkanlar	3-4	7-20 dak.
Düdüklü tencereyle güveç	4-5	-
Yahniler		
Et rulosu	4-5	50-60 dak.
Yahni	4-5	60-100 dak.
Gulaş	3-4	50-60 dak.
Az yağda Piştirme / Kızartma**		
Fileto, sade veya galetalı	6-7	6-10 dak.
Derin dondurucudan çıkmış filetolar	6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya galetalı***	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlığında)	7-8	8-12 dak.
Göğüs (2 cm kalınlığında)***	5-6	10-20 dak.
Göğüs, derin dondurucudan çıkmış***	5-6	10-30 dak.
Hamburgerler, et köfteler (3 cm kalınlığında)***	4-5	30-40 dak.
Balık ve sade balık fileto	5-6	8-20 dak.
Balık ve galeta unlu balık fileto	6-7	8-20 dak.
Derin dondurucudan çıkmış galetalı balık, örn. balık şiş	6-7	8-12 dak.
İri karides ve karides	7-8	4-10 dak.
Derin dondurucudan çıkmış yemekler, örn., soteler	6-7	6-10 dak.
Krepler	6-7	art arda kızartma
Omlet	4-5	art arda kızartma
Tavada yumurta	5-6	3-6 dak.
Kızartma** (1-2 litre yağda porsiyon başına 150-200g)		
Dondurulmuş ürünler, örn., patates kızartması, tavuk nugget	8-9	Porsiyonları sıra ile kızartınız
Dondurulmuş kroket	7-8	
Et, örn., tavuk parçaları	6-7	
Galeta unu veya biraya yatırılmış balık	6-7	
Galeta unlu veya biraya yatırılmış sebzeler, mantarlar, örn., yemeklik mantar	6-7	
Hamur işleri, örneğin lokma tatlısı, dinlendirilmiş meyve	4-5	

* Kapaksız piştirme

** Kapaksız

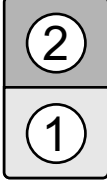
*** Sık sık çeviriniz

Powerboost Fonksiyonu

Powerboost fonksiyonu ile yiyecekler **9** güç seviyesi kullanılarak daha hızlı ısıtılabilir.

Kullanım kısıtlamaları

Bu fonksiyon, aynı gruptaki diğer ocaklar çalışır durumda olmadığı zaman tüm ocaklar için kullanılabilir (bkz. Resim) Örneğin bu fonksiyon Ocak 1 için etkinleştirilmek istendiğinde Ocak 2 kapalı olmalıdır ve bunun tam tersi. Aksi takdirde ocak kademeleri göstergesinde değişimli olarak **b** harfi ve ocak kademesi yanıp söner. Ardından ise önceden seçilmiş ocak kademesi otomatik olarak ayarlanır.



Devreye alınması

1. Tercih ettiğiniz güç seviyesini seçiniz.
2. Seçilmiş pişirme bölümüne ait **b** sembolüne basınız. **b** göstergesi yanar. Fonksiyon devreye alınmış olacaktır.

Devre dışı bırakılması

b sembolüne basınız. **b** göstergesi yanar. Powerboost fonksiyonu devreden çıkarılmış olacaktır.

Bilgi: Belirli durumlarda Powerboost fonksiyonu tezgahın iç kısmındaki elektronik bileşenleri korumak için otomatik olarak devreden çıkabilir.

Otomatik süre sınırlaması

Pişirme bölümü uzun süredir çalışıyor ve hiçbir ayarı sonlandırmıyorsa, otomatik süre sınırlaması devreye girer.

Pişirme bölümü ısınmayı durdurur. Pişirme bölümünün gösterge ekranında sırasıyla **F**, **B**, **Q** ve kalan ısı göstergesi **H/h** yanıp söner.

Kumanda 0 seviyesine getirildiğine gösterge söner. Artık pişirme bölümü yeniden ayarlanabilir.

Otomatik zaman sınırlaması, seçilen güç seviyesine uygun olarak devreye girer (1 ila 10 saat arası).

Sesli sinyalin devre dışı bırakılması

Bir sembole basıldığında, kısa bir sesli sinyal ile onaylanır. Modele göre, bu sinyal devre dışı bırakılabilir.

1. Pişirme bölümlerini **9** güç seviyesine getiriniz.
2. Kumanda panelinin sağına yerleştirilmiş kumandanın ait olduğu pişirme bölümünden başlayarak tüm pişirme bölümlerini arka arkaya açınız.

3. Sol pişirme bölümüne ait olan **b** sembolüne en az 5 saniye süre ile basınız. Sürenin sonunda sesli bir onay sinyali duyulur.

Sesli sinyal yeniden devreye alınabilir. Bunun için devre dışı bırakma ile aynı işlemler uygulanır.

Önlemler ve temizlik

Bu bölümde belirtilen tavsiye ve uyarılar pişirme tezgahının en iyi şekilde bakımı ve temizliği konusunda yardımcı olacaktır.

Pişirme tezgahı

Temizlik

Pişirme tezgahını her pişirmeden sonra temizleyiniz. Bu şekilde yapışmış artıkların yanmasını önlersiniz. Yeterince soğumadan pişirme tezgahını temizlemeyiniz.

Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. Ürün kutusu üzerinde belirtilen talimatları dikkatle okuyunuz.

Aşağıda belirtilenleri kesinlikle kullanmayınız:

- Seyreltmesiz bulaşık makineleri
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke çıkarıcı gibi aşındırıcı ürünler
- Çizen süngerler

- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buharlı temizleme makineleri

Kurumuş kirleri temizlemenin en iyi yolu bir cam kazıyıcı kullanmaktır. Üretici önerilerine uyunuz.

Teknik Destek Servisi veya online mağazamızdan uygun cam kazıyıcı satın alınabilir.

Pişirme tezgahının çerçevesi

Pişirme tezgahının çerçevesinde oluşabilecek hasarlara karşı aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

- Sadece az sabunlu sıcak su kullanınız.
- Asla delici ve zedeleyici ürünler kullanmayınız
- Cam zımparası kullanmayınız

Arızaların giderilmesi

Genelde arızalar küçük ayrıntılardan kaynaklanır. Teknik Destek Servisi'ni çağırılmadan önce aşağıdaki tavsiye ve uyarıları gözden geçirin.

Gösterge	Hata	Önlem
Hiçbiri	Elektrik akımı beslemesi kesildiyse. Cihazın bağlantıları bağlantı şemasına uygun şekilde yapılmadıysa. Elektronik sistemde bir hata oluştuysa.	Elektrik akımında bir sorun olup olmadığını diğer elektrikli cihazlarla kontrol edebilirsiniz. Cihazın bağlantılarının bağlantı şemasına uygun olarak yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz. Eğer yukarıdaki kontroller sorunu çözmezse Teknik Destek Servisi'ni arayınız.
E yanıp sönyor	Kumanda paneli ıslak ya da üzerinde bir cisim bırakılmış.	Bölümü kurutunuz ya da üzerindeki cismi kaldırınız.
E _r + numara / d + numara / E + numara	Elektronik sistemde bir hata oluştuysa.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayınız.*
FQ	Çalışmada dahili bir hata oluştuysa.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayınız.*
F2	Elektronik sistem aşırı ısınıp ilgili pişirme bölümünü kapattıysa.	Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz. Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve pişirme bölümünü tekrar açınız.*
F4	Elektronik sistem aşırı ısınıp bütün pişirme bölümlerini kapattıysa.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve tekrar açınız.*
c 1	Normal çalışma sınırlarının dışında, yanlış şebeke voltajı.	Elektrik enerjisi dağıtım şirketi ile temasa geçiniz.
c2 / c3	Pişirme bölümü aşırı ısınıp set üstünü korumak için kapandıysa.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve tekrar açınız.

* Gösterge yanmaya devam ediyorsa Teknik Destek Servisi'ne haber veriniz.

Kumanda panelinin üzerine hiçbir sıcak kap yerleştirmeyiniz.

Cihazın çalışması sırasında çıkan gürültü

İndüksiyonlu ısıtma teknolojisi ısının doğrudan kabın altında toplanmasını sağlayan elektromanyetik alanlar oluşturulması temeline dayanır. Bunlar, kabın yapısına bağlı olarak, aşağıdaki gibi çeşitli gürültü ve titreşimler çıkarabilir.

Bir transformatördeki benzer derin bir uğultu

Bu gürültü yüksek güç seviyesinde pişirme gerçekleştirildiğinde oluşur. Bunun sebebi pişirme tezgahından kaba geçirilen enerjinin miktarıdır. Güç seviyesi düşürüldükçe bu gürültü kesilecek ya da azalacaktır.

Hafif bir ısıklık sesi

Sözü geçen ısıklık sesi kap boş olduğu zaman çıkar. Bu ses kaba su ya da yiyecek konulduğunda kaybolur.

Çatırdama

Bu ses üst üste konulmuş değişik malzemelerden yapılmış kaplarda duyulur. Ses değişik materyallerin birleşiminden

oluşan yüzeylerdeki titreşimlerden kaynaklanmaktadır. Bu ses kaptan gelmektedir. Yiyeceklerin pişirme miktarı ve şekli farklılık gösterebilir.

Yüksek bir ısıklık sesi

Sesler özellikle üst üste koyulmuş değişik malzemelerden yapılmış kaplar en yüksek ısıtma seviyesinde çalıştırıldığında ve aynı anda iki pişirme bölümüne konulduğunda çıkar. Bu uğultular güç seviyesi düşürüldüğü an yok olur ya da şiddeti azalır.

Fan sesi

Elektronik sistemin uygun kullanımı için pişirme tezgahı kontrollü bir ısıda çalıştırılmalıdır. Bunun için pişirme tezgahı, değişik güç seviyelerindeki ısı derecelerindeki değişikliklere göre harekete geçen fanlarla donatılmıştır. Pişirme tezgahı kapatıldıktan sonra eğer ısı hala çok yüksekse fan kendiliğinden devreye girebilir.

Çıkan sesler normaldir, indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır ve bir arıza belirtisi değildir.

Teknik Destek Servisi

Teknik Destek Servisimiz cihaz tamiri, aksesuar satışı ya da yenilenmesi ile ürünlerimiz ve aradığınız hizmetler konusundaki sorularınızı cevaplandırmak amacıyla kullanıcıların hizmetindedir. Teknik Destek Servisimiz ile ilgili bilgiler ekteki belgede bulunabilir.

Ürün no ve üretim no

Teknik Destek servisimizden yararlanmak için ürünün ürün (E-Nr.) ve üretim numarası (FD-Nr.) bildirilmelidir. Bu bilgilere pişirme tezgahının alt bölümüne yapışık olan özellikler etiketinden ve beraberinde verilen belgelerden ulaşılabilir.

Yanlış çalıştırma durumunda garanti süresi içinde olsa dahi Teknik Destek Servisi personelinin sağladığı destek ücretsiz değildir.

Teknik veriler

302×520×57 mm

220–240 V~ 50/60 Hz 3700 W

Bu cihaz T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı'nın EEE Yönetmeliğine uygundur.
Bu cihazın teknik ömrü en az 10 yıldır.

İthalatçı Firma:

Hack Endüstriyel Temsilcilik Ltd. Şti.

Mersis No: 0310052364800013

Tekstilkent Koza Plaza

A Blok Kat: 11 No: 40

34235 Esenler - İstanbul

Telefon: 0212 438 20 22

Faks: 0212 438 22 26

www.hack.com.tr

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93

Cod. 9000945916

Üretici firma:

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH 6301 Zug
info@vzug.ch, www.vzug.com

©V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug, 2014



J834.365-2