



Kullanım kılavuzu

WS60144 | WS60162 | WS60220 |
WS60283 | WS60312

Sıcak tutma çekmecesini

Ürünlerimizden birinde karar kıldığınız için teşekkür ederiz. Bu cihaz yüksek standartlara uygundur ve kullanımı kolaydır. Yine de bu kullanım kılavuzunu okumak için zaman ayırın. Bu sayede cihazınızı tanır ve onu en iyi şekilde ve sorunsuzca kullanabilirsiniz.

Lütfen güvenlik uyarılarını dikkate alın.

Değişiklikler

Metinler, resimler ve veriler cihazın kullanım kılavuzunun basım zamanındaki güncel teknik durumunu yansıtmaktadır. Geliştirme kapsamında değişiklik yapma hakkı saklı tutulmaktadır.

Geçerlilik kapsamı

Model numarası tip etiketindeki ilk basamaklarla ifade edilir. Bu kullanım kılavuzu aşağıdakiler için geçerlidir:

Model tanımı	Model numarası	Tip	Ölçü sistemi
Sıcak tutma çekmecesini 60 144	34017	WS60144g, WS60144c	60-144
Sıcak tutma çekmecesini 60 162	34018	WS60162g, WS60162c	60-162
Sıcak tutma çekmecesini 60 220	34019	WS60220g, WS60220c	60-220
Sıcak tutma çekmecesini 60 283	34020	WS60283g, WS60283c	60-283
Sıcak tutma çekmecesini 60 312	34021	WS60312g, WS60312c	60-312
Sıcak tutma çekmecesini 60 144 Vi	34022	WS60144Vi	60-144

Model değişiklikleri metinde belirtilmiştir.

İçindekiler

1	Güvenlik uyarıları	4	9	Bertaraf	23
1.1	Kullanılan simgeler	4	10	Dizin	24
1.2	Genel güvenlik uyarıları	4	11	Notlar	25
1.3	Cihaza özel güvenlik uyarıları.....	4	12	Servis ve destek	26
1.4	Kullanımla ilgili uyarılar	5			
2	Genel cihaz açıklaması	8			
2.1	Yapı	8			
2.2	Kullanım ve gösterge elemanları	9			
2.3	Çekmeceyi açmak ve kapatmak	10			
2.4	Çalışmaya hazır modu	10			
2.5	Kullanım.....	11			
2.6	Başlama geciktirmesi.....	12			
2.7	Sebt modu	12			
2.8	Doldurma örnekleri.....	13			
2.9	Izgara teli	14			
3	Çalışma modları	14			
3.1	Servis ve yemek takımı ısıtma	14			
3.2	Fincan ısıtmak	15			
3.3	Yemekleri sıcak tutma	15			
3.4	Yoğurt hazırlama	16			
3.5	Favori	16			
4	Uygulamalar	17			
4.1	Uygulama olanakları	17			
4.2	Düşük sıcaklıkta pişirme	19			
5	Temizlik ve bakım	20			
5.1	Prosedür.....	20			
5.2	Dış temizlik.....	20			
5.3	İç kısmın temizlenmesi.....	20			
6	Arızaların giderilmesi	21			
6.1	Aşağıdaki durumlarda ne yapılmalı.....	21			
7	Aksesuar ve yedek parçalar	22			
8	Teknik veriler	22			
8.1	Teknik veriler	22			
8.2	Dış boyutlar	22			
8.3	Elektrik bağlantısı.....	22			

1 Güvenlik uyarıları

1.1 Kullanılan simgeler



Güvenlik açısından önemli tüm talimatları belirtir.

Dikkate alınmaması yaralanmalara, cihaz veya tesisat hasarlarına yol açabilir!



Dikkate alınması gereken bilgiler ve uyarılar.



Bertaraf etme ile ilgili bilgiler



Kullanım kılavuzuna ilişkin bilgiler

- Sırayla yapmanız gereken işlemler.
 - Cihazın yaptığınız işleme vereceği tepkiyi belirtir.
- Madde imli liste ögesini belirtir.

1.2 Genel güvenlik uyarıları



- Cihazı, kullanma kılavuzunu okuduktan sonra çalıştırın.



- Bu cihazlar, 8 yaş ve üstü çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel özürlü olan veya bilgi ve/veya deneyim eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirildikleri ve bundan kaynaklanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynaması yasaktır. Temizlik ve bakım

işlemlerinin gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılması yasaktır.

- Cihazda şebeke bağlantı kablosu ve fiş veya tam ayırmaya yönelik gerilim kategorisi III koşulları uyarınca her kutup için kontak ağız olan ve cihazı şebekeden ayırmaya yarayan başka araçlar yoksa sabit olarak döşeli elektrik tesisatına yapısal düzenlemeler uyarınca bir ayırma düzeneği takılmalıdır.
- Cihazın şebeke bağlantı kablosunun hasar görmesi halinde oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici veya müşteri hizmetleri veya benzeri nitelikte bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

1.3 Cihaza özel güvenlik uyarıları



- İKAZ: Kullanım sırasında cihaz ve dokunulabilir parçaları ısınır. Isıtıcı elemanlara dokunmamak için dikkat edin.

- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında tutulmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazlar, 8 yaş ve üstü çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel özürlü olan veya bilgi ve/veya deneyim eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirildikleri ve bundan kaynaklanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynaması yasaktır. Temizlik ve bakım işlemlerinin gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılması yasaktır.
- İKAZ: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocukları uzak tutun.
- Sıcak tutma çekmecesi ve içindekiler ısınır.
- Asla buharlı temizlik aletleri kullanmayın.
- İKAZ: Üst yüzey çatlamışsa olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalı ve elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

1.4 Kullanımla ilgili uyarılar

Cihaz kurulumu



- Kurulum yalnızca uzman personel tarafından yapılabilir.
- Tüm iş adımları sırasıyla eksiksiz olarak uygulanmalı ve kontrol edilmelidir. Cihaz çalışırken mobilya ön kısmının altındaki metal parçalar ısındığından dolayı tam ankastre cihazlar, devreye alınmadan önce mobilya ön kısmı doğru biçimde monte edilmelidir.
- Elektrik bağlantıları uzman personel tarafından alçak gerilimli tesisat direktifleri ve normları ile yerel elektrik şebekeleri düzenlemeleri uyarınca yapılmalıdır.
- Fişi takılmaya hazır durumdaki bir cihaz sadece talimatlara uygun olarak hazırlanmış topraklı bir prize bağlanabilir. Ev tesisatında her kutup için 3 mm kontak ağızı olan şebekeden ayırma düzeneği olmalıdır. Cihaz kurulumundan sonra kolayca erişilebilen ve tüm kutup iletkenlerine kumanda eden şalterler, birleştiriciler, LS otomatları ve güvenlik sigortaları geçerli birer ayırıcı olarak kabul edilmektedir. Kusursuz topraklama ve ayrı olarak döşenen nötr ve koruyucu iletkenler güvenli ve sorunsuz işletim sağlar. Kurulumun ardından elektrikli parçalara ve temel yalıtıma sahip kablolara dokunulmaması gerekir. Eski tesisatları kontrol edin.
- Şebeke gerilimi, elektrik türü ve koruma sigortaları ile ilgili bilgiler için tip etiketine bakınız.
- Kusursuz bir onarım ancak cihazın tamamı gerekli olduğu her zaman zarar verilmeden sökülebiliyorsa mümkündür.

İlk çalıştırmadan önce

- Cihaz ayrı olarak verilen kurulum talimatına göre kurulmalı ve elektrik şebekesine bağlanmalıdır. Cihaz çalıştırılmaya mobilya ön kısmının altındaki metal parçalar ısındığından dolayı tam ankastre cihazlar, devreye alınmadan önce mobilya ön kısmı doğru biçimde monte edilmelidir. Gerekli çalışmaları yetkili bir tesisatçıya/elektrikçiye yaptırın.

Amacına uygun kullanım

- Cihaz, evde yemek hazırlanmak üzere kullanılabilir. Sıcak tutma çekmecesinde kesinlikle flambe edilmemeli veya çok fazla katı yağ kullanılarak pişirilmemelidir! Kullanım amacına uygun olmayan çalışma modunda veya yanlış işleme alınması halinde ortaya çıkacak hasarlar için sorumluluk üstlenilmez.
- Cihazı asla hayvan, tekstil ürünü veya kağıt kurutmak için kullanmayınız!
- Bir mekanı ısıtmak için kullanmayın.
- Cihaz üzerinde veya içinde, özellikle de elektrik ileten parçalarda yapılacak onarımlar, değişiklikler veya işlemler, sadece üretici, müşteri servisi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından yapılabilir. Kurallara uygun olarak yapılmayan onarımlar ağır kazalara, cihaz ve tesisat hasarlarına ve fonksiyon bozukluklarına yol açabilir. Cihazla ilgili fonksiyon bozukluğu veya onarım durumunda "Servis & Destek" bölümündeki açıklamaları dikkate alın. Gerektiğinde müşteri servisimize başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Her zaman başvurmak üzere kullanım kılavuzunu özenle saklayın.
- Cihaz, kabul görmüş teknik kurallara ve geçerli güvenlik direktiflerine uygundur. Olası hasarları ve kazaları önlemek için cihazın kurallara uygun olarak kullanılması şarttır. Lütfen bu kullanım kılavuzundaki uyarıları dikkate alın.

Kullanım ile ilgili

- Cihazda görünür hasarlar varsa cihazı çalıştırmayın ve müşteri servisimize başvurun.
- Fonksiyon bozukluğu tespit ettiğiniz anda cihazı elektrik şebekesinden ayırın.
- Cihaz kapağını kapatmadan önce sıcak tutma çekmecesinde yabancı madde veya evcil hayvan olmadığından emin olun.
- Sıcak tutma çekmecesine cihazın istem dışı çalıştırılması halinde tehlike yaratabilecek nesnelere koymayın. Sıcak tutma çekmecesinde yiyecek, ısıya karşı hassas veya örn. temizlik maddesi vs. gibi yanıcı maddeler saklamayın.

Dikkat, yanma tehlikesi!

- Cihaz çalışırken ısınır.
- Mobilya ön kısmı doğru biçimde monte edilmeden cihaz devreye alınamaz.
- Isınan cihaz kapatıldıktan sonra belli bir süre sıcak kalmaya devam eder ve yavaşça oda sıcaklığına soğur. Temizlik çalışmalarına başlamadan önce cihazın soğumasını bekleyin.
- Aşırı ısınan katı yağlar ve sıvı yağlar kolayca alev alabilir. Et pişirmek üzere sıcak tutma çekmecesinde yağ ısıtmak tehlikelidir ve yapılmamalıdır. Yanmış sıvı yağları veya katı yağları suyla söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi! Yangınların üzerine yangın söndürücü battaniye atın ve kapıları ve camları kapalı tutun.
- Isıtılmış gıda maddeleri üzerine içki (konyak, viski, yüksek dereceli içki çeşitleri vs.) dökülmemelidir. Patlama tehlikesi!
- Bitki, ekmek, mantar vs. kuruturken veya buğularken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Aşırı kuruması halinde yangın tehlikesi oluşabilir.
- Cihazdaki olası bir yangından kaynaklanan duman veya sıcak tutma çekmecesinde içinde duman görürseniz çekmeceyi kapalı tutun ve elektriği kesin.

- Aksesuarlar sıcak tutma çekmececi içinde ısınır. Koruyucu eldiven veya tutacak kullanın.

Dikkat, yaralanma tehlikesi!

- Hiç kimsenin parmaklarının çekmece içine girmemesine dikkat edin. Aksi halde çekmece kapatılırken yaralanma tehlikesi doğabilir. Özellikle de etrafta çocuk varsa çok dikkatli olun.
- Çekmece açık haldeyken tökezleme ve sıkışma tehlikesi doğabilir! Çekmece üzerine oturmeyin veya yaslanmayın ve çekmeceyi raf olarak kullanmayın.

Dikkat, hayati tehlike!

- Örn. folyo ve strafor gibi ambalajlama malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir. Boğulma tehlikesi! Ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutun.

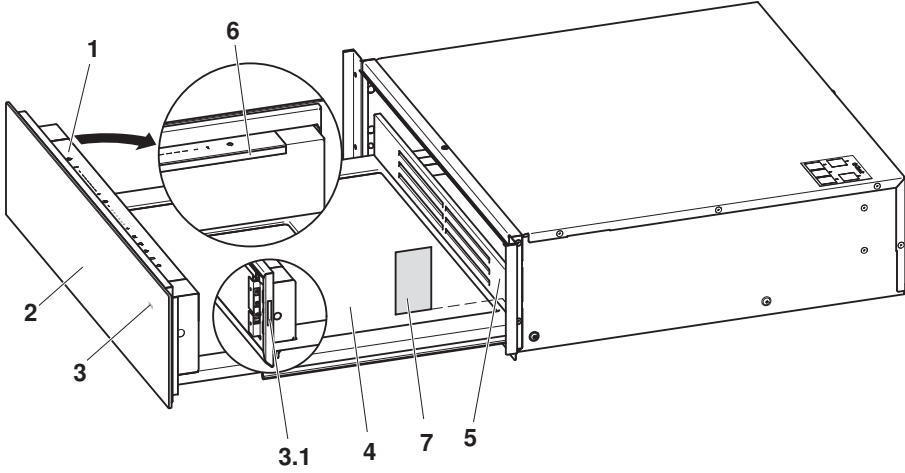
Cihaz hasarlarının önlenmesi


- Paslanabilecek nesnelere sıcak tutma çekmececi içinde kullanmayın.
- Çekmece içinde bıçakla veya ruletle kesme görünür zarara neden olur.
- Korozyondan kaçınmak için cihaz soğuyuncaya kadar çekmeceyi biraz aralık pozisyonda bırakın.
- Temizlerken cihazın içine su girmemesine dikkat edin. Nemli bir bez kullanın. Cihaza asla içten veya dıştan su püskürtmeyin. İçeri sızan su hasarlara yol açabilir.
- Çekmeceyi zorla açmayın.

2 Genel cihaz açıklaması

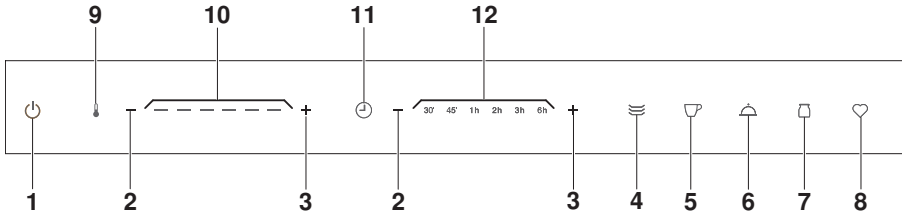
2.1 Yapı

Sıcak tutma çekmecesinin içinde kaplar ısıtılabilir ve yemekler sıcak tutulabilir.



1 Kontrol paneli	▶ Açmak için  tuşuna dokununuz
2 Çekmece ön yüzü	▶ Çekmecenin ön yüzüne hafifçe dokunularak çekmece açılıp kapatılabilir (Push/Pull sistemi)
3 Çalışma göstergesi ışığı	▶ Çalışma sırasında çekmece kapalıyken yanar ▶ Çalışma sırasında çekmece açıkken veya başlama geciktirmesi etkin olduğunda çekmece kapalıyken düzenli aralıklarla yanıp söner
3,1 Çalışma göstergesi ışığı (sadece tam ankastra)	▶ Çalışmaya hazır modunda kapalıdır
4 Isı plakası	▶ Çalışmada ısınır
5 Fan levhası	▶ Isınmış hava için çıkış delikleri
6 İç ışık	▶ Çekmece açıkken yanar
7 Tip etiketi	▶ Teknik veriler

2.2 Kullanım ve gösterge elemanları



Kullanım

- 1 Açık / Kapalı
- 2 Sıcaklık veya sürenin azaltılması
- 3 Sıcaklık veya sürenin artırılması
- 4 Servis ve yemek takımı ısıtma çalışma modu
- 5 Fincan ve bardak ısıtma çalışma modu
- 6 Yemekleri sıcak tutma çalışma modu
- 7 Yoğurt hazırlama çalışma modu
- 8 Favori çalışma modu

Ekran

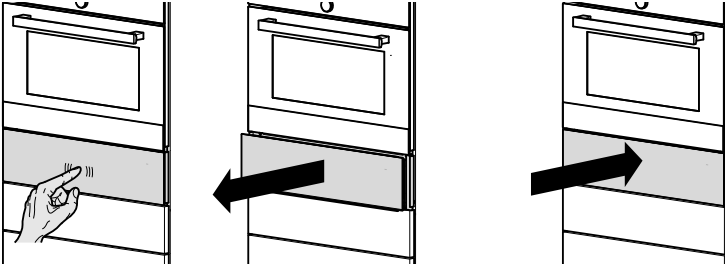
- 9 Sıcaklık
- 10 Sıcaklık, güncel ayar gösterilir
- 11 Süre
- 12 Süre, güncel ayar gösterilir



Sıcaklıklar, cihaz boş iken ısı plakasını esas alır. Kendi başınıza yapacağınız ölçümler kesin olmayabilir ve sıcaklık hassasiyetinin test edilmesi için uygun değildir.

Cihaz yalnızca sıcak tutma çekmecesini tamamen kapatıldığında ısıtır.

2.3 Çekmeceyi açmak ve kapatmak



Açmak

- Bir elinizle çekmece ön yüzünün ortasına basın.
 - Çekmece açılır.

Kapatmak



- Bir elinizle çekmece ön yüzünün ortasına içeri bastırın.
 - Çekmece kilitlenir ve kapanır.



Çekmeceyi asla zorla açmayın.

Kapatma tertibatı (Push/Pull sistemi) hasar görür.

2.4 Çalışmaya hazır modu

Çalışmaya hazır modu, çekmecenin fonksiyonun geçici olarak devre dışı bırakıldığı ancak her zaman ve bir hazırlık veya uzun bekleme süreleri olmadan tekrar etkinleştirilebileceği durumdur. Çekmece, açıldıktan sonra kullanıma hazırdır. Bu durum  tuşunun karartılmış göstergesi ile gösterilir.  tuşuna bastıktan sonra cihaz açıktır ve istenen çalışma modu seçilebilir.

Çalışma modu

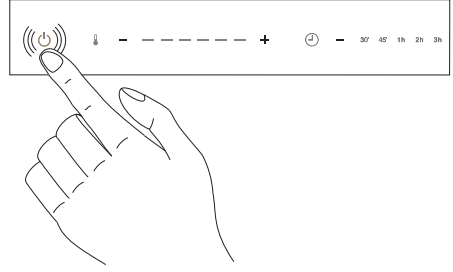
Sıcak tutma çekmeceniz, maksimum on iki saatlik sürekli çalışma sonrasında çekmeceyi çalışmaya hazır moduna alan bir güvenlik devresiyle donatılmıştır.

“Çalışmaya hazır modunun” kapatılması

⏻ tuşu karartılmıştır.

- ▶ ⏻ üzerine dokunun.
 - ⏻ tuşu yanar.
 - Önerilen değer yanar.

İstenen çalışma modu seçilebilir.



2.5 Kullanım



Kumanda plakası kir ve nemden arındırılmış olmalıdır. Ellerinizi yıkayın ve kurulayın. Aksi halde tuşlar tepki vermez veya istenmeyen anahtarlama işlemleri oluşabilir.

- ▶ ⏻ tuşuna dokunulduğunda çekmece çalışır.
- ▶ İstenen sıcaklık ve süre ayarlanana kadar **+** veya **-** tuşuna dokunun ya da sıcaklık ve süre için değiştirilebilir ön ayarlara sahip dört çalışma modundan (bkz. sayfa 14) birini seçin.
- ▶ Çekmeceyi kapatın.
 - Çekmece kapalı olduğunda çalışma başlangıcı, çalışma göstergesi yanar.
- ▶ Çekmece açıldığında çalışma modu durdurulur.
 - Çalışma göstergesi çekmece açıkken yanıp söner.
 - Programı devam ettirmek için çekmeceyi kapatın.
- ▶ Ayarlanan sürenin sonunda bir sinyal sesi duyulur.
 - ⏻ tuşu çalışmaya hazır modunda karartılmıştır.



Çalışma bittikten ya da ⏻ tuşuna dokunduktan sonra açık çekmecenin iç aydınlatması 5 dakika sonra silinir. ⏻ tuşuna dokunduktan ya da çekmece kapatılıp açıldıktan sonra iç aydınlatma tekrar etkinleşir.

- ▶ Gerektiğinde cihazın erken kapatılması: ⏻ tuşunu 1 saniye süreyle basılı tutun.
 - Bırakıldıktan sonra ⏻ tuşunun ışığı kısaktır



Sıcak tutma çekmecesini sürekli çalışmada uzun süre gözetimsiz bırakmayın. Uzun sıcak tutma süreleri gıdaların kurummasına ve bazı durumlarda tutuşmasına yol açabilir.

Sıcak tutma çekmeceniz, maksimum on iki saatlik sürekli çalışma sonrasında sıcak tutma çekmecesini çalışmaya hazır moduna alan bir güvenlik devresiyle donatılmıştır.

2.6 Başlama geciktirmesi

Bir çalışma modu seçilmiş haldeyken çalışma süresi ve ek olarak geciktirme süresi ayarlanmış ise başlatma geciktirmesi etkindir.

Cihaz başlama geciktirmesi süresi sonunda açılır ve çalışma süresi sonunda tekrar kapanır.

Başlama geciktirmesini ayarlamadan önce

- ▶ Bulaşık veya yiyecekleri sıcak tutma çekmecesine koyun.
- ▶ İstenen çalışma modunu seçin.
- ▶ Sıcaklık ve süreyi ayarlayın.

Başlama geciktirmesinin açılması

- ▶ **+** tuşunu sürekli basılı tutun (5 sn).
- **+** 30' 45' 1h 2h 3h 6h **+**
yanıp söner.
- ▶ **-** veya **+** tuşuyla istenen başlama geciktirmesini ayarlayın.
 - Seçilen başlama geciktirmesinin göstergesi yanıp söner.
- ▶ Çekmeceyi kapatın.
 - Başlama geciktirmesi etkinken çalışma göstergesi çalışma başlangıcında yanıp söner. Otomatik çalışma başlangıcından sonra çalışma göstergesi yanar.



2.7 Sebt modu

Sebt moduyla 72 saate kadar çalışma süresi ayarlanabilir. Sebt modu sırasında güvenlik devreleri ve lambalar, arıza durumu hariç olmak üzere devre dışı bırakılır. Sıcak tutma çekmecesindeki yemekler ısıtılır ve cihazın kullanılmasına gerek kalmadan sıcak tutulur.

Sebt modunun açılması

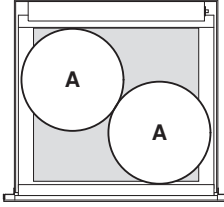
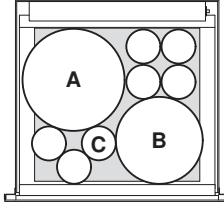
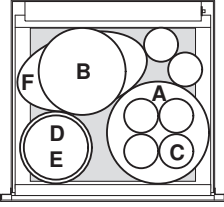
- ▶ **⏻** tuşunu basılı tutun (10 sn).
 - Süre ve sıcaklık göstergeleri 3 kez kısa süreli yanar.
 - Sebt modu etkin.

Sebt modunun kapatılması

- ▶ **⏻** tuşunu basılı tutun (10 sn).
 - Süre ve sıcaklık göstergeleri 3 kez kısa süreli yanar.
 - Sebt modu devre dışı.

2.8 Doldurma örnekleri

Maksimum yükleme bulaşık hacmine ve bulaşık ağırlığına bağlıdır.

Cihaz yüksekliği	Tabak		Sofra takımı		Servisler	
						
283/312 mm	A	40 ad.	A, B, C	beher 20 ad.	A, B, C D, E F	beher 12 ad. beher 1 ad. 2 ad.
220 mm	A	30 ad.	A, B, C	beher 15 ad.	A, B, C D, E F	beher 10 ad. beher 1 ad. 2 ad.
162 mm	A	20 ad.	A, B, C	beher 10 ad.	A, B, C D, E F	beher 8 ad. beher 1 ad. 1 ad.
144 mm	A	14 ad.	A, B, C	beher 6 ad.	A, B, C D, E, F	beher 4 ad. beher 1 ad.

A Tabak 27 cm

B Çorba tabağı 23 cm

C Fincan 9 cm

D Kap 17 cm

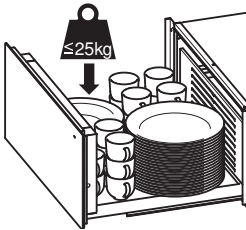
E Kap 19 cm

F Tepsi 34 cm

Maksimum yükleme

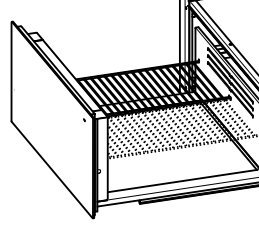


Sıcak tutma çekmecesini maksimum 25 kg ağırlıkta doldurulabilir. Bu yük ağırlığı aşırsa cihazda zararlar ortaya çıkabilir.

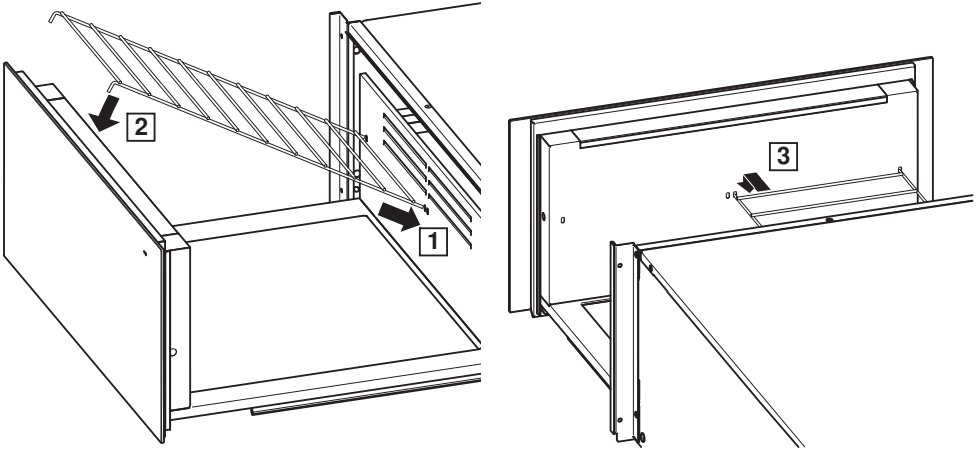


2.9 Izgara teli

283 ve 312 modelleri için yükleme alanı birlikte verilen ızgara teli ile büyütülebilir. Bu da birkaç kap içinde gıdaların sıcak tutulmasında faydalı olabilir. Izgara teli sola veya sağa yerleştirilebilir.



Daha başka ızgara tellerini müşteri servisinden veya www.vzug.com üzerinden satın alabilirsiniz.




3 Çalışma modları

3.1 Servis ve yemek takımı ısıtma

Kapları olabildiğince bütün ısı plakasının üzerine yayın. Isıtma süresi kapların malzemesine ve kalınlığına, miktarına, yüksekliğine ve yerleşimine göre değişir. Yüksek tabak istifleri tek kaplardan daha yavaş ısınırlar.

Havalandırma deliğinin önüne büyük plakaları dik olarak koymayın. Bunlar ısıtılmış hava için çıkış deliklerini kapatır. Kaplar eşit olarak ısıtılmaz.

- ▶ Kapları çekmeceye koyun.
- ▶  tuşuna dokununuz.

– Öneri değerleri yanar.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +


- ▶ Çekmeceyi kapatın.
- Çalışma göstergesi yanar.
- Cihaz ısıtır.



6 kişilik bir takım için ısıtma işlemi yaklaşık 45 dakika sürer.

Kapları çıkarın

Isıtılmış takımlar çabuk soğur. Bu nedenle sadece kullanmadan kısa bir süre önce çıkarın.

- ▶ Çalışma modunun sonunda çekmeceyi açın.
- ▶ Cihazı kapatmak için  üzerine dokununuz.
- ▶ Kabı bir fırın eldiveni veya tutacak ile çıkarın.




Yanma tehlikesi! Isı plakasının yüzeyi sıcaktır. Dıştaki kaplar ortadakilerden daha fazla ısınır. Kabı daima bir fırın eldiveni veya tutacak ile çıkarın.





3.2 Fincan ısıtmak

Isıtma süresi kapların malzemesine ve kalınlığına, miktarına, yüksekliğine ve yerleşimine göre değişir. Yüksek fincan ve bardak istifleri tek fincanlara veya bardaklara göre daha yavaş ısınır.

Havalandırma deliklerinin önüne kap koymayın. Bunlar ısıtılmış hava için çıkış deliklerini kapatır. Kaplar eşit olarak ısıtılmaz.




Yanma tehlikesi! Yanıkları önlemek için fincan ve bardaklarda maksimum  çalışma modunu seçin.

- ▶ Fincanları veya bardakları sıcak tutma çekmecesine koyun.
- ▶  tuşuna dokununuz.
 - Öneri değerleri yanar.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Çekmeceyi kapatın.
 - Çalışma göstergesi yanar.
 - Cihaz ısıtır.



6 kişilik fincan için ısıtma işlemi yaklaşık 30 dakika sürer.


- ▶ Çalışma modunun sonunda çekmeceyi açın.
- ▶ Cihazı kapatmak için  üzerine dokununuz.
- ▶ Kabı bir fırın eldiveni veya tutacak ile çıkarın.




Yanma tehlikesi! Isı plakasının yüzeyi sıcaktır. Dıştaki kaplar ortadakilerden daha sıcak olur. Kabı daima bir fırın eldiveni veya tutacak ile çıkarın.

3.3 Yemekleri sıcak tutma



Bu çalışma modu yemeklerin hazırlandıktan hemen sonra sıcak tutulması içindir ve soğumuş yemeklerin tekrar ısıtılması için kullanılamaz. Sıcak tencere ve tavaları asla doğrudan sıcak ocaktan ısı plakası üzerine koymayın. Isı plakası zarar görebilir. Sıcak tutma için sadece  çalışma modunu seçin.

- ▶ Kapları çekmeceye koyun.
- ▶  üzerine dokununuz ve cihazı 15 dakika ön ısıtın.
- ▶ Yemekleri önceden ısıtılmış kaplara koyun.


3 Çalışma modları



Kapları taşmayacak şekilde doldurun.

Yemekleri ısıya dayanıklı bir kapak veya alüminyum folyo ile örtün. Üstü örtülmeyen yemeklerin yüzeyleri kurur.

Yemeklerin bir saatten daha uzun süre sıcak tutulmamasını öneririz.

- ▶ Çekmeceyi kapatın.
 - Çalışma göstergesi yanar.
 - Cihaz ısıtır.
- ▶ Çalışma modunun sonunda çekmeceyi açın.
- ▶ Cihazı kapatmak için  üzerine dokununuz.
- ▶ Kabı bir fırın eldiveni veya tutacak ile çıkarın.







Yanma tehlikesi! Isı plakasının yüzeyi sıcaktır. Dıştaki kaplar ortadakilerden daha sıcak olur. Kabı daima bir fırın eldiveni veya tutacak ile çıkarın.



Uygun yemekler

Garnitürler, kanatlılar, sebze, balık, et, soslar, çorbalar







3.4 Yoğurt hazırlama

- ▶ Hazırlanan süt yoğurtla birlikte kavanoz veya kap içinde sıcak tutma çekmecesine koyun.
- ▶  tuşuna dokununuz.
 - Öneri değerleri yanar.  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Çekmeceyi kapatın.
 - Çalışma göstergesi yanar.
 - Cihaz ısıtır.
 - Çalışma modunun sonunda çekmeceyi açın
 - Cihazı kapatmak için  üzerine dokununuz.
 - Yoğurdu birkaç saat çekmecedeki soğumaya bırakın ve ardından buzdolabına koyun.



3.5 Favori

Belli bir sıcaklık veya süreyi sıklıkla kullanıyorsanız bu ayarları favori olarak kaydedebilirsiniz.

Favorileri ayarlama

- ▶  tuşuna dokununuz.
 - Öneri değerleri yanar.  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶  ya da  tuşuna dokunarak istenen sıcaklık ve süreyi seçin.
- ▶  tuşunu basılı tutun (5 sn).
 - Ayarlar kaydedilir.

Favorilerin başlatılması

- ▶  tuşuna dokununuz.
 - Ayarlanan değerler yanar.
- ▶ Sıcak tutma çekmecesini kapatın.
 - Çalışma göstergesi yanar.
 - Cihaz ısıtır.
 - Çalışma modunun sonunda çekmeceyi açın
 - Cihazı kapatmak için  üzerine dokununuz.










Yanma tehlikesi! Isı plakasının yüzeyi sıcaktır. Dıştaki kaplar ortadakilerden daha sıcak olur. Kabi daima bir fırın eldiveni veya tutacak ile çıkarın.

4 Uygulamalar




4.1 Uygulama olanakları

Tabloda sıcak tutma çekmecesini için çeşitli uygulama olanakları gösterilmiştir.

- ▶ İstenen kademeyi ayarlayın.
- ▶ Kapları aşağıdaki tabloya göre önceden ısıtın.

Kademe	Yaklaşık süre	Yemek/kap	Bilgi
 -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Mayalı hamur kabartma	Nemli bezle örtün, uygun kap içinde
	- maks.		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Hassas derin dondurulmuş yiyecekleri çözdürme	Ambalajında bırakın
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	ör. kremalı pasta, tereyağı, sucuk, peynir	
 -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Yoğurt hazırlama	Birkaç küçük veya büyük kapta mümkün, üstünü örtmeyin
	Gerekirse uzatın maks.		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Yumurtaları sıcak tutma	Kapları önceden ısıtın, yemeklerin üzerini örtün
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	ör. haşlanmış yumurta, omlet	
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Donmuş yiyecekleri çözdürün	Ambalajında bırakın
		örneğin et, pasta	

4 Uygulamalar

Kademe	Yaklaşık süre	Yemek/kap	Bilgi
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	İçecek kaplarını ısıtma,	Sadece uygun kap kullanın
	-	ör. espresso fincanları	
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Çikolata eritme	Uygun bir kap içinde, üstünü örtmeyin
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Jelatin eritme	Uygun bir kap içinde, üstünü örtmeyin
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Hassas yemekleri sıcak tutma,	Kapları önceden ısıtın, yemeklerin üzerini örtün
- maks.	ör. düşük sıcaklıkta pişmiş et		
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Yemekleri sıcak tutma veya tazeleme,	Kapları önceden ısıtın, yemeklerin üstünü örtün
	- maks.	ör. omlet, krep, taco, tortilla, fajita	
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Yemekleri sıcak tutma	Kapları önceden ısıtın, yemeklerin üzerini örtün
	- maks.	ör. kızartma, sos	
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	İçecekleri sıcak tutma	Gerekirse kabı önceden ısıtın,
	- maks.		
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Ekmek sıcak tutma	Gıdaları doğrudan ısı plakasına koyun, üstünü örtmeyin
	- maks.	ör. tost ekmeği, küçük somun	
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Kuru kekleri tazeleme	Gerekirse kabı önceden ısıtın
	- maks.	ör. meyveli tart, muffin	
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Servis takımı tazeleme	Kapları olabildiğince yayın, bu şekilde daha hızlı ısınır
	- maks.	ör. çorba tabağı, yemek tabağı, kase, plaka, sos kabı	
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	İçecekleri sıcak tutma	Kapları önceden ısıtın, gerekirse içeceklerin üzerini örtün
	- maks.		
	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Kurutma, buğulama	Hazırlanmış, parçalanmış meyveyi ızgara teline koyun ve ihtiyaca göre döndürün
	Gerekirse uzatın maks.		
⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +			

Kademe	Yaklaşık süre	Yemek/kap	Bilgi
🔧 - ██████████ +	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - maks. ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Yumuşak pişirme	Kapları önceden ısıtın.
🔧 - ██████████ +	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - maks. ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Wellnes uygulamaları için nemli sıcak havlu	Havluyu nemlendirin, katlayın veya rulo şekline getirin ve ısı plakasına koyun. Sadece bitkisel elyafli havlu kullanın, sentetik elyafli kullanmayın!

4.2 Düşük sıcaklıkta pişirme

🔧 - ██████████ + ayarı, yumuşak pişirmenin yanı sıra, en fazla 6 cm çapında olan küçük ila orta büyüklükteki kızartılmış yüksek kaliteli sığır, dana, jambon ve kuzu eti parçalarının son pişirmesi için uygundur. Daha büyük et parçalarının fırında veya kombine buharlı fırında hazırlanmasını öneririz.

Etlar düşük sıcaklıkta daha uzun süre pişirildiklerinde sulu ve yumuşak kalır.

Hazırlama







Eti, yumuşak pişirme öncesinde kızartılmalıdır.

- ▶ Cam, porselen veya seramikten yapılmış uygun kaplar kullanın.
- ▶ İçinde kap olan çekmeceyi 🔧 - ██████████ + kademesinde ön ısıtın.
- ▶ Biraz yağı tavada iyice ısıtın.
- ▶ Eti harlı ateşte mühürleyin.

Aşağıdaki mühürleme süresi için etin sıcak yağa konduğu an esas alınır.

Yemek	Ocak üzerinde mühürleme	Cihaz içinde son pişirme
Küçük et parçaları		
Küçük şnitzel	Çepeçevre 2-3 dk.	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + için 🔧 - ██████████ +
Biftek madalyon	Her bir tarafı 1-2 dk.	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + için 🔧 - ██████████ +
Orta büyüklükte et parçaları		
Kuzu kontrfile (yakl. 150-300g)	Her bir tarafı 2-3 dk.	🔧 - ██████████ + için ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +


Orta büyüklükte et parçaları

Jambon fileto (400-600 g)	Çepeçevre 4-6 dk.	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + için  - ██████████ +
Siğır/dana bonfile, jambon kontrfile (900 grama kadar)	Çepeçevre 12-15 dk.	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + için  - ██████████ +

- ▶ Eti ısıtılmış kap içinde son pişirme için çekmeceye koyun.
- ▶ Kapağı kabın üstüne koyun.



Düşük sıcaklıkta pişirilmiş et geleneksel olarak pişirilen et kadar sıcaktır. Soslar çok sıcak servis edilmelidir. Tabakları son 45-60 dakikada sıcak tutma çekmecesine koyun.

Yumuşak pişirilmiş eti sıcak tutmak için yumuşak pişirme işleminden sonra  - ██████████ + kademeye düşürün. Küçük et parçaları 45 dakikaya kadar, büyük parçalar 2 saate kadar sıcak tutulabilir.

5 Temizlik ve bakım

5.1 Prosedür



Çekmeceyi sadece çalışmaya hazır modu kapalı durumdayken temizleyin.

Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Asla aşındırıcı, aşırı asitli deterjanlar veya paslanmaz çelik temizleyici kullanmayın.

Çizici ovma süngerleri, metal yünü vs. kullanmayın. Bu ürünler yüzeylere zarar verir.

5.2 Dış temizlik

- ▶ Kirleri veya deterjan artıklarını derhal temizleyin.
- ▶ Yüzeyleri deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bezle – metal yüzeylerde taşlama yönünde – temizleyin. Ardından yumuşak bir bezle kurulayın.



5.3 İç kısmın temizlenmesi

- ▶ Kirleri çekmece henüz el değebilecek kadar sıcakken nemli bezle temizleyin.
- ▶ Isı plakası, havalandırma ızgaraları ve kumanda plakasını bulaşık suyuyla ıslatılmış yumuşak bir bezle temizleyin ve yumuşak bir bezle kurulayın.

6 Arızaların giderilmesi

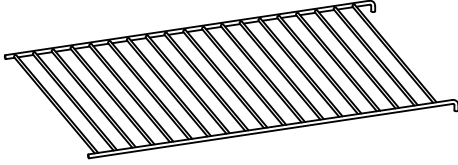
Aşağıda, açıklanan işlemlere uygun olarak kendi başınıza kolay bir şekilde giderebileceğiniz arızalar listelenmiştir. Eğer başka bir arıza bildirilirse veya arıza giderilemezse lütfen müşteri servisine telefon edin.

6.1 Aşağıdaki durumlarda ne yapılmalı...

Problem	Olası neden	Giderme
Kaplar ya da yemekler soğuk kalıyorsa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihaz açılmamıştır ▪ Elektrik beslemesinde kesinti. ▪ Çekmece tam olarak kapatılmamıştır. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cihazı açın. ▶ Elektrik beslemesini kontrol edin. ▶ Çekmeceyi kapatın.
Kaplar ya da yemekler yeterince sıcak değilse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Isıtma süresi kısadır. ▪ Çekmece tam olarak kapatılmamıştır. ▪ Çok düşük sıcaklık ayarı seçilmiş. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Isıtma süresini uzatın. ▶ Çekmeceyi kapatın. ▶ Daha yüksek sıcaklık ayarı seçin.
Çalışma gösterge lambası çekmece kapalıyken sürekli yanıp sönüyor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Çekmece tamamen kapatılmışken başlama geciktirmesi ayarlanmış ve yanıp sönen çalışma göstergesi ile sinyalizasyon ediliyor. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Çekmeceyi kapatın. Gerekirse başlama geciktirmesini sonlandırın.
Çalışma gösterge lambası çekmece açıkken hızlı yanıp sönüyor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Başlama geciktirmesi etkin. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Çekmeceyi kapatın ve ardından başlama geciktirmesiyle çalışma modu. Başlama geciktirmesini  tuşuna basarak sonlandırın.
Çalışma göstergesi çalışma sırasında yanmıyor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Çalışma göstergesi arızalı. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Müşteri hizmetlerini arayın.
Çalışma gösterge lambası / çekmece açıkken / kapalıyken hızlı yanıp sönüyor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Çalışma sonlandırılmadı 	<ul style="list-style-type: none"> ▶  tuşuna dokunun
Çekmece açılmıyor veya kapatılmıyor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Push/Pull mekanizması arızalı 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Müşteri hizmetlerini arayın.

7 Aksesuar ve yedek parçalar

Sipariş verirken lütfen cihazın ürün ailesini ve aksesuarın veya yedek parçanın tam tanımını belirtin.



283 / 312 mm modelleri için ızgara teli

8 Teknik veriler

8.1 Teknik veriler

Tip tanımı	WS60144	WS60162	WS60220	WS60283	WS60312
Cihaz ölçüleri					
Dış ölçüler (Yükseklik × Genişlik × Derinlik) mm	142 × 596 × 547	160 × 596 × 547	218 × 596 × 547	281 × 596 × 547	310 × 596 × 547
Boş ağırlık kg	21	21	22,5	24	24
Elektrik bağlantısı					
Bağlantı	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Bağlantı değeri	810 Watt	810 Watt	810 Watt	810 Watt	810 Watt
Sigorta	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Elektrik kablosu	1,7 m, fişli	1,7 m, fişli	1,7 m, fişli	1,7 m, fişli	1,7 m, fişli

8.2 Dış boyutlar

► bkz. kurulum talimatı

8.3 Elektrik bağlantısı

► Bakınız Tip etiketi (bkz. sayfa 26)

9 Bertaraf

9.1 Ambalaj



Çocuklar hiçbir surette ambalaj malzemesi ile oynamamalıdır, çünkü yaralanma ve boğulma tehlikesi söz konusudur. Ambalaj malzemesini güvenli şekilde saklayın veya çevreye zarar vermeyecek şekilde bertaraf edin.


9.2 Güvenlik

Cihazı başkaları tarafından kullanılamaz konuma getirin ki, usulüne uygun olmayan kullanım sonucu kazalar (örn. oynayan çocuklar sonucu) önlensin:

- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırın. Bu işlem sabit olarak monte edilmiş cihazlarda ruhsatlı bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Ardından şebeke kablosunu keserek cihazdan ayırın.

9.3 Bertaraf



-  "Üzeri çizilmiş çöp tenekesi" simgesi, eski elektrikli ve elektronik cihazların ayrı ayrı bertaraf edilmesini gerektirir (WEEE). Bu tür cihazlar, tehlikeli ve çevreye zararlı maddeler içerebilir.
- Bu cihazlar, ayrıca belirtilmiş ve elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için öngörülüş toplama noktalarına verilerek bertaraf edilmelidir ve ayrılmamış ev çöpüne atılmamalıdır. Bu sayede, kaynakların ve çevrenin korunmasına katkıda bulunmuş olursunuz.
- Daha fazla bilgi için yerel resmi kurumlara başvurun.

10 Dizin

A		
Aksesuar ve yedek parçalar	22	
Arızaların giderilmesi	21	
Aşırı yükten kaynaklanan zararlar	13	
B		
Bakım	20	
Başlama geciktirmesi	12	
Bertaraf	23	
C		
Cihaz kurulumu	5	
Cihaz ölçüleri	22	
Cihazın bertaraf edilmesi	23	
Cihazın tanımı	8	
Çalışma modları	14	
Çalışmaya hazır modu	10	
Çekmece		
Temizleme	20	
D		
Dış boyutlar	22	
Dış temizlik	20	
Doldurma örnekleri	13	
E		
Elektrik bağlantısı	22	
F		
Favori		
Ayarlama	16	
Başlat	17	
Kaydet	16	
Fincan ısıtmak	15	
G		
Garanti uzatma	26	
Geçerlilik kapsamı	2	
Gösterge elemanları	9	
Güvenlik devresi	10	
Güvenlik uyarıları		
Amacına uygun kullanım	6	
Cihaz kurulumu	5	
Cihaza özgü	4	
Genel	4	
İlk çalıştırmadan önce	6	
I		
Izgara teli	22	
İç kısım		
Temizleme	20	
İşletime alma	6	
K		
Kaplar		
Dizme	15	
Ön ısıtma	14	
Kullanım açıklamaları	5	
Kumanda elemanları	9	
M		
Model numarası	2	
Model tanımı	2	
N		
Notlar	25	
S		
Sebt modu	12	
Semboller	4	
Servis ve destek	26	
Servis ve yemek takımı ısıtma	14	
T		
Teknik sorular	26	
Teknik veriler	22	
Temizlik	20	
Tip	2	
Tip etiketi	22	
U		
Uygulama olanakları	17	
Uygulama türleri	17	
Y		
Yapı	8	
Yemekler		
sıcak tutma	15	
Yoğurt hazırlama	16	
Yumuşak pişirme	19	
Mühürleme süresi	19	
Son pişirme	19	

11 Notlar

12 Servis ve destek



«Arızaların giderilmesi» bölümünde, cihaz çalışırken oluşabilecek önemsiz arızaları nasıl gidereceğinize yönelik ipuçları verilmiştir. Servis teknisyenine başvurmadan önce bu adımları uygulamayı deneyebilir ve böylece maliyet tasarrufu sağlayabilirsiniz.

V-ZUG garanti bilgilerini www.vzug.com →Servis

→Garanti bilgileri altında bulabilirsiniz. Lütfen bu bilgileri dikkatlice okuyun.

Lütfen cihazınızın kaydını zaman kaybetmeden www.vzug.com →Servis

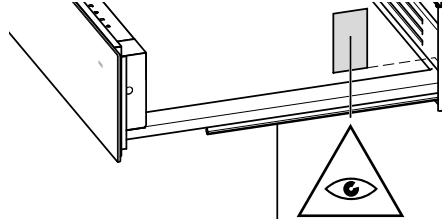
→Garanti kaydı bölümünden gerçekleştirin. Böylece cihazın garanti süresi içinde oluşabilecek bir arıza durumunda en iyi desteği alacağınızdan emin olabilirsiniz. Kayıt işlemi için seri numarasına (SN) ve cihaz tanımına ihtiyacınız olacaktır. Bu bilgileri cihazınızın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Cihaz bilgilerim:

SN: _____ Cihaz: _____

V-ZUG ile iletişime geçmeden önce lütfen bu cihaz bilgilerinizi her zaman hazır bulundurun. Teşekkür ederiz.

- ▶ Sıcak tutma çekmecesini açın.
 - Tip etiketi çekmecenin içerisinde, sağ tarafta yer almaktadır.



Servis başvurusu

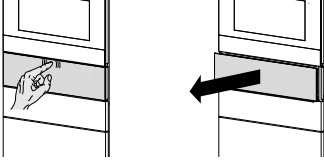
www.vzug.com→Servis→Servis numarası bölümünde size en yakın V-ZUG servis merkezinin telefon numarasını bulabilirsiniz.

Teknik sorular, aksesuarlar, garanti uzatma

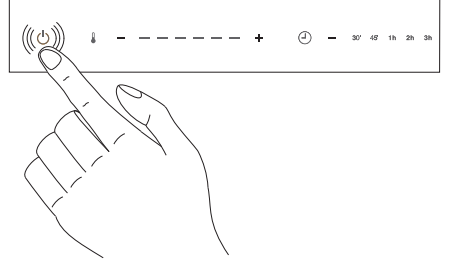
V-ZUG, cihazın teknik özellikleri ve genel kullanımı ile ilgili sorularınızın yanıtlanması, aksesuar ve yedek parça siparişlerinizin alınması veya daha kapsamlı servis sözleşmeleri ile ilgili bilgi sunulması konularında size memnuniyetle yardımcı olacaktır.

Kısa kılavuz

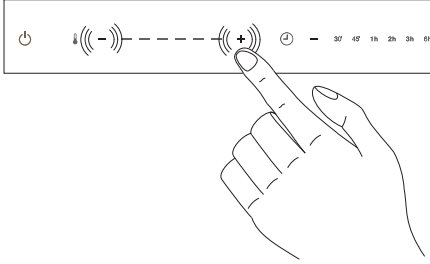
Cihazın açılması



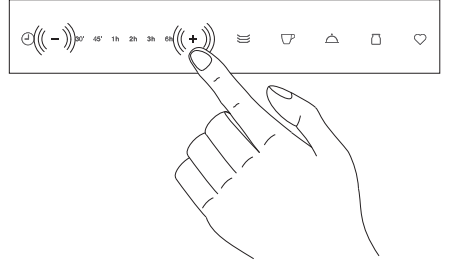
Cihazın açın



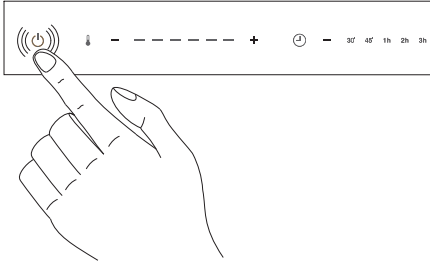
Sıcaklık kumandası



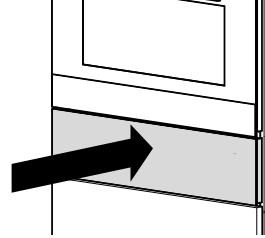
Süre kumandası



Cihazın kapatılması



Cihazı kapama



Bu cihaz T.C. Çevre ve Orman Bakanlığının 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

Üretici firma:

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93



1044768-R03

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com

