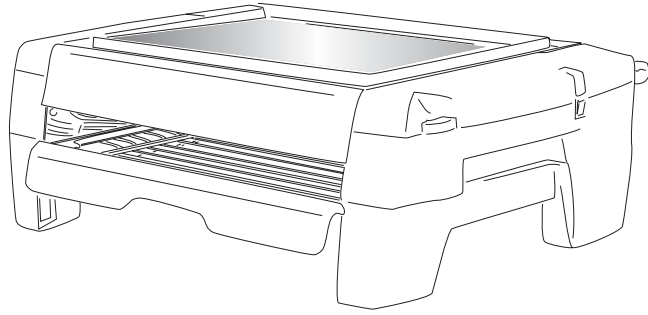


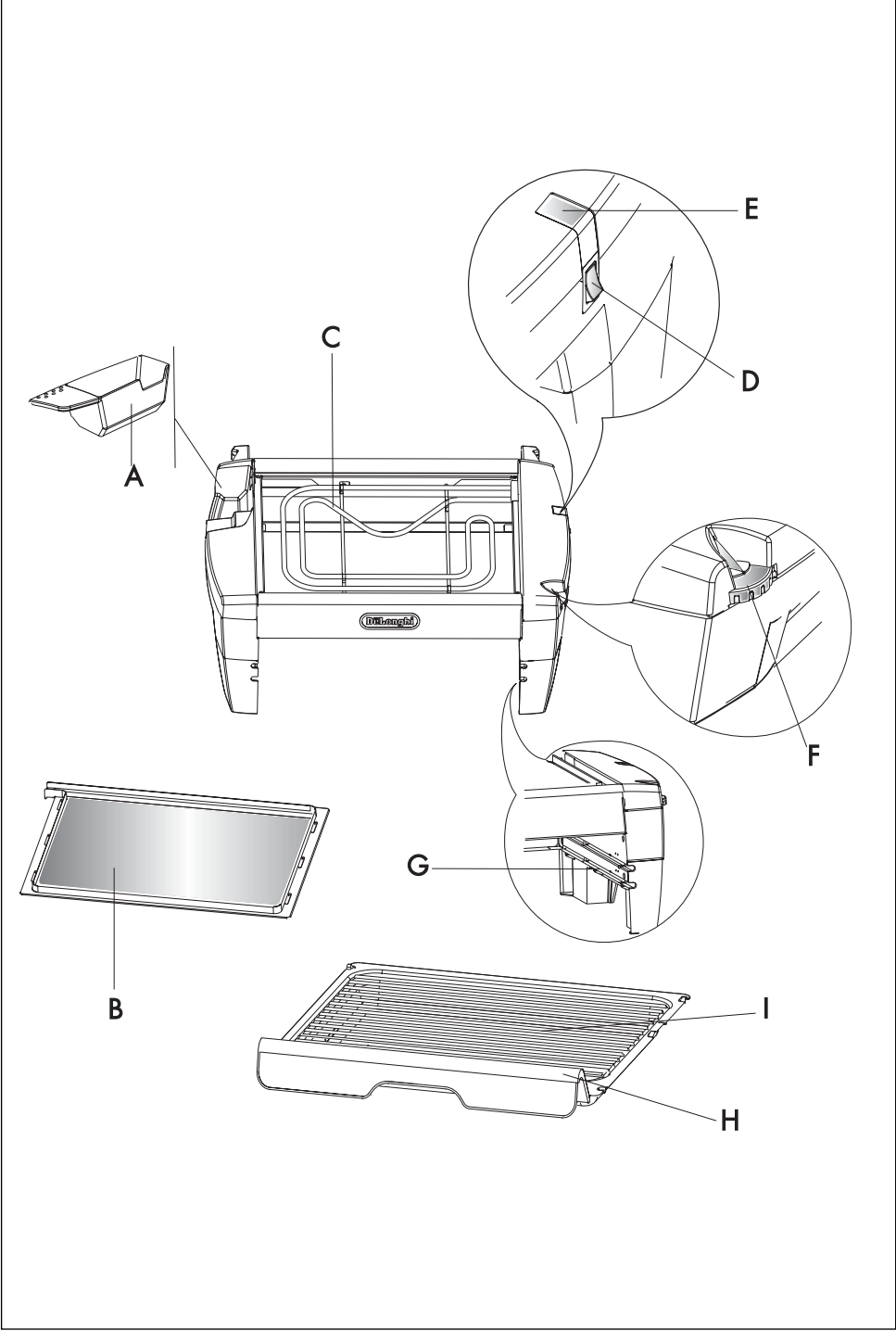
DUMANSIZ ELEKTRİKLİ BARBEKÜ



Kullanım önerileri

De'Longhi

De'Longhi Appliance
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia



ÖNEMLİ UYARILAR

- **Izgarayı kullanmadan önce bütün talimatları dikkatli bir şekilde okuyun.**
- Bu cihaz yiyecekleri pişirmek için tasarlanmıştır. Hiçbir zaman başka bir amaç için kullanılmamalıdır, üzerinde değişiklik yapılmamalı ya da hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bütün aksesuarlarını yıkayın.
- Cihazı ilk defa kullanmadan önce fırın içerisindeki koruyucu karton, kitapçık, naylon torba v.s. gibi malzemeleri çıkartın.
- **Cihaz çalışır durumdayken cihazın dokunulabilecek parçaları aşırı ısınabilir. Gerekliğinde fırın eldivenleri kullanın.**
- **Bu elektrikli cihaz yanıklara neden olabilecek yüksek sıcaklıklarda çalışır.**
- Çocuklar da dahil olmak üzere psikolojik fiziksel veya algılama açısından yetersiz kimselerin ya da yeterli bilgisi ve deneyimi olmayanların yakın gözetim altında tutulmaksızın ve bunların güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı öğretilmeden fırını kullanmalarına izin vermeyin. Hiçbir zaman çocukların fırın ile oynamalarına izin vermeyecek şekilde çocukları gözetim altında bulundurun.
- Cihazı çalışır durumdayken taşımayın. Tamamen soğumasını bekledikten sonra suyu boşaltın.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın:
 - Cihazın elektrik kablosu arızalandığında,
 - cihazın yere düşürülmüş olması, gözle görünür bir hasar görmüş olması veya arızalı olması durumunda. Böyle bir durumun ortaya çıkması halinde bütün riskleri önlemek için cihazı en yakın yetkili servis merkezine götürün.
- Cihazın elektrik kablosunu sarkıtmayın ve barbekü ızgaranın sıcak parçalarına değmesine engel olun. Hiçbir zaman cihazın fişini prizden kablosundan tutarak çekmeyin.
- Bir uzatma kablosu kullanmayı düşünüyorsanız, bunun iyi durumda olduğundan, fişinin topraklı olduğundan ve tel kesitlerinin en az cihazın elektrik kablosunkiler kadar olduğundan emin olun.
- Bütün elektrik çarpması risklerini ortadan kaldırmak için, hiçbir zaman cihazın elektrik kablosunu, fişini veya cihazın kendisini suya batırmayın.
- Cihazı hiçbir zaman ısı kaynaklarının yakınına koymayın.
- Yanıcı malzemeleri cihazın yanında veya üzerine konulduğu konulduğu çalışma tezgahının altında bulundurmayın.
- Cihazı bir ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazın üzerine hiçbir zaman kağıt, mukavva veya plastik malzemeler koymayın veya cihazın üzerine her hangi bir cisim (mutfak malzemeleri, tel raflar, diğer cisimler) dayamayın.
- Yürürlükteki yasalar farklı olabileceğinden, cihazın satın alındığı ülke dışındaki bir ülkede kullanılması durumunda, cihazın bir yetkili servis merkezinde kontrol edilmesi gerekir.
- Kişisel güvenliğinizi için hiçbir zaman cihazın parçalarını kendiniz sökme. Daima cihazı bir yetkili servis merkezine götürün.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel veya uygun olmayan şekilde kullanılması, talimatlara uyulmaması durumunda üretici hiçbir sorumluluk üstlenmez ve böyle bir durumda cihazın garantisi de geçersiz olur.
- Cihaz kullanılmadığında ve cihazı temizlemeden önce daima fişini prizden çekin.
- Cihazın elektrik kablosunun arızalanması durumunda, bir elektrik çarpması tehlikesinin önlenmesi için, bunun üretici, üreticinin bir yetkili servisi veya aynı derecede uzman kişilerce değiştirilmesi gerekir.
- Bu cihazda odun (mangal) kömürü veya benzeri yakıtlar kullanmayın.
- Su seviyesini düzenli aralıklarla kontrol edin.
- Isıtıcı plakaya sivri uçlu mutfak aletleri ile dokunmayın, aksi takdirde plakanın kaplaması zarar görür.
- Cihazı hiçbir zaman açık alanlarda kullanmayın.
- Cihazı hiçbir zaman damlama tepsisi ve Teflon kaplı plaka yerine takılı değilken kullanmayın.
- Yiyecekler ile temas halinde olan malzeme ve aksesuarlar 1935/2004 sayılı EEC yönergesine uygundur.



BU KULLANMA KILAVUZUNU SAKLAYIN

AÇIKLAMALAR

- A Damlama tepsisi
- B Teflon plaka
- C Isıtma elemanı
- D Açma/Kapatma anahtarı
- E Gösterge lambası
- F Termostat düğmesi
- G Yan kılavuzlar
- H Damlama tavaşı
- I Izgara rafı

CİHAZIN MONTE EDİLMESİ

- Cihazı kullanmadan önce, cihazın nakliye esnasında hasar görmemiş olduğundan emin olun.
- Cihazı yatay bir yüzey üzerine ve kullanım esnasında ızgaranın parçaları aşırı ısınabileceğinden, çocukların erişemeyeceği bir yere kurun.
- Cihazın fişini prize takmadan önce aşağıdakilerden emin olun:
 - Şebeke geriliminin cihazın altında yer alan tip etiketinde belirtilen gerilim (Voltaj, V) değeri ile aynı olduğundan;
 - Cihazın takıldığı elektrik prizinin en az 10A'lık kapasiteye sahip olduğundan;
 - Cihazın fişinin prize uygun olduğundan. Eğer cihazın elektrik kablosu üzerindeki fiş prizine uygun değilse bunun değiştirilmesi gerekir.
 - Fişin doğru bir şekilde topraklanmış olduğundan. Bu kaza önleyici güvenlik kuralının yerine getirilmemesinden doğabilecek hasarlar için üretici sorumluluk yüklenmez.

CİHAZIN KULLANILMASI

- cihazı açmadan önce damlama tepsisini su ile doldurun (suyun seviyesi daima en düşük (MIN) ile en yüksek (MAX) seviyeleri arasında olmalıdır).
- Cihazın fişini prize takın ve (D) anahtarını AÇIK (ON) konumuna getirin. (E) lambası yanar. (F) termostatını gereken konuma (En düşük (MIN) - Orta (MED) veya En Yüksek (MAX)) ayarlayın.
- **Yeni cihazların barındırdığı ve nakliyeden önce ısıtıcı eleman üzerine uygulanmış olan koruyucu maddelerden kaynaklanan kokuları yok etmek için ızgarayı, kullanmaya başlamadan önce, damlama tepsisinde su varken termostat en yüksek ayarındayken en az on beş dakika süreyle üzerine yiyecek koymadan çalıştırın. Bu işlem esnasında odayı havalandırın.**
- yiyecekleri pişirmeye başlamadan önce yaklaşık 5-10 dakika süreyle cihazı önceden ısıtmanız önerilir (cihazı sadece ızgara yaparken soğuk kullanmaya başlayın ve pişirme sürelerini biraz uzatın).
- etleri çevirmeniz veya kontrol etmeniz gerektiğinde, su sıçramasını önlemek için damlama tepsisini dikkatli bir şekilde çıkartın.
- cihazı kapatmak için (D) anahtarını KAPALI (OFF) konumuna getirin. Cihazın fişini prizden çekin ve suyu boşaltmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

ÖNEMLİ NOT: damlama tavaşının iki kılavuzdan birisi üzerine düzgün bir şekilde yerleştirilmemesi durumunda cihaz çalışmaz. Cihaz üzerinde cihazın boşken çalıştırılmasını önlemek amacıyla damlama tavaşının mevcudiyetini kontrol eden bir anahtar vardır. Cihazın harici zamanlayıcı veya diğer bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması öngörülmemiştir.

TERMOSTAT DÜĞMESİ (F)

Ayarlanabilir termostatin üç konumu vardır: En düşük (MIN) - Orta (MED) - En yüksek (MAX).

En düşük (MIN) : pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılması önerilir.

Orta (MED) : Uzun süre ağır ağır pişirilmesi gereken (örneğin tavuk eti) yiyecekler için önerilir.

En yüksek (MAX) : ızgarayı veya plakayı kullanarak pişirilen tüm yiyecek tipleri için önerilir.

İDEAL IZGARA İÇİN İPUÇLARI

- ızgarayı 5-10 dakika kadar önceden ısıtın.
- etleri daha yumuşak ve lezzetli hale getirmek amacıyla sosa yatırın (marine edin).
- etleri pişirmeden önce unlayın, tuzunu ise servis yaparken ekin.
- aksi önerilmedikçe etleri pişirme esnasında en az bir kere çevirin.
- ızgara yapılacak balıkların pullarını temizlemeyin.
- balıkları ızgara yaparken bunları çevirmek için büyük ve yassı bir spatula kullanın.
- dondurulmuşken çözölmüş veya sosa yatırılmış yiyecekleri plaka üzerine koymadan önce iyice kurulayın.
- sadece plastik aletler kullanın. Metal plakanın yapışmaz yüzeyine zarar verebilir.

PIŞIRME TIPLERİ

Izgaranın Kullanılması (Dumansız)

Questa funzione è ideale per la cottura di carne e pesce alla griglia come spiedini, Bu yöntem kebablar, hamburger, pirzola, tavuk eti, çipura, levrek v.s. gibi et ve balık ızgaraları için ideal pişirme yöntemidir. Yiyeceğin büyüklüğüne göre ızgarayı üst veya alt konuma yerleştirin (çoğu durumda üst konum en iyi seçimdir). Pişirilecek yiyeceğin tipine bağlı olarak, termostat Orta (MED) veya En Yüksek (MAX) konumuna ayarlanabilir (aşağıdaki pişirme tablosuna bakın). Damlama tavaasına daima su koyduğunuzdan emin olun ve su seviyesinin En düşük (MIN) ile En Yüksek (MAX) seviyeleri arasında kalmasını sağlayın. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde yiyecekleri çevirin.

PLAKANIN KULLANILMASI

Bu işlev sebze, yumurta, lapa, peynir, ekmek dilimi, biftek v.s. pişirmek için idealdir. Plaka ayrıca (ızgara yaparken olduğu gibi) et ve balık pişirmek için de kullanılabilir, ancak bu durumda yiyecek ile plakanın temas ettiği yüzeyden duman çıkar. Termostat daima En Yüksek (MAX) konumuna ayarlanmalıdır. Sadece plaka ile pişirme yaparken dahi cihazın aşırı ısınmasını önlemek amacıyla damlama tavaasına su konulması önerilir.

ÖNEMLİ NOT: plaka ile ızgara aynı anda birlikte kullanılabilir (Termostat En Yüksek (MAX) konumuna ayarlanmalıdır).

2002/96/EC Numaralı Avrupa Topluluğu Yönergesi uyarınca ürünün doğru yollardan atılmasına ilişkin önemli bilgiler.

Faydalı ömrü sona erdiğinde, ürün şehir atığı olarak atılmamalıdır. Ürün, ayrıcı atık toplama merkezi gibi bir özel yerel yönetim kurumuna veya bu hizmeti veren bir bayie götürülmelidir. Bir ev aletinin diğer atıklardan ayrı olarak atılması, uygun olmayan biçimde atmadan dolayı ortaya çıkabilecek olumsuz çevre ve sağlık sonuçlarını önler ve enerji ve kaynaklardan önemli ölçüde tasarruf elde edilmesini sağlayacak şekilde cihazı oluşturan malzemelerin geri kazanılmasına olanak sağlar. Ev cihazlarının ayrıca atılması gereğini hatırlatmak üzere, ürün üzerinde çarpı işareti şeklinde çizilmiş olan bir çöp kutusu ile işaretlenmiştir.

FİKİR VERİCİ PİŞİRME TABLOSU

Yiyecek	Piştirme Tipi	Konum	Sıcaklık	Süre
Domuz pirzolası	Izgara	Üst	MAX	15 dakika
hamburger	Izgara	Üst	MAX	10 dakika
Biftek	Plaka	- - -	MAX	4 dakika
Az etli domuz pirzolası	Izgara	Üst	MAX	20 dakika
Kebaplar	Izgara	Üst	MAX	20 dakika
Yarım piliç	Izgara	Üst	MED	60 dakika
Sosis	Izgara	Alt	MAX	20 dakika
Frankfurter	Plaka	Üst	MAX	7 dakika
Somon dilimi	Izgara	- - -	MAX	20 dakika
Bütün balık	Izgara	Üst	MAX	20 dakika
Kabak	Plaka	Üst	MAX	12 dakika
Patlıcan	Plaka	- - -	MAX	14 dakika
Lapa	Plaka	- - -	MAX	16 dakika
Ekmek dilimi	Plaka	- - -	MAX	2 dakika
Yumurta	Plaka	- - -	MAX	3 dakika

Yukarıda belirtilen süre ve miktarlar sadece fikir verme amaçlıdır.

CİHAZIN TEMİZLENMESİ ve BAKIMI

Cihazı temizlemeden önce daima fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin. Cihazı hiçbir zaman suya batırmayın, akan su altına tutarak yıkamayın. Cihazın dış yüzeylerini sadece nemli bir sünger ile temizleyin. Tavayı suyun etrafa sıçramaması için özen gösterecek şekilde çekerek kılavuzdan çıkartın. Izgara, damlama tavası, Teflon-kaplı plaka ve damlama tepsi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir. Teflon hasar görebileceğinden plakayı aşındırıcı süngerler veya sivri uçlu ya da keskin aletler kullanarak temizlemeyin. Çelik parçaları temizlemek için özel deterjan ve aşındırıcı sünger kullanın. Eğer gerekiyorsa, elektrik kablosunu yumuşak bir bez ile temizleyin. Elektrik kablosunu hiçbir zaman suya veya diğer sıvılara daldırmayın.

GARANTİ VE TAMİR SÜRESİ

Ürün satıldığı tarihten itibaren 2 (iki) yıl garantilidir. Arızalı ürünün yetkili tamir ve bakım servisinde tamir süresi 30 (otuz) iş günüdür.

ÜRÜNÜN KULLANIM ÖMRÜ

Ürünün kullanım ömrü 7 (yedi) yıldır.

İMALATÇI FİRMA

De'longhi S.p.A -

Via L. Seitz, 47 – 31100 Treviso – ITALY

Tel : 04224131

Fax : 0422 413647

www.delonghi.com

İTHALATÇI FİRMA

De'Longhi Bosphorus Ev Aletleri Pazarlama Ticaret A.Ş.

Ahi Evran Cad. Polaris Plaza No:1 Kat:4 B-22/23 Maslak / İSTANBUL

Tel : 0 212 346 11 80

Fax : 0 212 346 11 84

Email : info@delonghi.com.tr

Web : www.delonghi.com.tr