

GİRİŞ

De'Longhi'nin bu elektrikli ızgarasını seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Sizleri, cihazla ilgili olası risklerin ve hasarların önüne geçmek için bu talimat kitapçığını dikkatle okumaya davet ediyoruz.

Talimatlarda kullanılan semboller

Önemli uyarılar aşağıda gösterilen işaretlerle bildirilir.

Uyarılara uygun hareket etmek önemlidir.

Aksi halde elektrik çarpması, ağır yaralanmalar, yanıklar, yangın ile cihazın zarar gördüğü durumlar meydana gelebilir.



Tehlike!

İtaat edilmemesi halinde hayati tehlikesi olan, elektrik çarpmalarına bağlı yaralanmalara sebep olabilir.



Dikkat!

İtaat edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.



Yanma tehlikesi!!

İkazlara uygun hareket edilmemesi haşlanma veya yanmaya yol açabilir.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

UYARILAR

Güvenlik uyarıları



Tehlike!

- Fişi prize takmadan önce aşağıdakileri kontrol edin:
- Cihazın teknik bilgiler plakasında belirtilen gerilim değeri, elektrik şebekesinin gerilimiyle aynı olmalıdır.
- Akım prizi en az 16A kapasiteye sahip ve toprak hattıyla donatılmış olmalıdır. Güvenlikle ilgili bu önemli talimatlara uygun hareket edilmemesi halinde üretici firma hiçbir sorumluluğu kabul etmez.
- Cihazı asla açıkta kullanmayın.
- Fişiprizden çekerken elektrikkablosundan tutarak çekmeyin.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse, değişiminin üretici ya da teknik bakım

servisi veyahut da eşdeğer uzmanlıkta herhangi bir teknisyen tarafından her türlü riskin önüne geçecek şekilde yapılması gerekir.

- Temizlik işlemlerine başlamadan önce fişi prizden çekin ve cihazın konektörünü çıkarın.
Plaka bağlantıları ilk kullanım öncesinde iyice kurulanmalıdır.



Dikkat!

- Bu ızgara yemek pişirmek amacıyla tasarlanmıştır. Farklı amaçlar için kullanılamaz, modifiye edilemez ve hiçbir şekilde kurcalanamaz.
- Cihazı yerine kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Çalışır haldeyken cihazı yerinden oynatmayın.
- Bu cihaz bir zamanlama aleti veya ayrı uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak içindir. Müteakip kullanımlar öngörülmezler: dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, hotel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.
- Yalnızca uygun De'Longhi konektörünü kullanın: BG510/BG510C cihazları için PPH-BG500-818-2; BG410 cihazı için PPH-BG400-817-2.
- Bu cihaz 8 yaşından küçük olmayan çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı ya da gerekli deneyim veya bilgiden yoksun kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatlar verildikten ve ilgili tehlikeler anlatıldıktan sonra kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve

- bakım işlemleri gözetim altında olmaları ve 8 yaşından büyük olmaları haricinde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde saklayın.
 - Cihazı daima yatay, kuru ve sıcağa dayanıklı bir yüzeyde, en az 85 cm yükseklikte, çocukların erişemeyecekleri yerlerde kullanın.
 - Cihaza dokunmadan önce soğumasını bekleyin (en az 30 dakika).
 - Cihazın bağlantısını keserken güç kablosundan çekmeyin, fişi akım prizinden çıkarın.
 - Potansiyel bir tehlike kaynağı olduğundan, cihazı gözetimsiz halde bırakmayın.
 - Cihaz çalışır haldeyken erişilebilen kısımları çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.
 - Konektörü asla suya daldırmayın. Gerekirse, konektörü nemli bir bezle temizleyin.



Yanma tehlikesi!!

- Cihaz çalışır haldeyken dış yüzeyleri çok sıcak olabilir. Cihaza dokunurken daima sapını kullanın veya gerekirse bir fırın eldiveni takın.
- Yanıcı ürünleri cihazın yakınında tutmayın.
- UYARI: bu cihazla birlikte kömür veya benzeri yakıtlar kullanılmaz.
- DİKKAT: Daima yağ toplama tepsisi tam olarak yerleştirilmiş haldeyken yemek pişirin. Yağ toplama tepsisinin içindikileri yalnızca cihaz tamamen soğuduktan sonra boşaltın. Yağ toplama tepsisini çıkarırken içindikileri dökmemeye özen gösterin.



Önemli Not:

- Yangın riskini önlemek için pişirme kağıdına, alüminyum folyoya veya plastik torbalara sarılı yiyecekleri pişirmeyin.



Bu ürün, gıdalarla temas eden madde ve malmelere ilişkin 1935/2004 sayılı EC Yönetmeliğine uygundur.

AÇIKLAMA (SAY. 3)

1. Konektör
2. Yağ toplama tepsisi
3. Taban
4. Güvenlik donanımı
- 5a. Yapışmaz kaplamalı tabla (BG410)
- 5b. Yapışmaz kaplamalı tabla (BG510) / Seramik kaplamalı tabla (BG510C)
6. Tabla kulpları
7. Cihazın kulpları
8. Sıçrama önleyici aparat (yalnızca BG510C modelinde)
9. Spatula (yalnızca BG510C modelinde)

Bu cihaz modeline bağlı olarak farklı bir tablayla donatılmış olabilir.

- Olukluk yüzeye sahip tabla biftek, kotlet ve benzeri et ürünlerini pişirmek için uygundur.
- Düz yüzeye sahip tabla deniz mahsulleri, yumurta, doğranmış sebzeler ve benzeri yiyecekleri pişirmek için uygundur. (Yalnızca BG510/BG510C modellerinde).

TEKNİK VERİLER

BG410

Gerilim: 220-240 V ~ 50/60Hz
Emilen kuvvet: 1800 W
Boyutlar UxYxD: 480 x 90 x 345
Ağırlık: 3,920Kg

BG510

Gerilim: 220-240 V ~ 50/60Hz
Emilen kuvvet: 2000 W
Boyutlar UxYxD: 570 x 90 x 345
Ağırlık: 4,250Kg

BG510C

Gerilim: 220-240 V ~ 50/60Hz
Emilen kuvvet: 2000 W
Boyutlar UxYxD: 570 x 130 x 345
Ağırlık: 4,640Kg

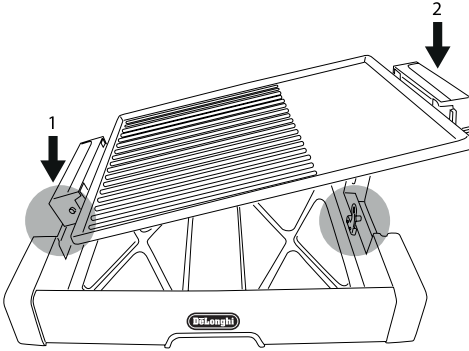
KURULUM VE BAKIM

İlk kullanımda

- Tüm ambalaj malzemesini ve tabla ile tepsinin tanıtıcı etiketlerini çıkarın.
- Konektörü ayırın ve tablayı su ve sabunla yıkayarak temizleyin. Durulayıp, iyice kurulayın. Tabla üzerindeki konektör prizinin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Tabla yüzeyine ince bir tabana bitkisel yağ veya yapışma önleyici sprey uygulayın. Yağın fazlasını alın.

Cihazın hazırlanması

- Tabanı çalışma tezgahına yerleştirin. Yağ toplama tepsisini yerine yerleştirin. Tabla ve taban şeklinde gösterildiği gibi birbirine tam oturmalıdır. Tabla prizi, güvenlik donanımının bulunduğu tarafta olmalıdır.



- 3. sayfada belirtilen sıraya uygun hareket edilerek monte edilmediyse, cihazı kullanmayın.

Açma

- Konektörü plaka prizine takın. Plaka tabana doğru şekilde oturmamışsa, konektör tam olarak girmeyebilir.
- Güç kablosunu elektrik prizine takın.
- Sıcaklık seçim düğmesini çevirerek en yüksek değere getirin. İkaz ışığı yanar. 4-6 dakika kadar ön ısıtma uygulayın. Ön ısıtma sırasında ikaz ışığı birkaç kez yanar ve söner. Bunlar tamamen normaldir.
- Mükemmel şekilde kızarmalarını sağlamak ve hamburger, biftek, hot dog, köfte, balık dilimleri, tavuk parçaları ve diğer etlerin yüzeyinde ızgara izlerinin çıkmasını sağlamak için sıcaklık seçim düğmesinin MAX konumunda olduğundan emin olun.

Ancak önceden pişirilmiş yiyecekleri ısıtmak, yemekleri sıcak tutmak veya daha düşük pişirme sıcaklığı gerektiren nazik yiyecekleri pişirmek için bu düğmeyi MIN veya MED

konumuna getirin.

Kapatma

- Pişirme işlemi sona erdiğinde, sıcaklık seçim düğmesini ● konumuna çevirin.
- Güç kablosunun fişini prizden çekin ve temizlemeden veya parçalarını çıkarmadan önce cihazı soğumaya bırakın.
- Cihaza dokunurken kulpları kullanın.
- Hala sıcakken cihazı yerinden oynatmayın. Tablayı taşımak için özel kulplarını (6) kullanın. Tüm cihazı taşımak için özel kulplarını (7) kullanın.

Pişirme süreleri

- Pişirme miktarları ve süreleri için başvuru kaynağı olarak aşağıdaki tablodan yararlanın. Gösterilen pişirme süreleri yönlendirici niteliktedir. Pişirme için gereken süre tablanın, ortamdaki havanın ve yiyeceklerin sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir. Pişirilecek yiyecekler daima ortam sıcaklığında olmalıdır. Dondurulmuş gıdaları doğrudan plakanın üzerine koymayın. Yemeği dikkatle kontrol edin ve pişirme süresini ihtiyaca göre ayarlayın. Eşit şekilde pişmeleri için sık sık yiyeceklerin altını üstüne çevirin.

YİYECEKLER	Miktar	Piştirme süresi (dakika)	Notlar
Rozbif biftek	4 parça	6 -8	Eti marine edin ve piştirme süresinin yarısında çevirin
Sosis	6 parça	8 - 10	Piştirme sırasında 2-3 kez çevirin
Dana pırzola	4 parça	13 - 15	Malzemeyi marine edin ve piştirme sırasında 2-3 kez çevirin
Tavuk göğüs	6 parça	6 - 8	Malzemeyi marine edin ve piştirme süresinin yarısında çevirin
Hamburger	6 parça	18 - 20	Yaklaşık 10-12 dak sonra hamburger köftelerini çevirin.
Sucuk	6 parça	15 - 18	Sucukları bir çatalla delin ve piştirme sırasında 2-3 kez çevirin
Kabak	8-10 dilim	10 - 12	Sebzeleri yağlayın ve piştirme işleminin yarısında çevirin
Patlıcan	8 dilim	10 - 12	Sebzeleri yağlayın ve piştirme işleminin yarısında çevirin
Balık dilimi	4 parça	15 - 20	Malzemeyi marine edin ve piştirme süresinin yarısında çevirin

PIŞİRME TAVSİYELERİ

- Daha iyi bir sonuç elde etmek için piştirme işleminden önce tablaya ön ısıtma uygulayın.
- Genellikle tablada piştirme yapılacağı zaman yumuşak et dilimleri daha çok tercih edilir. Daha sert etleri gecedan marine ederek yumuşatabilirsiniz.
- Yiyeceklerin altını üstüne çevirirken piştirme yüzeylerinin çizilmesini önlemek için daima plastik veya ahşap spatula kullanın.
Yiyecekleri kesinlikle tablanın üzerinde doğramayın.
- Sebze, balık veya ince et pişirmek için piştirme yüzeylerini mutfak spreyiyle veya ince bir bitkisel yağ tabakası uygulayarak yağlayın. Yağlı kısımlara sahip etleri veya marine edilmiş yiyecekleri pişirmek için ızgaranın kullanılması gerekir.
- Eti kesinlikle uzun süre pişirmeyin.
- Yiyecekler tablaya yapışsa, arada sırada yüzeyini yağ emdirilmiş emici bir kağıt parçasıyla ovarak temizleyin.



Önemli Not:

- Elektrikli ızgarayı ilk kez kullandığınızda hafif bir koku ve bir parça duman çıkabilir. Bu normaldir ve yapışmaz yüzeye sahip tüm cihazlarda meydana gelir.
- Piştirme işlemi sona erdiğinde ve cihaz tamamen soğuduğunda (en az 30 dakika gerekir), plastik bir fırça kullanarak tablanın yüzeyini temizleyin. Bu temizlik cihazı sıcak yüzeyde uzun süre kullanılırsa, plastik eriyebilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Piştirme işlemi sona erdiğinde fişi akım prizinden çıkarın ve herhangi bir temizlik işlemine girişmeden önce cihazı tamamen soğumaya bırakın.
Hala sıcakken cihazı yerinden oynatmayın.
- Konektörü çıkarın. Gerekirse, nemli bir bez kullanarak

temizleyin. KONEKTÖRÜ ASLA SUYA VEYA BAŞKA BİR SIVIYA DALDIRMAYIN.

- Plakayı tabandan kaldırın ve tepsinin içinde toplanan fazla yağları temizleyin. Tablayı ve yağ toplama tepsinin buluşuk makinesinde yıkayabilirsiniz ancak sık yıkanmaları seramik kaplamanın özelliğini yitirmesine neden olabilir. Metal yapının elde temizlenmesi gerekir.
- Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, piştirme yüzeyini temizlemek için çelik yününden sünger veya aşındırıcı veya güçlü deterjanlar kullanmayın.
Piştirme yüzeyine zarar verebileceğinden, fırın temizliğine yönelik korozyona uğrattıcı ürünleri kullanmayın.
- Yapışan yiyecekleri temizlemek için plastik bir spatula kullanın. Kulpları her kullanımdan sonra temizleyin.
Yumuşak bir bezle veya emici bir kağıtla iyice kurulayın.
- Güç kablosu kesinlikle suya daldırılmamalı veya buluşuk makinesinde yıkanmamalıdır.
- Cihazın prizi yeniden kullanılmadan önce iyice kurulmalıdır.

SORUMLULUĞUN REDDİ

Bu cihazın parçaları düzenli aralıklarla güncellenmektedir. Bu nedenle bu belgede yer alan bazı talimatlar, özellikler veya görseller elinizdeki ürüne göre çok küçük farklılıklar gösterebilirler. Bu kılavuzda yer alan ürün açıklamaları yalnızca gösterge niteliğindedir ve özel durumlara karşılık gelmez. Kılavuzla ilgili olarak hiçbir hukuki hak talep edilemez.