

## GİRİŞ

De'Longhi ürününü tercih ettiğiniz teşekkür ederiz. Her türlü riskten kaçınmak ve cihazın zarar görmesini önlemek için birkaç dakikanızı ayırarak talimatları okumanızı rica ederiz.

## Bu talimatlarda kullanılan semboller

Önemli uyarılar aşağıdaki semboller ile tanımlanmıştır.

Uyarılara uygun davranılması çok önemlidir.

Uyarılara uygun davranılmaması elektrik çarpmasına, ağır yaralanma ve yangılara, yangına veya cihazın zarar görmesine yol açabilir.



**Tehlike!**

Uyarıya uygun hareket edilmemesi, elektrik çarpması nedeniyle ölümcül yaralanma meydana gelmesi sonucunu doğurabilir.



**Önemli!**

Bu uyarılara uygun davranılmaması yaralanmaya veya cihazın zarar görmesine neden olabilir.



**Yanma tehlikesi!**

Bu uyarılara uygun davranılmaması yanma veya haşlanmaya neden olabilir.



**Lütfen dikkat ediniz:**

Bu sembol kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri gösterir.

## ÖNEMLİ UYARILAR

### Güvenlik uyarıları



**Tehlike!**

- Şebeke elektriğine fişi takmadan önce, şunlardan emin olun:
- şebeke elektrik gerilimi, anma değeri plakasında belirtilen gerilime uygun olmalıdır.
- şebeke elektrik prizi topraklanmış ve minimum 16 A anma değerine sahip olmalıdır. Bu önemli kaza önleme kuralına uyulmaması halinde, imalatçı hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Güç kablosunun ızgaranın çevresine dolanmasına izin vermeyin ve cihazın sıcak kısımlarına dokunmaktan sakının.
- Güç kablosunda hasar olup olmadığını düzenli aralıklarla inceleyin. Eğer hasar görmüşse, cihaz kullanılmamalıdır. Cihazın fişini hiçbir zaman, güç kablosuna asılıp çekerek

prizden sökmeyin.

- Ege bir uzatma kablosu kullanmayı düşünüyorsanız, uzatma kablosunun sağlam, fişinin topraklanmış ve kablo tellerinin kesit alanının en az cihazla birlikte teslim edilen güç kablosununkiyle eşit olmasını güvence altına alın.
- Elektrik çarpması riskini önlemek için, güç kablosunu, fişi veya cihazın kendisinin hiçbir zaman suya daldırmayın.
- Eğer güç kablosu zarar görmüşse, her türlü riski ortadan kaldırmak için güç kablosu, imalatçı, imalatçının müşteri hizmetleri veya kalifiye bir elektrikçi tarafından yenisiyle değiştirilmelidir.
- Kişisel güvenliğinizi için, cihazı hiçbir zaman kendi başınıza parçalarına ayırmayın. Her zaman, müşteri hizmetleriyle temas kurun.



**Önemli!**

- Bu barbekü, yemek pişirmek için dizayn edilmiştir. Hiçbir zaman başka amaçlar için kullanılmamalıdır, modifiye edilmemelidir veya herhangi bir biçimde kurcalanmamalıdır.
- Cihazın ambalajını açtıktan sonra, nakliye sırasında zarar görmemiş olduğundan emin olun.
- Cihazı, en az 85 cm yükseklikte yatay ve çocukların erişemeyeceği bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- Gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli biçimde kullanılmasına ve ortaya çıkabilecek tehlikelere ilişkin talimatların verilmiş olması koşuluyla bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve psikolojik-fiziksel-algisal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı kişiler veya deneyimi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakımın çocuklar tarafından yapılmasına yalnızca, 8 yaşından büyük olmaları ve gözetim altında olmaları koşuluyla izin verilir. Cihazı ve kordonunu, 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde

## saklayın.

- Bu cihaz yalnızca iç mekanlarda kullanılabilir.
- Cihazı, kullanım esnasında taşımayın.
- Eğer aşağıda belirtilen durumlar mevcutsa, cihazı kullanmayın:
  - Güç kablosu bozulmuş
  - Cihaz yere düşürülmüş ve gözle görünür biçimde hasara uğramış veya arızalanmış. Böylesi durumlarda ortaya çıkabilecek riskleri önlemek için cihazı, en yakın yetkili müşteri hizmetleri departmanına götürün.
  - Cihazı hiçbir zaman, ısı kaynaklarının yakınında konumlandırmayın.
  - Cihazı bir ısı kaynağı olarak kullanmayın.
  - Izgaranın üzerine hiçbir zaman kağıt, mukavva veya plastik nesnelere koymayın ve cihazın en üstüne hiçbir zaman herhangi bir şey (alet, tel raf veya diğer nesnelere) dayamayın.
- Profesyonel amaçlı veya kullanım amacının dışında kullanılması veya kullanım talimatlarına uyulmaması, imalatçıyı her türlü sorumluluktan muaf hale getirir ve garantiyi geçersiz kılar.
- Bu, yalnızca ev tipi bir cihazdır. Mağazalarda, dükkanlarda veya diğer çalışma ortamlarının bünyesindeki personel mutfaklarında, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve diğer tipte konaklama ortamlarında, yataklı veya kahvaltılı tipte tesislerde kullanılması amaçlanmamıştır.
- Kullanılmadığında ve temizlik yapmadan önce her zaman, cihazın fişini prizden çekin.
- Bu cihaz, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla işletilmemelidir.
- **Uyarı: Odun kömürü veya tutuşabilen nitelikte benzer yakıtlar bu cihazda kullanılmamalıdır.**
- İşletilmesi sırasında barbekünün üzerine hiçbir zaman herhangi tipte bir kap koymayın.
- Temizlik yapmaya başlamadan önce her zaman, fişi elektrik prizinden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.

- Isıtıcı, güç kablosu ve kumanda paneli hiçbir zaman suya daldırılmamalıdır.
- **ODUN KÖMÜRÜ VEYA TUTUŞABİLEN BENZER NİTELİKTE YAKITLAR BU CİHAZDA KULLANILMAMALIDIR.**



## Lütfen dikkat ediniz:

- Barbeküyi ilk kez kullanmadan önce, kağıt ve örneğin koruyucu mukavva, kitapçık, plastik poşet vb. gibi diğer her türlü malzemeyi çıkartın.
- Cihaz, bağlanmış olduğu şebeke elektriği prizinden en az 20 cm uzakta tutulmalıdır.
- İlk kez kullanmadan önce, nakliye öncesinde ısıtıcılarla uygulanan koruyucu maddelerin neden olduğu "yeni" koku ve duman oluşumunu ortadan kaldırmak için barbeküyi, damlatma tepsiyi suyla doldurulmuş olarak en az 15 dakika işletin.
- Odayı havalandırın.
- Kullanmadan önce aksesuarların tümünü yıkayın.
- **Yağ toplama tepsisine doldurulan su miktarı belirtilen azami miktarı geçmemelidir. Su seviyesinin çentiğinin altına inmediğinden emin olun.**



## Yanık tehlikesi!!

- İşletim sırasında, erişilebilen dış yüzeyler, çok sıcak hale gelebilir. Her zaman, düğmeleri, tutamakları ve butonları kullanın. Metal kısımlara hiçbir zaman dokunmayın. Gerekirse, fırın eldivenleri kullanın.
- Bu elektrikli cihaz, yanıklara neden olabilecek yüksek sıcaklıklarda işler.
- Cihazın yakınında veya yerleştirilmiş olduğu çalışma yüzeyinin altında, tutuşabilen nitelikte ürünler bulundurmayın.
- Cihazı hiçbir zaman, bir duvara monte edilmiş bir dolabın veya rafın altında veya örneğin perde veya jaluzi gibi tutuşabilen nitelikte malzemelerin yakınında işletmeyin.
- **Eğer barbekünün içindeki yiyecekler veya barbeküye ait parçalar alev alırsa, alevleri hiçbir zaman suyla söndürmeye kalkışmayın. Cihazın fişini çekin ve ateşin kendiliğinden sönmelerini bekleyin.**

**CE** Cihaz aşağıdaki AB yönetmeliklerine uygun olarak üretilmiştir:

- 2006/95/AT Alçak Gerilim Yönetmeliği ve sonraki değişiklikler;
- 2004/108 sayılı AET Yönetmeliği ve sonraki değişiklikler;
- Gıda ile temas eden malzemelere ve aksesuarlara ilişkin 1935/2004 sayılı AT tüzüğü.

## TANIMLAMA

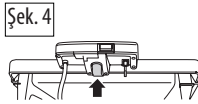
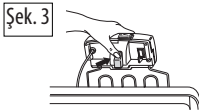
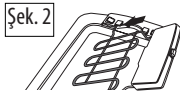
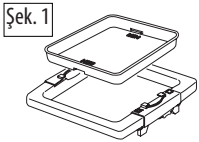
- A Üstü örtülü ısıtıcı
- B Tel ızgara rafı
- C Tutamak
- D Taban
- E Damlatma tepsi
- F Kayar ızgara yükseklik regülatörü
- G Izgara destek ayağı
- H Kumanda paneli
- I Düğme/Düğmeler (bir veya iki tane, modele bağlı olarak)

## KULLANIM

### Montaj

Fişi elektrik prizine takmadan önce, cihazı aşağıda gösterilen biçimde, dikkatle monte edin.

- 1) Damlatma tepsinizi (tedarik edilmişse), barbekünün tabanına (Şek.1) yerleştirin.
- 2) Isıtıcının uzantılarını, tutamaçlardaki yuvalarına içine (Şek.2) yerleştirin. Daha sonra kola (Şek.3) basın ve kumanda panelini, barbekünün tabanına Şek.4'te gösterdiği gibi takın. Kumanda panelinin, cihazın tabanına doğru biçimde takılmış olduğuna güvence altına alın. Özel bir güvenlik düzeneği, eğer kumanda paneli doğru biçimde takılmamışsa, cihazın çalıştırılmasına izin verilmemesini güvence altına almaktadır.

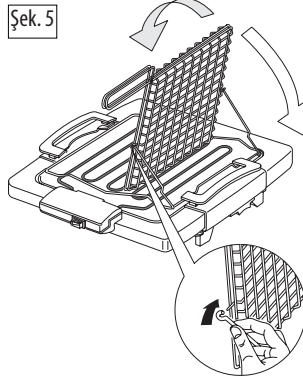


- 3) Bazı modeller, aşağıda gösterilen biçimde takılması gereken,

özel bir döner ızgara rafıyla donatılmıştır:

- Döndürme pimlerini (A), ızgara rafı desteğindeki (Şek.5) kancaların içine sokun.
- Izgara rafının ayaklarını, barbekünün tabanı üzerinde yer alan tutamaklardaki yuvalarına içine yerleştirin.

**i Lütfen dikkat ediniz:** Izgara rafındaki döndürme pimleri farklı büyüklüklere sahip bulunmaktadır. Gerekirse ızgara rafı desteğini, döndürme pimleri, kancaların içine doğru oturacak biçimde döndürün.



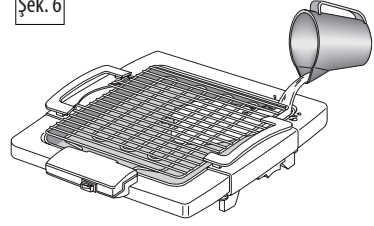
### Izgara talimatları

- Aşırı ısınmayı önlemek ve duman oluşumunu azaltmak için, damlatma tepsinizi veya barbekünün tabanını (damlatma tepsiyle donatılmamış modeller için) suyla doldurun (Şek.6). Su düzeyi, "minimum" işaretinin yaklaşık 5 mm yukarısında olmalıdır. Isıtıcının üzerine su dökmeyin. İşletim sırasında su düzeye gereken miktarda ilave yapın.
- Cihazı açmak için AÇMA/KAPAMA düğmesine basın (eğer cihaz iki tane ısıtıcıyla donatılmışsa, her iki düğmeye de basın). Kontrol lambası, cihazın işlediğini göstermek için yanar.
- Barbeküyü en az 5 dakika süreyle ön ısıtmaya tabi tutun.
- Yiyecekleri, ızgara rafının üzerine yerleştirin. Yiyecekler, ızgara alanının üzerinde düzgün biçimde dağıtılmalıdır.
- İki ayrı yüksekliğe sahip ızgara rafı, her türlü gıdanın mükemmel biçimde ızgara yapılmasını olanaklı kılmaktadır. Balıkları ve sebzeleri ızgara yapmak amacıyla ızgara rafını üst konumuna yükseltmek için, kayar yükseklik kumandalarını (tutamakların altına yerleştirilmiştir) ileriye doğru hareket ettirin. Dilimlenmiş balıklar ve etler için, yükseklik kumandalarını cihazın arkasına doğru (Şek.7) kaydırarak

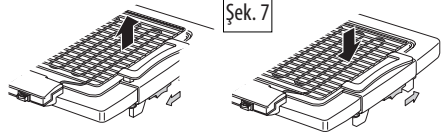
ızgara rafını alçaltın. Izgara sürelerine ve tariflerine ilişkin bilgi edinmek için tabloya bakınız. Bazı modeller, iki ayrı ısıtıcıyı kumanda etmek için iki tane düğme ile donatılmıştır. Az miktarda yiyeceği ızgara yaparken bunlar, tek bir ısıtıcıyı açmak ve böylelikle elektrik tasarrufu sağlamak için kullanılabilir. If these models are fitted with a rotating grilling rack and used with one heating element only, use a fork or other utensil to turn the food instead of turning the rack itself. If the rotating rack is used, insert the ring into the handle in order to hold thick foods in position while turning. Eğer bu modeller, döner bir ızgara rafıyla donatılmışsa ve yalnızca bir tane ısıtıcıyla birlikte kullanılıyorsa, yiyeceği çevirmek için rafın kendisini döndürmek yerine bir çatal veya başka bir alet kullanın. Eğer döner raf kullanılıyorsa, kalın yiyecekleri çevirirken konumda tutmak için halkayı, tutamağın içine sokun.

- İşletilmesi sırasında barbekünün üzerine hiçbir zaman herhangi tipte bir kap koymayın.

Şek. 6



Şek. 7



Izgara regülatörü  
YÜKSEK  
konumunda

Izgara regülatörü  
ALÇAK konumunda

## IZGARA SÜRELERİ

GIDA	AĞIRLIK (g)	TEL RAFIN KONUSU	IZGARA SÜRESİ (DAKİKA) BİR TARAF	IZGARA SÜRESİ (DAKİKA) TOPLAM
Hamburger	100 - 130	Alçak	8 - 10	16 - 20
Bonfile	120 - 150	Alçak	6 - 7	12 - 14
Dana pirzola	200 - 250	Alçak	7 - 8	14 - 16
Domuz pirzola	200 yakl.	Alçak	12 - 13	24 - 26
Kaburga	100 yakl.	Alçak	10 - 11	20 - 22
Domuz sosisi *	-	Alçak	11 - 12	22 - 24
Frankfurter sosis	80 - 100	Alçak	5-7	10 - 14
Tavuk bacağı	200 - 250	Alçak	18 - 20	36 - 40
Piliç	400 - 600	Alçak	10 - 11	40 - 44
Kebab çeşitleri*	120 - 130	Alçak	10 - 11	20
* Sık sık çevirin				
Alabalık filetosu	250	Alçak	8 - 10	16 - 20
Dil balığı	120 - 140	Yüksek	11 - 13	22 - 26
Somon/kılıç balığı dilimleri	130 - 160	Alçak	12 - 14	24 - 28
Sardalya		Alçak	10 - 12	20 - 24
Biber (şeritler halinde kesilmiş)		Yüksek	10	20
Patlıcan (dilimlenmiş)		Yüksek	8	16
Hindiba (ikiye kesilmiş)		Yüksek	4	8
Kabak (şeritler halinde kesilmiş)		Yüksek	9	18

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Ateizlik yapmaya başlamadan önce her zaman, fişi elektrik prizinden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.
- Kullandıktan sonra cihazın düzenli olarak temizlenmesi, barbekü tekrar kullanıldığında duman ve nahoş koku oluşmasının önlenmesine yardımcı olur.
- Damlatma tepsisini ve ızgarayı suyla ve aşındırıcı olmayan nitelikte sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın. Bu parçaları temizlemek için hiçbir zaman metal aletler kullanmayın aksi halde bu parçalar zarar görebilir. Temizlemeye başlamadan önce, damlatma tepsisi ve ızgara, temizlenmelerini

- kolaylaştırmak amacıyla, aşındırıcı olmayan nitelikte sıvı bulaşık deterjanlı ılık su içinde bekletilebilir.
- Barbekünün tabanı, bir sünger ve aşındırıcı olmayan nitelikte bir miktar deterjan kullanılarak temizlenebilir.
- Isıtıcı ve kumanda paneli, nemli bir sünger ve aşındırıcı olmayan nitelikte bir miktar deterjan kullanılarak temizlenmelidir.
- Isıtıcı, güç kablosu ve kumanda paneli hiçbir zaman suya daldırılmamalıdır.
- Cihazı tekrar birleştirdikten sonra güç kablosunu, kablo tutucularının üzerine sarın.



**Önemli! ODUN KÖMÜRÜ VEYA TUTUŞABİLEN NİTELİKTE BENZER YAKITLAR BU CİHAZDA KULLANILMAMALIDIR.**

## TARİFLER

### Biberiye çeşnili biftek

Dört kişilik:

- 4 adet 200 gramlık biftek
- taze biberiye
- taze adaçayı
- yağ
- tane karabiber
- tuz

Bifteklerin her iki yüzünü de taze biberiye ve bir kaç tane adaçayı yaprağı ile ovun.

Karabiber tanelerini ezin ve bir tabağın üzerinde yağla karıştırın. Bifteklerin her iki yüzünü de bu karışımla muamele edin. Izgara rafı aşağı konumunda olmak üzere 12 dakika süreyle, pişirme süresinin yarısı tamamlandığında bifteklerin diğer yüzünü çevirerek pişirin. Tuz ilave edin.

### Zeytinli ve peynirli hamburger

Dört kişilik:

- 500 g dana kıyması
- 8 adet zeytin
- 80 gr Emmenthal (bir tür yağlı kaşar) peyniri
- tuz ve biber
- 2 çay kaşığı kapari
- Worcester Sosu

Etin içine az miktarda Worcester Sosu, tuz ve biber katın. Sekiz tane hamburger köftesi yapın ve yassılaştırın. Dilimlenmiş zeytinleri ve kaparileri ve küçük parçalar veya şeritler halindeki peyniri, hamburgerlerin dört tanesinin üzerine serpiştirin ve üzerlerine diğer köfteleri kapatıp yassılaştırın.

Izgara rafı aşağı konumunda olmak üzere 20-25 dakika süreyle, pişirme süresinin yarısı tamamlandığında hamburgerlerin öbür tarafını çevirerek, pişirin. Bu lezzetli hamburgerlerin içi tamamen pişmeli ve peynir erimelidir.

### T-kemikli biftek

Dört kişilik:

- 2 adet 600 gramlık T-kemikli biftek

Eti, yağ, tuz ve biber karışımı içinde bir kaç dakika marine edin. Her bir yüzünü, ızgara rafı aşağı konumunda olmak üzere 15 dakika pişirin.

### Şişte fener balığı

Altı kişilik:

- 1 adet fener balığı (yaklaşık 1 kg)
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı yağ
- tuz ve biber
- yarım limon suyu

Balığı 3 cm'lik küpler ve biberleri kareler halinde doğrayın. Ahşap şişlere sırayla geçirip limon suyu, tuz ve biber karışımını üzerlerine fırça ile sürün. Izgara rafı aşağı konumunda olmak üzere 18 dakika süreyle, arada bir çevirerek pişirin.

### Domates - biber - kabak - patlıcan

Kişi başına:

- 1 adet domates
- yarım biber
- yarım kabak
- yarım patlıcan
- yağ
- tuz ve biber

Her bir sebze ikiye kesip yağ, tuz ve biber karışımını üzerlerine fırça ile sürün. Yüksek konumunda olacak biçimde ızgara rafının üzerine dizin. 18-20 dakika süreyle, arada bir çevirerek pişirin.

## Izgara tavuk

Dört kişilik:

- 1 adet tavuk

Marine etmek için:

- Yağ, limon, tuz ve biber.

Tavuğu sırtı boyunca kesip açın ve düzleştirin. Tavuğu, yağ, limon suyu, tuz ve biber karışımı içerisinde yaklaşık yarım saat marine edin. Izgara rafı alçak konumunda olmak üzere 40 dakika süreyle, arada bir çevirip marine sosu sürerek pişirin.

## Şişe dizilmiş kokteyl aperatifleri

Altı kişilik:

- 24 adet küçük sosis
- 12 dilim pastırma
- 24 adet kuru erik

Eriklerin çekirdeklerini çıkartın. Pastırma dilimlerini kesip parçalayın ve eriklerin etrafına sarın. Pastırma sarılmış erikleri ve sosisleri, ahşap şişelere sırayla geçirin. 18 dakika süreyle, pişirme süresinin yarısı tamamlandığında çevirerek, pişirin.

## Sardalya dolması

Dört kişilik:

- 1 kg sardalya
- sarımsak
- maydanoz
- yağ
- tuz ve biber

İri boy sardalyalar tercih edilir. Kafalarını koparıp, karnlarını yarın ve kılıklarını çıkarın. Balıkların içini kıyılmış sarımsak ve maydanoz ile doldurun. Kapatmak için hafifçe bastırın ve fırçayla yağ sürün. Alçak konumunda olacak biçimde izgara rafının üzerine dizin her bir yüzünü 5-6 dakika pişirin.

Örneğin alabalık, levrek, çipura, lahos gibi diğer pek çok balık türü aynı yöntemle pişirilebilir.

## Izgara hindiba

Dört kişilik:

- 4 demet hindiba
- yağ
- tuz ve biber

Her bir hindiba demetinin dış yapraklarını atın ve demeti kesip dörde bölün. Fırçayla yağ sürün ve yüksek konumunda olacak biçimde izgara rafının üzerine dizin. 5-6 dakika pişirin. Piştikten sonra tuz ve biber ilave edin.

## Elma ve ananas

Dört kişilik:

- 4 adet sert elma
- 2 dilim ananas
- votka veya rom
- vişne reçeli
- 2 yemek kaşığı şeker

Elmaları yıkayın, kurutun ve ortalarını oyun. Yarım yemek kaşığı şeker, ananas parçaları, bir yemek kaşığı votka veya rom ve bir topak tereyağı kullanarak yaptığımız harç ile doldurun. Her birinin tepesine bir tane vişne reçeli koyun ve alüminyum folyoyla sarın. Izgara rafı yüksek konumunda olmak üzere 10-12 dakika süreyle, suyunun dışarı sızmasına dikkat ederek pişirin.