

## ÖNEMLİ UYARILAR

### - Izgarayı kullanmadan önce, hataları önlemek ve iyi sonuçlar elde edebilmek için, uyarıları dikkatle okuyunuz.

- Bu cihaz, yiyeceklerin pişirilmesi için uygundur. Bu nedenle, başka amaçlar için kullanılmamalı ve herhangi bir şekilde değiştirilmeli ve kurcalanmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca domestik kullanıma yöneliktir. Müteakip kullanımlar öngörülmezler: dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik konaklama evleri, otel, motel ve diğer ağır-lama yapıları, kiralık odalar.
- Bu cihaz, dikkatle gözetim altında tutulmaları ve cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ve olası risklerle ilgili bilgilendirilmeleri kaydıyla, 8 yaşından büyük çocuklar ve kısıtlı fiziksel, algısal veya zihinsel kapasiteye sahip, veya deneyim ve bilgiden yoksun kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Cihazın temizlik ve bakımı, 8 yaşından küçük veya gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu, 8 yaşının altındaki çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
- Havalandırma ağızların hiç bir şey sokmayın. Onları tıkamayın.
- Fişi elektrik prizinden çekin:
  - cihazı yerine kaldırmadan veya pişirme plakalarını çıkarmadan önce
  - her türlü temizlik ve bakım işlemi öncesinde
  - kullanımdan hemen sonra.
- yalnızca yürürlükteki güvenlik kurallarına uygun uzatmalar kullanın
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın. Güç kablosu hasar görmüş ise, her türlü riskin

önüne geçebilmek amacıyla, imalatçı firma veya teknik servisi tarafından değiştirilmelidir.

- Fişi prizden, kablosundan çekiştirerek çıkarmayın.
- Cihazı asla pişirme plakaları olmadan kullanmayın.
- Cihazı asla yağ biriktirme tepsi L olmadan kullanmayın.
- Makineyi asla suya daldırmayın.
- Cihazı, sadece tamamen soğuduktan sonra yerine kaldırın.
- Cihaz çalışırken, dış yüzeylerinin sıcaklığı çok yüksek olabilir. Daima tutacak veya eldiven kullanın.
- Cihaz harici bir timer veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihazlar elektromanyetik uygunluk direktifi EN 55014'e uygundur.
- Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



**CİHAZIN TANIMI (CG4001 MOD.)**

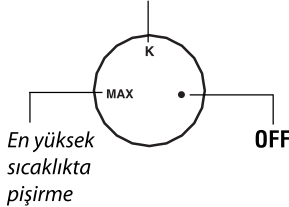
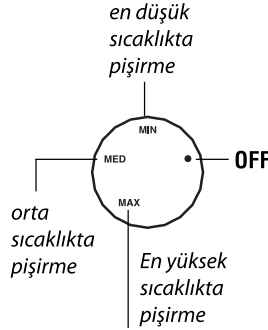
- A** Yalıtkan tutma sapı
- B** Gösterge lambası
- C** Ayarlanabilir termostat
- D** Ekran
- E** Kapatma kancaları
- F** Çıkarılabilir, yapışmaz üst ızgara plakası
- G** Izgara plakaları çıkarma kancaları
- H** Ayak
- I** Çıkarılabilir, yapışmaz alt ızgara plakası
- L** Yağ biriktirme tepsi

**CİHAZIN TANIMI (CG6001-CG6601 MOD.)**

- A** Yalıtkan tutma sapı
- B1** Üst ızgara plakası seçili fonksiyon göstergesi
- C1** Üst ızgara plakası gösterge lambası
- D1** Üst ızgara plakası ayarlanabilir termostatu
- B2** Alt ızgara plakası seçili fonksiyon göstergesi
- C2** Alt ızgara plakası gösterge lambası
- D2** Alt ızgara plakası ayarlanabilir termostatu
- E** Kapatma kancaları
- F** Çıkarılabilir ve ters çevrilebilir (sadece CG6601 mod.), yapışmaz üst ızgara plakası
- G** Izgara plakaları çıkarma kancaları
- H** Ayak
- I** Çıkarılabilir ve ters çevrilebilir (sadece CG6601 mod.), yapışmaz alt ızgara plakası
- L** Yağ biriktirme tepsi

**TERMOSTATLARIN TANIMI D1 - D2 (CG6001 Mod.- CG6601 Mod.)****D1 – ÜST IZGARA PLAKASI TERMOSTATI****K = Keep Warm (sıcak tutma)**

*Yalnızca cihaz 3. pozisyondayken, yiyecekleri üst ızgara plakasına koyarak kullanılmalıdır*

**D2 – ALT IZGARA PLAKASI TERMOSTATI****KURULUM**

- Kullanımdan önce, cihazın nakliyesi sırasında herhangi bir hasar görmediğinden emin olunuz.
- Kullanımı sırasında, bazı kısımları çok yüksek sıcaklıklara ulaştığından, cihazı, yatay bir yüzey üzerine, çocukların erişiminden uzak bir yere yerleştirin.
- Fişi prize takmadan önce kontrol edilmesi gerekenler:
  - şebeke geriliminin cihazın altında bulunan, özelliklerinin belirtildiği etiketteki V değeri ile uyduğundan;
  - akım prizinin kapasitesinin 10A olduğundan;

- prizin fişe uygun olduğundan emin olun, aksi takdirde değiştirin;
- **prizin verimli bir toprak hattına bağlı olduğundan emin olun.** Üretici firma, bu talimata riayet edilmemesi durumunda her türlü sorumluluğu reddeder.
- Cihazın ilk kullanımı sırasında, yeni kokusunu gidermek için, cihazı barbekü pozisyonunda (bkz. syf. 3, poz. 3), yiyeceksiz şekilde en az 5 dakika boyunca çalıştırmak gerekir. Bu operasyon sırasında odayı havalandırın.

## CİHAZIN KULLANIM POZİSYONLARI

Cihazınız, aşağıdaki 3 pozisyonundan birinde kullanılmak üzere üretilmiştir:

### T E M A S L I

Genel olarak et, sebze, polenta, sandviç için ideal (syf. 3 **poz. 1**).

### GRATEN YAPMAK İÇİN

Balık ve pizzalar için idealdir (**poz. 2** syf. 3). cihazı bu konuma getirmek için, bir elinizle üst kısmını **yukarı kaldırın** ve kendinize doğru **çevirin** ve diğer elinizle yağ akıtma tepsisinin sapından tutarak cihazı sabit tutun

### IZGARA- BARBEKÜ

Bu pozisyon, pizza dışındaki tüm yiyeceklerim pişirilmesinde kullanılabılır (**poz. 3** syf. 3). Cihazı bu konuma getirmek için, ızgarayı tamamen açın.

### KULLANIMI (CG4001 MOD.)

Yağ biriktirme tepsisinin doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

- Fişi takıp termostatı (**C**) istenilen pozisyona getirin; (MIN/MED/MAX) gösterge lambası (**B**) yanar. Izgara plakaları kapalı halde cihazı bir süre ısıtın.
- Cihaz istenilen sıcaklığa ulaştığında, gösterge lambası söner.
- Izgara yapılacak yiyecekleri ızgara plakalarının üzerine yerleştirin
- Cihazı 1, 2, 3 pozisyonlarından birine getirin.
- Cihazı kapatmak için, termostat ayar düğmesini saat yönünün tersinde sonuna kadar çevirin.
- Pişme tamamlandığında, fişi çekerek cihazı soğumaya bırakın.

**Izgara plakalarının kaplamalarına zarar vermemek için, kesici aletlerle plakalara dokunmayın.**

### KULLANIMI (CG6001/6601 MOD.)

Yağ biriktirme tepsisinin doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

- Fişi takıp her iki termostatı da (alt ve üst ızgara plakaları) ızgara yapılacak yiyeceğe göre istenilen konuma getirin (tabloya bakın). Cihazın ön ısıtma şekilleri, ızgara plakalarının konumuna bağlı olarak değişir: Poz.1-2: termostatlar devreye girene kadar ızgara plakalarını kapalı konumda ısıtın; Poz. 3: her bir termostat devreye girene kadar ızgara plakalarını açık konumda ısıtın. Cihaz Poz. 1'de kullanıldığında, yiyeceklerin her yerinin eşit şekilde pişmesi için, her iki termostatın da Max konumuna ayarlanması tavsiye edilir;

- Izgara plakalarının her biri istenilen sıcaklığa ulaştığında, o plakaya ait gösterge lambası söner
- Izgara yapılacak yiyecekleri ızgara plakalarının üzerine yerleştirin.
- Cihazı kapatmak için, termostat ayar düğmesini saat yönünün tersinde sonuna kadar çevirin.
- Pişme tamamlandığında, fişi çekerek cihazı soğumaya bırakın.
- Izgara yapılmış yiyecekleri sıcak tutmak için (cihaz poz. 3'te iken), üst ızgara plakası termostatını "K" konumuna getirin ve yiyecekleri üst plaka üzerine yerleştirin.

### PIŞİRME TAVSİYELERİ

- Yalnızca CG6601 modelinde, ızgara plakalarının, bir yüzeyi yumurtla, salam ve tost ekmeği için düz ve bir yüzeyi ızgara yapmak için çizgilidir. Yağ akıtma olukları iç kısma gelecek şekilde (şek. 1) plakaları çıkarıp istenen yüzeyi seçerek tekrar takmak mümkündür.
- Dondurulmuş veya salamuralı yiyecekleri ızgara plakalarının üzerine koymadan önce kurulayın. Etlerin baharatını pişirmeden önce, tuzunu ise piştikten sonra servis ederken koyun. Cihaz "temaslı" pozisyonunda kullanıldığında, yiyecekleri eşit şekilde pişirebilmek için, ızgara yapılacak parçaların aynı kalınlıkta olmasında fayda vardır.
- Balık pişirirken, ızgara plakasının (I) yağlanması şarttır.
- Aşağıdaki tabloda, ızgaranız için çeşitli kullanım örnekleri verilmiştir. Tabloda verilen pişirme sürelerinin tahmini olduğunu unutmayınız. Bu süreler, yiyeceklerin özelliklerine

(başlangıç sıcaklığı, sıvı içeriği) ve kişisel damak tatlarına göre değişebilir.

## TEMİZLİK

- **Herhangi bir temizlik işleminden önce, fişi elektrik prizinden çekin ve cihazı soğumaya bırakın.**
- Cihazın her pişirme sonrasında temizlenmesi, sonraki pişirmelerde duman ve kötü koku oluşumunu engeller.
- Izgara plakaları, özel kancaları (G) yardımıyla çıkarılabilir ve gerek sıcak su ile, gerekse bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Pişirme sırasında plakalar üzerinde birikmiş olabilecek kalıntıların yumuşaması için plakaları bir kaç dakika için sıcak suya bırakın.

- Özel yapışmaz yüzeye zarar verebilecek veya çizilmesine sebep olabilecek aşındırıcı araç veya deterjan kullanmayın.
- Yıkadığınız plakaları iyice kuruladıktan sonra dikkatlice yerlerine yerleştiriniz.
- Yağ biriktirme tepsisini boşaltmak veya temizlemek için, tutma sapını dışa doğru çekerek çıkarınız. Tekrar yerine takmak için, sonuna kadar iterek aynı işlemi tersine uygulayınız.

## PIŞİRME TABLOSU

YİYECEKLER (Miktar)	TERMOST. POZ.	IZGARA. POZ.	SÜRE	NOT VE TAVSİYELER
Pirzola (1)	max	1	6'-8'	Pirzolarlar mümkün olduğu kadar eşit kalınlıkta olmalıdır
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	2'-3' geçmeden ızgarayı açmayın, aksi taktirde yiyecek parçalanır
Biftek (1))	Orta	1	2'-3'	Az pişmiş et için gereken süre
Kaburga (3)	max	1	15'-18'	10' sonra çeviriniz
Şiş (3)	max	1	8'-10'	4'-5' sonra çevirin
Tavuk (1kg)	Orta	1	75'-80'	İkiye ayırıp, çevirmeden
Sucuk/Sosis	max	1	4'-6'	İkiye kesin
Balık filetosu (1)	Orta	2	16'-20'	Plakayı yağlayın ve pişmenin yarısında balığı çevirin
Sebzeler	max	1	6'-8'	Eşit boyutta doğrayın
Polenta (dilimlenmiş)	max	1	20'-25'	1,5 cm kalınlıkta kesin. 15' geçmeden ızgarayı açmayın.
Sandviçler	max	1	3'-9'	Yumuşak sandviç ekmeği kullanın
Tost	max	1	2'-3'	Her iki yüzüne de sadece yarım dilim tost peyniri koyun
Pizza	Orta	2	40'-45'	Alt ızgara tablasını çıkarıp, üzerine pizza hamurunu koyduktan sonra, plakayı tekrar yerine takip hamurun üzerine dilediğiniz gibi doldurun