

S M E G

BBQE60X

Kullanma Kılavuzu

ÖNLEMLER	39	KULLANMA	48
Genel güvenlik talimatları	39	Ön operasyonlar	48
Cihazın amacı	43	Aksesuarların kullanımı	48
Bu kullanıcı kılavuzu	43	Barbeküyü kullanma	49
Üretici sorumluluğu	43	Hata uyarısı	50
Tanıtım plaka	43	Pişirme tavsiyeleri	50
Atıklar	44	Et (direkt ızgara)	50
Enerji verimliliği teknik veriler	44	Et (dolaylı ızgara)	50
Enerji tasarrufu için	44	Sebzeler ve balık (direkt ızgara)	50
Kapalı/bekleme modunda güç tüketimi bilgileri moduna göre	44	Pişirme bilgi tabloları	50
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	44	TEMİZLİK VE BAKIM 67	
AÇIKLAMA	45	Cihazın temizlenmesi	67
Genel açıklama	45	MONTAJ	68
Aksesuarlar	46	Elektrik bağlantısı	69
Diğer parçalar	47	Tezgâhtan kesilen bölüm	70
İsteğe bağlı aksesuarlar (ayrıca satın alınabilir ayrıca)	48	Montajcı için talimatlar	73

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerinin korunmasına ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

• **DİKKAT:** Bu sembol, cihazın yüzeylerinin ve erişilebilir parçalarının kullanım sırasında çok ısındığını gösterir. Gerekli önlemler alınmadan bu parçalara dokunulmamalıdır.



• **DİKKAT:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın, çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun.

• Asla bir yangını söndürmeye çalışmayın veya

alevleri suyla söndürmeyin; cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya yangın battaniyesi ile bastırın.

• Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olanlar veya elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve bununla ilişkili tehlikeler konusunda gözetim altında ya da talimat alınmış olması şartıyla kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları 8 yaşın altından uzak tutun, aksi halde onlar için olanlar

sürekli gözetimli.

- Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Cihaz için tasarlanmış güç soketi kolayca erişilebilir olmalıdır.
- Güç kablosunu suya veya diğer sıvılara daldırmayın. Elektrik çarpması tehlikesi.
- Temizlik ve bakımı gözetimsiz çocuklar yapmamalıdır.
- Üretici tarafından sağlanmayan veya tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Cihazı kullanırken ısıya dayanıklı eldiven giyin (EN407'e uygun).
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
- Sıcak yağlar ve sıvılarla çalışırken her zaman dikkatli olun.
- Yağlar aşırı ısınırsa tutuşabilir. Yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı yalnız bırakmayın. Yağlar tutuşursa asla üzerlerine su dökmeyin.
- Yağ damlama tepsilerini sıvılarla veya yanıcı malzemelerle doldurmayın.
- Aşındırıcı taşlar veya lava taşlarını altına yerleştirmeyin.

elektrik ısıtma elemanları.

- Yağ damlama tepsilerine alüminyum eşyalar koymayın.
- Cihaza sivri metal nesnelere (çatal bıçaklar veya aletler) yerleştirmeyin.
- Sadece kuru fırın eldivenleri kullanın; sıcak yüzeylerle temas eden nemli maddeler buhar yanıklarına yol açabilir.
- Çok sıcak ızgaralara doğrudan su dökmeyin.
- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Cihazı prizden çekmek için kabloyu çekmeyin (kuruluysa).
- Kullanım sırasında cihazı asla hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullanırken bol giysiler giymeyin.
- Kapağı indirirken her zaman kapağa sıkı tutun.
- **BU CİHAZDAYAKITLARIN KÖMÜR VEYA BENZERLERİ KULLANILMAMALIDIR.**
- CİHAZA YAKICI MADDELERİ YAKINDA KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.
- Cihaz kullanılırken yakınında aerosol kullanmayın.
- **BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.**
- Herhangi bir işlem yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın.

- Cihaz üzerinde çalışmak (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma).
- Cihaz hâlâ sıcak veya çalışıyor iken temizlemeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce ana güç kaynağını kapatın.
- Kurulum ve bakımlar mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destek ile iletişime geçin.
- Izgara zarar görmüşse üzerinde pişirmeyin, çünkü yağlar elektrik parçaya temas edebilir ve yangın veya elektrik çarpması riski oluşabilir.
- Fiziksel veya zihinsel zayıflık halinde cihazı kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtma kanallarını tıkamayın.
- Cihaza oturmayın.
- UYARI: Yağlar veya yağlar kullanılarak pişirme sırasında cihazı asla terk etmeyin. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

• Yangın riski: pişirme yüzeylerinin üzerine hiçbir eşya koymayın.

• Cihaza yakın yerlere herhangi bir ürün püskürtmemeyin.

• **HERHANGİ BİR SEBEPLE CİHAZI ISINMA ARACI OLARAK KULLANMAYIN.**

• Pişirme için plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.

• Dış etkenlere maruz kalan paslanmaz çelik, parlaklığını ve yapısal bütünlüğünü korumak için ömrü boyunca özen gösterilmesini gerektirir.

• Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

• Basınçlı suyla temizlemeyin.

• Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.

• Güç kaynağı kablolarını su ve ısınan yüzeylerden uzak tutun.

• Güç kablosunun zarar görmediğini sağlamak için düzenli olarak kontrol edin. Cihaz kullanılmamalıdır

kablonun güvenliği zarar görmüş.
• Bu cihazı yiyecek hazırlama amacı dışında kullanmayınız.

• Her kullanımın ardındanız ızgaraları ve damlama tepsilerini ılık sabunlu suyla temizleyiniz.
• Izgaraları asla bulaşık makinesinde yıkamayınız.
• Açık ızgaradaki yarıklar aracılığıyla her yağ damlama tepsisine en çok 1000 ml su eklenebilir. UYARI: Sıcak ızgarayla temas eden su, kaynar sıvı sıçramaları ve anlık buhar oluşturabilir, yanık riski taşır. Çok dikkatli olun.

• Damla tepsisindeki aşırı yağ, pişirme sırasında yangına neden olabilir. Cihazı her kullanımdan sonra damlama tepsisini boşaltıp temizleyiniz.

• Yağ tutuşursa kapağı kapatın, düğmeyi 0 konumuna çevirerek cihazı kapatın, fişten çekin ve alevler sönmüceye kadar kapağı kapalı bırakın.

• Yağ damlama tepsileri bulaşık makinesinde temizlenebilir.

• Kullanım dışı bırakıldığında, temizlemeden önce ve bakım sırasında cihazı güç kaynağından ayırınız.

• Temizlemeden sonra çıkarılabilir parçaların ve ısıtma elemanlarının doğru konumda olduğundan emin olun.

• Orijinal olmayan aksesuarların kullanılması cihazın zarar görmesine neden olabilir.
• Cihaz özel bir tekerlekli sehpa üzerinde kuruluyorsa, kullanılmadığı zamanlarda iç mekanda saklayınız.
• Bu cihaz yalnızca dış mekanda kurulabilir.
• Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
• Elektronik bileşenlerin aşırı ısınması durumunda cihazın performansı düşebilir. Bazı durumlarda cihaz kendini kapatabilir. Sıcaklığın düşmesini bekleyin; cihaz otomatik olarak yeniden başlayacaktır.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

• Kurulum güncel montaj yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalı ve bağlanmalıdır.

• Bu cihazı güç kaynağına bağlarken, güç voltajının cihazın etiketinde belirtilen nominal voltaja uygun olduğundan emin olun.

• Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler yapmalıdır.

• Cihaz, elektrik sistem güvenliğine uygun olarak topraklı bir prize bağlanmalıdır.

standartlar.

• Elektrik prizinin güç değerini aşmayın.

• Cihaz, 30mA'yi aşmayan nomreli bir sızıntı akımı işleticisi (RCD) üzerinden enerji almalıdır.

• En az 90°C sıcaklıkta dayanan kablolar kullanın.

• Uç bağlantı kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

• Komşu mobiller üzerinde kaplama, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklık dayanıklı olmalıdır.

• Çalışma uygun değilse, CİHAZI onarmaya kalkışmayın, en yakın Yetkili Servis Merkeziyle iletişime geçin.

• Cihazı genel güç prizinden çıkarmak için kablayı çekmeyin.

• Bu cihaz, deniz seviyesinden azami 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

• Güç seviyesi 8'in üzerinde bir saatin üzerinde yemek pişiriliyorsa kapak kapalı tutulmalıdır.

• Bu cihaz dışarıda kullanılıyorsa yağmurdan korunmalıdır.

• Kötü hava koşullarında asla cihazı dışarıda kullanmayın.

• Açmadan önce kapağın içindeki sıvı izlerini temizleyin (takılıysa).

• Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için amaçlanmıştır. Başka tüm kullanımlar uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

• Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında

• Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.

• Otellerde, motel lokasyonlarında ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından

• Pansiyonlarda

• Tekne, karavan veya karavanelerde

Bu kullanıcı kılavuzu

• Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde olmalıdır.

• Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mala verilen zararlardan tüm sorumluluğu reddeder:

• Belirtilen amaçlar dışında cihazın kullanılması;

• Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;

• Cihazın herhangi bir parçasına el konulması;

• Orjinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

Tanıtım plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Tanıtım plakasını çıkarmayın

herhangi bir nedenle tabak

Boşaltma



Bu cihaz WEEE'ye uygundur
Avrupa yönergesi (2012/19/AB) ve
ayrı olarak bertaraf edilmelidir

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar arasından.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergesine uygun olarak sağlığa ve çevreye zararlı kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı prize takılı bırakmayın.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün alırken perakendeciye geri verin; bire bir esas.

Cihazlarımız kirlenici olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle ambalajlanmıştır.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başıboş bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oyun oynamasına izin vermeyin.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketimi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer alır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgileri Sayfası"nda yer almaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Ambalajda aksi belirtilmedikçe, donmuş gıdaları pişirmeden önce çözündürün.
- Normal sürenin birkaç dakika öncesinde pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.

fırın

- Kapak açıklığını ısı kaybını önlemek için en aza indirin.

kullanım dışı/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kullanım dışı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimi teknik verileri ilgili ürünün sayfasına karşılık gelen sayfa altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı
Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



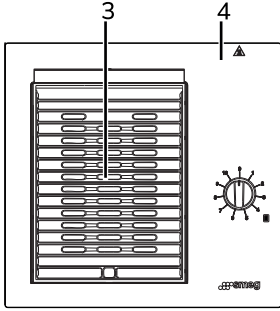
Uyarı/İkaz



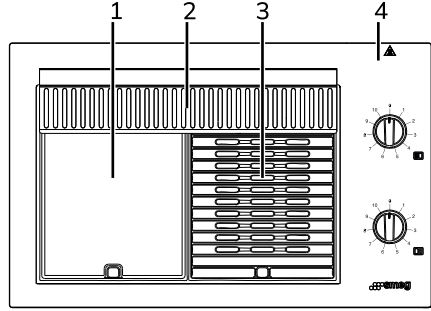
Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

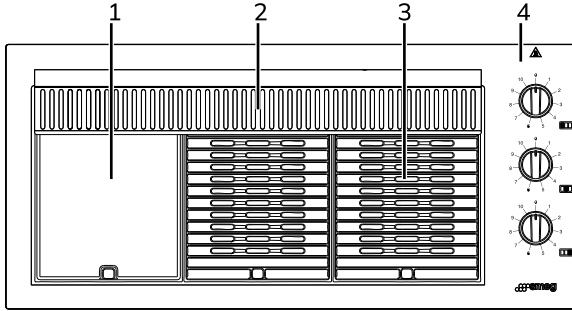
Genel açıklama



60



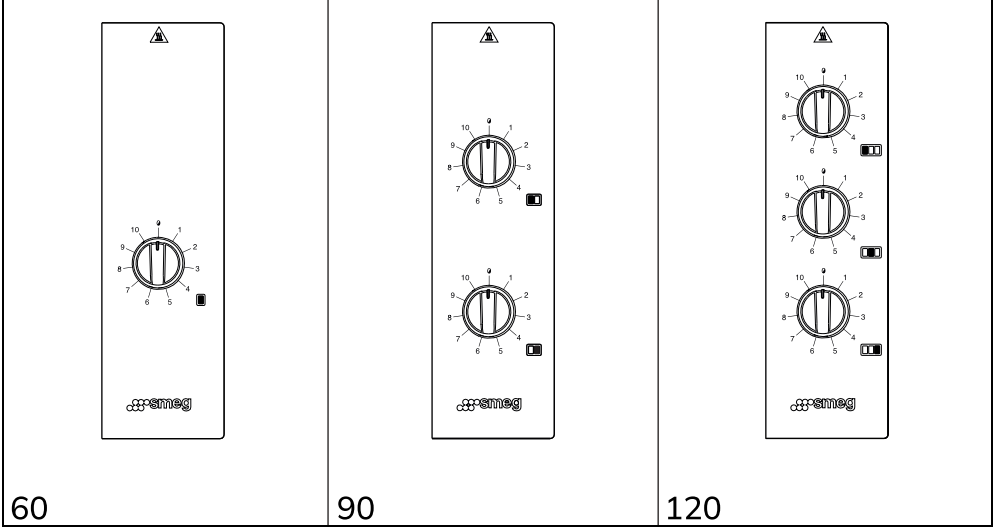
90



120

- 1 Kapalı "teppanyaki" ızgarası
- 2 Sıcak tutma rafı
- 3 Açık kabarcıklı ızgara
- 4 Kontrol paneli

Kontrol Paneli



Pişirme bölgeleri alanı

60



Pişirme bölgesi

90



Sol pişirme bölgesi



Sağ pişirme bölgesi

120



Sol pişirme bölgesi



Merkezi pişirme bölgesi

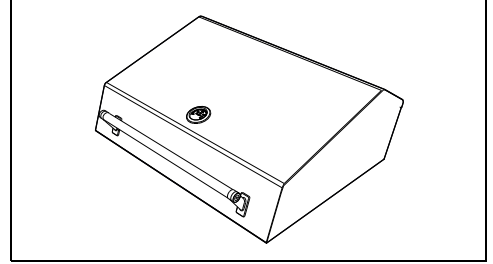


Sağ pişirme bölgesi

Aksesuarlar

- Bazı modellerde tüm aksesuarlar bulunmamaktadır.
- Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, güncel mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal sunulan veya isteğe bağlı aksesuarlar ayrı olarak satın alınabilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Kapak

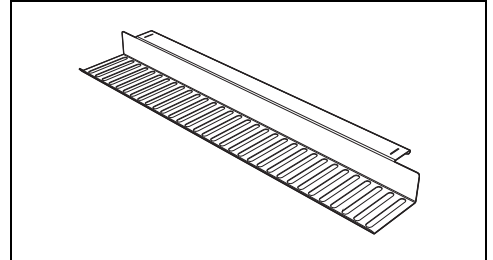


Barbekü içindeki sıcaklığı stabil hale getirmeye, dolaylı pişirmeyi sağlamaya ve yiyeceklerin daha uzun süre nemini korumasına yardımcı olarak, gıdaların eşit pişmesini sağlar.



Kapak, temizlemek için çıkartılabilir. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakınız.

Yemekleri sıcak tutmak için raf (yalnızca 90 ve 120 modellerinde)

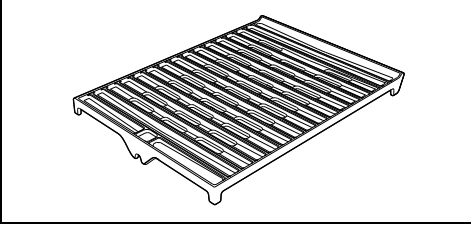


Pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için kullanışlı.



Sıcak tutma rafı uygun temizleme için çıkarılabilir. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın

Çizgili ızgarayı açın

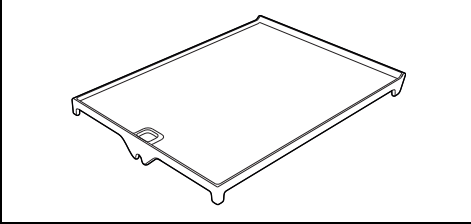


Izgarada doğrudan hızlı pişirme için kullanışlıdır ve doğrudan temasla tatlarını ortaya çıkarır.



Raflar çıkarılabilir ve temizlemesi kolaydır. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın

Kapalı teppanyaki ızgarası

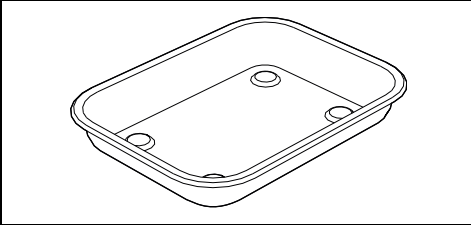


Etlere, balıklara ve sebzeleri ızgara üzerinde doğrudan hızlı pişirmek için kullanışlıdır ve hafif yemeklerin besin değerleri bozulmadan sunar.



Raflar çıkarılabilir ve temizlemesi kolaydır. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın

Yağ damlama tepsisi



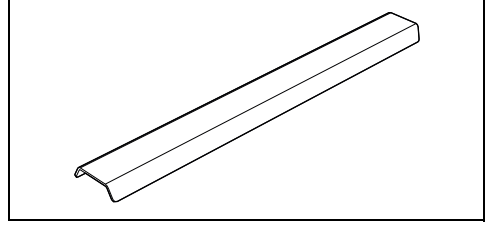
Oluşan artıkların toplanması için kullanışlıdır

Yemek pişirme sırasında.



Tepsiler çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın

Isıtma elemanı destek Bracketi (sadece 90 ve 120 modellerinde)



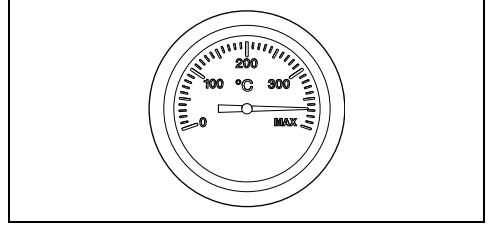
Eğimli ısıtma elemanlarını desteklemek ve yağ sızıntı raylarının hareketini önlemek için kullanışlıdır.



Yağ damlama tepsilerinin çıkarılmasına ve iç haznenin temizliğine olanak tanınması için pafta çıkarılabilir. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın

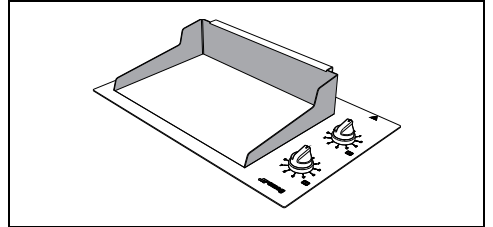
Diğer parçalar

Analog termometre



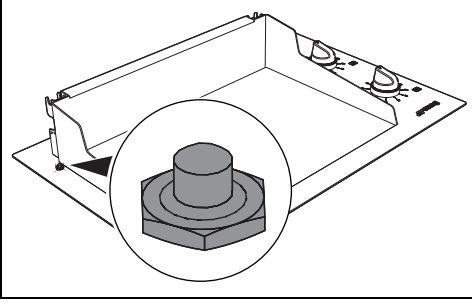
Kaputun üstünde yer alır, içerideki sıcaklığı tespit etmek için kullanışlıdır.

Sıçrama koruması



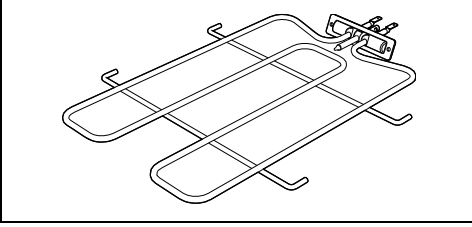
Cihaz kullanılırken sıçramalara ve püskürtülere karşı etkili koruma sağlar.

Mikro anahtar



Cihaz kapağının açık mı kapalı mı olduğunu algılar, ayarları düzenlemek ve ızgarıda ideal sıcaklığı sağlamak için kullanışlıdır.

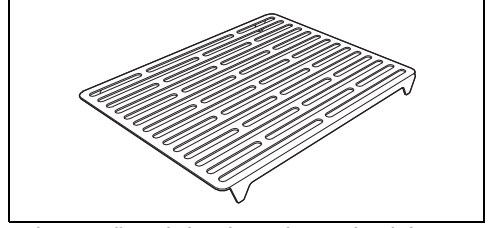
Eğilebilen ısıtma elemanı



Yemeği pişirmek için ısı üreten cihazın hayati bileşeni; pişirme rafının elektronik sıcaklık kontrolü için bir proba donatılmıştır.

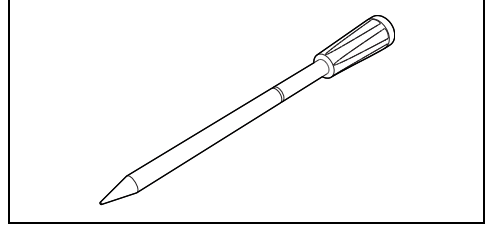
İsteğe bağlı aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)

İndirek pişirme ızgarası (sadece 90 ve 120 modellerde)



Gıdanın yüzeyini yakmadan eşit pişirme için kullanışlıdır. Yavaş pişirme için ızgarayı kullanmanızı öneririz.

Kablosuz prob



Farklı dilim ve boyuttaki etleri hassas şekilde pişirmek için kullanışlıdır. Prob, yiyeceğin iç sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar.

Tütüncü kutusu

Etin lezzetini kömürle dumanlı olarak artırmak için kullanışlıdır.

Aletler kiti

Pişirme sürecini güvenli ve etkili bir şekilde kolaylaştırmak için kullanışlıdır.

KULLAN

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlardan ve raflardan herhangi bir etiket çıkarın (teknik veri plakasının dışında).
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (BAKIM VE TEMİZLİK bölümüne bakınız).

İlk ısıtma

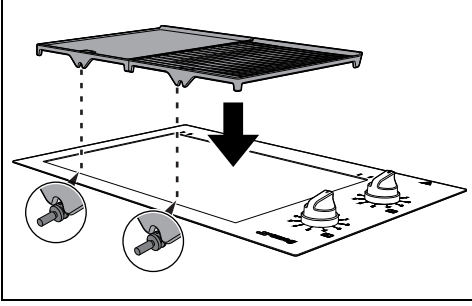
Üretim artıklarını gidermek için cihazı en yüksek güçte en az bir saat ısıtın. ("Barbeküyü Kullanma"ya bakınız)

Aksesuarların kullanımı

Raflar

İzgaralar aşağıda gösterildiği gibi monte edilmelidir.

aşağıdaki şekil.



Izgaraları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin ve durana kadar itin.



Üretim sürecinden kalan herhangi bir kalıntıyı gidermek için ilk kullanım öncesinde izgaraları temizleyin.



Kullanıcıya zarar veya cihazın görünümünü ve işlevselliğine zarar vermemek için izgaralar konumdayken pişirmeye devam edin.

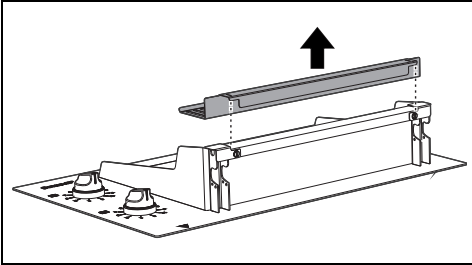
Sıcak tutma rafını çıkarma



Sıcak tutma rafı ancak cihaz soğuduktan sonra çıkarılmalıdır.

Cihaz, sıcak tutma rafı olmadan da kullanılabilir.

1. Şekilde gösterildiği gibi ısıtma rafını yukarı kaldırın.



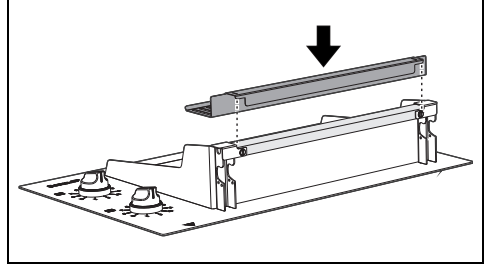
Isıtma rafının yerleştirilmesi



Isıtma rafını konumuna koymadan önce cihaz tamamen soğuyana kadar bekleyin.

Piştirilen yiyecekleri sıcak tutmak için ısıtma rafını kullanmak mümkündür.

1. Isıtma rafını yuvasına yerleştirin.

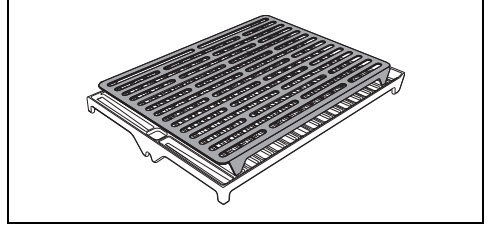


Dolaylı pişirme için ızgara konumu



Isı dayanıklı eldivenler giyin.

Dolaylı pişirme ızgarasını açık kabartmalı rafın üzerine yerleştirin, şekil'de gösterildiği gibi.



Barbeküyü kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Cihazı açma

Cihazın tüm kontrolleri kontrol panelinde bir aradadır. İlgili alan her düğmenin yanında gösterilmiştir.

Cihaza açmak için:

1. Cihazı ana güç kaynağına bağlayın.

2. İsteddiğiniz güç seviyesini ayarlamak için düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.

Ön ısıtma aşaması



Kapağı kapalı olarak cihazı ön ısıtın.



Ön ısıtma süresini kısaltmak için tüm elektrik ısıtıcı elemanları açmanızı öneririz.

Piştirme, pişirme gücüne daha hızlı ulaşması için bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama düğme LED'inin yanıp sönmeleriyle gösterilir.

Ön ısıtma aşaması sonunda LED yanık durumda kalarak cihazın olduğunu gösterecektir.

pişirme modunda çalıştırılıyor.

Cihazı kapatma

Cihazı kapatmak için düğmeleri 0 konumuna getirin.

Uzun süre kullanılmayacaksa cihazı elektrik şebekesinden ayırmanızı şiddetle öneririz.



Tekrar kullanmadan önce güç kablosunun zarar görmediğini kontrol edin.

Hata uyarısı

Cihaz arızalanır veya yanlış çalışırsa bir dizi bip sesi çıkarır. Düğmeyi 0 konumuna getirin, birkaç dakika bekleyin ve cihazı tekrar kullanmayı deneyin. Sorun devam ederse teknik destekle iletişime geçin.

Pişirme önerileri

Genel öneriler

- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yemek dışı dışı yanabilir ve içi pişmeyebilir).
- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici tadına göre değişir.
- Dolaylı ızgara sırasında kapak kapalı bırakılmalıdır.

Et (direkt ızgara)

Pişirme süresi yiyeceğin kalınlığına ve kişisel zevke bağlı olarak değişir. Izgara yaparken en iyi sonuç için dışı maksimum ısıda kızartın, ardından dışarı yanmadan içinin iyice pişmesini sağlamak için düğmeleri orta / minimum ayara getirerek ete tamamen pişmesini sağlayın. Elektrik ısıtıcı elemanlar daha önce ayarlanmış seviyeye göre güçlerini ayarlar, tutarlı bir sıcaklık sağlar ve ete daha fazla lezzet kazandırır.



Cihaza kapağı kapalı olarak maksimum ayarda önceden ısıtmanızı öneririz.

Et (dolaylı ızgara)

Elektrik ısıtıcı elemanlar maksimum güçte ve kapağı kapalı olarak önceden ısıttıktan sonra, et'i dolaylı pişirme için ızgara üzerine yerleştirin (yalnızca 60 ve 90 modellerinde), ya da merkezi pişirme alanında daha düşük güçte, yan komşu bölgeler daha yüksek güçte ayarlanırken (yalnızca 120 modellerinde).

Doğal olarak, direkt ızgara yapmaktan çok daha uzun sürer, ancak mükemmel sonuçlar garanti edilir.

Kavurma, bütün tavuklar, kuzu ve diğer özellikle kalın/yağlı kesimler gibi büyük et veya balık parçaları dolaylı ızgara için uygundur.

Sebzeler ve balık (direkt ızgara)

Önceden ısıttıktan sonra sebzeleri ve/veya balıkları ızgaraya yerleştirin, kitabın içinde belirtildiği ve tavsiye edildiği gibi pişirmeyi bitirin.

Pişirme bilgi tabloları

Aşağıda her bir model için gösterici pişirme tabloları bulunmaktadır. Dana, kuzu ve domuz eti için pişirme süreleri orta pişmiş et için verilmiştir. Kümes hayvanı için pişirme süreleri ise iyice pişmiş et için verilmiştir.





















































8'in üzerinde bir güç seviyesinde bir saatin üzerinde pişirme yapılıyorsa kapak kapalı tutulmalıdır.



8'in üzerindeki bir güç seviyesinde pişirme yapılıyorsa, pişirme sonunda kapak kapalı olmalıdır.

Barbekü pişirme (60 model)

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızartma seviye (güç)	Kızartma süre (dakika)	Kapak kullanarak	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme türü	Pişirme süre (dakika)	kullanarak ızgara
Beef Dana eti	Sığır eti bonfileler	0.280	-	-		10		9'	
		0.650	10	6'		8		11'	
	Sosisler	0.060	-	-		10		9'	 / 
		0.180	-	-		10		15'	 / 
	Kaburgalar	0.300	-	-		10		7'	
		0.450	10	6'		8		9'	
	T-bone bonfile	1	-	-		10		16'	
		1.5	10	10'		7		54'	
	Yarım fileto etek	0.800	10	8'		6		30'	
		1.100	10	8'		6		41'	
	Tüm fileto	1.300	10	8'		6		37'	
		1.700	10	8'		6		65'	
	Hamburger	0.130	-	-		10		6'	
		0.230	-	-		10		10'	
	Et için Döner kebab	0.200	-	-		9		14'	
		0.300	-	-		9		18'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



























kapalı

































Isıtmadan sonra kapalı Teppanyaki ızgarayı yağlamak önerilir.

KUZU

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızartma rengi seviye (güç)	Kızartma zamanı (dakikalar)	Kapağı kullanım	Pişirme leveli (güç)	Pişirme türü	Pişirme zamanı (dakikalar)	Kullanarak ızgara	
Kıyma		0.085	-	-		10		6'		
		0.110	-	-		10		9'		
		0.170	10	6'		8		12'		
	Kıyma		0.070	-	-		10		6'	
			0.100	-	-		10		9'	
		0.170	10	6'		8		12'		
Bonlar		0.350	-	-		10		6'		
		0.600	10	6'		6		12'		

BALIK

Bütün balık		0.500	-	-		10		17'	
		0.700	-	-		10		19'	
Filetoluklar		0.100	-	-		10		5'	
		0.250	-	-		10		7'	
Küçükler (için kebablar)		0.130	-	-		10		10'	
		0.210	-	-		10		14'	
Istakoz (tümü)		0.450	-	-		10		14'	
Istakoz kuyruklar		0.100	-	-		10		8'	
Oysterler (içinde onların kabuklar)		0.070	-	-		10		6'	
		0.100	-	-		10		8'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasını yağlama önerilir.

Kategori	Gıda	Ağırlık (kg)	Kızartma - Bronz seviye (güç)	Kızartma - Zaman (dakikalar)	Kapağı kullanma	Pişirme le-veya (güç)	Pişirme tip	Pişirme zaman (dakikalar)	Kullanılan ızgara
Domuz	Kıyma	0.200	-	-		10		9'	
		0.400	-	-		10		14'	
	Sosisler	0.090	-	-		7		14'	
		0.180	-	-		9		25'	
	Kıyma	0.350	-	- 5 135'					
		0.750	-	- 5 150'					
Pastırma	0.50	-	-		8		4/5'		
	0.100	-	-		8		4/5'		
Kanatlılar	kemiksiz tavuk göğüs	0.160	-	-		10		15'	
		0.300	-	-		10		21'	
	hindi fileto biftek	0.150	-	-		10		11'	
		0.250	-	-		10		16'	
	ızgara tavuk (bütün)	1.100	-	-		8		34'	
		2.400	-	-		8		64'	
	Tavuk butlar	0.090 10		5'		7		12'	
		0.300 10		5'		7		34'	
	Tavuk butlar	0.075 10		5'		7		11'	
		0.220 10		5'		7		22'	
Kısa tavuğu (tümü)	0.600	-	-		8		24'		
	1.100	-	-		8		34'		



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı







































































açık



kapalı




Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki mangalının yağlanması önerilir.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma (kapatma) seviye güç	Kızartma (kapatma) zamanı (dakikalar)	Kapak Kullanımı	Pişirme leveli güç	Pişirme tip	Pişirme zamanı (dakikalar)	Kullanırken ızgara
Sebzeler	Mısır üzerinde koçan	0.225	-	-		10		12'	 / 
	Kabaklar	0.200	-	-		9		10'	 / 
		0.600	-	-		9		10'	 / 
	Biberler	0.200	-	-		9		19'	 / 
		0.400	-	-		9		19'	 / 
	Soğanlar	0.200	-	-		8		12'	
		0.500	-	-		8		16'	
	Patlıcan	0.200	-	-		9		11'	 / 
		0.500	-	-		9		11'	 / 
	Patates kekler	0.080	-	-		8		14'	
0.150		-	-		8		14'		
Diğer	Krep / Muz Krepler	--	-	-		7		2/3'	 
	Fransızca tost	2.5 cm	-	-		7		8'	 
		4 cm	-	-		7		15'	 
	Kızarmış yumurtalar	0.050	-	-		7		2'	 
	Yumurta variationsı	-	-	-		7		2'	 
	Naan ekmeği	0.080	-	-		10		2'	 
	Piadin (çözümlemiş)	0.100	-	-		10		2'	 



açık

 kapalı



doğrudan

 dolaylı



açık



kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi önerilir.

Barbekü pişirme (90 model)

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızarmışlık seviye (güç)	Kızarma zaman (dakikalar)	Kapağın kullanılması	Pişirme le-ve l (güç)	Pişirme tipi	Pişirme zaman (dakikalar)	Kullanılan ızgara
Beef Kıymizli et	Dana bonfileler	0.280	-	-		10		8'	
		0.650	10	6'		7		11'	
	Sosisler	0.60	-	-		10		8'	/
		0.180	-	-		10		13'	/
	Kaburgalar	0.200	-	-		10		7'	
		0.300	10	6'		6		9'	
	T-bone et	1.000	10	7'		6		11'	
		1.500	10	10'		10 + 7 *		56'	/
	yarım filetolar et	0.600	10	8'		10 + 6 *		27'	/
		1.100	10	8'		10 + 6 *		36'	/
	Tüm filet	1.000	10	8'		10 + 6 *		42'	/
		2.000	10	8'		10 + 6 *		61'	/
	Hamburgerler	0.130	-	-		10		5'	
		0.230	-	-		10		9'	
Et için Döner kebab	0.200	-	-		8		19'		
	0.300	-	-		8		24'		



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasının yağlanması önerilir.

* Dolaylı pişirme için ızgaranın bulunduğu bölgede daha düşük güç seviyesi ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecekler daha eşit pişirme için çevrilmelidir.

Kategori	Gıda	Ağırlık kg	Kızarma seviyesi güç	Kızarma zaman dakika	Kapak kullanımını	Pişirme le-velel güç	Pişirme tip	Pişirme zaman dakika	Kullanılan ızgara
Doğrama		0.085	-	-		10		5'	/
		0.110	-	-		10		9'	/
		0.190	10	6'		10		11'	
Doğrama		0.070	-	-		10		5'	/
		0.100	-	-		10		9'	/
Tavuklar		0.170	10	6'		6		11'	
		0.350	-	-		10		6'	
		0.750	10	6'		6		12'	
Uyluklar		1.800	10	10'		8 + 4 *		120'	/
		2.200	10	10'		8 + 4 *		145'	/
Omuz		1.300	10	8'		8 + 4 *		250'	/
		1.600	10	8'		8 + 4 *		295'	/



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi önerilir.

* Dolaylı pişirme için alt güç seviyesi ızgara ile olan bölgede ayarlanmalıdır. Zaman zaman gıdalar daha eşit pişirme için döndürülmelidir.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızarma seviye güç	Kızarma zaman (dakikalar)	Kapak kullanma	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tür	Pişirme zaman (dakikalar)	Kullanarak the ızgara
Fibrik	Tüm balık	0.500	-	-		10		16'	
		0.700	-	-		10		20'	
	Filetler	0.100	-	-		10		5'	
		0.240	-	-		10		7'	
	Küp (için kebablar)	0.130	-	-		10		8'	
		0.230	-	-		10		10'	
	Istakoz (bütün)	0.600	-	-		10		12'	
	Istakoz kuyruklar	0.120	-	-		10		8'	
		0.150	-	-		10		9'	
	Istiridyeler (içinde kendi kabuğu)	0.050	-	-		10		7'	
0.075		-	-		10		8'		



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık





































kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasının yağlanması önerilir.

* Düşük güç seviyesi, ızgaranın dolaylı pişirme için bulunduğu bölgede ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecekler daha eşit pişirme için çevrilmelidir.

Domuz

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızartma rengi seviye (güç)	Kızartma zamanı (dakika)	Kapağı kullanıma	Pişirme yeri ve gücü	Pişirme türü	Pişirme zamanı (dakika)	Kullanırken ızgara
Chops		0.200	-	-		8		13'	
		0.400	-	-		8		25'	
Sosisler		0.060	-	-		7		15'	
		0.180	-	-		7		23'	
Domuz sırtı		0.500 10		7'		10 + 7 *		45'	 / 
		0.8	10	7'		10 + 7 *		62'	 / 
Kızartmalı pirzola		0.750	-	-		7 + 5 *		160'	 / 
		2.000	-	-		7 + 5 *		180'	 / 
Pastırma		0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0.200	-	-		9		4' - 5'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık











































kapalı



Isıtmadan sonra, kapalı Teppanyaki ızgarayı yağlamanız önerilir.

* Dolaylı pişirme için ızgaranın bulunduğu bölgede daha düşük güç seviyesi ayarlanmalıdır. Daha eşit pişirme sağlamak için, zaman zaman yiyecekler döndürülmelidir.

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızartma seviye (güç)	Kızartma zamanı (dakika)	Kapağı kullanma	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tür	Pişirme zamanı (dakika)	Kullanma ızgara
Kuş eti	Boneless tavuk göğüs	0.160	-	-		10		15'	
		0.310	-	-		10		23'	
	Hindi fileto parçalar	0.150	-	-		10		10'	
		0.250	-	-		10		14'	
	Izgara edilmiş tavuk (tümü)	1.000	10	8'		10 + 7 *		62'	 / 
		3.000	10	8'		10 + 7 *		165'	 / 
	Tavuk butlar	0.100	10	4'		10 + 7 *		9'	
		0.300	10	4'		10 + 7 *		30'	
	Tavuk butlar	0.075	10	4'		10 + 7 *		14'	
		0.220	10	4'		10 + 7 *		48'	
Horoz (tamamı)	0.500	10	6'		10 + 7 *		36'	 / 	
	1.500	10	6'		10 + 7 *		58'	 / 	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgaraya yağ sürülmesi önerilir.

* Daha düşük güç seviyesi, dolaylı pişirme için ızgarayla olan alanda ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecekler daha eşit pişirme için çevrilmelidir.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma seviyesi (güç)	Kızartma zamanı (dakikalar)	kapak kullanımını	Pişirme le- ve (güç)	Pişirme tür	Pişirme zamanı (dakikalar)	Kullanılan ızgara
Sebzeler	Mısır üzerinde Kaçan	0.225	-	-		10		12'	/
	Kabak s	0.200	-	-		10		8'	/
		0.800	-	-		10		8'	/
	Biberler	0.200	-	-		8		24'	/
		0.800	-	-		8		24'	/
	Soğanlar	0.200	-	-		8		11'	
		0.800	-	-		8		14'	
	Patlıcan	0.300	-	-		10		9'	/
		0.900	-	-		10		9'	/
	Patates kekler	0.080	-	-		8		14'	
0.150		-	-		8		14'		
Diğer	Gofretler / Muz Gofretler	--	8					2'	
	Fransız tosta	2,5 cm				7		8'	
		4 cm -				7		12'	
	Kızarmış yumurta	0.050	-	-		8		2'	
	Çırpılmış yumurtalar	0.150	-	-		6		2'	
	Omlet	0.170	-	-		7		3'	
	Naan ekmek	0.080	-	-		10		2'	
	Piadina (meydane maya olmayan)	0.100	-	-		10		2'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı

Önceden ısıtıldıktan sonra, kapalı Teppanyaki ızgarasını yağlamanın önerildiği tavsiye edilir.

* Düşük güç seviyesi, kapalı ızgaranın dolaylı pişirme için olduğu bölgeye ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecekler daha dengeli pişirme için döndürülmelidir.

Barbekü pişirme (120 model)

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızartma rengi seviye güç	Kızartma rengi zaman (dakika)	Kapak kullanma	Pişirme le-vel güç	Pişirme tür	Pişirme zaman (dakika)	Kullanırken the ızgara
İnek dizim		0.280	-	-		10		8'	
		0.650	10	6'		8 + 0 *		12'	
Sosisler		0.060	-	-		10		8'	/
		0.180	-	-		10		13'	/
insanlar? Biberi ribs olarak kaldu		0.200	-	-		10		7'	
		0.300	10	6'		8		7'	
Dana T-bone steak		0.750	10	10'		8 + 0 *		15'	
		1.100	10	10'		8 + 0 *		59'	/
Yarım fileto steak		0.800	10	8'		8 + 0 *		33'	/
		1.100	10	8'		8 + 0 *		45'	/
Tüm fileto		1.300	10	8'		8 + 0 *		41'	/
		2.100	10	8'		8 + 0 *		65'	/
Hamburger rs		0.130	-	-		10		6'	/
		0.230	-	-		10		9'	/
Meat for Döner kebab		0.200	-	-		8		18'	
		0.300	-	-		8		23'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık















































kapalı



Önceden ısıtma yapıldıktan sonra, kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi önerilir.

* Alt güç seviyesi merkezi pişirme bölgesinde ayarlanmalı, daha yüksek güç seviyesi ise sol ve sağ pişirme bölgelerinde kullanılmalıdır.

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızarma/işlem seviye güç	Kızarma/işlem zaman dakika	Kapağı kullanıma	Pişirme le- ve güç	Pişirme tip	Pişirme zaman dakika	Kullanımda olan ızgara
Koteletler		0.085	-	-		10		5'	 / 
		0.110	-	-		10		9'	 / 
		0.190	10	8'		10		9'	
Koteletler		0.070	-	-		10		5'	 / 
		0.100	-	-		10		9'	 / 
		0.170	10	6'		8		9'	
Biftekler		0.350	-	-		10		6'	
		0.750	10	6'		10		15'	
Fitalar		1.800	10	8'		8 + 1 *		110'	 / 
		2,200	10	8'		8 + 1 *		130'	 / 
Omuz		1.300	10	8'		8 + 1 *		240'	 / 
		1.800	10	8'		8 + 1 *		280'	 / 



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık









































kapalı



Önceden ısıtma sonrası kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi tavsiye edilir.

* Alt güç seviyesi merkezi pişirme bölgesinde ayarlanmalı, üst güç seviyesi ise sol ve sağ pişirme bölgelerinde kullanılmalıdır.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma-Kah-seviye gücü)	Kızartma-Kah-zaman (dakika)	Kapağı kullanma	Pişirme le-ve gücü)	Pişirme tür	Pişirme zaman (dakika)	Kullanım ızgara
Bütün balık	Bütün balık	0.300	-	-		10		12'	
		0.600	-	-		10		18'	
	Filetoslar	0.120	-	-		10		5'	 / 
		0.140	-	-		10		7'	 / 
	Küpler (için kebablar)	0.130	-	-		10		8'	
		0.230	-	-		10		11'	
	İstakoz (tümü)	0.400	-	-		10		10'	
		0.600	-	-		10		12'	
	İstakoz kuşaklar	0.120	-	-		10		8'	
		0.150	-	-		10		9'	
	Ostras (içinde onların kabukları)	0.050	-	-		10		7'	
		0.120	-	-		10		10'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık





































kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi önerilir.

* Daha düşük güç seviyesi, merkezi pişirme bölgesinde ayarlanmalıdır; daha yüksek güç seviyesi ise sol ve sağ pişirme bölgelerinde kullanılmalıdır.

Domuz

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızarma seviye güç	Kızarma zaman dakikalar	Kapağı kullanma	Pişirme le-vel güç	Pişirme tür	Pişirme zaman dakikalar	Kullanarak the ızgara
Kuşbaşı etler		0.200	-	-		8		14'	
		0.400	-	-		8		24'	
Sucuklar		0.060	-	-		7		14'	
		0.180	-	-		7		25'	
Pastırma butu		0.900 10		8'		8 + 0 *		55'	 / 
		1.300 10		8'		8 + 0 *		62'	 / 
Kıyma etleri		0.750	-	-		8 + 1 *		160'	 / 
		2.000	-	-		8 + 1 *		180'	 / 
Pastırma		0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0.200	-	-		9		4' - 5'	



açık



kapalı



direkt



dolaylı



açık



kapalı



Ön ısıtma yapıldıktan sonra, kapalı Teppanyaki ızgarasını yağlamak önerilir.

* Alt güç seviyesi merkezi pişirme bölgesine ayarlanmalı, üst güç seviyesi ise sol ve sağ pişirme bölgelerinde kullanılmalıdır.

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızartma seviye (güç)	Kızartma (eski) zaman (dakika)	Kapağın kullanılması	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tür	Pişirme zaman (dakika)	Kullanım ızgara
Kuskus	kemiksiz tavuk göğüs	0.140	-	-		10		12'	
		0.340	-	-		10		21'	
	Hindi fileto biftek	0.150	-	-		10		8'	
		0.250	-	-		10		12'	
	ızgara tavuk (bütün)	1.200	10	8'		8 + 0 *		71'	/
		3.200	10	8'		8 + 0 *		136'	/
	Tavuk kalçalar	0.100	10	4'		6		19'	
		0.200	10	4'		6		25'	
	Tavuk kalçalar	0.150	10	4'		5		41'	
		0.210	10	4'		5		61'	
Horoz (tam)	0.500	10	6'		8 + 0 *		36'	/	
	1.500	10	6'		8 + 0 *		59'	/	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Önceden ısıtma işleminden sonra kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi önerilir.

* Alt güç seviyesi merkezi pişirme bölgesinde ayarlanmalı, daha yüksek güç seviyesi ise sol ve sağ pişirme bölgelerinde kullanılmalıdır.

Sebzeler

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızarma rengi seviye (güç)	Kızarmama rengi zaman (dakikalar)	Kapağı Kullanma	Pişirme leveli (güç)	Pişirme tip	Pişirme zaman (dakikalar)	Kullanma izgara
Sebzeler	Mısır üzerinde koçan	0.225	-	-		10		12'	/
	Kabaklar	0.200	-	-		10		8'	/
		0.800	-	-		10		8'	/
	Biberler	0.200	-	-		8		24'	/
		0.800	-	-		8		24'	/
	Soğanlar	0.200	-	-		8		11'	
		0.800	-	-		8		14'	
	Patlıcan	0.300	-	-		10		9'	/
		0.900	-	-		10		9'	/
	Patates kekler	0.080	-	-		8		14'	
0.150		-	-		8		14'		
Diğer	Pankekler / Muz Pankekler	--	8	-				2'	
	Fransızca kızarmış ekmek	2.5 cm	-	-		7		8'	
		4 cm	-	-		7		12'	
	kızarmış yumurta	0.050	-	-		8		2'	
	omlet	0.170	-	-		7		3'	
	Naan ekmek	0.080	-	-		10		2'	
	Piadin (mayasız)	0.100	-	-		10		2'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Isıtmadan sonra, kapalı Teppanyaki ızgarasını yağlamanız önerilir.

* Daha düşük güç seviyesi merkezi pişirme bölgesine ayarlanmalı, daha yüksek güç seviyesi ise sol ve sağ pişirme bölgelerinde kullanılmalıdır.

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Paslanmaz çeliği temizlerken veya parlatırken her zaman orijinal yüzey bitiş hatlarını takip edin.

Günlük Temizlik

Tozlayıcı veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünleri her zaman ve yalnızca kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Gıda lekeleri veya kalıntıları

Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Şekerli yiyeceklerin (ör. reçel) kalıntılarının fırının içinde kurummasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurummasına bırakılırsa, fırın içindeki eme seramik kaplamasına zarar verebilir.

Raflar

En iyi sonuç için ızgaraları hala sıcak iken temizleyin.

Isıya dayanıklı eldivenler giyin, herhangi bir yiyecek kalıntısını çıkarmak için piriç kılıklı bir fırça ile temizleyin. Iızgaraları deterjanla temizleyerek yağ giderici ile temizledikten sonra iyice durulayın ve kurulayın.

Yağ kelefi tepsisinin çıkarılması



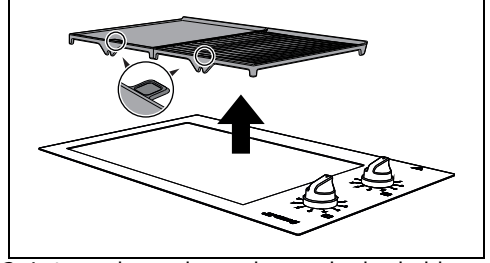
Temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.



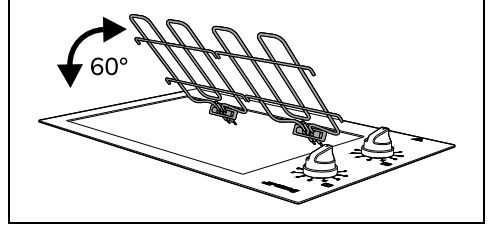
Yağ kelefi tepsisi çıkarıldıktan sonra iç hazne temizlenebilir.

Rafları çıkarın, eğilen ısıtma elemanlarını kaldırın ve elemanlar için destek brakitlerini çıkarın (varsa).

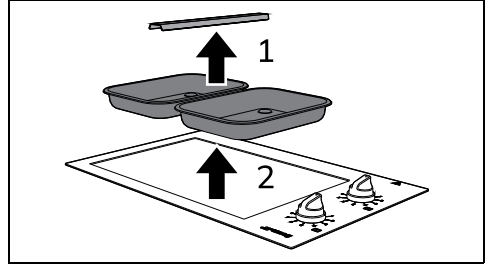
1. Şekilde gösterildiği konumdan rafları çıkarın.



2. Isıtma elemanlarını durana kadar kaldırın.



3. Isıtma elemanı destek brakitlerini (1) çıkarın ve ardından yağ kelefi tepsilerini (2) çıkarın.



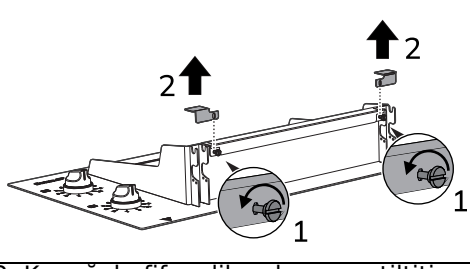
Kapakları çıkarmak (sadece 90 ve 120 modellerinde)



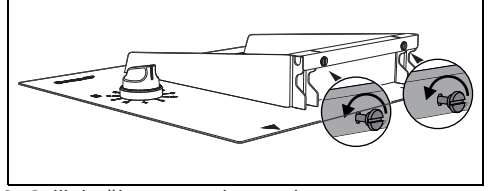
Temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Civataları sökün, çelik parçaları çıkarın ve ardından kapağı çıkartın.

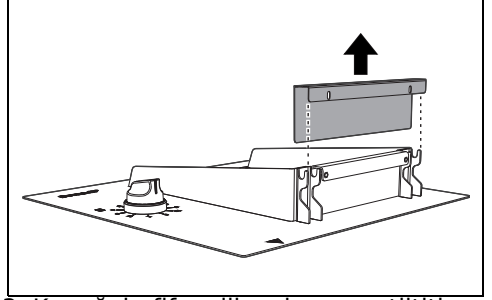
1. Cihazın arka tarafındaki vidaları (1) bozuk para kullanarak sökün ve çelik bağlantı parçalarını (2) çıkarın.



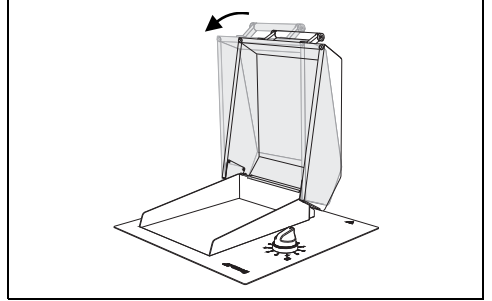
1. Cihazın arkasındaki vidaları bozuk para kullanarak sökün.



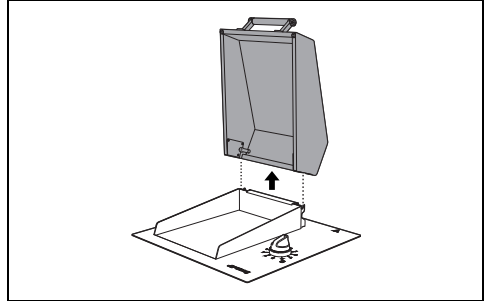
2. Çelik bağlantı parçalarını çıkarın.



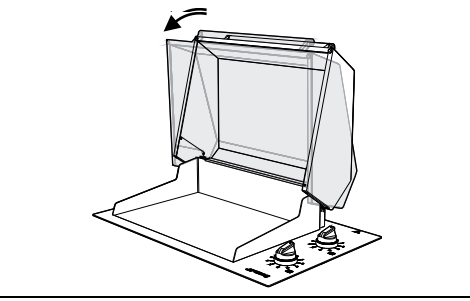
3. Kapağı hafifçe dikey konuma tiltitin.



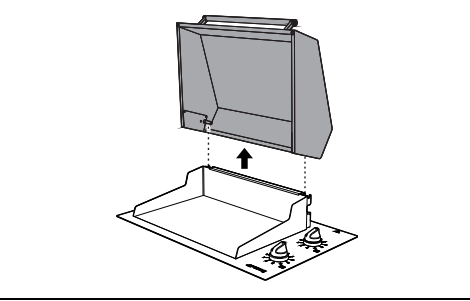
4. Kapağı yukarı doğru kaldırın ve çıkarın.



2. Kapağı hafifçe dikey konuma tiltitin.



3. Kapağı yukarı doğru kaldırın ve çıkarın.



Kapağı çıkartma (sadece 60 modelleri için)



Temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Vidaları sökün, çelik bağlantı parçalarını çıkarın ve ardından kapağı çıkarın.

KURULUM



Cihazın, geçerli düzenlemelere göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulması gerekir.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

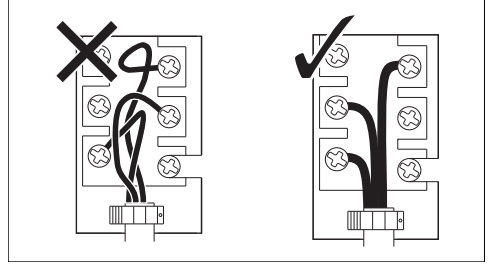
Genel bilgi

Şebeke özelliklerini plakedeki verilerle karşılaştırın. Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası, cihaz üzerinde görünür bir konumdadır. Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz, en az 20 mm daha uzun bir iletken ile toprağa bağlanmalıdır

diğer kablolardan daha uzun olacak şekilde.

Terminal bloğu bağlantısı

Kabloları karışmaması veya herhangi bir köprüyle temas etmemesi için düzenli bir şekilde yerleştirin. Kablolar doğru olmalıdır içindeki birikme/buruşmayı önlemek için uzunluk terminal kutusu.



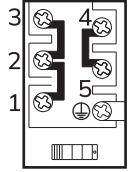
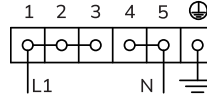
Cihaz şu modlarda çalışabilir:

220-240 V ~

3 x 1.5 mm²

üç çekirdekli kablo

sadece modeller
60 ve 90

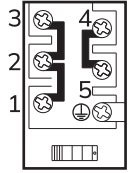
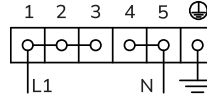


220-240 V ~

3 x 2.5 mm²

üç çekirdekli kablo

yalnız model 120

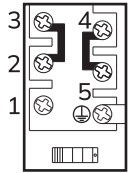
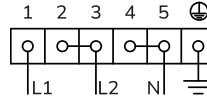


380-415 V 2N~

4 x 2,5 mm²

dört çekirdekli kablo

yalnız model 120

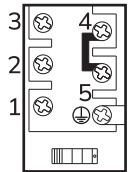
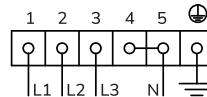


380-415 V 3N~

5 x 1.5 mm²

beş çekirdekli kablo

yalnız model 120



Görünen değerler iç telli kesitine atıfta bulunur.



Güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak olası örtüşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılır.



Her bağlantıda, mevcutsa, sağlanan köprü kullanın. Terminaller 4 ile 5 arasındaki bağlantı her zaman yapılmalıdır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, tam kesilmesini sağlayacak kadar temas aralığına sahip tüm kutup bir devre kesici ile donatın

yerleşim yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim durumlarında.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için: Sabit bağlantıya entegre edilen devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıca aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabileceği için adaptörler, çoklu prizler veya şönt kullanmaktan kaçının.

Tezgah üzerinde kesim bölümü

Konumlandırma ve kurulum için güvenlik talimatları

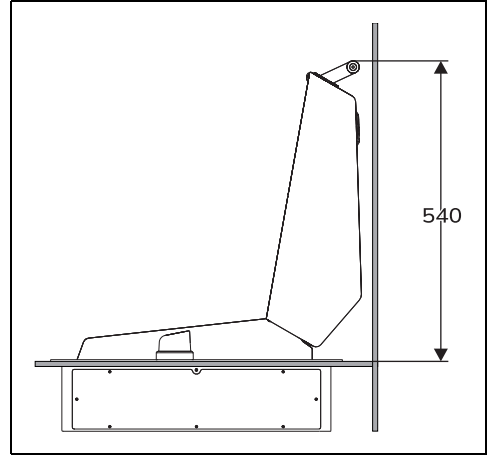
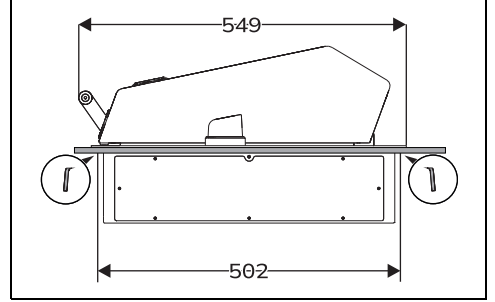
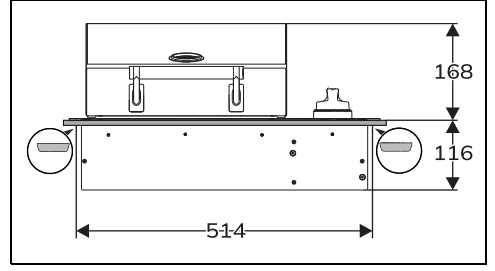
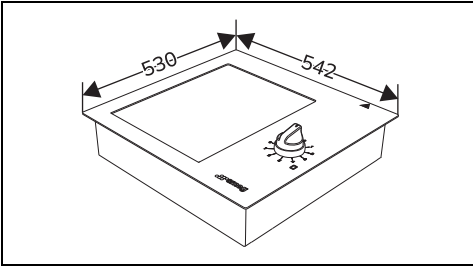


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

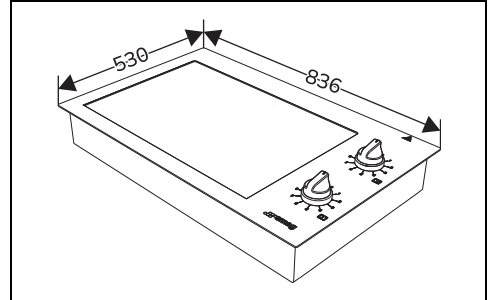
- Isıtmaya dayanıklı oldukları sürece taş duvar, metal, masif ahşap veya plastik lamine ahşap gibi çeşitli malzemeler üzerinde kurulabilir (>90°C).
- Komşu mobilyalarda kaplamalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (>90°C), aksi halde zamanla deforme olabilir.
- Birimde gerekli kesik yoksa, nitelikli bir teknisyen tarafından marangozluk ve/veya taş işleriyle yapılmalıdır.
- Montaj talimatlarında gösterildiği üzere arka taraftaki kesik için en az boşluklara uyun.
- Tezgahın uzun vadeli bütünlüğünü sağlamak için üreticinin talimatlarını izleyin, asgari yarıçapın korunmasını sağlayın ve gerekli takviyelerin olup olmadığını kontrol edin.

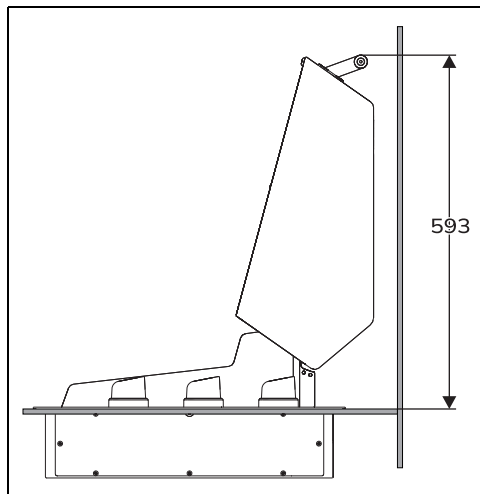
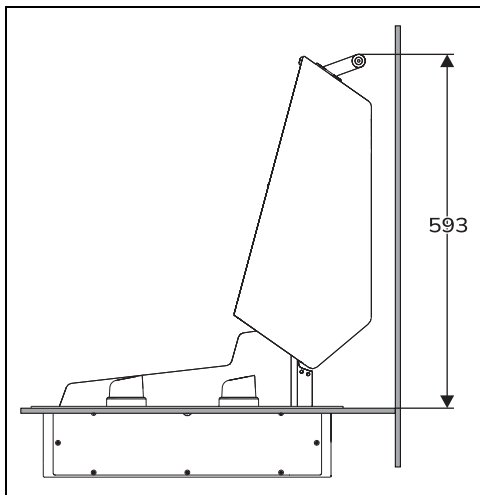
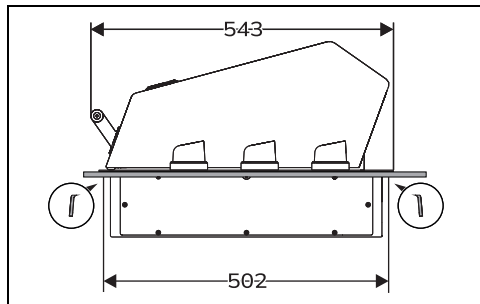
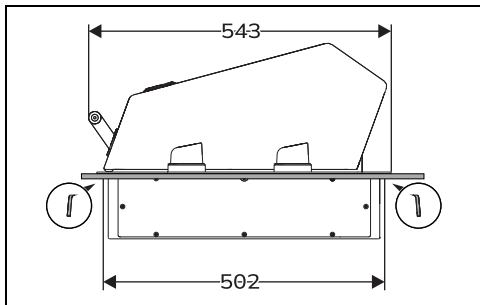
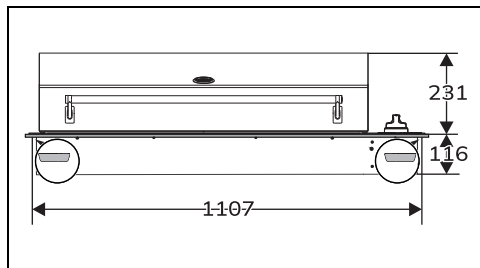
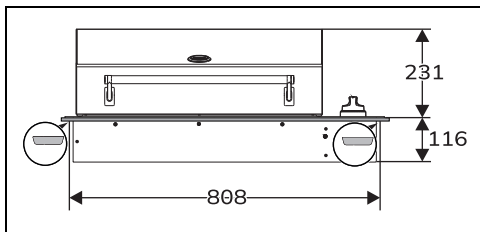
Cihazın toplam boyutları (mm)

BBQE60X

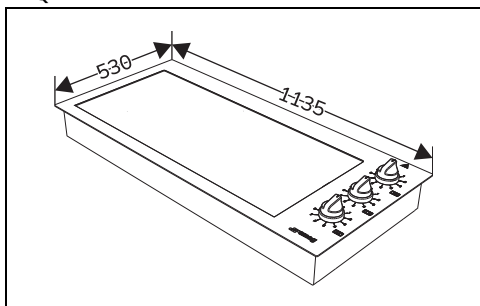


BBQE90X

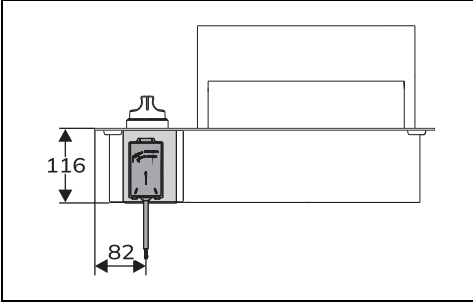




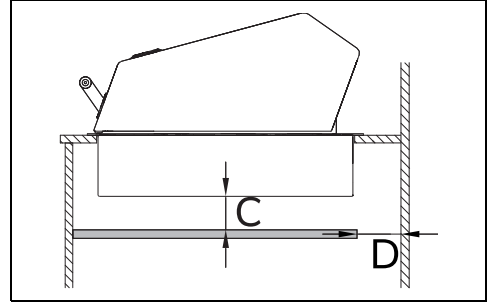
BBQE12X



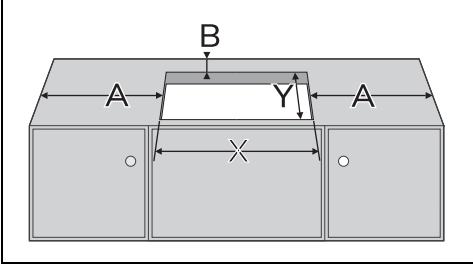
Elektrik bağlantı konumu (mm)



Özel aletlerle sadece çıkartılabilir.



Gömülü dolap boyutları (mm)



C min. 70 mm

D max. 50 mm

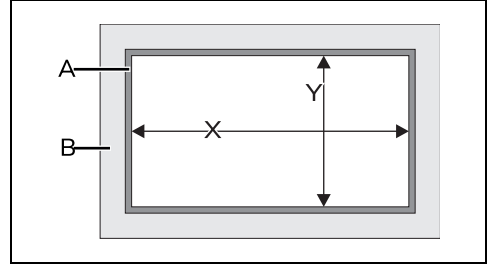


Çift tabaklı ahşap tabanın kurulumu yapılmazsa kullanıcı keskin veya sıcak parçalarla kazara temas edebilir.

Çalışma tezgahı contasını

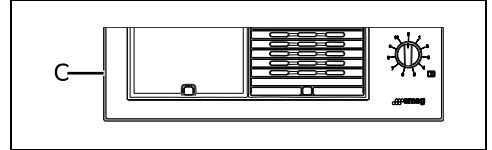
Cihaz çerçevesi ile tezgah arasında sıvı sızmasını önlemek için, tezgahın tamamında verilen yapıştırıcı contasını uygulayın.

1. Şemadaki ölçülere bakın, iç conta (A) kenarlarının tüm taraflarının kesit açıklığıyla aynı düzeyde olduğundan emin olun.



2. Çalışma tezgahında (B) delik kenarına contanın yapışması için hafif baskı kullanın.

3. Conta ötesindeki kenar (C) üzerinden artıkları dikkatlice kesin.



Ocak sabitlemede silikon kullanmayın. Bu, ocağı zarar vermeden çıkarmayı imkânsız hale getirir.

BBQE60X BBQE90X BBQE12X

X (mm)

517 - 522 811 - 816 1110 - 1115

Y (mm)

505 - 510 505 - 510 505 - 510

A (mm)

min. 200 min. 200 min. 200

B (mm)

min. 78 min. 78 min. 78

Barbekü altında gömülü

Cihazın altında başka üniteler varsa, kazara teması önlemek için cihazın altından en az 70 mm mesafede çift tabaklı ahşap bir taban kurulmalıdır. Çift tabaklı taban

Kurulum yapan için talimatlar

- Güç kaynağına bağlamak için varsa bir fiş kullanıyorsanız, fiş kurulum sonrasında erişilebilir olmalıdır.
- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.