

**S M E G**

**BBQE90X**

**Kullanma Kılavuzu**

<b>ÖNLEMLER</b>	<b>39</b>	<b>KULLANIM</b>	<b>48</b>
Genel güvenlik talimatları	39	Ön işlemler	48
Cihaz amacı	43	Aksesuarların kullanımı	48
Bu kullanım kılavuzu	43	Barbekünün kullanımı	49
Üreticinin sorumluluğu	43	Hata uyarısı	50
Tanıtım etiketi	43	Pişirme önerileri	50
Bertaraf etme	44	Et (doğrudan ızgara)	50
Enerji verimliliği teknik veriler	44	Et (dolaylı ızgara)	50
Enerjiden tasarruf etmek için	44	Sebzeler ve balık (doğrudan ızgara)	50
Kullanım dışı/kesinti durumunda güç tüketimi hakkında bilgi- moda göre	44	Pişirme bilgi tabloları	50
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	44	<b>TEMİZLİK VE BAKIM 67</b>	
<b>AÇIKLAMA</b>	<b>45</b>	Aletin temizlenmesi	67
Genel açıklama	45	<b>KURULUM</b>	<b>68</b>
Aksesuarlar	46	Elektrik bağlantısı	69
Diğer parçalar	47	Tezgah üstünden kesim bölümü	70
İsteğe bağlı aksesuarlar (satın alınabilir ayrı olarak)	48	Tesisatçı için talimatlar	73

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için gerekli tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## ÖNLEMLER

### Genel güvenlik talimatları

• **DİKKAT:** Bu simge, cihazın yüzeylerinin ve erişilebilir parçalarının kullanılırken çok ısınacağını gösterir. Bu parçalara gerekli önlemler alınmadan dokunulmamalıdır.



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

• Asla bir yangını söndürmeye çalışmayın ya da

Alevleri su ile söndürün: Cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya yangın battaniyesi ile boğdurun.

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

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.  
• 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun, şu hallerde olmadıkları sürece:

- sürekli gözetim altında.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları aletin yakınından uzak tutun.
  - Cihaza ait güç prizinin kolay erişilebilir olduğundan emin olun.
  - Kabloyu suya veya başka sıvılara daldırmayın. Elektrik çarpması riski.
  - Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
  - Üretici tarafından sağlanmayan veya önerilmeyen aksesuarların kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
  - Cihazı kullanırken EN407'e uygun ısıya dayanıklı eldivenler giymek.
  - Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
  - Sıcak yağlar ve sıvılarla çalışırken her zaman dikkatli olun.
  - Yağlar aşırı ısındığında tutuşturabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı başıboş bırakmayın. Yağlar tutuştuklarında asla üzerine su dökmeyin.
  - Yağ damlama tepsilerini sıvı veya yanıcı malzemelerle doldurmayın.
  - Aşırı ısıya dayanıklı taşları veya lava taşlarını altına yerleştirmeyin.

elektrik ısıtıcı elemanları.

- Yağ damlama tepsilerine alüminyum eşyalar koymayın.
- Aletin yuvalarına sivri metal nesnelere (çatal, alet) sokmayın.
- Sadece kuru fırın eldivenleri kullanın; sıcak yüzeylerle temas eden ıslak nesnelere buhar yanıklarına neden olabilir.
- Çok sıcak ızgaraların üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Cihazı prizden çekmek için kabloyu çekmeyin (kurulu ise).
- Kullanım sırasında cihazı asla hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullanırken bol giysiler giymeyin.
- Kapatırken kapağı daima tutun.
- **BU CİHAZDA KÖMÜR VEYA BENZER YAKITLER KULLANILMAMALIDIR.**
- Cihaza YAKABİLİR MALZEMELERİ YAKINDAN KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.
- Bu cihaz kullanılırken etrafında aerosol kullanmayın.
- **BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.**
- Herhangi bir işlem yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın.

- cihaz üzerinde çalışma (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma).
- **Cihaz hâlâ sıcak veya çalışırken temizlemeyin.**
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce ana güç kaynağını kapatın.
- Kurulum ve servisin güncel standartlara uygun olarak nitelikli kişilerce yapılması gerekir.
- Cihazı kendi başınıza ya da nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görürse potansiyel tehlikelerden kaçınmak için hemen teknik destekle iletişime geçin ve değiştirilmesini sağlayın.
- Izgarada hasar varsa pişirmeyin; yağlar elektrikli elemanla temas ederek yangın veya elektrik çarpması riski oluşturabilir.
- Fiziksel veya zihinsel olarak etkilenmiş durumda cihazı kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- UYARI: Yağlar veya yağlı malzemeler kullanılarak pişirilken cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

• Yangın riski: pişirme yüzeylerinin üzerine hiçbir eşya koymayın.

• Cihaza yakın yerlere herhangi bir ürün püskürtmeyin.

• **HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ISI KAYNAĞI OLARAK KULLANMAYIN.**

• Pişirme için plastik mutfak takımları veya kapları kullanmayın.

• Dış etkenlere maruz kalan herhangi bir paslanmaz çelik, parlaklığını ve yapısal bütünlüğünü korumak için ömrü boyunca dikkat ve bakım gerektirir.

• Cihazı temizlemek için buhar nocoming kullanmayın.

• Basınçlı su ile temizlemeyin.

• Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Çelik parçalar veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodizing, nikel veya krom kaplama) içeren temizlik ürünlerini kullanmayın.

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.

• Güç kablolarını suya ve ısıtılmış yüzeylere uzak tutun.

• Güç kablosunun hasar görmediğini düzenli olarak kontrol edin. Cihaz kullanılmamalıdır.

## kablonun ucu hasarlı.

- Bu cihazı hiçbir zaman yiyecek hazırlama amacı dışında kullanmayın.
  - Her kullanımdan sonra ızgaraları ve damlatma tepsilerini ılık sabunlu suyla temizleyin.
  - Izgaraları asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
  - Açık ızgaradaki yarıklardan her yağ damlatma tepsisine 1000 ml'ye kadar su eklenebilir.
- UYARI: Su sıcak ızgaraya temas ederse kaynar sıvı sıçramalarına ve anında buhar oluşumuna neden olarak yanıklara yol açabilir. Çok dikkatli olun.

- Yağ damlatma tepsisindeki aşırı yağ pişirme sırasında yangına neden olabilir. Her kullanımdan sonra tepsiyi boşaltıp temizleyin.

- Yağ tutuşursa kapağı kapatın, düğmeyi 0 konumuna getirerek cihazı kapatın, güç kaynağından bağlantısını kesin ve alevler sönene kadar kapağı kapalı tutun.

- Yağ damlatma tepsilere bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Kullanılmadığında, temizleme öncesinde ve bakımlarda cihazı prizden ayırın.

- Temizledikten sonra çıkarılabilir bileşenlerin ve ısıtma elemanlarının doğru konumlandırıldığından emin olun.

- Orijinal olmayan aksesuarların kullanılması cihazınıza zarar verebilir.
- Cihaz özel bir arabaya kuruluysa, kullanılmadığında iç mekanda saklayın.
- Bu cihaz sadece dışarıya kurulabilir.
- Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Elektronik bileşenler aşırı ısındığında cihazın performansı azalabilir. Bazı durumlarda cihaz kendiliğinden kapanabilir. Sıcaklığın düşmesini bekleyin; cihaz otomatik olarak yeniden başlayacaktır.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

- Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır.

- Bu cihazı güç kaynağına bağlarken, besleme voltajının cihaz etiketinde yazılı nominal voltajla eşleştiğinden emin olun.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler yapmalıdır.

- Cihaz, elektrik sistem güvenliğiyle uyumlu topraklı bir prize bağlanmalıdır.

## standartlar.

- Güç prizinin güç değerini aşmayın.
- Cihaz, 30mA'ı geçmeyen, nominal residual çalışma akımına sahip bir artık akım aygıtı (RCD) üzerinden güçlendirilmelidir.
- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.
- Yan dolaplardaki kaplamalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

- Çalışma optimal değilse,

## CİHAZI ONARMAYA

ÇALIŞMAYIN, en yakın Yetkili Servis Merkezine başvurun.

- Genel güç prizinden cihazı fişten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Bu cihaz deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.
- Güç seviyesi 8'in üstünde ve bir saatten fazla pişirme yapılıyorsa, kapak kapalı tutulmalıdır.
- Bu cihaz dışarıda kullanılacaksa yağmurdan korunmalıdır.
- Kötü hava koşullarında asla cihazı dışarıda kullanmayın.

• Açmadan önce kapaktan herhangi bir sıvı izini çıkarın (varsa).

• Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

## Cihaz amacı

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

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer iş ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından

## • Pansiyonlarda

• tekne üzerinde, karavanlarda veya römorklarda

## Bu kullanıcı kılavuzu

• Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulundurulmalıdır.

• Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

## Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle oluşan kişi veya mal zararlarından tüm sorumluluğu reddeder:

- belirtilen dışında cihazın kullanılması;

- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale etmek;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

## Kimlik plakası

Kimlik plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Kimlik bilgisini çıkarmayın

herhangi bir nedenle plaka.

## Atık1



Bu cihaz WEEE standardına uygundur. Avrupa direktifi (2012/19/EU) ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir from hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, mevcut Avrupa direktifleri uyarınca sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.



**Güç voltajı**  
Elektrik çarpması tehlikesi

• Şebeke güç kaynağını kesin.

• Cihazı prize takılı olmadığından emin olun.

Cihazı nasıl bertaraf edersiniz:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ek Equipment atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye tek tek iade edin.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



**Plastik ambalaj**  
Boğulma tehlikesi

• Ambalajı veya herhangi bir bölümünü başıboş bırakmayın.

• Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

## Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve eco tasarım mevzuatına uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında ürün bilgiler sayfası olarak siteden indirilebilecek olan "Ürün Bilgisi sayfasında" bulunmaktadır.

## Enerji tasarrufu için

- Paket üzerinde açıkça belirtilmediği sürece donmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözün.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısıyla kalan dakika boyunca pişirme devam edecektir.

## fırın.

- Isı dağılımını önlemek için kapağın herhangi bir açıklığını en aza indirin.

kullanım dışı/bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Cihazın açık/kullanılmayan modundaki güç tüketimi teknik verileri, ilgili ürün sayfası altında [www.smeg.com](http://www.smeg.com) adresinde bulunabilir.

## Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



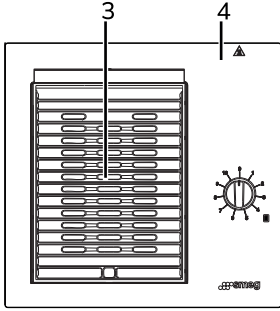
Uyarı/Dikkat



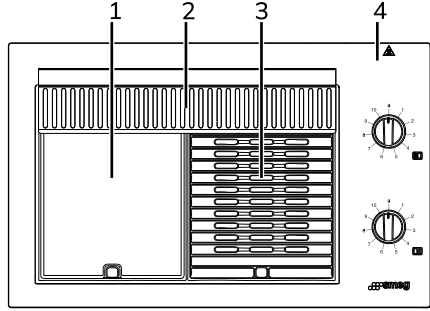
Bilgi/Tavsiye

# AÇIKLAMA

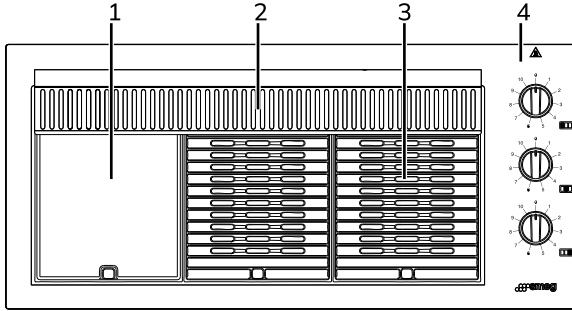
## Genel açıklama



60



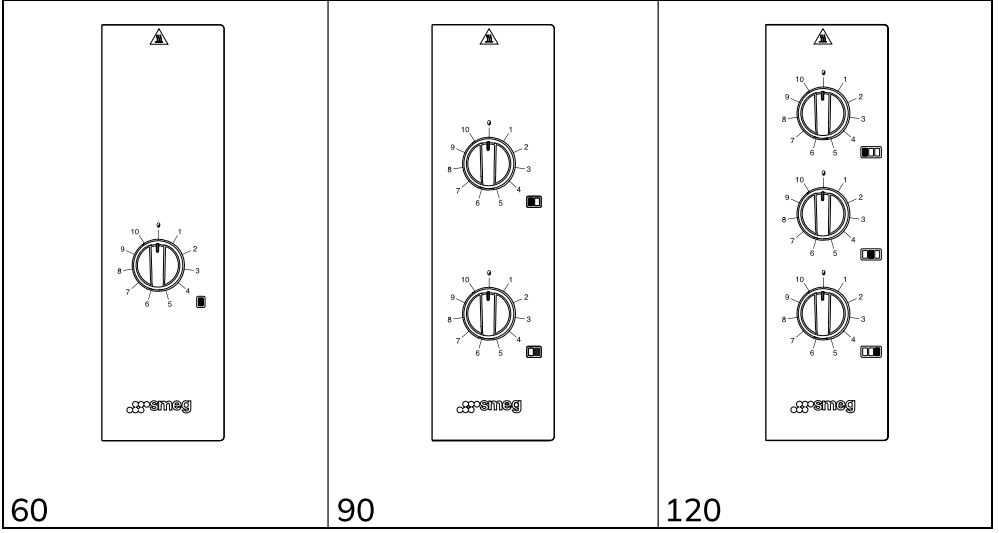
90



120

- 1 Kapalı "teppanyaki" ızgarası
- 2 Sıcak tutma rafı
- 3 Açık kaburga ızgarası
- 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



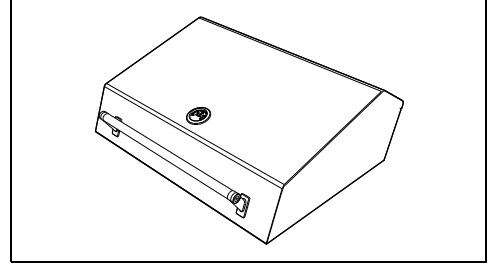
Sağ pişirme bölgesi

## Aksesuarlar

• Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.  
• Gıdalla temas etmek amacıyla tasarlanan aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.

• Orijinal sağlanan veya isteğe bağlı aksesuarlar ayrı olarak satın alınabilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

## Kapak

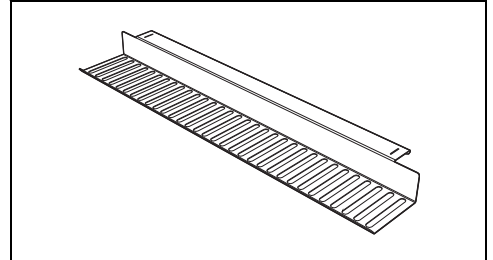


Isıtıcının içindeki sıcaklığı istikrarlı tutmaya, dolaylı pişirme için, yemeğin eşit pişmesini ve yiyeceklerde nemin daha uzun süre korunmasını sağlamaya yardımcı olur.



Temizliği düzgün yapmak için kapak çıkarılabilir. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakınız

Yemekleri sıcak tutmak için sehpa rafı (sadece 90 ve 120 modellerde)



Piştirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için kullanışlı.



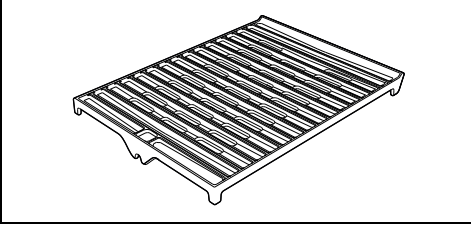
Sıcak tutma rafı doğru temizleme için çıkarılabilir. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakınız

Yemek pişirme sırasında.



Tepsiler çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakınız

### Açık dişli ızgara

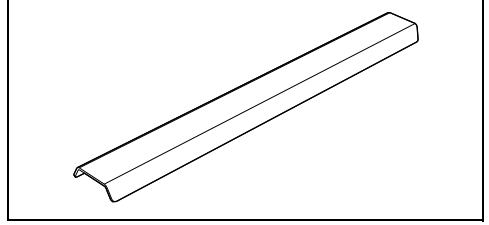


Et, balık ve sebzelerin ızgarada hızlı pişirilmesi için kullanışlıdır; doğrudan temasla lezzetlerini ortaya çıkarır.



Raflar çıkarılabilir ve temizlenmesi kolaydır. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakınız

Isıtma elemanı destek kolu (sadece 90 ve 120 modellerinde)

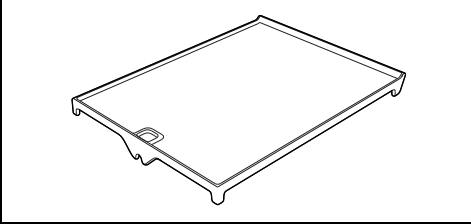


Eğik ısıtma elemanlarını desteklemek için ve yağ damlama ışınlarının hareketini önlemek için kullanışlıdır.



Yağ damlama tepsilerinin çıkarılmasına ve iç haznenin temizliğine olanak tanınması için braket çıkarılabilir. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakınız

Kapatılmış teppanyaki ızgarası



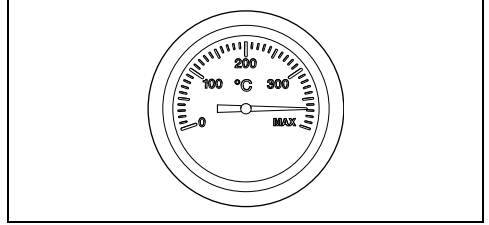
Et, balık ve sebzelerin ızgarada hızlı pişirilmesi için kullanışlıdır; hafif yemeklerin besin içeriklerini bozulmadan sağlar.



Raflar çıkarılabilir ve temizlenmesi kolaydır. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakınız

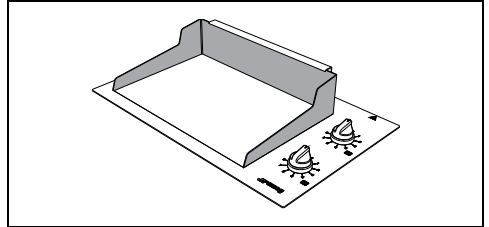
### Diğer parçalar

#### Analog termometre



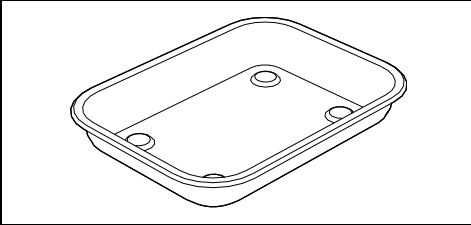
Kapak üzerindeki konumda, iç sıcaklığı tespit etmek için kullanışlıdır.

Siçrama koruyucu



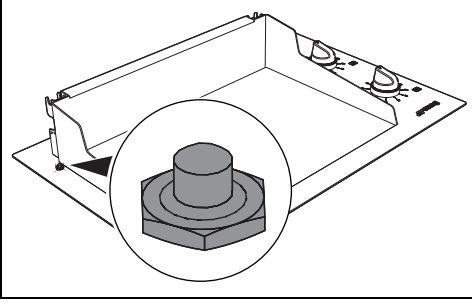
Aletli kullanırken siçramalara ve püskürmelere karşı etkili koruma sağlar.

Yağ damlama tepsisi



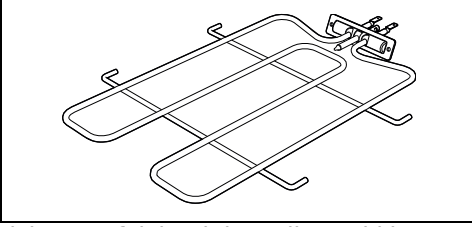
Oluşan artıkların toplanması için kullanışlıdır.

## Mikro anahtar



Cihaz kapağının açık mı kapalı mı olduğunu tespit eder, ayarları değiştirmek ve ızgarada mükemmel sıcaklığı sağlamak için faydalı.

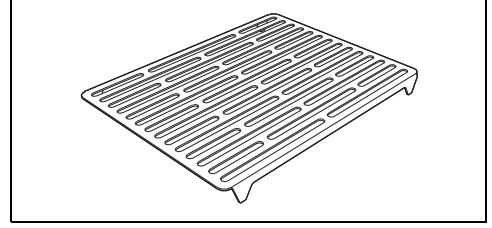
## Eğilebilir ısıtma elemanı



Pişirme rafı için elektronik sıcaklık kontrolü sağlayan prob ile donatılmış, ısı üreten önemli cihaz bileşeni.

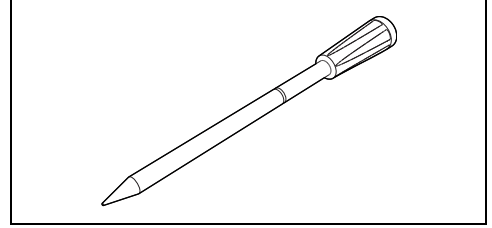
## Opsiyonel aksesuarlar (ayrıca satın alınabilir)

Dolaylı olmayan pişirme için ızgara (yalnız 90 ve 120 modellerde)



Yiyeceğin yüzeyini yakmadan eşit pişirmeyi sağlamak için faydalıdır. Yavaş pişirme için ızgarayı kullanmanızı öneririz.

## Kablosuz Proba



Çeşitli kesim ve boyuttaki eti tam olarak pişirmek için kullanışlıdır. Probu, yiyeceğin iç sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar.

İç kömür kutusu (ikonik olarak tütsü kutusu)

Etin tadını tütsüleyerek arttırmak ve dumanlı tatlar için kullanışlı.

## Alet kiti

Pişirme sürecini güvenli ve etkili bir şekilde kolaylaştırmak için kullanışlı.

# KULLAN

## Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dâhil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuar ve raflardan teknik veri plakasını hariç olmak üzere herhangi bir etiket çıkarın.

- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (BAŞKA BAKIM bölümü="

## İlk ısıtma

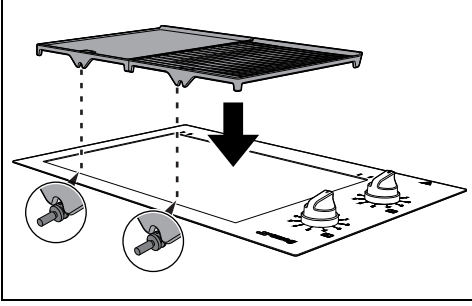
Cihazı üretim artıklarını gidermek için en az bir saat boyunca maksimum güçte ısıtın. ("Barbeküyü kullanma" bölümüne bakınız)

## Aksesuarları kullanmak

### Raflar

ızgaralar ekte gösterildiği gibi monte edilmelidir

aşağıdaki şekil.



İzgaraları ve tepsileri durana kadar nazikçe fırına yerleştirin.



Üretim süreciyle kalan kalıntıları gidermek için ilk kez kullanmadan önce izgaraları temizleyin.



Kullanıcıya tehlike oluşturmamak veya cihazın görünümü ve işlevselliğine zarar vermemek için izgaralar konumdayken pişirme işlemine devam edin.

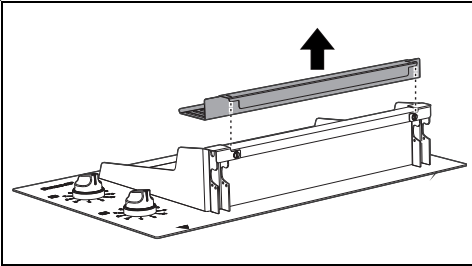
Isıtmayı koruyan rafı çıkarmak



Isıtmayı koruyan raf, cihaz soğuduktan sonra çıkarılmalıdır.

Isıtmayı koruyan raf olmadan cihazı kullanmak mümkündür.

1. Şemada gösterildiği gibi ısıtma rafını yukarı kaldırın.



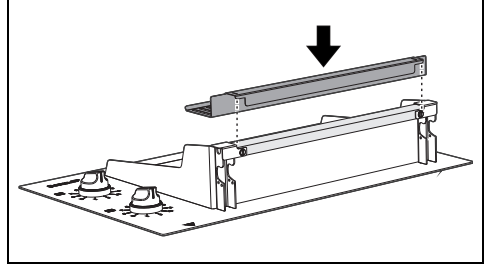
Isıtma rafının yerleşimi



Isıtma rafını konumuna yerleştirmeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Pişmiş yiyeceklerin sıcak kalması için ısıtma rafını kullanmak mümkündür.

1. Isıtma rafını yuvasına yerleştirin.

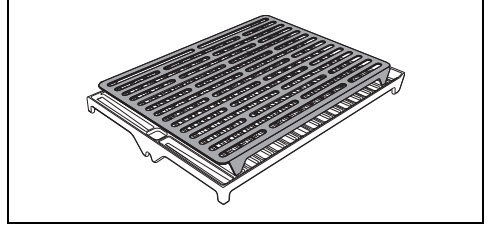


Dolaysız pişirme için ızgara konumu



Isıya dayanıklı eldivenler giyin.

Dolaysız pişirme ızgarasını açık çıkıntılı yatağın üstüne yerleştirin; şekilde gösterildiği gibi.



Barbekü kullanımı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Cihazı açma

Cihazın tüm kumandaları kontrol panelinde birlikte yer alır. İlgili bölge her düğmenin yanına işaretlenmiştir.

Cihazı açmak için:

1. Cihazı ana elektrik kaynağına bağlayın.

2. İstenilen güç seviyesini ayarlamak için düğmeyi saat yönünde veya ters yönlü çevirin.

Önısıtma aşaması



Kapağı kapalı halde ısıtmayı önceden başlatın.



Ön ısıtma süresini kısaltmak için tüm elektrikli ısıtma elemanlarını açmanızı öneririz.

Pişirme işlemi, cihazın pişirme gücüne daha hızlı ısınmasına olanak sağlayan bir ön ısıtma aşaması ile başlar.

Bu aşama, düğme LED'inin yanıp sönmeye başlamesi ile gösterilir.

Ön ısıtma aşaması sonunda LED yanık olarak kalarak cihazın olduğunu gösterir

pişirme modunda çalıştırılıyor.

## Cihazı kapatmak

Cihazı kapatmak için düğmeleri 0 konumuna getiriniz.

Uzun bir süre kullanılmayacaksa cihazı elektrik şebekesinden ayırmanızı şiddetle tavsiye ederiz.



Tekrar kullanmadan önce güç kablosunun zarar görmediğini kontrol edin.

## Hata uyarısı

Cihaz arızalanır veya yanlış çalışırsa, bir dizi bip ses çıkarır. Düğmeyi 0 konumuna getirip birkaç dakika bekleyin ve yeniden kullanmayı deneyin. Sorun devam ederse teknik destekle iletişime geçin.

## Piştirme önerileri

### Genel tavsiyeler

- Yemeğin dışı aşırı pişip içi az pişmiş olabileceği için piştirme süreleri yükseltilerek kısaltılamaz.
- Piştirme süreleri yemeğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici zevkine göre değişir.
- Dolaylı ızgara sırasında kapak kapalı bırakılmalıdır.

## Et (direkt ızgara)

Piştirme süresi yiyeceğin kalınlığına ve kişisel zevke bağlıdır. Izgara yaparken en iyi sonuç için dışı maksimum ısıda kahverengileştirin, ardından etin dışını yakmayacak şekilde iç kısmın da pişmesini sağlamak için düğmeleri orta/ minimum ayara getirerek ete tamamen pişmesini sağlayın. Elektrik ısıtıcı elemanlar, daha önce ayarlanan seviyeye göre güçlerini ayarlar, tutarlı bir sıcaklık sağlayarak eşit piştirme ve ete tadının daha çok korunmasına yardımcı olur.



Cihazı kapağı kapalı olarak maksimum ayarına önceden ısıttımanızı öneririz.

## Et (dolaylı ızgara)

Maksimum güçte elektrik ısıtıcı elemanlarla ve kapak kapalı olarak önceden ısıttıktan sonra, ete dolaylı piştirme için ızgaraya yerleştirin (60 ve 90 modellerinde yalnızca), ya da yan taraf bölgeler daha yüksek güçte ayarlı iken merkezi piştirme alanında daha düşük güçte pişirin (120 modellerinde yalnızca).

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

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

## Sebzeler ve balık (direkt ızgara)

Sıcaklığı artırdıktan sonra sebzeleri ve/veya balığı ızgaraya dizin, tarifte ve yemekte önerildiği gibi pişirmeyi tamamlayın.

## Piştirme bilgi tabloları

Aşağıda her ayrı model için örnek piştirme tabloları bulunmaktadır. Sığır eti, kuzu ve domuz eti için piştirme süreleri orta pişmiş et için verilmiştir. Kümes hayvanları için piştirme süreleri iyi pişmiş et için verilmiştir.



Güç seviyesi 8'in üzerinde bir saatten fazla piştirme yapılıyorsa kapak kapalı tutulmalıdır.



Güç seviyesi 8'in üzerinde piştirme yapılıyorsa pişirmenin sonunda kapak kapalı olmalıdır.

## Barbekü pişirme (60 model)

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma seviye güç	Kızartma zamanı (dakikalar)	Kapak kullanma	Pişirme le-ve güç	Pişirme tipi	Pişirme zamanı (dakikalar)	Kullanma ızgara
Beef Dana eti	Dana steakler	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 kıyma	1	-	-		10		16'	
		1.5	10	10'		7		54'	
	Yarım fileto biftek	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'	
	Hamburgerler	0.130	-	-		10		6'	
		0.230	-	-		10		10'	
	Et için Döner kebabı	0.200	-	-		9		14'	
		0.300	-	-		9		18'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Ön ısıtma sonrası kapalı Teppanyaki ızgarayı yağlamanız önerilir.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızarmışlık seviye (güç)	Kızartma rengi zaman (dakikalar)	Kapak kullanımını	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tür	Pişirme zaman (dakikalar)	Kullanımda olan ızgara
Kuzu	Kızartmalar	0.085	-	-		10		6'	
		0.110	-	-		10		9'	
		0.170 10	-	6'		8		12'	
	Kızartmalar	0.070	-	-		10		6'	
		0.100	-	-		10		9'	
		0.170 10	-	6'		8		12'	
Biftekler	0.350	-	-		10		6'		
	0.600 10	-	6'		6		12'		
Tüm balık	0.500	-	-		10		17'		
	0.700	-	-		10		19'		
Balık	Filetelar	0.100	-	-		10		5'	
		0.250	-	-		10		7'	
	Küp (için kebablar)	0.130	-	-		10		10'	
		0.210	-	-		10		14'	
	Istakoz (tümü)	0.450	-	-		10		14'	
	Istakoz kuşaklar	0.100	-	-		10		8'	
	Ostridy (içinde onların kabukları)	0.070	-	-		10		6'	
		0.100	-	-		10		8'	



kapalı



dolaylı



kapalı



Önceden ısıtma sonrası kapalı Teppanyaki mangalını yağlamanız önerilir.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma seviye (güç)	Kızartma zaman (dakika)	Kapağı kullanma	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme türü	Pişirme zaman (dakika)	Kullanılan ızgara
P <sub>Domuz</sub>	Pirzolarlar	0.200	-	-		10		9'	
		0.400	-	-		10		14'	
	Sosisler	0.090	-	-		7		14'	
		0.180	-	-		9		25'	
	Pirzolarlar	0.350	-	- 5 135'					
		0.750	-	- 5 150'					
Pastırma	0.50	-	-		8		4/5'		
	0.100	-	-		8		4/5'		
P <sub>Kümes</sub>	Kemiksiz tavuk göğüs	0.160	-	-		10		15'	
		0.300	-	-		10		21'	
	Hindi fileto biftek	0.150	-	-		10		11'	
		0.250	-	-		10		16'	
	Izgara tavuk (bütün)	1.100	-	-		8		34'	
		2.400	-	-		8		64'	
	Tavuk kalçalar	0.090 10		5'		7		12'	
		0.300 10		5'		7		34'	
	Tavuk kalçalar	0.075 10		5'		7		11'	
		0.220 10		5'		7		22'	
Horoz (tam)	0.600	-	-		8		24'		
	1.100	-	-		8		34'		



kapalı







































































dolaylı



kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi önerilir.

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızarmışlık seviye (güç)	Kızartma / kızarmışlık zamanı (dakikalar)	Kapak kullanımını	Pişirme leveli (güç)	Pişirme tip	Pişirme zamanı (dakikalar)	Kullanma ızgara
Sebzeler	Mısır üzerinde koçan	0.225	-	-		10		12'	 / 
	Kabak lar/genç (s)	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	Pankekler / Muz Pankekler	--	-	-		7		2/3'	 
	Fransızca tost	2.5 cm	-	-		7		8'	 
		4 cm	-	-		7		15'	 
	Kızarmış yumurta	0.050	-	-		7		2'	 
	Omlet	-	-	-		7		2'	 
	Naan ekmek	0.080	-	-		10		2'	 
	Piadina (mayalı olmayan)	0.100	-	-		10		2'	 



açık



kapalı



direkt



dolaylı



açık



kapalı



Önce ısıtın; kapalı Teppanyaki ızgarasını yağlamanız tavsiye edilir.

## Barbekü pişirme (90 modül)

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma/seviye (gücü)	Kızartma süre (dakikalar)	Kapağı kullanma	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tür	Pişirme süre (dakikalar)	Kullanılan ızgara
Et	Dana biftekler	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 biftek	1.000	10	7'		6		11'	
		1.500	10	10'		10 + 7 *		56'	/
	yarım fileto biftek	0.600	10	8'		10 + 6 *		27'	/
		1.100	10	8'		10 + 6 *		36'	/
Tam fileto	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 kebapı	0.200	-	-		8		19'		
	0.300	-	-		8		24'		



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık















































kapalı



Önceden ısıtma sonrası kapalı Teppanyaki ızgarayı yağlamak önerilir.

\* Düşük güç seviyesi, dolaylı pişirme için ızgara bulunan bölgeye ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecekler daha eşit pişirme için çevrilmelidir.

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızarma seviyesininin (güç)	Kızarma zaman (dakika)	Kapak kullanımını	Pişirme le- ve ve (güç)	Pişirme tip	Pişirme zaman (dakika)	Kullanma ızgara
Chops		0.085	-	-		10		5'	 / 
		0.110	-	-		10		9'	 / 
		0.190	10	6'		10		11'	
Chops		0.070	-	-		10		5'	 / 
		0.100	-	-		10		9'	 / 
		0.170	10	6'		6		11'	
Biftekler		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 ızgarayla olan bölgede alt güç seviyesi ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecek daha eşit pişme için çevrilmelidir.

Kategori	Gıda	Ağırlık (kg)	Kızarma seviye (güç)	Kızartma/kızartma zaman dakika	Kapak kullanımını	Pişirme leveli (güç)	Pişirme tip	Pişirme zaman dakika	Kullanılmada olan ızgara	
Bütün Balık	Bütün balık	0.500	-	-		10		16'		
	Bütün balık	0.700	-	-		10		20'		
	Filetolar	Filetolar	0.100	-	-		10		5'	
		Filetolar	0.240	-	-		10		7'	
	Küp (için şiş kebablar)	Küp (için şiş kebablar)	0.130	-	-		10		8'	
		Küp (için şiş kebablar)	0.230	-	-		10		10'	
	Istakoz (tüm)	Istakoz (tüm)	0.600	-	-		10		12'	
	Istakoz kuşakları	Istakoz kuşakları	0.120	-	-		10		8'	
		Istakoz kuşakları	0.150	-	-		10		9'	
	Istiridyede onlarında kabukları)	Istiridyede onlarında kabukları)	0.050	-	-		10		7'	
Istiridyede onlarında kabukları)		0.075	-	-		10		8'		



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık





































kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra, kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi tavsiye edilir.

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

# Domuz

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma / Kahlı seviye (güç)	Kızartma / Kahlı zamanı (dakikalar)	Üst kapağı kullanma	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tip	Pişirme zaman (dakikalar)	Kullanım ızgara
Kıyma mı?		0.200	-	-		8		13'	
		0.400	-	-		8		25'	
Sosisler		0.060	-	-		7		15'	
		0.180	-	-		7		23'	
Danımsız somon?		0.500 10		7'		10 + 7 *		45'	 / 
		0.8	10	7'		10 + 7 *		62'	 / 
Kızartmalar		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



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi önerilir.

\* Düşük güç seviyesi dolaylı pişirme için ızgaranın bulunduğu bölgeye ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecekler daha homojen pişirme için çevrilmelidir.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma seviye (güç)	Kızartma zamanı (dakika)	Kapağın kullanılması	Pişirme leveli (güç)	Pişirme türü	Pişirme zamanı (dakika)	Kullanılan ızgara
Kuş eti	kemiksiz tavuk göğüs	0.160	-	-		10		15'	
		0.310	-	-		10		23'	
	hindi fileto biftekler	0.150	-	-		10		10'	
		0.250	-	-		10		14'	
	ızgara tavuk (bütün)	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 (tümü)	0.500	10	6'		10 + 7 *		36'	/	
	1.500	10	6'		10 + 7 *		58'	/	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Önceden ısıtma yapıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgaraya yağ sürülmesi önerilir.

\* Dolaylı pişirme için ızgaranın bulunduğu bölgedeki düşük güç seviyesi ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecekler daha homojen pişirme için döndürülmelidir.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızartma koyulacağımsi / kağıt seviye (güç)	Kızartma koyulacağımsi / kağıt zaman (dakikalar)	Kapak kullanımını	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tür	Pişirme zaman (dakikalar)	Kullanılma olan ızgara	
Sebzeler	Mısır üzerinde Kaçan	0.225	-	-		10		12'	/	
	Kabak lar	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'		
	Fransız tost	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'		
	Piadinna (mayalanmamış)	0.100	-	-		10		2'		
	açık  kapalı  doğrudan  dolaylı  açık  kapalı									
	Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasını yağlamanız önerilir.									
* Dolaylı pişirme için ızgarayla zon içinde alt güç seviyesi ayarlanmalıdır. Zaman zaman yiyecekler daha eşit pişme için döndürülmelidir.										

## Barbekü pişirme (120 model)

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Browning seviye (güç)	Browning zaman dakikalar	kapağı kullanma	Pişirme le- ve (güç)	Pişirme tür	Pişirme zaman dakikalar	Kullanılan ızgara
Barbekü	Dana eti pizozla/biftekler	0.280	-	-		10		8'	
		0.650	10	6'		8 + 0 *		12'	
	Sosisler	0.060	-	-		10		8'	/
		0.180	-	-		10		13'	/
	Kuzular/ kaburgalar	0.200	-	-		10		7'	
		0.300	10	6'		8		7'	
	T-bone bonfile	0.750	10	10'		8 + 0 *		15'	
		1.100	10	10'		8 + 0 *		59'	/
	Yarı Fileto bonfile	0.800	10	8'		8 + 0 *		33'	/
		1.100	10	8'		8 + 0 *		45'	/
	Tam 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'	/
	Et için Döner kebabi	0.200	-	-		8		18'	
		0.300	-	-		8		23'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



































kapalı



Önceden ısıtma sonrası kapalı Teppanyaki mangalını yağlamanız önerilir.

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

Kategori	Gıda	Ağırlık (kg)	Kızarma seviye (güç)	Kızarma zamanı (dakika)	Kapak kullanımını	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tip	Pişirme zamanı (dakika)	Kullanılmada olan ızgara
Chops		0.085	-	-		10		5'	 / 
		0.110	-	-		10		9'	 / 
		0.190	10	8'		10		9'	
Chops		0.070	-	-		10		5'	 / 
		0.100	-	-		10		9'	 / 
Steaks		0.170	10	6'		8		9'	
		0.350	-	-		10		6'	
		0.750	10	6'		10		15'	
Butlar		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 ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasının yağlanması önerilir.

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

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızarma seviyesi (güç)	Kızarma zaman (dakikalar)	Kapak Kullanımı	Pişirme le-vel (güç)	Pişirme tip	Pişirme zaman (dakikalar)	Kullanılan ızgara
FBNİK	T whole fish	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'	
	Yengeç (tümü)?	0.400	-	-		10		10'	
		0.600	-	-		10		12'	
	Yengeç kuşaklar/kuşaklar?	0.120	-	-		10		8'	
		0.150	-	-		10		9'	
	Ahtapotlar (içinde onların kabukları)?	0.050	-	-		10		7'	
		0.120	-	-		10		10'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık





































kapalı



Önceden ısıtma sonrası kapalı Teppanyaki ızgarayı yağlamanız önerilir.

\* Düşük güç seviyesi merkezi pişirme bölgesinde ayarlanmalıdır; daha yüksek güç seviyesi ise sol ve sağ pişirme bölgelerinde kullanılmalıdır.

# Domuz

Kategori	Gıda	Ağırlık (kg)	Kızarmak seviye (güç)	Kızartma Zamanı (dakika)	Kapağı kullanma	Pişirme le-ve l (güç)	Pişirme türü	Pişirme zaman (dakika)	Kullanarak ızgara
Pirzolalar		0.200	-	-		8		14'	
		0.400	-	-		8		24'	
Sosisler		0.060	-	-		7		14'	
		0.180	-	-		7		25'	
Domuz fileto		0.900 10		8'		8 + 0 *		55'	 / 
		1.300 10		8'		8 + 0 *		62'	 / 
Pirzolalar		0.750	-	-		8 + 1 *		160'	 / 
		2.000	-	-		8 + 1 *		180'	 / 
Pastırma		0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0.200	-	-		9		4' - 5'	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Ön ısıtmadan sonra kapalı Teppanyaki ızgarayı yağlamanız önerilir.

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

Kategori	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Kızarma seviye (güç)	Kızarma zaman zaman (dakikalar)	kapağı kullanma	Pişirme le- değer (güç)	Pişirme tür	Pişirme zaman zaman (dakikalar)	Kullanılan the ızgara
Kuş eti	Boneless tavuk göğüs	0.140	-	-		10		12'	
		0.340	-	-		10		21'	
	Türkiye fileto parçaları	0.150	-	-		10		8'	
		0.250	-	-		10		12'	
	Izgara tavuk (tam)	1.200	10	8'		8 + 0 *		71'	/
		3.200	10	8'		8 + 0 *		136'	/
	Tavuk butlar	0.100	10	4'		6		19'	
		0.200	10	4'		6		25'	
	Tavuk butlar	0.150	10	4'		5		41'	
		0.210	10	4'		5		61'	
Horoz (tüm)	0.500	10	6'		8 + 0 *		36'	/	
	1.500	10	6'		8 + 0 *		59'	/	



açık



kapalı



doğrudan



dolaylı



açık
































































kapalı



Önceden ısıtıldıktan sonra kapalı Teppanyaki ızgarasına yağ sürülmesi önerilir.


\* Düşük güç seviyesi merkezi pişirme bölgesinde, yüksek güç seviyesi ise sol ve sağ pişirme bölgelerinde kullanılmalıdır.

## Sebzeler

Kategori	Yemek	Ağırlık (kg)	Kızartma sararım seviye (güç)	Kızartma sararım zaman (dakika)	Kapağın kullanımını	Pişirme level (güç)	Pişirme tip	Pişirme zaman (dakika)	Kullanım için ızgara
Sebzeler	Mısır üzerinde koçan	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	Pankekler / Muz Pankekler	--	8					2'	 
	Fransız kızarmış ekme	2.5 cm	-	-		7		8'	 
		4 cm				7		12'	 
	Kızarmış yumurta	0.050	-	-		8		2'	 
	Omlet	0.170	-	-		7		3'	 
	Naan ekme	0.080	-	-		10		2'	 
	Piadin (mayasız)	0.100	-	-		10		2'	 



açık

 kapalı



doğrudan



dolaylı



açık



kapalı



Isıtmadan sonra, kapalı Teppanyaki ızgarayı yağlamanız önerilir.

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

# TEMİZLİK VE BAKIM

## Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

### Yüzeylerin temizlenmesi

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

Paslanmaz çeliği temizlerken veya parlatırken her zaman orijinal bitirme çizgilerini izleyin.

### Günlük temizleme

Abrasiv içermeyen veya klorür bazlı asit içermeyen özel ürünleri her zaman ve yalnız kullanın.

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

### Gıda lekeleri veya kalıntıları

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

Şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının fırın içinde sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşirse fırının emaye astarına zarar verebilir.

### Raflar

En iyi sonuç için ızgaralar hala sıcakken temizleyin.

Isıya dayanıklı eldivenler giyin, herhangi bir gıda kalıntısını çıkarmak için bakır fırçalı bir fırça ile ovun. Izgaraları deterjanla temizleyerek, durulayın ve iyice kurulayın.

### Yağlama tepsisini çıkarma



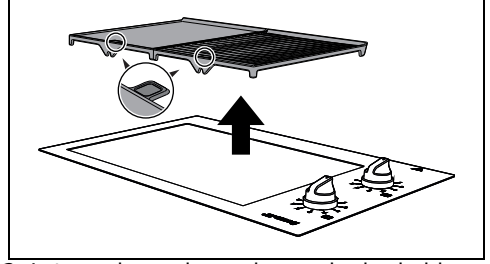
Temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.



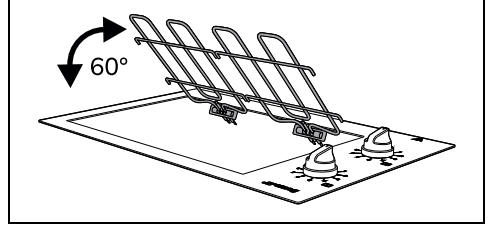
Yağ toplama tepsisi çıkarıldıktan sonra iç lavaşı temizlemek mümkündür.

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

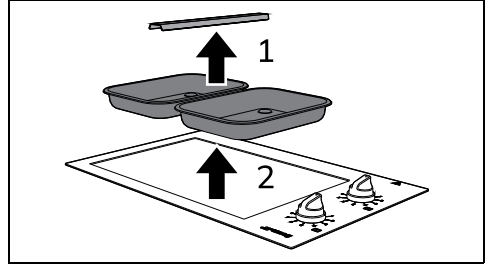
1. Şekilde gösterildiği konumdan rafları çıkarın.



2. Isıtma elemanlarını durana kadar kaldırın.



3. Isıtma elemanı destek braketlerini (1) çıkarmış ve ardından yağlığa damlama tepsilerini (2) çıkarın.



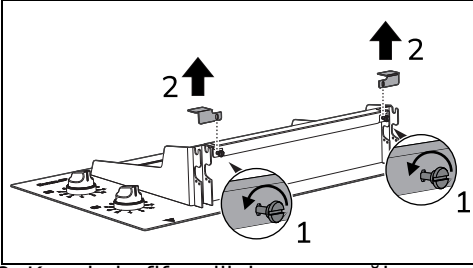
Kapağı çıkarmak (sadece 90 ve 120 modellerde)



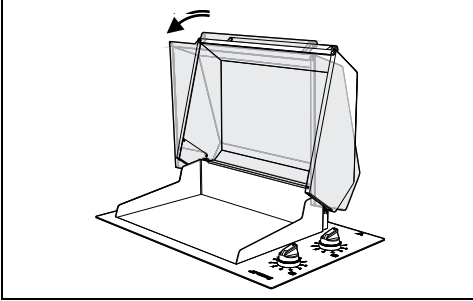
Temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Vida sökün, çelik askıları çıkarın ve ardından kapağı çıkarın.

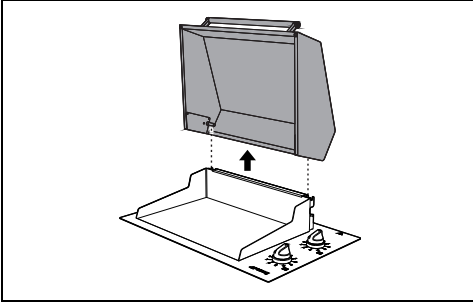
1. Cihazın arkasındaki vidaları (1) bozuk para kullanarak sökün ve çelik braketleri (2) çıkarın.



2. Kapakı hafifçe dik konuma eğin.



3. Kapağı yukarı kaldırarak çıkarın.



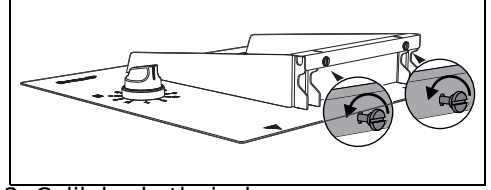
Kapağı çıkarmak (yalnızca 60 model için)



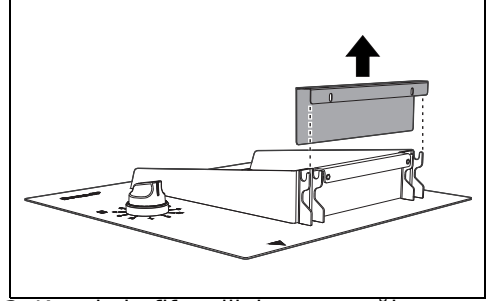
Temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Vidaları sökün, çelik braketleri çıkarın ve ardından kapağı çıkarın.

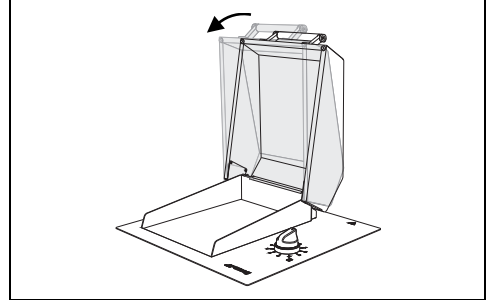
1. Cihazın arkasındaki vidaları bozuk para kullanarak sökün.



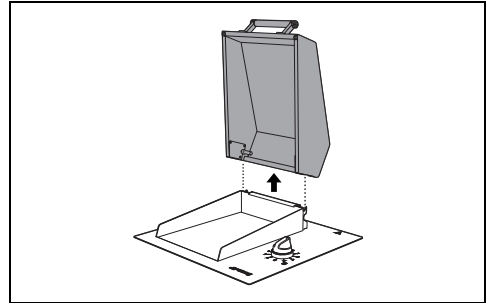
2. Çelik braketleri çıkarın.



3. Kapakı hafifçe dik konuma eğin.



4. Kapağı yukarı kaldırarak çıkarın.



## MONTAJ



Cihaz, geçerli mevzuata göre nitelikli bir teknisyen tarafından monte edilmelidir.

## Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

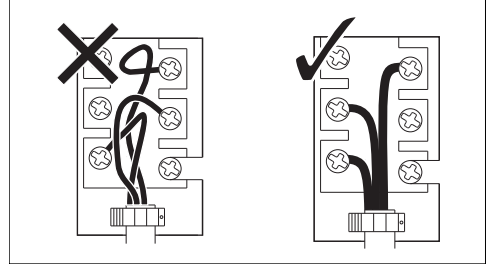
### Genel bilgi

Şebeke özelliklerini plaket üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın. Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır. Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz, diğer tellerden en az 20 mm uzunluğunda bir iletken ile topraklanmalıdır

diğer kablolardan daha uzun olmalıdır.

## Terminal bloğu bağlantısı

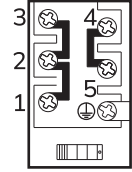
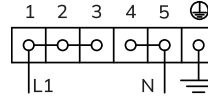
Kabloları üst üste binmemesi veya herhangi bir atlama ile temas etmemesi için düzenli bir şekilde düzenleyin. Kablolar doğru olmalıdır içindeki birikme/dönme önlemek için uzunluk terminal kutusu.



### Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

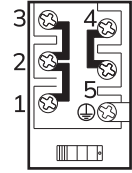
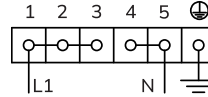
220-240 V ~  
3 x 1.5 mm<sup>2</sup>  
üç telli kablo

yalnız modeller  
60 ve 90



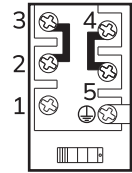
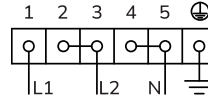
220-240 V ~  
3 x 2.5 mm<sup>2</sup>  
üç telli kablo

yalnız model 120



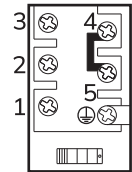
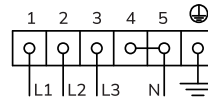
380-415 V 2N~  
4 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
dört telli kablo

yalnız model 120



380-415 V 3N~  
5 x 1.5 mm<sup>2</sup>  
beş telli kablo

yalnız model 120



Gösterilen değerler iç iletkenin kesitine aittir.



Güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.



Her bağlantı için her zaman sağlanan atlama köprüsünü kullanın, varsa. 4 ve 5 numaralı terminaller arasındaki bağlantı her zaman yapılmalıdır.

### Sabit bağlantı

Elektrik hattını, tam kesintiye sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan bütün kutup devre kesici ile donatın.

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategoride aşırı gerilim koşulları.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya dahil olan devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Alet adaptörleri, çoklu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının çünkü bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilirler.

Tezgâhten kesim bölümünün alınması

Konumlandırma ve kurulum için güvenlik talimatları

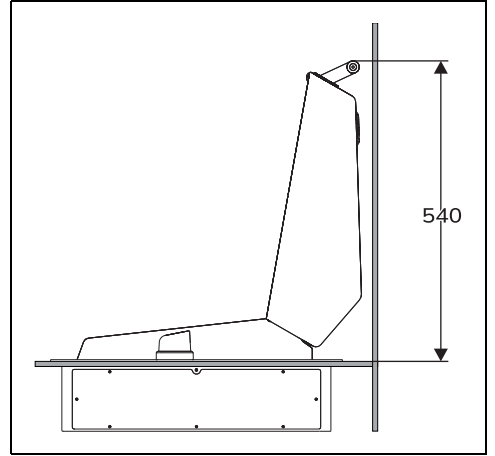
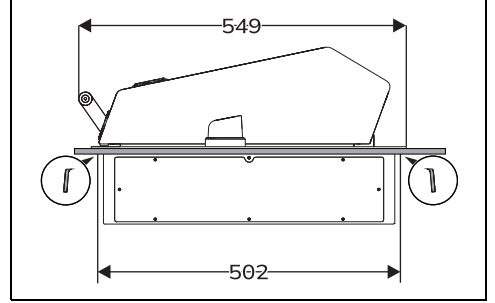
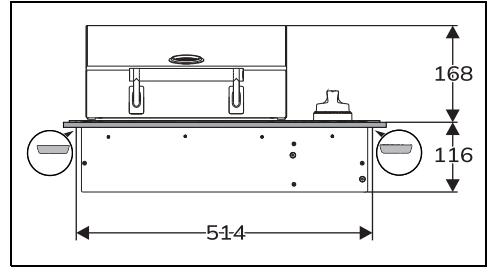
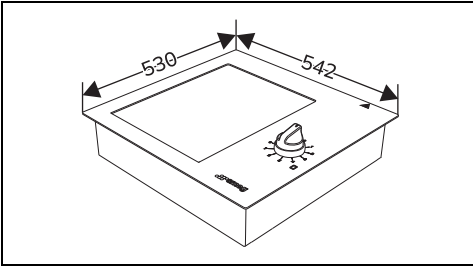


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

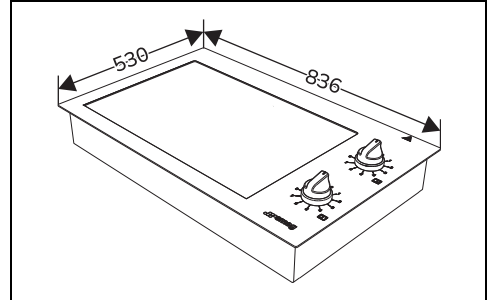
- Yalıtımlı materyaller taş yığını, metal, sağlam ahşap veya plastik lamine ahşap gibi ısıya dayanıklı oldukları sürece çeşitli malzemeler üzerinde kurulabilir (>90°C).
- Komşu mobilyalarda kaplamalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (>90°C), aksi halde zamanla bükülme gösterebilirler.
- Birimde gerekli kesik yoksa, gerekli kesimi marangozluk ve/veya duvar işiyle yapmak zorundadır; bu işlemler yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Hızlı talimatlarda belirtildiği gibi arka taraftaki kesik için minimum açıklıkları dikkate alın.
- Yanı sıra çalışma tezgahının uzun vadeli bütünlüğünü sağlamak için üreticinin talimatlarını izleyin ve minimum yarıçapın korunup korunmadığını kontrol edin ve gerektiğinde güçlendirme yapılması gerekir.

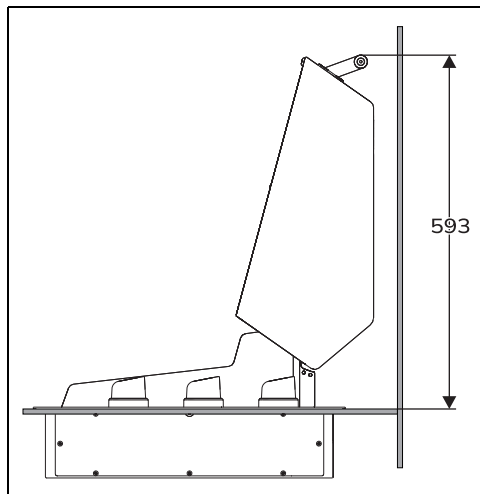
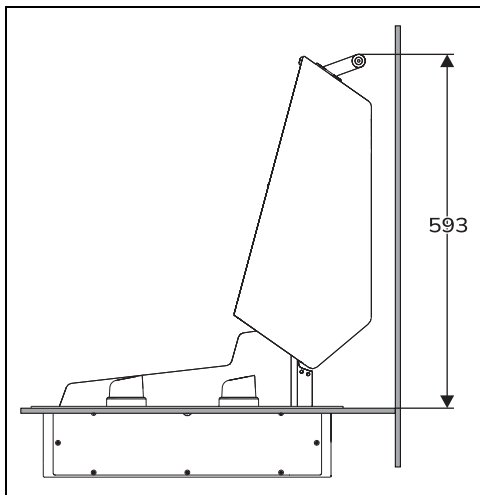
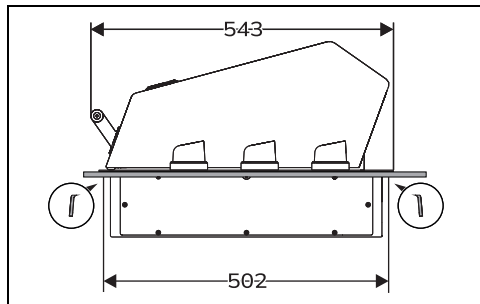
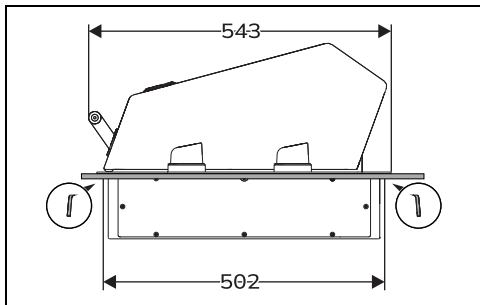
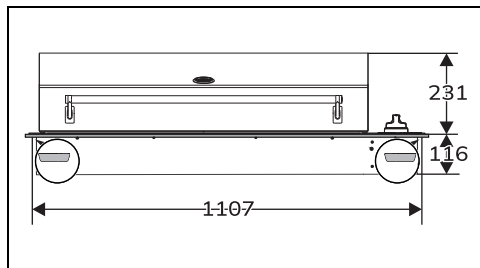
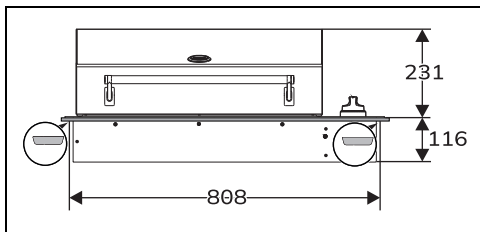
Cihazın toplam boyutları (mm)

BBQE60X

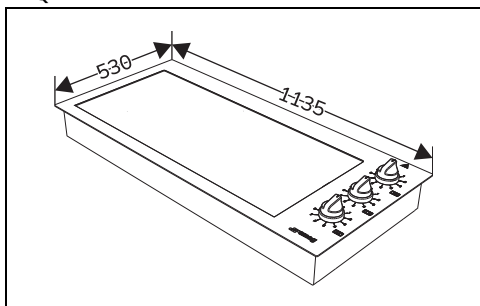


BBQE90X

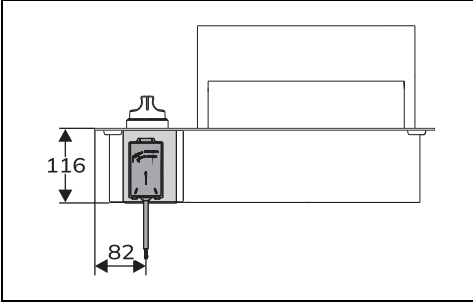




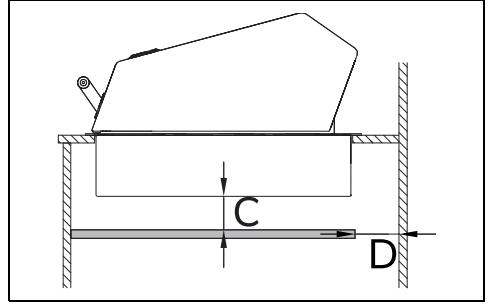
BBQE12X



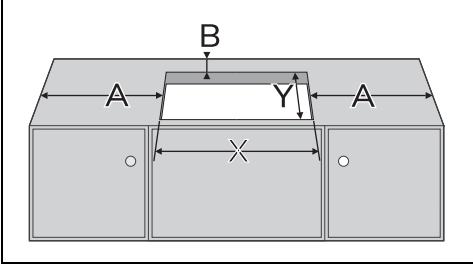
Elektrik bağlantı konumu (mm) for



yalnızca özel aletlerle sökülebilir.



Gömülü dolap boyutları (mm)



C min. 70 mm

D maks. 50 mm

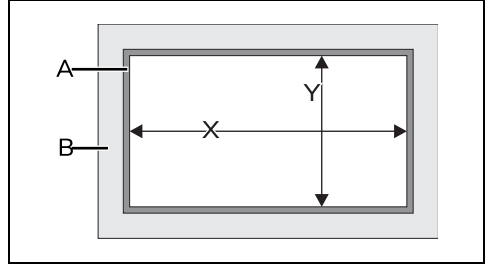


Çift katmanlı ahşap tabanın kurulmaması kullanıcıyı keskin veya sıcak parçalara kazara temas etme riskine maruz bırakır.

Çalışma tezgahı contasını

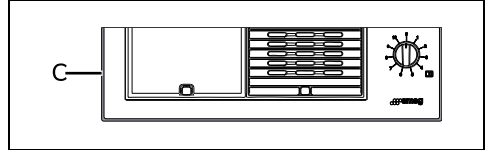
Cihaz çerçevesi ile tezgah arasında sıvı sızmasını önlemek için tezgahın tüm çevresi boyunca verilen yapışkan contayı uygulayın.

1. Şemadaki ölçülere bakın ve iç conta (A) kenarlarının kesme açıklığı ile tamamen hizalı olduğundan emin olun.



Tezgah üzerindeki delik kenarına (B) contayı yapıştırmak için hafif baskı kullanın.

3. Contadan ötesindeki kenardan (C) fazla parçayı dikkatlice temizleyin.



Güçlü yapıştırıcı olarak silikon kullanmayın. Bu, siteyi zarar vermeden çıkarmayı imkânsız kılar.

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

Izgara altında gömülü

Cihazın altında başka üniteler varsa, cihazın alt yüzünden en az 70 mm mesafede çift katmanlı ahşap bir taban monte edilmelidir ki kazara temas önleinsin. Çift katmanlı taban

## Kurulum yapan kişi için talimatlar

- Güç kaynağına bağlamak için fiş kullanıyorsanız (varsa), fiş kurulum sonrası 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 doğru nasıl kullanılacağını açıklayın.