



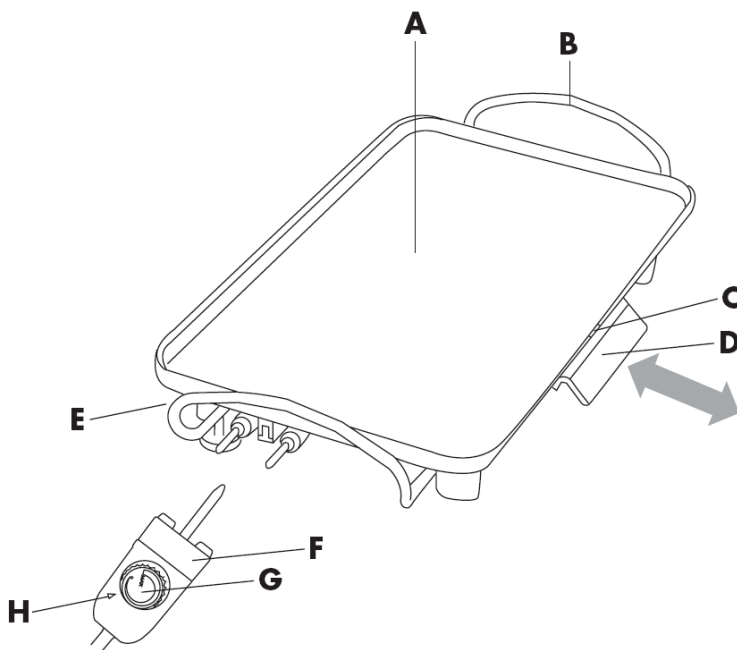
Living innovation

دفترچه راهنمای فارسی

گریل

BG 40





توصیف اجزا

- A. صفحهٔ نجسب
- B. دستگیره‌های داغ‌نشدنی
- C. تخلیه روغن
- D. سینی چکه
- E. پایهٔ پشتی تنظیم‌شدنی
- F. واحد کنترل جداشدنی
- G. ترموستات
- H. چراغ نشانگر

هشدارهای ایمنی مهم

- برای پرهیز از خطا و دست‌یابی به بهترین نتایج ممکن، پیش از استفاده از دستگاه این هشدارها را به دقت بخوانید.
- این دستگاه برای پخت مواد غذایی طراحی شده است. هیچ‌گاه نباید از آن برای مقاصد دیگر استفاده کرد و به هیچ عنوان نباید آن را دستکاری کرد.
- مطمئن شوید که سیم برق با اجزای داغ دستگاه هنگام روشن بودن آن، تماس پیدا نکند.
- پیش از استفاده، واحد کنترل (F) را جدا کنید و صفحه نجسب را با احتیاط بشویید.
- تنها هنگامی که دستگاه کاملاً خشک شده است، واحد کنترل را در آن قرار دهید.
- دستگاه روشن را به حال خود رها نکنید و آن را در دسترس کودکان قرار ندهید.
- دوشاخه را در حالت‌های زیر از برق بکشید:
 - پیش از جدا کردن واحد کنترل
 - پیش از کنار نهادن دستگاه
 - پیش از تمیزکاری و نگهداری
 - بلافاصله پس از استفاده
- تنها از سیم سیاره‌ای مطابق با قواعد ایمنی جاری استفاده کنید.
- از دستگاه در بیرون از منزل استفاده نکنید. سیم برق این دستگاه نباید به وسیله کاربر تعویض شود؛ این کار نیاز به وسایل ویژه دارد. در صورت آسیب دیدن سیم برق، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- هیچ‌گاه با کشیدن سیم برق، دستگاه را خاموش نکنید.
- از دستگاه در نزدیکی دیوار استفاده نکنید.
- پیش از جدا کردن واحد کنترل، هیچ‌گاه دستگاه را در آب فرو نبرید.
- پیش از کنار نهادن دستگاه، بگذارید کاملاً خنک شود.
- با وسایل آشپزخانه نوک تیز، صفحه پخت را لمس نکنید. این کار ممکن است به لایه نجسب آن آسیب برساند.
- هشدار: هنگام، عملکرد، سطوح داخلی ممکن است بسیار داغ شوند. این دستگاه با رهنمود شماره EN 55014 اتحادیه اروپایی مربوط به سرکوبی تداخل امواج رادیویی مطابق است.



اطلاعات مهم برای دورانداختن درست محصول مطابق با رهنمود EC/۲۰۰۲/۹۶ اتحادیه اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، این محصول را نباید همراه با یا همانند زباله‌های خانگی و شهری دور انداخت. آن را به یک مرکز مجاز جداسازی و بازیافت زباله در نزدیکی محل زندگی‌تان ببرید یا به یکی از مراکز مجاز خدمات دلونگی تحویل دهید.

دورانداختن جداگانه لوازم خانگی جلوی پیامدهای منفی احتمالی ضد محیط‌زیست و سلامت را که ناشی از دورانداختن نامناسب زباله‌هاست، می‌گیرد و امکان بازیافت مواد باارزش و استفاده دوباره از آنها را در چرخه تولید فراهم می‌سازد و موجب صرفه‌جویی در منابع و انرژی می‌شود. برای یادآوری دورانداختن جداگانه محصولات و لوازم خانگی، علامتی بر روی محصول زده شده که در آن یک سطل زباله ضربدر خورده است.

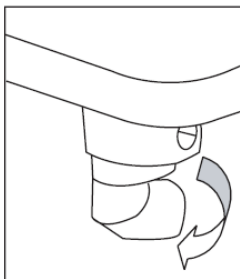
نصب

- پیش از استفاده، مطمئن شوید که دستگاه هنگامه جابجایی آسیب ندیده باشد.
 - دستگاه را بر روی سطحی صاف (افقی) و به دور از دسترس کودکان دور نگه دارید. چرا که بخش‌های معینی از گریل هنگام استفاده داغ می‌شوند.
 - پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که:
 - ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ درج شده در صفحه مشخصات زیر دستگاه مطابق باشد.
 - پریز برق دارای حداقل جریان ۱۰ آمپر باشد.
 - دوشاخه به پریز برق می‌خورد؛ در غیر این صورت، پریز را تعویض کنید.
 - پریز به درستی ارت شده باشد. سازنده هیچگونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از نادیده گرفتن این قاعده ایمنی، بر عهده نمی‌گیرد.
 - ببینید که پایه‌های E به درستی تنظیم شده باشند. (موقعیت‌های A و B را در ببینید)
- برای زدودن بوی تازگی دستگاه، پیش از استفاده، دستگاه را به مدت دست کم ۵ دقیقه بدون مواد غذایی به کار اندازید. اتاق را تهویه کنید.

موقعیت‌های استفاده از دستگاه :

در حالت افقی (پایه در موقعیت A)

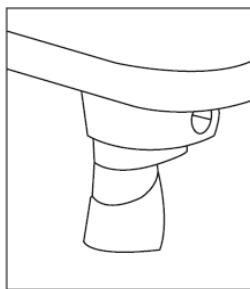
ابدئال برای سبزیجات، تخم‌مرغ، ماهی، پنیر، فرانتفورتر و ...



موقعیت A

شیب دار (پایه در موقعیت B)

این موقعیت برای تمامی موادی که در حین پخت، آب یا چربی پس می‌دهند، توصیه می‌شود.



موقعیت B

روش استفاده

- ببینید که سینی چکه (D) درست در جایش قرار گرفته باشد. (شکل صفحه ۳ را ببینید)
- دوشاخه را به برق بزنید و ترموستات G را بر روی موقعیت مورد نیاز قرار دهید. با توجه به مقدار و نوع غذایی که می‌خواهید کباب کنید. (جدول راهنما را ببینید)
- پایه‌های E را بر اساس نوع پخت دلخواه تنظیم کنید.
- پیش از پخت، دستگاه را گرم کنید و تنها هنگامی از آن استفاده کنید که چراغ نشانگر H خاموش شده باشد.
- مواد غذایی را بر روی صفحه پخت قرار دهید.
- تنظیم‌گر ترموستات (G) را بر روی موقعیت "●" قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.
- پس از پخت، دوشاخه دستگاه را بکشید و بگذارید خنک شود.
- با وسایل نوک تیز آشپزخانه صفحه پخت را لمس نکنید، این کار ممکن است به دستگاه آسیب برساند.

نکات پخت

- ببینید که سینی چکه "D" به درستی در جایش قرار گرفته باشد و به یاد داشته باشید که هر از چند گاهی آن را تخلیه نمایید.
 - پیش از قرار دادن مواد غذایی یخ‌زدایی شده یا دارای ماریناد بر روی صفحه پخت، آب آنها را بگیرید.
 - پیش از پخت به گوشت ادویه بزنید و پیش از مصرف نمک بزنید.
 - پخت غذاهای بسیار چرب، ممکن است سبب پاشیده شدن قطرات کوچک چربی به اطراف صفحه شود.
 - مطمئن شوید که شیر تخلیه روغن (C) مسدود نشده باشد.
 - چند مثال در مورد نحوه استفاده از دستگاه در صفحه جدول داده شده است.
 - مدت زمان‌های ذکر شده در جدول زیر صرفاً در حد پیشنهاد اند
- این زمان‌ها ممکن است بر حسب ویژگی‌های مواد غذایی (دمای اولیه، میزان آب آن و ذائقه شخصی) متغیر باشند.

تمیزکاری

- پیش از تمیزکاری دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.
- پس از هر بار استفاده برای پیش‌گیری از دود و بوی ناخوشایند در نوبت بعدی، دستگاه را تمیز کنید.
- واحد کنترل F را بیرون بکشید.
- صفحه پخت را می‌توان با آب داغ در ماشین ظرف‌شویی شست.
- بگذارید صفحه پخت در آب داغ برای چند ثانیه بماند تا پس‌مانده مواد بر روی آن نرم شود.
- از وسایل و محصولات تمیزکاری سایا (خورنده سطوح) استفاده نکنید. زیرا ممکن است به لایه ویژه نجسب دستگاه آسیب برسانند و آن را خش بیندازند.
- واحد کنترل را بر روی صفحه پخت خشک و تمیز قرار دهید و به درستی جا بیندازید.
- برای تخلیه یا تمیزکاری سینی چکه، آن را از دستگاه بیرون آورید. برای قرار دادن دوباره آن، عملیات را برعکس انجام دهید و سینی را فشار دهید تا جا برود.

جدول زمان‌های پخت پیشنهادی

مواد غذایی	مقدار	ترموستات	موقعیت پایه	زمان (دقیقه)	نکات
سیب زمینی	۴-۶	حداکثر	B	۱۰-۱۳	هر دو - سه دقیقه آن را برگردانید تا یکدست بپزد.
همبرگر	۶-۸	حداکثر	B	۹-۱۱	در نیمه پخت، آن را برگردانید.
استیک	۳-۴	حداکثر	B	۵-۷	زمان پخت برای استیک خام. در نیمه پخت، برگردانید.
گوشت دنده	۱۲-۱۵	حداکثر	B	۱۰-۳۵	به صورت یک تکه‌ای بپزید. سپس هنگامی که سه چهارم آن پخت، دنده‌ها را جدا کنید. گوشت را برگردانید.
جگر	۳-۵	حداکثر	B	۳-۵	جگر را به خوبی بشویید. در نیمه پخت، برگردانید.
کیاب	۶-۸	حداکثر	B	۱۰-۱۲	هر ۳ دقیقه آن را در چهار طرف برگردانید.
مرغ نیمه	۱	متوسط	B	۵۵-۶۰	آن را هر ۱۰ دقیقه یکبار برگردانید.
فرانکفوتر	۵-۶	حداکثر	A	۴-۶	آنها را برید. در نیمه پخت آن را برگردانید.
سوسیس	۸-۱۰	حداکثر	B	۴-۶	با چنگال سوراخ کنید.
سوسیس دراز	۲-۳	حداکثر	B	۸-۱۰	هنگام نیم پزیدن، برگردانید.
فیله ماهی آزاد	۳-۴	متوسط	A	۱۲-۱۵	هنگام نیم پزیدن، برگردانید.
استیک ماهی آزاد	۳-۴	متوسط	A	۶-۸	هنگام نیم پزیدن، برگردانید.
سفره ماهی	۲-۳	متوسط	A	۱۲-۱۵	هنگام نیم پزیدن، برگردانید.
بادمجان	۸-۱۰	حداکثر	A	۸-۱۰	به طور یکدست برش دهید. پس از نیم پزیدن، برگردانید.
کدو سبز	۱۲-۱۵	حداکثر	A	۱۰-۱۲	به طور یکدست برش دهید. پس از نیم پزیدن، برگردانید.
فلفل (یک چهارم)	۸-۱۰	حداکثر	A	۱۰-۱۲	به طور یکدست برش دهید. پس از نیم پزیدن، برگردانید.
پیاز خرد شده	۸-۱۰	حداکثر	A	۶-۸	به طور یکدست برش دهید. پس از نیم پزیدن، برگردانید.
پولنتا	۱۴-۱۶	حداکثر	A	۱۳-۱۷	به قطعات ۱/۵ سانتی متری برش دهید، پی از نیم پزیدن برگردانید.
پنیر (تکه تکه شده)	۸-۱۰	متوسط	A	۴-۵	هنگام نیم پزیدن، برگردانید.
نیمرو	۶-۸	متوسط	A	۳-۴	تخم مرغ را مستقیماً روی صفحه بکشید.