



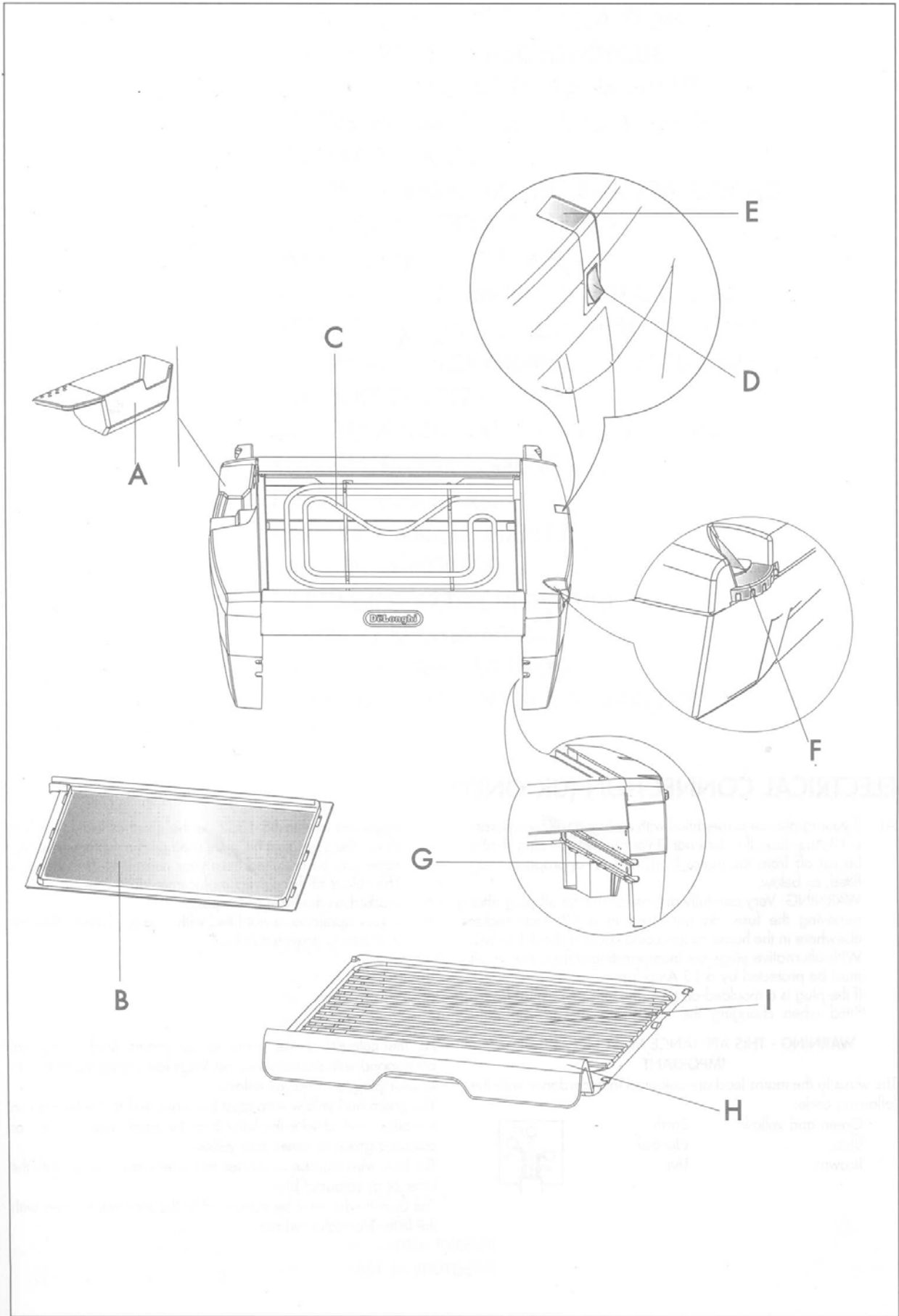
Living innovation

دستگاه راهنمای فارسی

کباب پز برقی بدون دود

BQ 100





هشدارهای مهم ایمنی

پیش از استفاده از دستگاه، تمامی دستورالعمل‌ها را بخوانید.

- این دستگاه برای پخت مواد غذایی طراحی شده است. هیچ‌گاه برای مقاصد دیگر از آن استفاده نکنید و به هیچ‌وجه آن را دستکاری نکنید و قطعات دستگاه را تغییر ندهید.
- پیش از استفاده، تمامی لوازم جانبی را بشویید.
- پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، کاغذها و موارد درون کباب‌پز را، مانند مقوای ویژه محافظت دستگاه، دفترچه راهنما، کیسه‌های پلاستیکی و ... را بیرون آورید.
- هنگام عملکرد دستگاه، سطوح در دسترس آن ممکن است بسیار داغ شوند. در صورت لزوم از دستکش آون استفاده کنید.
- این دستگاه برقی در دمای بالا عمل می‌کند و ممکن است سبب سوختگی شود.
- نگذارید این دستگاه به وسیله افرادی (شامل کودکان) که از لحاظ ذهنی، جسمی یا حسی ناتوان اند یا تجربه و آگاهی کافی ندارند، به کار برده شود؛ مگر این که تحت نظارت دقیق فردی از دستگاه استفاده کنند که مسئول ایمنی آن‌هاست. مراقب کودکان باشید تا با دستگاه بازی نکنند.
- هنگام استفاده از دستگاه، آن را جابه‌جا نکنید. ابتدا بگذارید خنک شود، سپس آب آن را تخلیه نمایید.
- در موارد زیر از دستگاه استفاده نکنید:
 - سیم برق آسیب دیده است.
 - دستگاه به زمین افتاده، به گونه‌ای آشکار آسیب دیده است یا درست کار نمی‌کند. در این حالت، برای پرهیز از خطر، دستگاه را به نزدیک‌ترین مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.
 - نگذارید سیم برق آویزان شود یا با اجزای داغ دستگاه کباب‌پز تماس یابد. هیچ‌گاه برای قطع جریان برق دستگاه، بدنه سیم برق را از پریز نکشید.
 - اگر می‌خواهید از سیم سیار استفاده کنید، مطمئن شوید که سیم سیار سالم است و پریز برق دارای اتصال زمینی (ارت) است و برش عرضی سیم‌ها، دست کم با سیم برق آرایه‌شده با دستگاه، برابر باشد.
 - برای پرهیز از تمامی خطرات برق‌گرفتگی، هیچ‌گاه سیم برق، دوشاخه یا خود دستگاه را در آب فرو نبرید.
 - هیچ‌گاه دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایشی قرار ندهید.
 - محصولات اشتعال‌پذیر را در نزدیکی دستگاه یا در زیر سطح کار، قرار ندهید.
 - از دستگاه به عنوان منبع گرمایش استفاده نکنید.
 - هیچ‌گاه کاغذ، مقوا یا پلاستیک را در زیر المنت قرار ندهید و از قراردادن اشیایی مانند لوازم آشپزخانه، پایه سیمی کباب‌پزی، و غیره بر روی دستگاه پرهیزید.
 - اختلاف قوانین کاربری را در نظر داشته باشید، اگر دستگاه را در کشوری بجز کشور محل خرید آن به کار می‌برید، دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید تا آزمایش شود.
 - به دلایل ایمنی، هیچ‌گاه خودتان قطعات دستگاه را جدا نکنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
 - این دستگاه تنها برای استفاده در منزل طراحی شده است، در صورت استفاده تجاری یا نامناسب، یا نادیده‌گرفتن دستورالعمل‌های استفاده، سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی بر عهده نمی‌گیرد و ضمانت‌نامه دستگاه باطل می‌شود.
 - پیش از تمیزکاری یا هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه را از برق بکشید.

- برای پرهیز از برق‌گرفتگی، اگر سیم برق آسیب دیده است، فوراً آن را به سازنده، مرکز خدمات پس‌ازفروش یا تعمیرکاری ماهر تحویل دهید تا برای تان تعویض کنند.
- از ذغال چوب یا سوخت‌های مشابه در این دستگاه استفاده نکنید.
- به طور منظم میزان آب دستگاه را واریسی نمایید.
- برای پرهیز از آسیب‌رساندن به پوشش صفحه پخت، هیچ‌گاه از اشیای نوک تیز استفاده نکنید.
- هیچ‌گاه در بیرون از منزل از دستگاه استفاده نکنید.
- هیچ‌گاه بدون سینی جمع‌آوری چکه و صفحه دارای پوشش تفلون، از دستگاه استفاده نکنید.
- مواد و لوازم جانبی‌ای که با مواد غذایی در تماس اند، با رهنمود شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ اتحادیه اروپایی مطابق اند.
- این دستورالعمل‌ها را نگه دارید.

توصیف اجزا

- A. سینی جمع‌آوری چکه
- B. صفحه دارای پوشش تفلون
- C. المنت گرمایشی
- D. کلید روشن/خاموش کردن
- E. چراغ نشانگر
- F. تنظیم‌گر ترموستات
- G. شیارهای هدایت‌گر کناری
- H. تابه چکه
- I. پایه سیمی کباب‌پزی

نصب

- پیش از استفاده، مطمئن شوید که دستگاه در هنگام حمل‌ونقل آسیب ندیده باشد.
- دستگاه را بر روی سطحی افقی و دور از دسترس کودکان قرار دهید؛ زیرا بخش‌هایی از گریل، هنگام استفاده، بسیار داغ می‌شوند.
- پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که:
- ولتاژ برق مصرفی تان با ولتاژ درج‌شده بر روی برچسب مشخصات دستگاه سازگار است.
- پریز برق دارای حداقل جریان ۱۰ آمپر است.
- پریز برق با دوشاخه دستگاه سازگار است؛ در غیر این صورت، پریز را تعویض کنید.
- پریز به گونه‌ای مناسب ارت شده است. در صورتی که این اصل ایمنی مهم نادیده گرفته شده باشد، سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی بر عهده نمی‌گیرد.

روش استفاده

- پیش از روشن کردن دستگاه، تابه چکه را از آب پر کنید (سطح آب می‌باید بین سطوح حداقل (MIN) و حداکثر (MAX) باشد).

- دوشاخه را به برق بزنید و کلید (D) را بر روی موقعیت روشن (ON) تنظیم کنید. چراغ (E) روشن می‌شود. ترموستات (F) را بر روی موقعیت دلخواه تنظیم کنید (حداقل - متوسط یا حداکثر).
- پیش از استفاده برای نخستین بار، دستگاه خالی (با آب درون تابهٔ چکه) را در حالی که ترموستات بر روی موقعیت حداکثر (MAX) تنظیم شده، دست‌کم به مدت ۱۵ دقیقه به کار اندازید تا بوی تازگی و هرگونه دود ناشی از مواد محافظ به کاررفته بر روی المنت گرمایشی پیش از حمل و نقل دستگاه، برطرف شود. هنگام این کار، اتاق را تهویه کنید.
- پیش از آغاز پخت، توصیه می‌شود که دستگاه را حدوداً به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه از پیش گرم کنید. (تنها هنگام کباب‌پزی (گریل کردن)، با دستگاه سرد کار را آغاز کنید و مدت‌زمان‌های پخت را اندکی افزایش دهید).
- هنگامی که می‌خواهید گوشت را برگردانید یا میزان پخت آن را بسنجید، تابهٔ چکه را با احتیاط جدا کنید تا از پاشیدن آب پیش‌گیری شود.
- برای خاموش کردن دستگاه، کلید (D) را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید. دوشاخه را از برق بکشید و پیش از تخلیهٔ آب، بگذارید دستگاه خنک شود.
- مهم: اگر تابهٔ چکه به درستی در یکی از شیارهای هدایتگر قرار نگرفته باشد، دستگاه به کار نخواهد افتاد. کلیدی در دستگاه تعبیه شده است که وجود تابه را شناسایی می‌کند تا از به کار افتادن دستگاه خالی پیش‌گیری نماید.

این دستگاه برای استفاده با تایمر جداگانه (بیرونی) یا سیستم جداگانه کنترل از راه دور در نظر گرفته نشده است.

تنظیم گر ترموستات

- ترموستات تنظیم‌شدنی را می‌توان در سه موقعیت حداقل (MIN)، متوسط (MED)، حداکثر (MAX) تنظیم کرد.
- حداقل: برای گرم‌نگه داشتن غذاهای از پیش پخته، توصیه می‌شود.
- متوسط: برای غذاهایی که نیاز به فرایند پخت‌گند و طولانی دارند.
- حداکثر: برای تمامی انواع پخت به وسیلهٔ گریل یا صفحه.

رهنمودهایی برای کباب‌پزی بهینه

استفاده از گریل (بدون دود)

- گریل را به مدت زمان ۵ تا ۱۰ دقیقه از پیش گرم کنید.
- پیش از کباب‌پزی، گوشت را در مخلوط ماریناد بخوابانید تا نرم و خوشمزه شود.
- پیش از پخت، گوشت را ادویه بزنید و هنگام سروکردن، نمک اضافه کنید.
- هنگام پخت، دست‌کم یکبار گوشت را برگردانید؛ مگر این که خلاف آن ذکر شده باشد.
- برای کباب‌کردن ماهی، هیچ‌گاه پولک‌های آن را جدا نکنید.
- هنگام کباب‌کردن ماهی، برای برگرداندن آن از کاردکی بزرگ و تخت استفاده کنید.
- پیش از قرار دادن مواد غذایی یخ‌زدایی شده یا دارای ماریناد بر روی صفحهٔ پخت، آب آنها را بگیرید.
- تنها از ابزارهای پلاستیکی استفاده کنید؛ ابزارهای فلزی ممکن است به سطح نچسب صفحهٔ پخت آسیب برسانند.

انواع پخت

روش استفاده از گریل (بدون دود)

این شیوه پخت برای گریل کردن گوشت قرمز و ماهی در غذاهایی مانند کباب، همبرگر، کتلت، گوشت مرغ، انواع ماهی ها و ... مناسب است.

با توجه به اندازه ماده غذایی، گریل را در موقعیت بالایی یا پایینی قرار دهید (در اغلب موارد، بهتر است که از موقعیت بالایی استفاده کنید). براساس نوع ماده غذایی ای که می‌خواهید بپزید، ترموستات را می‌توان بر روی موقعیت‌های متوسط (MED) یا حداکثر (MAX) تنظیم کرد. (جدول پخت زیر را ببینید). به یاد داشته باشید که در تابه چکه آب بریزید. سطح آب می‌باید بین سطوح حداقل و حداکثر باشد. در میانه عمل پخت، غذا را برگردانید.

روش استفاده از صفحه پخت

این عملکرد برای پخت سبزیجات، تخم‌مرغ، پنیر، تکه‌های نان، استیک، و ... مناسب است. صفحه پخت را همچنین می‌توان برای پخت گوشت و ماهی (همانند کباب‌پزی) به کار برد. با این تفاوت که، تماس ماده غذایی با صفحه، سبب ایجاد دود خواهد شد. ترموستات همیشه می‌باید بر روی موقعیت حداکثر (MAX) باشد. حتی هنگامی که به تنهایی از صفحه پخت استفاده می‌کنید، توصیه می‌شود که در تابه چکه آب بریزید تا از گرم شدن بیش از حد معمول دستگاه پیش‌گیری شود. مهم: همزمان می‌توان از صفحه و گریل استفاده کرد (ترموستات می‌باید بر روی موقعیت حداکثر (MAX) باشد).

جدول نشانگر پخت

غذا	نوع پخت	موقعیت هدایتگر	ترموستات	زمان (دقیقه)
همبرگر	گریل	بالایی	حداکثر	۱۰
استیک گوشت	صفحه	---	حداکثر	۴
کباب	گریل	بالایی	حداکثر	۲۰
مرغ (نیمه)	گریل	پایینی	متوسط	۶۰
سوسیس	گریل	بالایی	حداکثر	۲۰
فرانکفورتر	صفحه	---	حداکثر	۷
فیله ماهی آزاد	گریل	بالایی	حداکثر	۲۰
ماهی درسته	گریل	بالایی	حداکثر	۲۰
کدو سبز	صفحه	---	حداکثر	۱۲
بادمجان	صفحه	---	حداکثر	۱۴
نان تست (برشته)	صفحه	---	حداکثر	۲
تخم مرغ	صفحه	---	حداکثر	۳

مدت زمان‌ها و مقادیر ذکر شده در جدول، تقریبی اند.

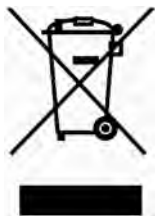
تمیزکاری و نگهداری

پیش از تمیزکاری دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود. هیچ‌گاه دستگاه را در آب فرو نبرید و در زیر آب جاری نشویید.

سطوح خارجی دستگاه را تنها با اسفنجی نمدار تمیز کنید. برای جداکردن تابه از شیار ویژه‌اش، آن را بیرون بکشید و مراقب باشید که آب به بیرون نپاشد. گریل، تابه چکه، صفحه دارای پوشش تفلون، و سینی جمع‌آوری چکه را می‌توان با دست یا در ماشین ظرفشویی شست. از اسکاچ‌های سایا یا اشیای نوک‌تیز و برنده برای تمیزکاری صفحه، استفاده نکنید؛ این کار به تفلون (پوشش نچسب) آسیب می‌رساند. برای تمیزکاری المنت‌های فولادی، از پاک‌کننده‌ای مخصوص و اسکاچی سایا استفاده کنید. در صورت لزوم، سیم را با پارچه‌ای نرم تمیز کنید. هیچ‌گاه سیم برق را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

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.