

DeLonghi

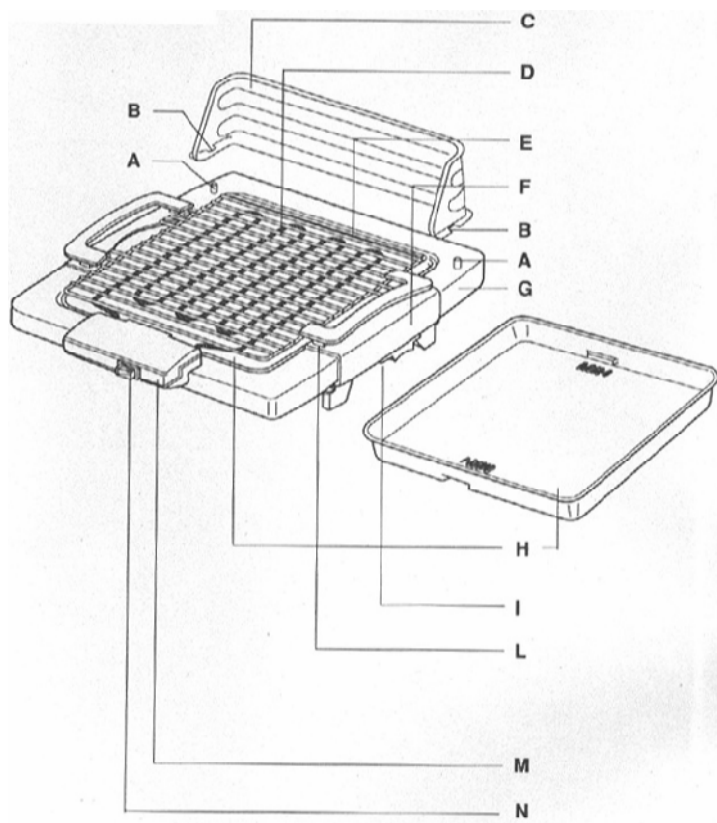
Living innovation

دفتريچه راهنماي

سبي
فارسي

BQ





توضیح

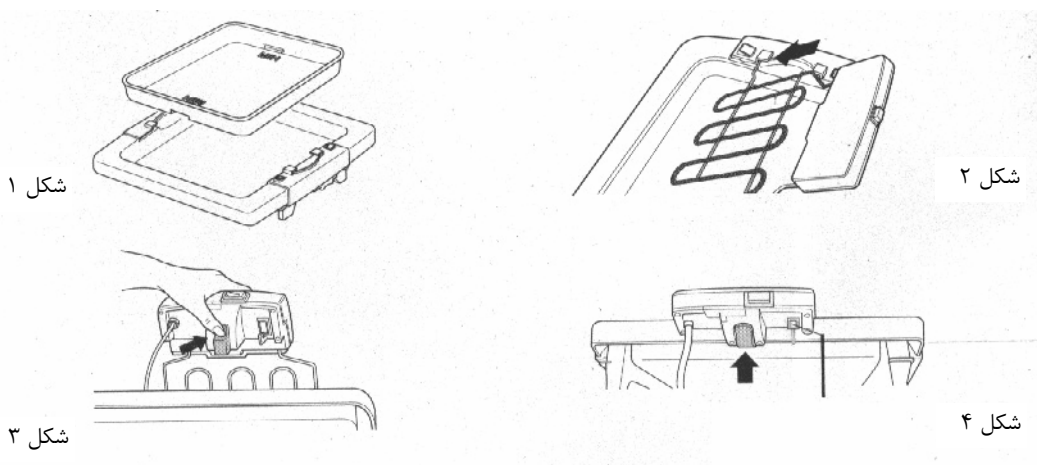
- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| A - میخ (در برخی از مدل‌ها) | G - سینی جمع‌آوری چکه |
| B - شیار (در برخی از مدل‌ها) | H - پایه |
| C - بادشکن (در برخی از مدل‌ها) | I - تنظیم‌کنندهٔ ریلی بلندای گریل |
| D - المنت گرمایی پوشش‌دار | L - پایهٔ حامل توری گریل |
| E - توری (شبکهٔ سیمی) گریل | M - صفحهٔ کنترل |
| F - دستگیره | N - کلید |

مهم

- پیش از استفاده از دستگاه، مطمئن شوید که به هنگام حمل و نقل آسیب ندیده باشد.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف و به دور از دسترس کودکان قرار دهید؛ چون، به هنگام کار کردن، بعضی از قسمت‌های دستگاه خیلی داغ می‌شود.
- پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که:
 - ولتاژ برق منزل شما با ولتاژ نشان داده شده در برچسب مشخصات (که در زیر دستگاه قرار دارد) مطابقت داشته باشد.
 - توان پریز برای بار نشان داده شده در برچسب مشخصات کافی باشد.
 - دوشاخه به پریز بخورد (اگر نمی‌خورد، پریز را عوض کنید).
 - پریز برق به درستی ارت شده باشد. اگر این دستورالعمل‌های ایمنی رعایت نگردد یا در نظر گرفته نشود، تولیدکننده هیچ گونه مسئولیتی بر عهده نمی‌گیرد.
- وقتی دستگاه در حال کار کردن است، دقت کنید که سیم برق با قسمت‌های داغ دستگاه تماس پیدا نکند.
- پیش از آن که از دستگاه استفاده کنید، تمام ملزومات را به دقت بشویید.
- وقتی برای نخستین بار از دستگاه استفاده می‌کنید، آن را بدون غذا برای مدت حداقل ۵ دقیقه به کار بیندازید تا بوی نویی از بین برود.
- وقتی این کار را انجام می‌دهید، حتماً پنجره‌ها را باز بگذارید یا هوای اتاق را تهویه کنید.
- مصرف‌کننده نباید خودش سیم برق را عوض کند؛ چون این کار به ابزارهایی ویژه نیاز دارد. اگر سیم برق آسیب دیده است، با یکی از مراکز مجاز خدمات دلونگی تماس بگیرید.

سره‌م کردن اجزا

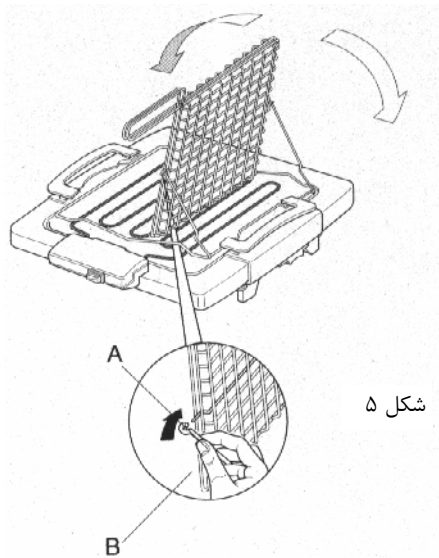
- پیش از زدن دوشاخه به برق، اجزای دستگاه را، همانند زیر، به هم وصل کنید:
 - (۱) سینی جمع‌آوری چکه را (در برخی از مدل‌ها)، در ته بریان‌ساز (باربیکیو) قرار دهید (شکل ۱).
 - (۲) دو سر المنت گرمایی را وارد سوراخ دسته‌ها کنید (شکل ۲). سپس اهرم را فشار دهید (شکل ۳) و صفحه کنترل را به پایه بریان‌ساز وصل کنید (همان طور که در شکل ۴ نشان داده شده است). توجه داشته باشید که دستگاه روشن نمی‌شود، مگر این که صفحه کنترل به‌طور صحیح وصل شده باشد.



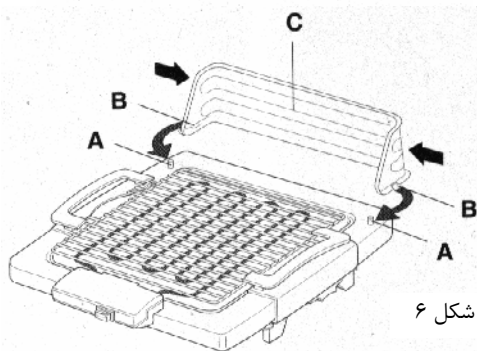
۳) برخی از مدل‌ها مجهز به یک شبکه ریلی قابل پشت‌وروکردن (مخورگرد) هستند که باید به روش زیر نصب شود:

- میخ‌های لولا (A)ی داخل روزنه‌های (B) روی حامل شبکه گریل را وارد سوراخ‌های داخل دسته بر روی پایه بریان‌ساز کنید.

توجه: میخ‌های لولای روی شبکه گریل بریان‌ساز ابعاد مختلفی دارند. اگر لازم بود، حامل شبکه گریل را بگردانید؛ به گونه‌ای که میخ‌های لولا درست وارد روزنه‌ها شود.



شکل ۵



شکل ۶

استفاده در بیرون از منزل

۱- نگذارید دستگاه زیر باران قرار گیرد. هر گاه از آن استفاده نمی‌کنید، آن را داخل منزل بیاورید.

۲- سیم برق و سیم‌های رابط باید خشک نگه داشته شوند (و، در صورت امکان، بر روی زمین نباشند).

۳- شما نباید، وقتی که باد شدیدی می‌وزد و وقتی که هوا خیلی سرد است، در بیرون از منزل و در هوای آزاد از دستگاه استفاده کنید؛ با وجود

این، دستگاه شما دارای یک بادشکن (C) برای استفاده در روزهایی است که اندکی باد می‌وزد.

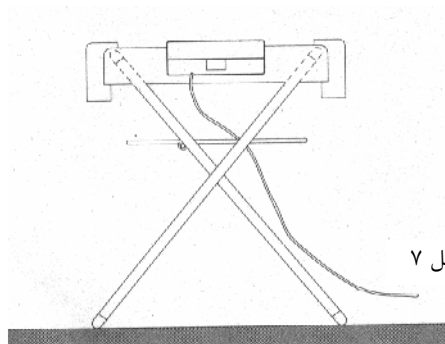
برای برپاکردن دستگاه، دیوارهای جانبی را کمی خم کنید تا شیارها (B) به سرعت داخل میخ‌ها (A) جا بیفتند (همان طور که در شکل ۶ نشان داده شده است).

۴- بعضی از مدل‌ها دارای پایه تاشو، ویژه استفاده در هوای آزاد، هستند:

- پایه را، همان طور که در راهنمای همراه آمده، سرهم‌بندی کنید.

- پایه را بر روی زمینی صاف و سخت قرار دهید، به طوری که از افتادن آن در زمانی که از آن استفاده می‌کنید، جلوگیری شود.

- خود گریل را در بالای پایه قرار دهید (همان طور که در شکل ۷ نشان داده شده است).



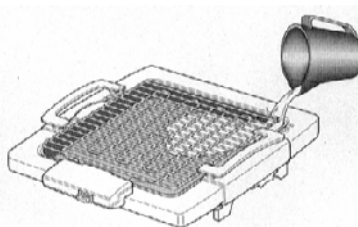
شکل ۷

دستورالعمل‌هایی برای گریل کردن

- برای جلوگیری از گرم شدن بیش از اندازه و برای کاهش دادن دود، سینی جمع‌آوری چکه یا پایه بریان‌ساز را (برای مدل‌هایی که سینی جمع‌آوری چکه ندارند) پر از آب کنید (شکل ۸). ارتفاع آب باید تقریباً ۵ میلی‌متر باشد. بالای علامت حداقل (minimum) آب را بر روی المنت‌های گرمایی نریزید. اگر نیاز هست، در حین کار هم آب اضافه کنید.
- کلید روشن / خاموش (ON/OFF) را بزنید. چراغ راهنما روشن می‌شود تا نشان دهد دستگاه کار خودش را آغاز کرده است.
- بریان‌ساز را دست‌کم برای ۵ دقیقه از قبل گرم کنید.
- غذا را بر روی شبکه گریل قرار دهید. غذا باید یکنواخت بر روی سطح گریل پخش شده باشد.
- شبکه گریل دوبلندایی، این امکان را به شما می‌دهد که همه انواع غذاها را به بهترین روش ممکن گریل (کباب) کنید. برای گریل کردن ماهی و سبزیجات، تنظیم‌کننده ریلی بلندای گریل را (که در زیر دسته‌ها قرار گرفته است) به جلو حرکت دهید تا شبکه گریل را در موقعیت بالا قرار دهد. برای ماهی‌های تکه‌شده و گوشت، شبکه گریل را با لغزاندن تنظیم‌کننده به پشت دستگاه، پایین دهید (شکل ۹).
- به جدول زمان‌های گریل کردن و دستورالعمل‌ها رجوع کنید.

برخی از مدل‌ها دو کلید دارند که دو المنت گرمایی جداگانه را کنترل می‌کنند. وقتی که مقادیر کمی از غذا را گریل می‌کنید، می‌توانید تنها از یک المنت گرمایی استفاده کنید؛ از این رو، برق کمتری مصرف می‌شود. اگر دستگاه مجهز به شبکه گریل "محورگرد" بود و فقط از یک المنت گرمایی استفاده می‌کرد، از چنگال یا وسیله دیگری برای گرداندن غذا به جای گرداندن خود شبکه استفاده کنید. اگر از این شبکه محورگرد استفاده می‌شود، حلقه را وارد دستگیره کنید تا، در حالی که می‌چرخد، غذاهای ضخیم‌تر را در جای خودش نگه دارد. وقتی بریان‌ساز در حال کار است، هیچ نوع ظرفی را بر روی آن قرار ندهید.

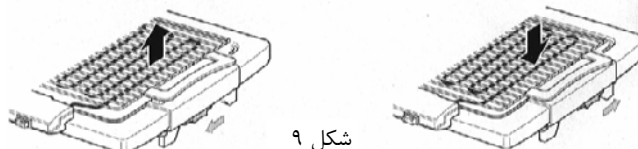
شکل ۸



شکل ۹

تنظیم‌کننده در موقعیت "بالا آمده"

تنظیم‌کننده در موقعیت "پایین آمده"



زمان‌های گریل کردن

زمان گریل کردن کل (دقیقه)	زمان گریل کردن هر طرف (دقیقه)	موقعیت توری	وزن (گرم)	غذا
۱۶ - ۲۰	۸ - ۱۰	پایین	۱۰۰ - ۱۳۰	همبرگر
۱۲ - ۱۴	۶ - ۷	پایین	۱۲۰ - ۱۵۰	استیک فیله
۱۴ - ۱۶	۷ - ۸	پایین	۲۰۰ - ۲۵۰	تکه گوشت استخوان‌دار گاو
۲۴ - ۲۶	۱۲ - ۱۳	پایین	تقریباً ۲۰۰	تکه گوشت استخوان‌دار خوک
۲۰ - ۲۲	۱۰ - ۱۱	پایین	تقریباً ۱۰۰	گوشت دنده
۲۲ - ۲۴	۱۱ - ۱۲	پایین	تقریباً ۱۰۰	سوسیس (مرتباً بر گردانید)
۱۰ - ۱۴	۵ - ۷	پایین	۸۰ - ۱۰۰	فرانکفورتر
۳۶ - ۴۰	۱۸ - ۲۰	پایین	۲۰۰ - ۲۵۰	ران مرغ
۴۰ - ۴۴	۱۰ - ۱۱	بالا	۴۰۰ - ۶۰۰	جوجه
۲۰	۱۰ - ۱۱	پایین	۱۲۰ - ۱۳۰	کباب (مرتباً بر گردانید)
۱۶ - ۲۰	۸ - ۱۰	پایین	۲۵۰	فیله قزل‌آلا
۲۲ - ۲۶	۱۱ - ۱۳	بالا	۱۲۰ - ۱۴۰	ماهی حلوا
۲۴ - ۲۸	۱۲ - ۱۴	پایین	۱۳۰ - ۱۶۰	تکه‌های ماهی آزاد / ازهم‌ماهی
۲۰-۲۴	۱۰-۱۲	پایین		ساردین
۲۰	۱۰	بالا		لفل (بریده‌شده به شکل نوار)
۱۶	۸	بالا		بادنجان (تکه‌شده)
۸	۴	بالا		کاسنی (نصف‌شده)
۱۸	۹	بالا		کدو (بریده‌شده به شکل نوار)

تمیزکاری و نگهداری

- همیشه، پیش از تمیز کردن، دوشاخه دستگاه را از برق در آورید و بگذارید دستگاه خنک بشود.
- تمیز کردن مرتب پس از استفاده از دستگاه باعث می‌شود که، وقتی از دستگاه دوباره استفاده می‌کنید، از دود کردن و ایجاد بوهای نامطبوع جلوگیری شود.
- ته دستگاه بریان‌ساز را می‌توانید با یک اسفنج و کمی مایع ظرف‌شویی تمیز کنید.
- المنت گرمایی، سیم برق، و صفحه کنترل را نباید هرگز در آب فرو کرد.
- پس از سرهم کردن دستگاه، سیم برق را دور نگه‌دارنده سیم بپیچید و پریز برق دستگاه را در شیار ویژه بر روی قسمت پایینی صفحه کنترل قرار دهید (شکل ۴).

آشپزی

استیک با طعم اکلیل کوهی (رزماری)

برای چهار نفر:

- ۴۲۰۰ گرم استیک
- دانه‌های فلفل سیاه
- روغن
- مریم‌گلی تازه
- اکلیل کوهی تازه
- نمک

کاملاً به دو طرف استیک، اکلیل کوهی تازه و برگ‌های مریم‌گلی بزنید. دانه‌های فلفل را بکوبید و با روغن در یک بشقاب مخلوط کنید. هر دو طرف استیک را به ترتیب در این مخلوط بخوابانید. با شبکه گریل در موقعیت پایین برای ۱۲ دقیقه بپزید. آنها را، پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید و نمک بزنید.

همبرگر با زیتون و پنیر

برای چهار نفر:

- ۵۰۰ گرم گوشت گاو چرخ‌کرده
- ۸۰ گرم پنیر امنتال (emmental)
- ۲ قاشق چای‌خوری ترشی گل (پیرسن داری)
- ۸ زیتون سیاه
- نمک و فلفل
- سس ووستر

مقدار کمی از سس ووستر و نمک و فلفل را با گوشت بزنید. هشت عدد همبرگر درست کنید. زیتون‌های خردشده و ترشی گل و تکه‌های کوچک پنیر را روی چهار همبرگر قرار دهید. روی این چهار همبرگر را با چهار همبرگر دیگر ببوشانید و فشار دهید تا تخت شوند. با شبکه گریل در موقعیت پایین، همبرگرها را برای مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه بپزید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، آنها را بر گردانید. مواد پرکننده این همبرگرها باید کاملاً پخته شده باشند و پنیر نیز باید آب شده باشد.

استیک طاستخوانی (t-bone)

برای چهار نفر:

- ۲۶۰۰ گرم استیک تی - بون (طاستخوانی)

گوشت را برای چند دقیقه در کمی روغن، نمک، و فلفل بخوابانید. با شبکه گریل در موقعیت پایین، هر طرف گوشت را برای مدت ۱۵ دقیقه بپزید.

ماهی تازه به سیخ کشیده

برای شش نفر:

- یک ماهی تازه (حدود یک کیلوگرم)
- نصف آب یک لیمو
- ۲ قاشق سوپ‌خوری روغن
- یک عدد فلفل سبز
- یک عدد فلفل قرمز
- نمک و فلفل

ماهی را به صورت مکعب‌های ۳ سانتی ببرید و فلفل‌ها را هم به صورت مربع در آورید. یکی در میان به سیخ بکشید و روی آنها مخلوط روغن، آب‌لیمو، نمک، و فلفل بمالید. با شبکه گریل در موقعیت پایین، برای مدت ۱۸ دقیقه بپزید و گهگاهی بر گردانید.

بادنجان - کدو - فلفل - گوجه‌فرنگی

برای هر نفر:

- یک عدد گوجه‌فرنگی
- روغن
- نصف بادنجان
- نصف کدو
- نصف فلفل قرمز
- نمک و فلفل

هر کدام از سبزی‌ها را نصف کنید. روی آنها مخلوط روغن، نمک، و فلفل بمالید. آنها را بر روی شبکه گریل در موقعیت بالا قرار دهید و برای مدت ۱۸ تا ۲۰ دقیقه بپزید و گهگاهی بر گردانید.

مرغ بریان

برای چهار نفر:

- ۱ مرغ
- برای خواباندن مرغ در آنها:
- روغن، لیمو، نمک، و فلفل

مرغ را به صورت تخت در امتداد پشت ببرید. آن را در مخلوط روغن، آب‌لیمو، نمک، و فلفل برای حدود نیم ساعت بخوابانید. با شبکه گریل در موقعیت پایین، مرغ را برای حدود ۴۰ دقیقه بپزید و گهگاهی بر گردانید و روی مرغ را با مخلوط بالا چرب کنید.

کوکتل اشتها آور به سیخ کشیده شده

برای شش نفر:

- ۲۴ سوسیس کوچک
- ۲۴ آلو خشک
- ۱۲ تکه بیکن (گوشت دودی)

هسته‌های آلو را در آورید. بیکن‌ها را به صورت تکه‌های ریز ببرید و دور آلوها بپیچید. بیکن پیچیده شده بر آلو و سوسیس را یکی در میان به سیخ بکشید و برای حدود ۱۸ دقیقه بپزید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.

ساردین شکم‌پر

برای چهار نفر:

- ۱ کیلوگرم ساردین
- نمک و فلفل
- روغن
- جعفری
- سیر

ساردین‌های نسبتاً بزرگ بهتر هستند. سرها را جدا کنید. ساردین‌ها را از وسط باز کنید و استخوان‌ها را در آورید. ماهی را از سیر و جعفری خردشده پر کنید و کمی فشار دهید تا بسته شود. روغن روی آن بمالید. بر روی شبکه گریل در موقعیت پایین قرار دهید و برای مدت ۵ تا ۶ دقیقه هر طرف را بپزید. بسیاری از انواع ماهی‌های دیگر را می‌توانید به همین روش درست کنید؛ برای مثال، قزل‌آلا، ماهی خاردار، و غیره.

کاستنی بریان

برای چهار نفر:

- ۴ دسته کاستنی
- نمک و فلفل
- روغن

برگ‌های روی هر دسته از کاستنی‌ها را بکنید و آنها را به صورت یک‌چهارم ببرید (چهارچاق کنید). روی آنها روغن بمالید و بر روی شبکه گریل در موقعیت بالا قرار دهید و برای ۵ تا ۶ دقیقه بپزید. پس از پخت، نمک و فلفل بزنید.

سیب و آناناس

برای چهار نفر:

- ۴ سیب کمپوتی
- ۲ قاشق سوپ‌خوری شکر
- مربای آلبالو
- عرق نیشکر یا ودکا
- ۲ برش آناناس

سیب‌ها را بشویید، خشک کنید، و هسته آنها را در آورید. از مخلوطی از نصف قاشق سوپ‌خوری شکر، تکه‌های آناناس، یک قاشق سوپ‌خوری عرق نیشکر یا ودکا، و کمی کره آنها را پر کنید. روی آنها مربای آلبالو بمالید و در یک فویل آلومینیومی بپیچید و بر روی شبکه گریل، در موقعیت بالا، برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه بپزید. مواظب باشید که مایع بیرون نزنند.