

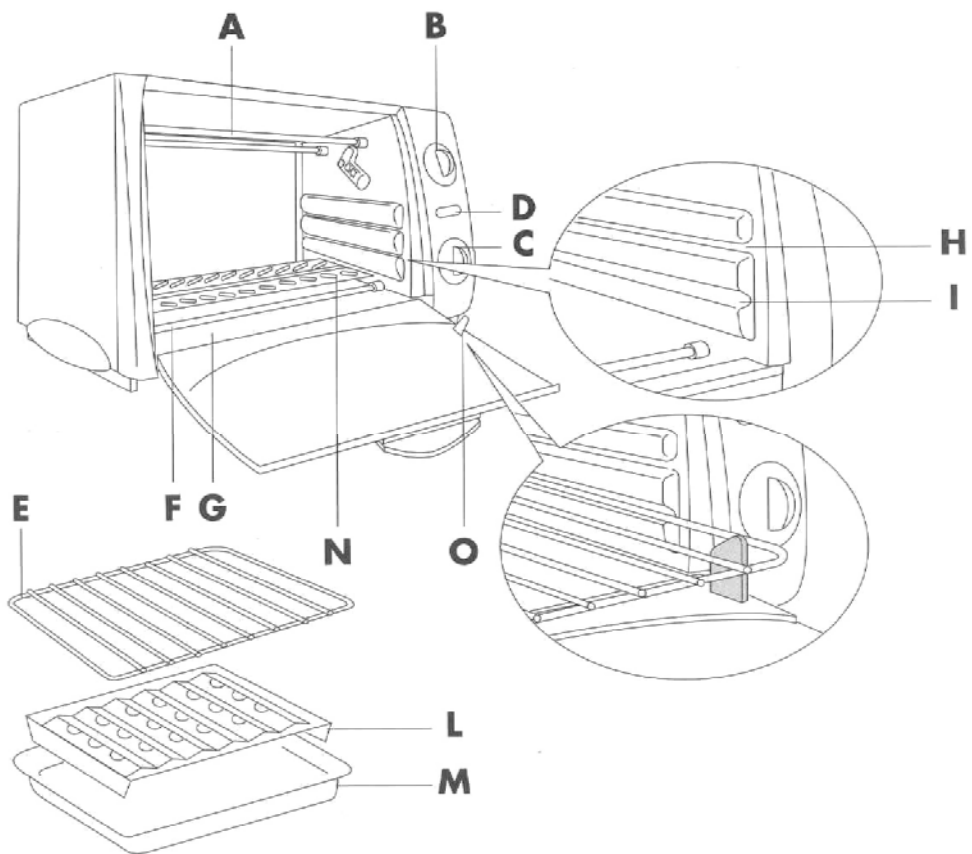
DeLonghi

Living innovation

دفتريچه راهنماي
سبي
فارسي

XR 450


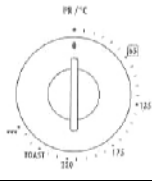
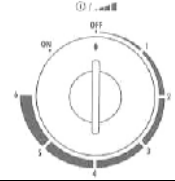
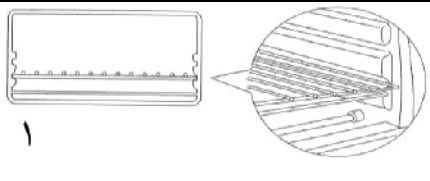

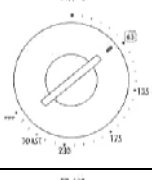
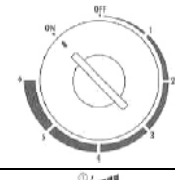
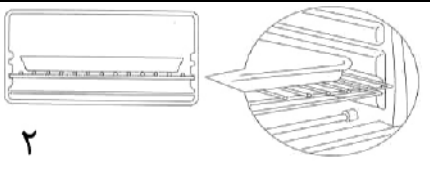

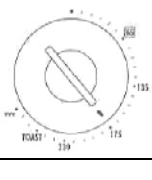
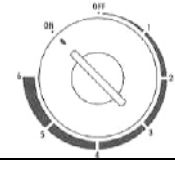
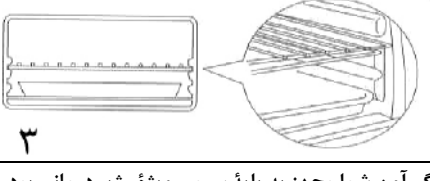

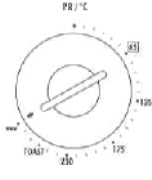
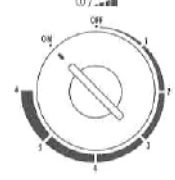
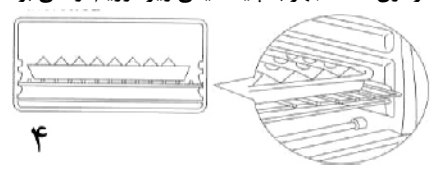
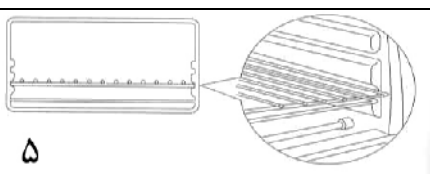

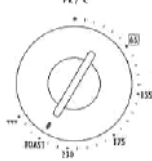
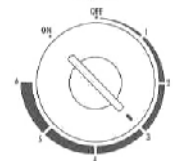


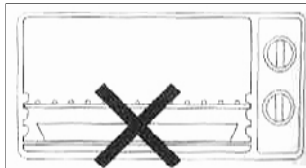


PERSIAN فارسی

- A. المنت‌های گرمایشی بالایی
- B. پیچ ترموستات و انتخاب عملکرد
- C. پیچ تنظیم آون و تایمر برشته‌سازی
- D. چراغ نشانگر
- E. پایه سیمی
- F. المنت‌های گرمایشی پایینی
- G. در جداشدنی از پایین
- H. شیار بالایی
- I. شیار پایینی
- L. پایه سیمی ویژه رژیم‌درمانی (*)
- M. سینی جمع‌آوری چکه
- N. واتاباننده‌های المنت‌های گرمایشی پایینی
- O. قلاب درآورنده پایه سیمی

(*) در برخی از مدل‌ها

موقعیت پایه سیمی و سینی جمع آوری چکه	وضعیت چراغ نشانگر	پیچ ترموستات و انتخاب عملکرد	پیچ تنظیم آون و تایمر برشته سازی	
				خاموش (OFF)
۱ 				گرم نگاه داشتن غذا
۲ 				پخت آونی
۳ 				پخت گریلی
۴ 				
۵ 				برشته سازی



به هنگام استفاده از عملکردهای "برشته سازی" و "پخت آونی"، هرگز نباید سینی جمع آوری چکه یا دیگر ظرفها را مستقیماً بر روی المنت گرمایشی پایینی قرار داد.

- پیش از استفاده از دستگاه، همهٔ این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید.
- این آون برای پخت غذا طراحی شده است و هرگز نباید از آن برای مقاصد دیگر استفاده کرد یا آن را به هیچ وجه دستکاری کرد یا تغییر داد.
- دستگاه را بر روی سطحی افقی به بلندی دست کم ۸۵ سانتی‌متر از سطح زمین و به دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- پیش از استفاده، همهٔ متعلقات دستگاه را کامل بشویید.
- پیش از زدن دستگاه به برق، مطمئن شوید که:
 - ولتاژ برق منزلتان با ولتاژ نشان داده شده در برچسب اطلاعات دستگاه یکی باشد.
 - پریز برق منزلتان جریانی دست کم ۱۰ آمپری داشته باشد و خوب ارت شده باشد.
- تولیدکننده هیچ مسئولیتی در برابر خطرها و اتفاقات ناشی از رعایت نکردن این قواعد پیش‌گیرانه بر عهده نمی‌گیرد.
- پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، هر گونه کاغذ یا موارد دیگر درون آون، از قبیل مقواهای محافظ، دفترچه‌ها، کیسه‌های پلاستیکی، ... را در آورید و جدا کنید.
- پیش از نخستین استفاده، آون را خالی به کار بیندازید (ترموستات را روی حداکثر و تایمر را روی ۱۵ دقیقه تنظیم کنید) تا بوی "نویی" و هر گونه دود ناشی از وجود مواد محافظ به‌کاررفته در المنت‌های گرمایی از بین برود. در طی این فرایند، اتاق را تهویه کنید.

مهم: پس از آن که دستگاه را از جعبه‌اش در آوردید، از سالم بودن و درست باز و بسته شدن در آن اطمینان بیابید. در، شیشه‌ای و، بنا بر این، شکستنی است. اگر به‌وضوح لب‌پر، خراشیده، یا ترک‌خورده بود، می‌باید آن را عوض کنید. به هنگام استفاده، تمیزکاری، یا جابه‌جا کردن دستگاه، از کوبیدن یا ضربه‌زدن محکم به در یا کوباندن آن جلوگیری کنید. زمانی که دستگاه داغ است، آب یا مایعات سرد به روی شیشه در نیاشید.

- هنگامی که از دستگاه استفاده می‌کنید، در و سطوح بیرونی در دسترس دستگاه ممکن است خیلی داغ شوند. همیشه از دستگیره، دسته، یا دکمه‌های دستگاه استفاده کنید. هرگز به قطعات فلزی یا شیشه دست نزنید. در صورت لزوم، از دستکش تنور یا آون (فر) استفاده کنید.
- این دستگاه برقی در دماهای بالایی کار می‌کند که می‌تواند باعث سوختگی شود.
- همانند هر وسیله برقی دیگری، به هنگام استفاده از آون در حضور کودکان و/یا افراد ناتوان (ذهنی یا جسمی)، می‌باید توجهی ویژه مبذول داشت. هرگز نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- زمانی که دستگاه در حال کار است، آن را جابه‌جا نکنید.
- اگر:



- سیم برق دستگاه آسیب دیده بود؛
- دستگاه به زمین خورده بود، به‌وضوح آسیب دیده بود، یا بد کار می‌کرد؛
- آن را به نزدیک‌ترین مرکز خدمات ما ببرید تا جلوی هر گونه خطری گرفته شود.
- نگذارید سیم برق دستگاه از لبهٔ کار به پایین آویزان شود و از دست زدن و لمس کردن قسمت‌های داغ دستگاه نیز بپرهیزید. برای کشیدن دستگاه از برق، هرگز سیم برق را نکشید (دوشاخه را در آورید).
- اگر تصمیم دارید از سیم رابط استفاده کنید، مطمئن شوید که این سیم رابط از شرایط خوبی برخوردار است، دوشاخه ارت‌شده (متصل به زمین) است، و قطر مقطع سیم‌ها دست کم برابر با قطر مقطع سیم برق دستگاه است.
- برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، هرگز سیم برق، دوشاخه، یا خود دستگاه را در آب فرو نبرید.
- هرگز دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایی قرار ندهید.
- محصولات و مواد اشتعال‌پذیر را نزدیک آون یا زیر سطح کار محل قرارگیری آون نگذارید.
- نان ممکن است بسوزد. هرگز، به هنگام برشته‌سازی یا کباب‌پزی (گریل کردن)، آون را به حال خود رها نکنید.
- هرگز آون را در زیر کابینت یا قفسهٔ دیواری یا در نزدیکی مواد اشتعال‌پذیری چون پرده‌ها، کرکره‌ها، ... به کار نیندازید.
- از آون به عنوان بخاری یا منبع گرمایی دیگر استفاده نکنید.
- هرگز کاغذ، مقوا، یا پلاستیک در داخل آون قرار ندهید و چیزی (مثلاً ابزارهای آشپزخانه، پایه‌های سیمی، ...) در بالای آن نگذارید.
- هرگز چیزی را وارد شبکه‌های تهویه‌ای دستگاه نکنید و از بازبودن آنها اطمینان حاصل نمایید.

- اگر غذا یا دیگر قسمت‌های آون آتش گرفت، هرگز نکوشید شعله‌ها را با آب خاموش کنید. به جای این کار، در آون را بسته، دوشاخه دستگاه را از برق بکشید و سپس شعله‌ها را با پارچه‌ای نمدار خفه کنید.
 - این آون برای استفاده و نصب توکار طراحی نشده است.
 - هنگامی که در آون باز است، به یاد داشته باشید که:
 - هرگز فشاری بیش‌ازحد، با گذاشتن اشیای سنگین یا کشیدن دسته در به پایین، به آن وارد نکنید؛
 - هرگز ظروف سنگین یا قابلمه‌های در حال جوشیدن را، که تازه از آون در آورده‌اید، بر روی در باز شده نگذارید.
 - با توجه به تفاوت‌های موجود در قوانین و مقررات جاری، چنانچه دستگاه در کشوری جز کشور محل خریداری به کار می‌رود، آن را به یکی از مراکز خدماتی ما در آن کشور ببرید تا برای تان سرویس یا کنترل کنند.
 - برای ایمنی شخص شما، هرگز خودتان اجزای دستگاه را باز نکنید. برای این کار، همیشه با یکی از مراکز مجاز خدماتی ما تماس بگیرید.
 - این دستگاه تنها برای کاربرد خانگی طراحی شده است. کاربرد حرفه‌ای یا نامناسب، یا رعایت نکردن دستورالعمل‌های مربوط به روش استفاده از آن، تولیدکننده را از هر گونه مسئولیتی در برابر آثار ناشی مبرا می‌سازد و ضمانت‌نامه را بی‌اعتبار می‌کند.
 - هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید و نیز پیش از تمیزکاری، همیشه دستگاه را از برق بکشید.
 - میزان کردن، تعمیرات، و تعویض سیم برق دستگاه را تنها افراد مجاز شناخته شده از سوی تولیدکننده یا مراکز مجاز خدمات دولتی باید انجام دهند. تعمیرشدن دستگاه به دست افراد غیرمجاز می‌تواند خطرناک باشد.
- این دستورالعمل‌ها را نزد خود نگه دارید.**



مشخصات فنی

- ولتاژ مؤثر برچسب اطلاعات را ببینید.
 - حداکثر توان مصرفی برچسب اطلاعات را ببینید.
- این دستگاه در تطابق با رهنمود ۸۹/۳۳۶ اتحادیه اروپایی، مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی، است. مواد و اشیایی که برای تماس با مواد غذایی طراحی شده‌اند نیز با تجویزات رهنمود ۸۹/۱۰۹ اتحادیه اروپایی مطابقت دارند.

برنامه‌های پخت

توصیه‌های کلی

- در پخت با آون و استفاده از پایه سیمی، توصیه می‌شود که همیشه آون را تا دمای موردنظر از پیش گرم کنید تا بهترین نتایج پخت حاصل شود.
- زمان‌های پخت به کیفیت محصولات غذایی، دمای آنها، و ذایقه شخصی بستگی دارد. زمان‌های نشان داده شده در جدول‌ها تنها و صرفاً راهنما هستند و می‌توانند تغییر داده شوند. این زمان‌ها مدت زمان لازم برای از پیش گرم کردن آون را در بر نمی‌گیرند.
- برای پختن غذاهای یخ‌زده (منجمد)، به زمان‌های توصیه شده بر روی بسته‌بندی آن مواد غذایی نیز، علاوه بر زمان‌های موجود در جدول، توجه و رجوع کنید.
- چراغ نشانگر (D) روشن به معنای روشن و درحال کار بودن آون است.

گرم‌نگه‌داشتن غذا

- پایه (شبکه) سیمی را همراه با غذا وارد شیار پایینی کنید (شکل ۱ صفحه ۳).
- پیچ تنظیم آون (C) را به روی موقعیت "روشن" (ON) بچرخانید.
- پیچ تنظیم ترموستات و انتخابگر عملکرد (B) را روی ۶۵ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.
- توصیه می‌شود ماده غذایی را برای مدتی طولانی درون آون رها نکنید؛ زیرا ممکن است زیادی خشک شود.

پخت آونی

- پایه سیمی را همراه با غذا وارد شیار پایینی کنید (شکل ۲ صفحه ۳).
- دمای موردنظر را، با چرخاندن پیچ ترموستات و انتخابگر عملکرد در خلاف جهت عقربه‌های ساعت، انتخاب کنید.
- پیچ تنظیم آون را به روی موقعیت "روشن" (ON) قرار دهید.

زمان‌های توصیه‌شده برای پخت، در جدول زیر نشان داده شده‌اند.

مواد غذایی یخ‌زده (غیرمنجمد)			
ملاحظات و توصیه‌ها	زمان‌های پخت (دقیقه)	پیچ ترموستات (درجه سانتی‌گراد)	نوع/مقدار غذا
سینی جمع‌آوری چکه را کاملاً چرب کنید.	۱۸-۲۳	۲۳۰	پیتزا (۵۰۰ گرم)
از پاستای (ازپیش) پخته‌شده برای لازانیا استفاده کنید.	۲۰-۲۵	۲۱۰	لازانیا (۱ کیلوگرم)
از ۵۰۰ گرم پاستا به علاوه خورشت و سس بشامل استفاده کنید.	۲۰-۲۵	۲۱۰	ماکارونی گراتینه (۹۰۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) استفاده کنید؛ پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.	۵۰-۶۰	۲۱۰	تکه‌های مرغ (۷۵۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) استفاده کنید؛ پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.	۷۵-۸۵	۲۳۰	گوشت بریان (۱ کیلوگرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) استفاده کنید.	۴۰-۵۰	۲۱۰	کوفته گوشت (۷۰۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) استفاده کنید؛ پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.	۵۰-۵۵	۲۳۰	تکه‌های گوشت خرگوش (۶۵۰ گرم)
از سینی چرب‌شده جمع‌آوری چکه (M) استفاده کنید. لازم نیست بر گردانید.	۳۵-۴۵	۲۱۰	قزل‌آلای تنوری (پخته) (۵۰۰ گرم)
از سینی چرب‌شده جمع‌آوری چکه (M) استفاده کنید. لازم نیست بر گردانید.	۳۵-۴۵	۲۱۰	ماهی تنوری (پخته) (۴۵۰ گرم)
گراتینگی را می‌توان یا با سس بشامل یا با خرده‌نان پدید آورد.	۳۰-۴۰	۲۱۰	ماهی گراتینه (۹۰۰ گرم)
ماهی را در فویل نقره‌ای (آلومینیومی) بپیچید.	۴۵-۵۵	۲۱۰	ماهی سیم پخته‌شده در فویل (۶۰۰ گرم)
فلفل‌ها را از وسط نصف کنید. سینی جمع‌آوری چکه (M) را چرب کنید.	۳۵-۴۵	۲۱۰	دلمه فلفل (۶۵۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) استفاده کنید.	۵۰-۶۰	۲۱۰	دلمه کدو (۹۰۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) استفاده کنید.	۲۵-۳۰	۲۱۰	گل کلم گراتینه (۸۰۰ گرم)
در طول مدت پخت، ۲ یا ۳ بار بر گردانید.	۶۰-۷۰	۲۱۰	سیب‌زمینی تنوری (۵۰۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) چرب‌شده و آردزده‌شده استفاده کنید.	۵۰-۶۰	۱۶۰	تارت مربایی (۷۰۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) چرب‌شده و آردزده‌شده استفاده کنید.	۳۵-۴۵	۱۶۰	کیک اسفنجی (۷۰۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) کاملاً چرب‌شده استفاده کنید.	۳۵-۴۵	۱۷۰	پای سیب (۶۵۰ گرم)
از سینی جمع‌آوری چکه (M) کاملاً چرب‌شده استفاده کنید.	۱۵-۲۰	۱۸۰	بیسکویت (۱۰ تا ۱۲ تکه)
قالب‌های کیک یزدی را بر روی سینی جمع‌آوری چکه (M) قرار دهید.	۲۰-۲۵	۱۸۰	کیک یزدی (۶ قالب کوچک)

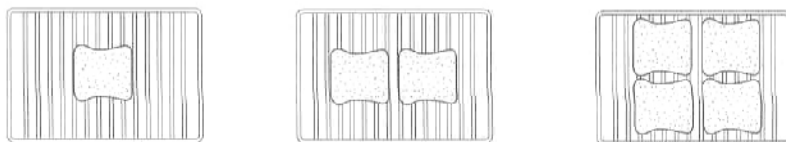
مواد غذایی یخ‌زده (منجمد)

بسته لازانیای یخ‌زده را، چنانچه برای پخت در آن مناسب است، مستقیماً بر روی پایه سیمی قرار دهید؛ در غیر این صورت (مثلاً اگر پلاستیکی بود)، محتویات بسته را در سینی جمع‌آوری چکه (M) بریزید.	۴۵-۵۵	۲۱۰	لازانیا (۵۰۰ گرم)
	۴۵-۵۵	۲۱۰	کانتونی (۵۰۰ گرم)
	۴۵-۵۵	۲۱۰	بادنجان با پنیر پارمیزان (۴۵۰ گرم)
نان را مستقیماً بر روی پایه سیمی قرار دهید. زمان‌های توصیه‌شده ممکن است، بسته به اندازه و نوع نان، متفاوت باشند.	۱۲-۲۲	۱۸۰	نان یخ‌زده (۱۵۰ گرم)

برشته‌سازی

این عملکرد برای موارد زیر توصیه می‌شود:

- برش‌های ساده نان
- برش‌های نان همراه با موادی بین آنها (مثلاً گوشت و پنیر)
- پایه سیمی را همراه با ماده غذایی وارد شیار پایینی کنید (شکل ۵ صفحه ۳ را ببینید).
- برش‌های نان یا ساندویچ‌ها را در وسط پایه سیمی قرار دهید (همانند شکل زیر و مطابق با تعداد برش‌ها یا ساندویچ‌ها) و در آن را ببندید.



- پیچ تنظیم بالایی را به روی عملکرد برشته‌سازی (TOAST) بچرخانید.
- پیچ تنظیم پایینی را به روی میزان (درجه) دلخواه برشته‌گی قرار دهید.
- بر روی سطح داخلی در شیشه‌ای آن ممکن است میعاناتی تشکیل شود که کاملاً عادی است و، همین که آن گرم شود، تبخیر می‌شود و از میان می‌رود.
- هنگامی که از آن برای نخستین بار استفاده می‌کنید، میزان برشته‌گی متوسط را بر گزینید و چند برش نان را برشته کنید تا میزان برشته‌گی را امتحان کنید. سپس پیچ انتخابگر را، مطابق با ذائقه یا سلیقه شخصی‌تان، تنظیم کنید.
- برای برشته‌کردن سریع و پی‌درپی برش‌های نان، به یاد داشته باشید که برای یکنواخت و یکدست برشته‌شدن آنها باید پیچ تنظیم آن و تایمر را کم‌کم به روی تنظیمات پایین‌تر و کمتری ببرید (مقادیر تنظیمی را کمتر کنید).
- پس از پایان زمان تنظیمی، اعلامی صوتی نشان می‌دهد که زمان انتخاب‌شده به پایان رسیده است. در این لحظه، فرایند برشته‌سازی تمام شده و المنت‌های گرمایشی به‌طور خودکار خاموش گردیده‌اند.

پخت با استفاده از پایه سیمی

- پایه سیمی را وارد شیار بالایی کرده، سینی جمع‌آوری چکه را (همانند شکل ۳ صفحه ۳) وارد شیار بالایی بازتاباننده کنید. اگر آن شما مجهز به پایه سیمی ویژه رژیم‌درمانی (L) است، موارد شکل ۴ صفحه ۳ را دنبال کنید.
- توصیه می‌کنیم ۲ فنجان آب در سینی جمع‌آوری بریزید تا جلوی دود و بوهای ناخوشایند ناشی از سوختن چربی، گرفته و تمیزکاری آون آسان‌تر شود.
- پیچ ترموستات و انتخابگر عملکرد را به روی ▼▼▼ قرار دهید.
- آون را برای ۵ دقیقه از پیش گرم کنید.
- ماده غذایی را در بالای پایه سیمی گذاشته، در را ببندید.

- زمان‌های توصیه‌شده برای کباب‌پز(گریل) کردن در جدول زیر نشان داده شده‌اند.

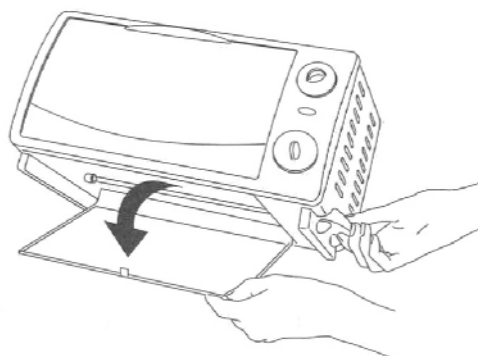
نوع/مقدار ماده غذایی	موقعیت پیچ تنظیم ترموستات	زمان‌های پخت (دقیقه)	ملاحظات و توصیه‌ها
دنده خوک یا گوساله (۲)	▼▼▼	۱۹-۲۹	پس از ۱۱ دقیقه، برگردانید.
فرانکفوتر (۳)	//	۱۰-۲۰	پس از ۶ دقیقه، برگردانید.
همبرگر (۲)	//	۱۳-۲۳	پس از ۷ دقیقه، برگردانید.
سوسیس (۴)	//	۲۰-۳۰	پس از ۱۱ دقیقه، برگردانید.
کباب (۵۰۰ گرم)	//	۲۶-۳۶	پس از ۸ و ۱۵ و ۲۱ دقیقه، برگردانید.

تمیزکاری

- تمیزکاری مرتب و منظم دستگاه از دودکردن جلوگیری کرده، مانع از تولید بوهای ناخوشایند در طی فرایند پخت می‌شود.
- پیش از تمیزکاری، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید و با جریان آب نشویید.
- پایه سیمی، سینی جمع‌آوری چکه، و پایه سیمی ویژه رژیم‌درمانی (در برخی از مدل‌ها) را نمی‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست!
- برای تمیزکردن سطح خارجی آون، همیشه از پارچه‌ای نرم‌دار استفاده کنید. از به‌کاربردن محصولات و شوینده‌های سایا (خورنده مواد)، که به سطح لعابی دستگاه آسیب می‌رسانند، بپرهیزید.
- برای تمیزکردن دیواره‌های داخلی آون، هرگز از محصولات خورنده آلومینیوم (مثلاً شوینده‌های هواسل) استفاده نکنید و این دیواره‌ها را با اشیاء یا محصولات تیز یا سایا خش نیندازید.
- برای تمیزکردن کف آون، دستگاه را به پشت، بر روی سطح کار بخوابانید (شکل ب) و در کف آون را پایین کشیده، باز کنید (شکل آ). به این ترتیب، تمیزکاری آسان‌تر خواهد شد. پس از پایان تمیزکاری، در را ببندید و از کاملاً بسته شدن آن اطمینان بیابید.



شکل ب



شکل آ

ضمانت

اگر ضمانت‌نامه بر روی جعبه (کارتن) چاپ‌شده یا چسبانده شده است، دور آن را ببرید و در جایی امن، همراه با برگه خرید دارای مهر فروشنده و تاریخ دقیق خرید، نزد خود نگه دارید. به هنگام نیاز احتمالی به تعمیر، حتماً باید این برگه‌ها را به همراه ضمانت‌نامه معتبر (تکمیل‌شده) تحویل مسئول مرکز خدمات دلونگی دهید تا کار تعمیر یا تعویض یا دیگر خدمات را برای‌تان انجام دهند.