

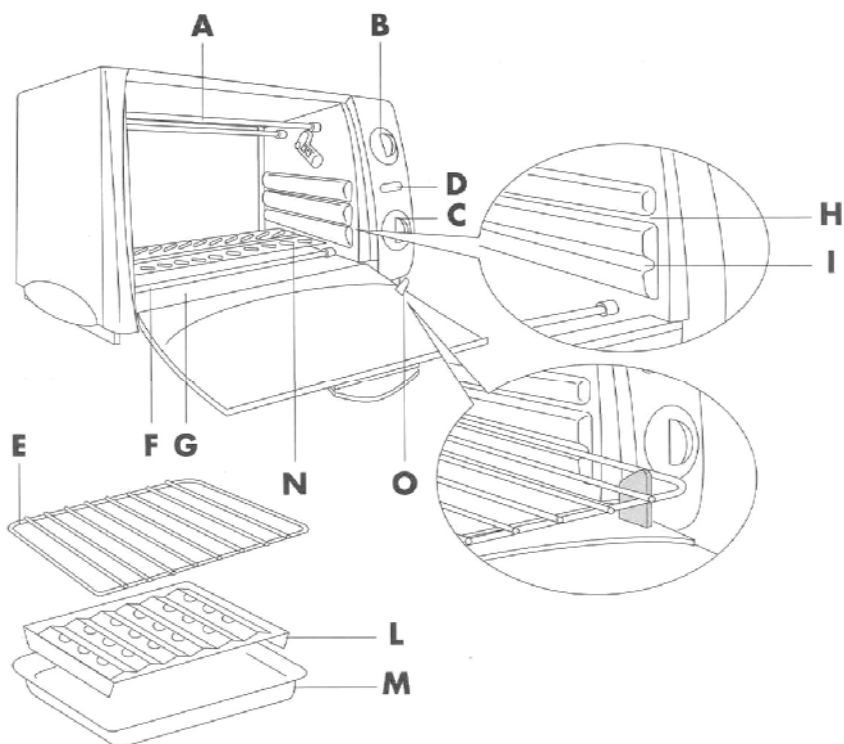
DeLonghi

Living innovation

دفترچه راهنما
سی
فلا

XU 440


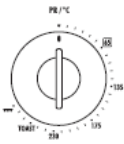




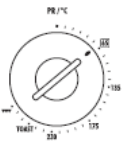




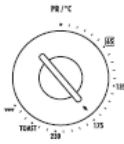
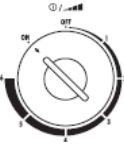



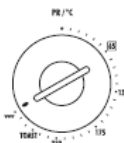
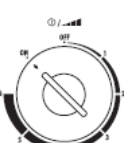

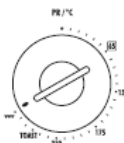
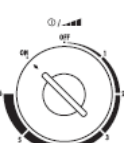
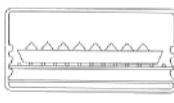



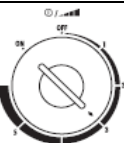
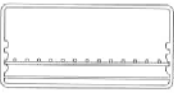





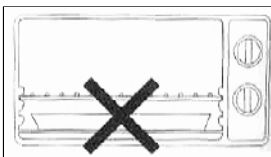
PERSIAN

فارسی

- A** المنت‌های گرمایشی بالایی
- B** پیچ ترموستات و انتخاب عملکرد
- C** پیچ روشن/خاموش آون و تنظیم زمان برشته‌سازی
- D** چراغ نشانگر
- E** پایه سیمی
- F** المنت‌های گرمایشی پایینی
- G** در بازشده کف آون
- H** شیار بالایی
- I** شیار پایینی
- L** پایه سیمی ویژه پخت غذاهای رژیمی
- M** سینی جمع‌آوری خرده‌غذا
- N** صفحه کنترل تابش گرما (بازتاباننده گرمایی) برای المنت‌های پایینی
- O** قلاب درآورنده پایه سیمی

موقعیت پایه سیمی و سینی جمع آوری خرده غذا	چراغ نشانگر	پیچ ترموستات و انتخاب عملکرد	پیچ روشن/خاموش آون و تنظیم زمان برشته سازی	
				خاموش (OFF)
۱  				گرم نگه داشتن غذا
۲  				پخت تنوری (آونی)
۳  				گریل (کباب پز) کردن
اگر آون تان مجهز به پایه سیمی ویژه پخت غذاهای رژیمی بود:				
۴  				برشته کردن
۵  				

به هنگام "برشته کردن" و "پخت تنوری (آونی)"، سینی جمع آوری خرده غذا با دیگر طرفها را هرگز نباید مستقیماً بر روی المنت گرمایشی پایینی قرار داد.



هشدارهای مهم ایمنی

- پیش از استفاده از دستگاه، همه این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید.
 - این آون برای پختن غذا طراحی شده و نباید هرگز از آن برای مقاصد دیگر استفاده کرد یا آن را به هیچ وجهی تغییر داد یا دستکاری کرد.
 - دستگاه را بر روی سطحی افقی به بلندی دست کم ۸۵ سانتی متری از سطح زمین و دور از دسترس کودکان قرار دهید.
 - پیش از استفاده، همه متعلقات و لوازم جانبی دستگاه را کاملاً بشویید.
 - پیش از زدن دستگاه به برق، مطمئن شوید که:
 - ولتاژ برق منزل تان با ولتاژ نشان داده شده در برچسب اطلاعات دستگاه یکی باشد؛
 - پریز برق منزل تان دست کم ۱۶ آمپری و ارت شده باشد.
 - در صورت رعایت نکردن این قاعده پیش گیرانه مهم، تولیدکننده هیچ مسئولیتی را در برابر خطرها و آسیب‌های احتمالی نخواهد داشت.
 - پیش از استفاده از آون برای نخستین بار، هر گونه کاغذ و موارد دیگر درون آون، از جمله مقواهای محافظ، دفترچه راهنما، کیسه‌های پلاستیکی... را در آورید.
 - پیش از استفاده از آون برای نخستین بار، آن را به صورت خالی و در حالی که ترموستات را روی حداکثر تنظیم کرده‌اید به مدت ۱۵ دقیقه به کار بیندازید تا بوی "نویی" و هر گونه دود ایجاد شده به دلیل وجود مواد محافظ به کاررفته در المنت‌ها (پیش از حمل و نقل) از میان برود.
- مهم: پس از بازکردن جعبه و درآوردن دستگاه از بسته‌بندی‌اش، مطمئن شوید که در آن آسیب ندیده باشد و درست باز و بسته شود. در از جنس شیشه و، بنا بر این، شکنستی است. اگر به‌وضوح پیردگی یا خش یا خط‌افزادگی داشت، باید آن را عوض کنید. به هنگام استفاده، تمیزکاری، یا جابه‌جا کردن دستگاه، از کوبیدن یا ضربه زدن خشن و محکم به در خودداری کنید. زمانی که دستگاه داغ است، آب سرد به روی شیشه در نیاشید.
- به هنگام استفاده، در و سطوح بیرونی در دسترس می‌توانند بسیار داغ شده باشند. همیشه از دستگیره در، دسته‌ها، و دکمه‌ها استفاده کنید و هرگز به قطعات فلزی یا شیشه دست نزنید. در صورت نیاز، از دستکش تنور یا فر استفاده کنید.
 - این دستگاه برقی در ماه‌های بالا کار می‌کند که می‌تواند باعث سوختگی شود.
 - همانند هر وسیله گرمایشی دیگری، به هنگام استفاده از آون در حضور کودکان و/یا افراد ناتوان ذهنی، توجه خاصی باید مبذول داشت. هرگز نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.
 - زمانی که دستگاه در حال کار است، آن را جابه‌جا نکنید.
 - در موارد زیر، از دستگاه استفاده نکنید:
 - معیوب بودن سیم برق؛
 - افتادن دستگاه، ضربه دیدن آن، آسیب دیدگی یا بد کار کردن آن.
 - در این موارد، برای جلوگیری از هر گونه خطری، دستگاه را به نزدیک‌ترین مرکز مجاز خدمات دلونگی برید.
 - نگذارید سیم برق دستگاه تاب بر دارد و گره بخورد یا با سطوح داغ دستگاه تماس پیدا کند. هرگز دستگاه را، با کشیدن سیم برق آن، از برق نکشید.
 - اگر قصد دارید از سیم رابط استفاده کنید، مطمئن شوید که سیم رابط وضعیت خوبی داشته باشد، پریز ارت‌شده باشد، و مقطع سیم‌های آن دست‌کم برابر با مقطع سیم برق دستگاه باشد.
 - برای جلوگیری از هر گونه خطر برق‌گرفتگی، هرگز سیم برق، دوشاخه، یا خود دستگاه را در آب فرو نبرید.
 - هرگز دستگاه را در نزدیکی منابع گرما قرار ندهید.
 - محصولات اشتعال پذیر را نزدیک آون یا زیر سطح کار (جایی که آون را بر روی آن قرار داده‌اید) رها نکنید.
 - نان ممکن است بسوزد. هرگز به هنگام پرشته یا داغ کردن نان، محل کار با آون را ترک نکنید. هرگز آون را در زیر کابینت دیواری یا نزدیکی مواد اشتعال پذیر چوب پرده، کرکره، ... به کار بیندازید.
 - دستگاه را به عنوان منبع گرما (مثلاً بخاری) به کار نبرید.
 - هرگز کاغذ، مقوا، یا پلاستیک را در داخل آون قرار ندهید و چیزی در بالای آن نگذارید (مثلاً وسایل آشپزخانه، پایه‌های سیمی، و اشیای دیگر).
 - هرگز چیزی را وارد شبکه‌های تهویه آون نکنید و مطمئن شوید که آن شبکه‌ها باز و مسدود نشده باشند.
 - اگر غذا یا قسمتی از آون آتش گرفت، هرگز سعی نکنید آن را با آب خاموش کنید. در آون را بسته، دوشاخه را از پریز بکشید و سپس با پارچه‌ای نمدار شعله‌ها را خفه کنید.
 - این آون برای نصب توکار طراحی نشده است.
 - هنگامی که در آون باز است، به یاد داشته باشید که:
 - هرگز فشار بیش از اندازه‌ای به واسطه گذاشتن اشیای سنگین بر روی آن یا پایین کشیدن دستگیره در، به آن وارد نکنید؛
 - ظروف سنگین یا قالب‌های خیلی داغ را بیرون از آون و بر روی سطح داخلی در آن قرار ندهید.
 - با توجه به قوانین و مقررات جاری، چنانچه از این دستگاه در کشوری غیر از کشور محل خریداری استفاده می‌شود، آن را به یک مرکز مجاز خدمات دلونگی ببرید تا برای تان کنترل کنند.
 - برای ایمنی شخص شما، هرگز خودتان دستگاه را تکه تکه یا قطعات آن را باز نکنید. در این موارد، همیشه با یکی از مراکز مجاز خدماتی ما تماس بگیرید.
 - این دستگاه تنها برای کاربرد خانگی طراحی شده است. استفاده حرفه‌ای یا نامناسب از آن، همچنین رعایت نکردن دستورالعمل‌های مربوط به آن، رافع هر گونه مسئولیتی از عهده تولیدکننده بوده، ضمانت‌نامه را از درجه اعتبار می‌اندازد.
 - پیش از تمیزکاری و زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، همیشه آن را از برق بکشید.
 - تنظیم کردن، تعمیرات، و تعویض سیم برق را باید تنها افراد تأیید شده تولیدکننده یا یکی از مراکز خدماتی ما انجام دهند. تعمیر شدن دستگاه به دست افراد غیرمجاز ممکن است بسیار خطرناک باشد.
 - این دستورالعمل‌ها را نگاه دارید.



مشخصات فنی

ولتاژ بر حسب اطلاعات دستگاه را ببینید.
حداکثر ولتاژ جذبی (مصرفی) بر حسب اطلاعات دستگاه را ببینید.
این دستگاه با رهنمود ۸۹/۳۳۶ اتحادیه اروپایی، مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی، مطابقت دارد. مواد و اجزایی از دستگاه نیز که در تماس با مواد غذایی هستند، با مندرجات رهنمود ۸۹/۱۰۹ این اتحادیه تطبیق می‌کنند.

برنامه‌های پخت

توصیه‌های کلی

- در مورد پخت با آون و پایه سیمی، توصیه می‌شود که همیشه آون را تا دمای موردنظر از پیش گرم کنید تا بهترین نتایج پخت را بگیرید.
- مدت‌زمان‌های پخت به کیفیت مواد غذایی، دمای آن، و نیز سلیقه و ذائقه شخصی بستگی دارد. زمان‌های نشان‌داده‌شده در جدول‌ها تنها و صرفاً راهنمایی هستند که ممکن است نیاز به تغییر داشته باشند. این زمان‌ها شامل مدت‌زمان لازم برای از پیش گرم کردن آون نمی‌شوند.
- برای پختن غذاهای یخ‌زده (منجمد)، به زمان‌های توصیه‌شده بر روی بسته‌بندی این غذاها نیز، علاوه بر موارد مذکور در جدول‌ها، رجوع کنید.
- چراغ نشانگر (D) روشن به معنای روشن و درحال کار بودن آون است.

گرم‌نگه‌داشتن غذا

- پایه سیمی را همراه با غذا وارد شیار پایینی کنید (شکل ۱ صفحه ۳ را ببینید).
- پیچ روشن/خاموش (C) آون را به روی موقعیت "روشن" (ON) قرار دهید.
- پیچ ترموستات و انتخابگر عملکرد (B) را روی 65° سانتی‌گراد بگردانید.
- توصیه می‌شود نگذارید غذا برای مدتی طولانی در آون بماند؛ زیرا ممکن است بسیار خشک شود.

پخت آونی (تنوری)

- پایه سیمی را همراه با غذا وارد شیار پایینی کنید (شکل ۲ صفحه ۳ را ببینید).
- دمای موردنظر تان را، با چرخاندن پیچ ترموستات و انتخابگر عملکرد در جهت گردش عقربه‌های ساعت، انتخاب کنید.
- پیچ روشن/خاموش آون را به روی موقعیت "روشن" (ON) بچرخانید.

زمان‌های توصیه شده برای پخت، در جدول زیر نشان داده شده‌اند.

نوع/مقدار غذا	پیچ ترموستات	زمان‌های پخت (دقیقه)	ملاحظات و پیش‌نهاده‌ها
پیتزا (۵۰۰ گرم)	۲۳۰°C	۱۸-۲۳	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) استفاده کنید. آن را کاملاً چرب کنید.
لازانيا (۱ کیلوگرم)	۲۱۰°C	۲۰-۲۵	از پاستایی برای لازانيا استفاده کنید که از پیش پخته شده باشد.
ماکارونی گراتینه (۹۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۲۰-۲۵	از ۵۰۰ گرم پاستا به علاوه آب گوشت/مایه گوشت و سس بشامل استفاده کنید.
مرغ تکه‌تکه (۷۵۰ گرم)	۲۱۰°C	۵۰-۶۰	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) استفاده کنید؛ پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.
گوساله یا خوک تنوری (۱ کیلوگرم)	۲۳۰°C	۷۵-۸۵	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) استفاده کنید؛ پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.
کوفته گوشت (۷۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۴۰-۵۰	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) استفاده کنید.
گوشت تکه‌تکه خرگوش (۶۵۰ گرم)	۲۳۰°C	۵۰-۵۵	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) استفاده کنید؛ پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.
قرز آلای تنوری (۵۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۳۵-۴۵	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) ای که خوب چرب شده است استفاده کنید. نیازی به برگرداندن آن، پس از گذشت نیمی از زمان پخت، نیست.
ماهی مزلوت (hake) تنوری (۴۵۰ گرم)	۲۱۰°C	۳۵-۴۵	گراتینگی را می‌توان با سس بشامل یا فقط با استفاده از خرده‌نان ایجاد کرد.
ماهی گراتینه (۹۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۳۰-۴۰	ماهی را در فویل نقره‌ای بپیچید.
ماهی سرطلا (gilthead) (۶۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۴۵-۵۵	فلفل‌ها را درونیم کنید. سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) را چرب کنید.
دلمه فلفل (۶۵۰ گرم)	۲۱۰°C	۳۵-۴۵	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) استفاده کنید.
دلمه کدوسبز (۹۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۵۰-۶۰	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) استفاده کنید.
گل کلم گراتینه (۸۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۲۵-۳۰	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) استفاده کنید.
سیب‌زمینی تنوری (۵۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۶۰-۷۰	در طی فرایند پخت، ۲ تا ۳ بار بر گردانید.
تارت مربایی (۷۰۰ گرم)	۱۶۰°C	۵۰-۶۰	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) ی چرب شده و آردزده شده استفاده کنید.
کیک اسفنجی (۷۰۰ گرم)	۱۶۰°C	۳۵-۴۵	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) ی چرب شده و آردزده شده استفاده کنید.
اشترودل سیب (۶۵۰ گرم)	۱۷۰°C	۳۵-۴۵	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) کاملاً چرب شده استفاده کنید.
بیسکویت (۱۰ تا ۱۲ قطعه)	۱۸۰°C	۱۵-۲۰	از سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) کاملاً چرب شده استفاده کنید.
کیک یزدی (۶ قالب)	۱۸۰°C	۲۰-۲۵	قالب‌ها را بر روی سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) قرار دهید.

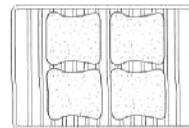
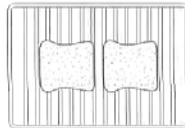
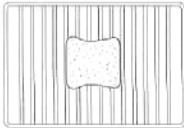
پخت تنوری غذاهای یخ‌زده

نوع/مقدار غذا	پیچ ترموستات	زمان‌های پخت (دقیقه)	ملاحظات و پیش‌نهاده‌ها
لازانيا (۵۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۴۵-۵۵	بسته را مستقیماً بر روی پایه سیمی قرار دهید؛ منوط به این که برای پخت آونتی (تنوری) مناسب باشد. در غیر این صورت (مثلاً در مورد ظروف یا بسته‌های پلاستیکی)، محتویات بسته را بر روی سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) بریزید/بگذارید.
کاتلوننی (۵۰۰ گرم)	۲۱۰°C	۴۵-۵۵	
بادنجان با پنیر پارمیزان (۴۵۰ گرم)	۲۱۰°C	۴۵-۵۵	
نان یخ‌زده (۱۵۰ گرم)	۱۸۰°C	۱۲-۲۲	نان را مستقیماً بر روی پایه سیمی قرار دهید. زمان‌های پخت ممکن است، بسته به اندازه و نوع قرص آنها، متفاوت باشند.

برشته‌سازی

این عملکرد برای این موارد توصیه می‌شود:

- یک یا چند برش نان
- برش نان با مخلفاتی بین آنها (مثلاً همبرگر یا پنیر)
- پایه سیمی را همراه با ماده غذایی وارد شیار پایینی کنید (شکل ۵ صفحه ۳ را ببینید).
- برش‌های نان یا ساندویچ‌ها را همانند شکل زیر و مطابق با تعداد برش‌ها در وسط سینی بچینید و در آن را ببندید.



- پیچ تنظیم بالایی را به روی عملکرد "برشته‌سازی" (TOAST) بچرخانید.
- پیچ تنظیم پایینی را به روی موقعیتی متناظر با میزان برشته‌گی دلخواه‌تان قرار دهید.
- رویه داخلی در شیشه‌ای آن ممکن است بخار کند که کاملاً عادی بوده، همین که آن داغ شود، از بین می‌رود.
- زمانی که از آن برای نخستین بار استفاده می‌کنید، تنظیماتی متوسط را برگزینید و چند برش نان را به‌طور آزمایشی برشته کنید تا میزان برشته‌گی دست‌تان بیاید. سپس انتخابگر را، مطابق با ذائقه شخصی‌تان، تنظیم کنید.
- برای برشته‌کردن پشت سرهم چندین برش نان یا ساندویچ، به یاد داشته باشید که باید پیچ روشن/خاموش و تایمر برشته‌سازی را به‌طور مرتب و تدریجاً کمتر و کمتر کنید تا یکدست برشته شوند.
- پس از پایان یافتن مدت‌زمان تنظیمی، علامتی صوتی به شما اعلام می‌کند که زمان انتخاب‌شده پایان یافته است. در این لحظه، برشته‌سازی تمام شده و المنت‌های گرمایشی به‌طور خودکار خاموش شده‌اند.

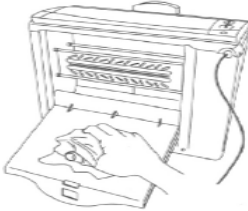
پخت با استفاده از پایه سیمی

- پایه سیمی (E) را وارد شیار بالایی کرده، سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (M) را (همانند شکل ۳ صفحه ۳) در بالای بازتاباننده (N) قرار دهید. چنانچه آن‌تان مجهز به پایه سیمی ویژه پخت غذاهای رژیمی (L) است، به شکل ۴ صفحه ۳ رجوع کنید.
- توصیه می‌کنیم ۲ فنجان آب به درون سینی جمع‌آوری بریزید تا جلوی دودکردن و ایجاد بوهای ناخوشایند ناشی از سوختن چربی گرفته شود و کار تمیزکاری سینی آسان‌تر گردد.
- پیچ ترموستات و انتخابگر عملکرد را به روی ▼▼▼ تنظیم کنید.
- آون را به مدت ۵ دقیقه از پیش گرم کنید.
- ماده غذایی را در بالای پایه سیمی گذاشته، در را ببندید.
- زمان‌های توصیه‌شده برای گریل (کیباب‌پز) کردن در جدول زیر نشان داده شده‌اند.

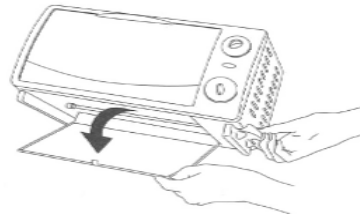
نوع/مقدار یا تعداد غذا	موقعیت پیچ ترموستات	زمان‌های پخت (دقیقه)	ملاحظات و پیش‌نهادها
دنده گوساله یا خوک (۲)	▼▼▼	۱۹-۲۹	پس از ۱۱ دقیقه، بر گردانید.
فرانکفورتر (۳)	//	۱۰-۲۰	پس از ۶ دقیقه، بر گردانید.
همبرگر (۲)	//	۱۳-۲۳	پس از ۷ دقیقه، بر گردانید.
سوسیس (۴)	//	۲۰-۳۰	پس از ۱۱ دقیقه، بر گردانید.
کیباب (۵۰۰ گرم)	//	۲۶-۳۶	پس از ۸ و ۱۵ و ۲۱ دقیقه، بر گردانید.

تمیزکاری

- تمیز کردن مرتب دستگاه جلوی شکل‌گیری دود را می‌گیرد و از پراکنده شدن بوهای ناخوشایند در طی فرایند پخت جلوگیری می‌کند.
- پیش از تمیزکاری، همیشه دوشاخه را از برق بکشید.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید؛ آن را با فشار آب نشویید.
- پایه سیمی، سینی جمع‌آوری خرده‌غذا، و پایه سیمی رژیمی (N) را نباید در ماشین ظرف‌شویی شست!
- همیشه از پارچه‌ای نمدار برای تمیز کردن سطح خارجی آون، استفاده کنید. از به‌کاربردن محصولات سایا (مثلاً سیم ظرف‌شویی)، که ممکن است به رنگ و لعاب دستگاه آسیب برسانند، خودداری کنید.
- برای تمیز کردن دیواره‌های درون آون، هرگز از محصولاتی که آلومینیوم را می‌خورند (مثلاً شوینده‌های هواژل یا aerosol) استفاده نکنید و دیواره‌ها را با اشیای نوک‌تیز نخرشید.
- برای تمیز کردن کف آون، آن را به پشت بخوابانید (شکل B) و در زیر آون را به پایین و بیرون بکشید تا باز شود (شکل A). بدین ترتیب، کار تمیز کردن آسان‌تر می‌شود. پس از پایان یافتن تمیزکاری، در را ببندید و از بسته‌شدن کامل آن مطمئن شوید.



شکل B



شکل A

ضمانت

ضمانت‌نامه چاپ‌شده یا چسبانده شده بر روی بسته‌بندی را باید بپُرد و جدا کنید. دقت داشته باشید که همه قسمت‌های ضمانت‌نامه باید پر شده باشد. این ضمانت‌نامه را همراه با برگه خرید، که تاریخ دقیق خرید در آن ذکر شده است، باید نزد خودتان و در جایی امن نگه دارید. به هنگام نیاز به هر گونه سرویس یا تعمیر، حتماً باید این مدارک را به متصدی مربوط نشان دهید.