

بابت انتخاب محصول De'Longhi از شما متشکریم. لطفاً کمی وقت بگذارید و دستورالعمل های اجتناب از خطرات یا خرابی دستگاه را مطالعه کنید.

نمادهای استفاده شده در این دستورالعمل ها

هشدارهای مهم با علائم زیر معین شده اند. حائز اهمیت است که این هشدارها را رعایت کنید. عدم رعایت هشدارها ممکن است به برق گرفتگی، آسیب جدی، سوختگی، آتش سوزی یا خرابی دستگاه منجر شود.



عدم رعایت این هشدار ممکن است صدمات جانی ناشی از برق گرفتگی را در پی داشته باشد.



عدم رعایت این هشدار ممکن است به آسیب دیدن یا خرابی دستگاه منجر شود.



عدم رعایت این هشدار می تواند به سوختگی منجر شود.



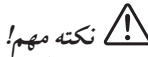
لطفاً توجه کنید:

این نماد پیشنهادات و اطلاعات مهم ویژه کاربر را نشان می دهد.

هشدارهای مهم هشدارهای ایمنی



- قبل از زدن دوشاخه دستگاه به پریز، اطمینان حاصل کنید که:
- ولتاژ نشان داده شده بر روی صفحه مشخصات دستگاه با ولتاژ برق شما برابر باشد؛
- پریز برق دارای اتصال زمین و حداقل توان 16 آمپر باشد. عدم رعایت این دستورالعمل های ایمنی مهم شرکت سازنده را از هر گونه مسئولیتی مبرا می سازد.
- هرگز در فضای باز از دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز با کشیدن سیم، دوشاخه را از پریز برق نکشید.
- اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز خدمات مشتریان یا افراد مجرب مشابه تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.
- قبل از شروع تمیزکاری، سیم برق را از پریز دیوار بکشید و اتصال را قطع کنید. قبل از استفاده مجدد، اتصالات صفحه گریل باید کاملاً خشک شوند.



نکته مهم!

- این دستگاه برای پخت غذا طراحی شده است. از به کار بردن آن برای سایر اهداف، تغییر یا دستکاری آن اکیداً خودداری کنید.
- قبل از کنار گذاشتن دستگاه منتظر بمانید تا کاملاً خنک شود.
- هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، آن را جابجا نکنید.
- این دستگاه برای استفاده با زمان سنج خارجی یا سامانه کنترل از راه دور معجزا طراحی نشده است.
- این دستگاه تنها جهت استفاده خانگی طراحی و تولید شده است.
- این دستگاه جهت استفاده در آشپزخانه کارکنان در فروشگاه ها، ادارات، و دیگر محیط های کاری، خانه ها مناسب نیست.
- فقط رابط مناسب De'Longhi باید استفاده شود: PPH-BG500-818-2 ویژه دستگاه BG510/BG510C ؛ PPH-BG400-817-2 ویژه دستگاه BG410
- کودکان 8 سال به بالا و اشخاصی که دچار ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی هستند و یا از دانش و تجربه فقط در صورتی می توانند از این وسیله استفاده کنند که کند یا درباره استفاده از دستگاه به نحو ایمن و درک خطرات احتمالی به آنها آموزش داده باشد.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- کودکان نباید در تمیز کردن یا انجام کارهای مربوط به نگهداری دستگاه دخالت کنند مگر آنکه 8 سال به بالا داشته باشند و بر کار آنها نظارت شود.
- دستگاه و کابل برق را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال نگه دارید.
- همیشه دستگاه را بر روی سطحی خشک، صاف و مقاوم در برابر گرما و در ارتفاع حداقل 85 سانتی متر و دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- قبل از جابجایی بگذارید دستگاه گریل خنک شود (حداقل 30 دقیقه).
- برای جدا کردن دوشاخه دستگاه از پریز سیم برق را نکشید.
- هنگامیکه دستگاه روشن است آن را بدون مراقبت رها نکنید زیرا ممکن است موجب بروز خطر شود.
- هنگامیکه دستگاه در حال کار است ممکن است دمای سطوح در دسترس زیاد شود.



- مواد و تجهیزات جانبی که در تماس با غذا قرار می گیرند مطابق با مقررات EEC شماره 1935:2004 هستند.
- هرگز رابط را در آب فرو نبرید.
- در صورت نیاز بدنه رابط را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

اطلاعات فنی

BG410

ولتاژ: 220-240 ولت 50-60 هرترز
برق ورودی: 1800 وات
اندازه (طول x ارتفاع x عمق): 345 x 90 x 480
وزن: 3,920 کیلوگرم

BG510

ولتاژ: 220-240 ولت 50-60 هرترز
برق ورودی: 2000 وات
اندازه (طول x ارتفاع x عمق): 345 x 90 x 570
وزن: 4,250 کیلوگرم

BG510C

ولتاژ: 220-240 ولت 50-60 هرترز
برق ورودی: 2000 وات
اندازه (طول x ارتفاع x عمق): 345 x 130 x 570
وزن: 4,640 کیلوگرم

نصب و نگهداری

قبل از اولین استفاده

- تمام مواد بسته بندی و برچسب های تبلیغاتی را از روی صفحه گریل و سینی بردارید.
- رابط را جدا کنید و صفحه گریل را در سینک ظرفشویی با صابون و آب بشویید. کاملاً آبکشی و خشک کنید. مطمئن شوید ورودی رابط کاملاً خشک باشد.
- سطح گریل را با لایه نازکی از روغن نباتی یا استفاده از اسپری نجسب آشپزی آماده کنید. روغن اضافی را تمیز کنید.

خطر سوختگی!!

- هنگامیکه دستگاه در حال کار است محفظه خارجی آن ممکن است خیلی داغ شود. در صورت نیاز همیشه از دستگیره یا دستکش فر استفاده کنید.
- محصولات قابل اشتعال را نزدیک دستگاه قرار ندهید.
- هشدار: زغال چوب یا سوخت های قابل اشتعال مشابه نباید با این دستگاه استفاده شود.
- احتیاط: حتماً هنگام طبخ سینی روغن جمع کن در محل خود قرار داده شود. فقط هنگامیکه دستگاه کاملاً خنک شده است سینی روغن جمع کن را تخلیه کنید. برای اجتناب از پاشیده شدن مایعات هنگام تخلیه سینی روغن جمع کن با احتیاط عمل کنید.



لطفاً توجه کنید:

- برای اجتناب از خطر آتش سوزی، غذا را بصورت پیچیده شده در ورقه پلاستیکی یا ورقه آلومینیومی نازک یا بسته های پلاستیکی پخت نکنید.

شرح (صفحه 3)

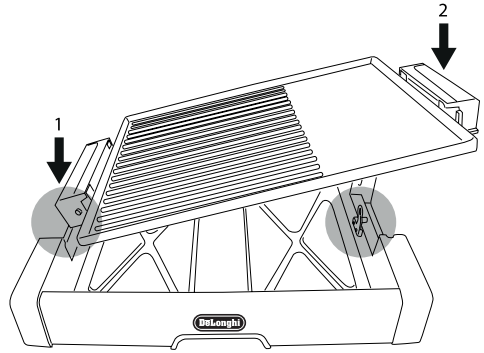
1. رابط
2. سینی روغن جمع کن
3. پایه
4. قفل ایمنی
5. صفحه گریل (BG410) همراه با روکش نجسب
6. صفحه گریل همراه با روکش نجسب (BG510) /
7. صفحه گریل همراه با روکش سرامیک (BG510C)
8. دستگیره های صفحه گریل
9. دستگیره های دستگاه
10. محافظ افشانه چربی (فقط در BG510C)
11. کاردک (فقط در BG510C)

بر اساس مدل دستگاه می تواند صفحه گریل متفاوتی داشته باشد.

آماده سازی دستگاه

- حتما برای بهترین حالت برشته کردن و گریل شدن در زمان کباب کردن همبرگر، استیک، هات داگ، استیک ماهی، سینه مرغ و دیگر انواع گوشت، گردونه دما را در حالت حداکثر (MAX) قرار دهید. از تنظیمات حداقل (MIN) یا متوسط (MED) برای گرم کردن مجدد غذای پخته شده، گرم نگه داشتن غذا، و بریان کردن غذاهای حساس تر با دمای طبخ کمتر استفاده کنید.

- پایه را بر روی سکوی آشپزی تنظیم کنید. سینی روغن جمع کن را وارد کنید. مطابق شکل، صفحه گریل را یا پایه مطابقت دهید. پایانه / سوکت صفحه گریل باید در طرف قفل ایمنی باشد.



خاموش کردن دستگاه

- هنگام اتمام طبخ رابط دما را در حالت ● قرار دهید.
- سیم برق را از پریز دیوار بکشید و قبل از تمیز کردن یا خارج کردن قطعه ای از دستگاه بگذارید سرد شود.
- هنگام وارونه کردن دستگاه آن را با دستگیره ها بگیرید.
- هرگز زمانی که دستگاه داغ است آن را جابجا نکنید.
- برای جابجایی صفحه گریل از دستگیره ها (6) استفاده کنید.
- برای جابجایی کل دستگاه از دستگیره های دستگاه (7) استفاده کنید.

زمان طبخ

- از جدول زیر به عنوان راهنمای مقدار و زمان طبخ غذا استفاده کنید. زمان درج شده در دستور پخت تخمینی است. زمان طبخ بسته به دمای گریل، دمای محیط و خود غذا متغیر است. دمای غذای مورد طبخ باید همواره برابر با دمای محیط باشد. هرگز غذای منجمد را مستقیماً بر روی صفحه گریل قرار ندهید. غذا را به دقت تحت نظر داشته باشید و زمان طبخ را در صورت نیاز تنظیم کنید. برای پخت یکنواخت غذا آن را به طور مکرر بچرخانید.

- اگر دستگاه طبق تصویر صفحه 3 نصب نشده است، از آن استفاده نکنید.

روشن کردن دستگاه

- دوشاخه رابط را کاملاً به پایانه صفحه گریل وارد کنید. تا زمانیکه صفحه گریل به درستی بر روی پایه نصب نشده است دوشاخه رابط نمی تواند کاملاً وارد شود.
- دوشاخه سیم برق را به پریز دیوار وصل کنید.
- گردونه دما را بر روی میزان حداکثر قرار دهید. چراغ نمایشگر روشن خواهد شد. از قبل 4-6 دقیقه گرم کنید. طی گرم کردن دستگاه چراغ آن مرتب روشن و خاموش می شود. این امر طبیعی است.

غذا	مقدار	زمان پخت (دقیقه)	نکات
بیف استیک	4 تکه	6 تا 8	در مواد بخوابانید و در میانه پخت برگردانید
سوسیس دودی (فرانکفورترز)	6 تکه	8 تا 10	در طول پخت 2-3 بار برگردانید
گوشت گوساله	4 تکه	13 تا 15	در مواد بخوابانید و در طول پخت 2-3 بار برگردانید
سینه مرغ	6 تکه	6 تا 8	در مواد بخوابانید و در میانه پخت برگردانید
همبرگر	6 تکه	18 تا 20	بعد از 10-12 دقیقه همبرگرها را برگردانید
سوسیس	6 تکه	15 تا 18	سوسیس ها را با چنگال سوراخ سوراخ کنید و در طول پخت 2-3 بار برگردانید
کدو مسمایی	10-8 تکه	10 تا 12	نمه ای روغن روی آن بریزید و در میانه پخت برگردانید
بادمجان	8 تکه	10 تا 12	نمه ای روغن روی آن بریزید و در میانه پخت برگردانید
تکه ماهی	4 تکه	15 تا 20	در مواد بخوابانید و در میانه پخت برگردانید

نکته های گریل کردن

- استفاده کنید. حتماً بعد از هر بار استفاده دستگیره ها را تمیز کنید.
- آن را با پارچه ای نرم یا حوله کاغذی کاملاً خشک کنید.
- لوازم سیم برق نباید در ماشین ظرفشویی قرار داده شود.
- قبل از استفاده مجدد از دستگاه باید ورودی آن با دقت خشک شود.

سلب مسئولیت

به روزرسانی قطعات سخت افزاری به طور منظم صورت می گیرد. در نتیجه ممکن است بخشی از دستورالعمل، مشخصات، و تصاویر این دفترچه راهنما کمی با موقعیت ویژه شما متفاوت باشد. تمامی اقلام در این دفترچه راهنما تنها جهت اهداف توضیحی شرح داده شده اند و ممکن است برای موقعیتی ویژه اعمال نشود. هیچ حق یا حقوق قانونی از توصیفات درج شده در این دفترچه راهنما منتج نمی شود.

- برای پخت بهینه، صفحه طبخ را قبل از گریل کردن گرم کنید.
- تکه های ترد گوشت عموماً برای گریل مردن مناسب تر هستند. گوشت سفت تر را اگر در شب در مواد خوابانده باشید ترد می شود.
- برای جلوگیری از خراش روی سطح طبخ، هنگام چرخش غذا، همواره از کاردک پلاستیکی یا چوبی استفاده کنید. هرگز غذا را روی سطح صفحه طبخ خرد نکنید.
- اگر سبزیجات، ماهی یا گوشت لخم می پزید، سطح طبخ را کمی با افشانه طبخ یا لایه نازکی از روغن نباتی مرطوب کنید. اگر گوشت را با هر مقدار چربی می پزید یا غذا در مواد خوابانده شده است، نیازی به پرداخت گریل نیست.
- هرگز گوشت را طولانی مدت طبخ نکنید.
- اگر غذای مورد طبخ به صفحه پخت چسبید، صفحه پخت را هر از چندگاهی با حوله کاغذی آغشته به روغن تمیز کنید.

لطفاً توجه کنید:

- اولین باری که از گریل استفاده می کنید، ممکن است کمی بو بدهد و یا دود کند. این امر برای همه دستگاه هایی دارای سطوح نجسب طبیعی و معمولی است.
- بعد از طبخ غذا و سرد شدن کامل دستگاه (حداقل 03 دقیقه، می توانید از یک کاردک تمیزکاری پلاستیکی برای تمیز کردن صفحه گریل استفاده کنید. استفاده از ابزار تمیزکاری بر روی سطح داغ به مدت طولانی باعث ذوب شدن پلاستیک می شود.

مراقبت و نگهداری

- هنگام اتمام طبخ، دوشاخه را از پریز بکشید، و قبل از تمیزکاری بگذارید گریل کاملاً سرد شود. هرگز زمانی که دستگاه داغ است آن را جابجا نکنید.
- رابط را بیرون بکشید. اگر به تمیزکاری نیاز است، دستگاه را با پارچه ای با رطوبت اندک تمیز کنید. رابط را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
- صفحه پخت را از پایه بلند کنید و هر گونه مایع چربی درون سینی روغن جمع کن را بیرون بریزید.
- صفحه پخت و سینی روغن جمع کن را می تواند در ماشین ظرفشویی شست. شستشوی مکرر ممکن است خاصیت روکش سرامیکی را کاهش دهد.
- بدنه فلزی را باید با دست تمیز کرد.
- از سمباده یا پاک کننده های خشن و خورنده برای تمیزکردن سطح پخت استفاده نکنید زیرا به روکش نجسب آن آسیب می زند. هرگز از پاک کننده خوردن فر استفاده نکنید زیرا به سطح طبخ آسیب می زند.
- برای برداشتن غذای طبخ شده از یک کاردک پلاستیکی