

معرفی

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

نمادهای استفاده شده در این دستورالعمل‌ها

هشدارهای مهم با علائم زیر معین شده‌اند. حائز اهمیت است که این هشدارها را رعایت کنید. عدم رعایت هشدارها ممکن است به برق‌گرفتگی، آسیب جدی، سوختگی، آتش‌سوزی یا خرابی دستگاه منجر شود.



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



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



عدم رعایت این هشدار می‌تواند به سوختگی منجر شود.



لطفاً توجه کنید:

این نماد پیشنهادات و اطلاعات مهم ویژه کاربر را نشان می‌دهد.

هشدارهای مهم

هشدارهای ایمنی



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

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 اتصال به زمین داشته باشد و حداقل توان آن 16 آمپر است. عدم رعایت این دستورالعمل‌های ایمنی مهم شرکت سازنده را از هر گونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.

مطمئن شوید سیم برق با قسمت‌هایی از دستگاه که در طول استفاده داغ می‌شوند در تماس نباشد.

اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز خدمات مشتریان تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.

قبل از کنار گذاشتن دستگاه، خارج کردن صفحات پخت و تمیز کردن و نگهداری، با قرار دادن کلید در موقعیت «0» دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

هرگز در فضای باز از دستگاه استفاده نکنید.

هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.

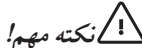
این دستگاه نباید با یک تایمر یا سیستم کنترل از راه دور مجزا راه‌اندازی شود.

فقط از سیم‌های رابط و مطابق با تنظیمات ایمنی فعلی و استاندارد استفاده کنید.

هرگز با کشیدن سیم، دوشاخه را از پریز برق نکشید.

هرگز زمانیکه دستگاه نیمه‌باز است از آن استفاده نکنید.

قبل از اتصال دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید دکمه در موقعیت «0» باشد.



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.

این دستگاه فقط برای کاربرد خانگی طراحی شده است. موارد استفاده نامناسب: در محل آشپزخانه کارکنان فروشگاه‌ها، ادارت و سایر محیط‌های کاری؛ مزرعه‌ها؛ استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها و سایر محیط‌های اقامتی؛ محیط‌های مسافرخانه‌ای.

کودکان 8 سال به بالا و اشخاصی که دچار ناتوانی‌های جسمی، حسی یا روانی هستند و یا از دانش و تجربه کافی جهت استفاده از این محصول برخوردار نیستند فقط در صورتی می‌توانند از این وسیله استفاده کنند که شخصی که مسئول ایمنی آنها است بر کار آنها نظارت 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 هشت سال به بالا داشته باشند و بر کار آنها نظارت شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال نگه دارید.

دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید یا هنگامیکه در حال کار است آن را بدون مراقبت رها نکنید.

هرگز بدون صفحات پخت از دستگاه استفاده نکنید. قبل از کنار گذاشتن دستگاه منظر بمانید تا کاملاً خنک شود.

- هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، آن را جابجا نکنید.



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.



خطر سوختگی!!

- هنگامیکه دستگاه در حال کار است محفظه خارجی آن ممکن است خیلی داغ شود. در صورت نیاز همیشه از 2 دستگیره یا دستکش فر استفاده کنید.
- صفحات پخت را زمانی بردارید یا تعویض کنید که دستگاه سرد شده باشد.



- مواد و تجهیزات جانبی که در تماس با غذا قرار می گیرند مطابق با مقررات اروپایی (EEC) شماره 1935/2004 هستند.

شرح

1. پایه و روکش: ساختار فولادی محکم با روکش خودتنظیم شونده.
2. دستگیره: دستگیره فلزی محکم برای تنظیم روکش مطابق با ضخامت غذا.
3. صفحات متحرک: نجسب، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی، تمیز کردن آسان.
 - a. صفحات گریل: بهترین گزینه برای گریل کردن استیک، همبرگر، مرغ و سبزیجات.
 - b. صفحات کلوچه پزی: برای تهیه کلوچه های عالی، تخم مرغ، گوشت خوک و صدف (فقط مدل)
4. انتخابگر حالت: گریل تماسی، گریل کباب پز، گردونه دمای گریل تماسی: دما را از 80 تا 230 درجه سانتیگراد تنظیم کنید.
5. گردونه دما صفحه کلوچه پزی: دما را از موقعیت های 1 تا 5 تنظیم کنید.
6. چراغ روشن
7. چراغ آماده به کار بودن گریل تماسی
8. چراغ آماده به کار.
9. فنجان روغن جمع کن: روغن را جمع آوری می کند، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.

11. ابزار تمیز کننده: به تمیز کردن صفحات بعد از استفاده کمک می کند.

12. دکمه های رهاساز صفحه: برای آزاد و خارج کردن صفحه فشار دهید.

13. اهرم رهاساز لولا: موجب می شود روکش کاملاً باز شود و غذا در سطحی صاف بپزد.

دستورالعمل های استفاده

هنگامیکه دستگاه برای اولین بار استفاده می شود تمام بسته بندی و برچسب ها را از روی صفحه بردارید. قبل از دور اندازی مواد بسته بندی، مطمئن شوید همه قطعات دستگاه جدید را برداشته اید. توصیه می کنیم جعبه و بسته بندی را برای استفاده مجدد در آینده نزد خود نگه دارید.



لطفاً توجه کنید: فنجان های روغن جمع کن خارج از محفظه پلی استر قرار دارند. قبل از استفاده، پایه، روکش، و گردونه ها را با یک دستمال مرطوب گرد و خاک انباشته شده در طول انتقال را تمیز کنید.

صفحات پخت، فنجان های روغن جمع کن و ابزار تمیز کننده را تمیز کنید. صفحات، فنجان های روغن جمع کن و کاردک در ماشین ظرفشویی قابل شستشو هستند.



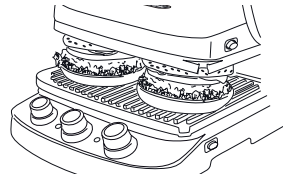
لطفاً توجه کنید: هنگام اولین استفاده از دستگاه

ممکن است بو و دود اندکی از آن خارج شود. این امر برای همه دستگاه هایی با سطوح نجسب طبیعی معمولی است. دستگاه به یک ابزار تمیز کننده مشکی مجهز است که برای تمیز کردن صفحات بعد از سرد شدن کامل دستگاه استفاده می شود (بعد از 30 دقیقه) اگر برای مدت طولانی از این ابزار بر روی صفحاتی که هنوز داغ هستند استفاده کنید ممکن است پلاستیک ذوب شود.

گریل تماسی (از صفحه گریل استفاده کنید)

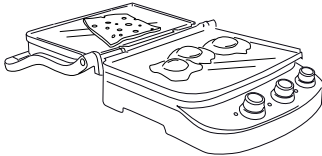
گریل تماسی برای طبخ همبرگر، گوشت بدون استخوان و برش های نازک گوشت، سبزیجات و ساندویچ ایده آل است.

کارکرد «تماسی» برای تهیه فوری و سالم غذا مناسب است. هنگامیکه از گریل تماسی استفاده می کنید غذا سریعتر می پزد زیرا بصورت همزمان با صفحات هر دو طرف در تماس است (شکل را ببینید).



حالت کباب پز با صفحه کلوجه پزی (فقط مدل)

برای تهیه کلوجه، تخم مرغ، پنیر، کلوجه میوه ای و گوشت خوک و سوسیس برای صبحانه دستگاه همچنین می تواند به عنوان صفحه گریل استفاده شود (شکل را ببینید).



کارکرد صفحه گریل برای تهیه یک صبحانه عالی برای دو نفر یا برای همه افراد خانواده ایده آل است. سطح پخت بزرگ امکان تهیه همزمان چند غذای مختلف یا مقدار بیشتری از یک غذا را فراهم می کند. در هنگام استفاده از دستگاه به عنوان صفحه کلوجه پزی، برای ایجاد سطح پخت مسطح دوبرابر روکش باید کاملاً باز شود. در این حالت باید در طول پخت غذا را برگردانید. در هنگام استفاده از این کارکرد، از صفحات کلوجه پزی استفاده کنید.

استفاده

هنگامیکه دستگاه به درستی آماده شد و شما آماده پخت هستید، برای انتخاب کارکرد کباب پزی با صفحه کلوجه پزی یا گریل انتخابگر را به چپ بچرخانید یا برای انتخاب کارکرد گریل تماسی آن را به راست بچرخانید. بعد از انتخاب یک یا دو حالت، چراغ روشن می شود که نشان می دهد دستگاه روشن است. برای استفاده از دستگاه به عنوان گریل تماسی، گردونه دما را برای دمای مورد نظر بچرخانید. می توانید دما را بین 80 و 230 درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

برای استفاده از دستگاه به عنوان باربیکیو با استفاده از صفحه کلوجه پزی، گردونه دما را برای دمای مورد نظر بچرخانید.

می توانید آن را از موقعیت 1 تا 5 تنظیم کنید. بسته به دمای تنظیم شده 8 دقیقه طول میکشد تا دستگاه گرم شود.

هنگامیکه ترموستات به دمای مورد نظر رسید چراغ سبز نشان می دهد دستگاه برای استفاده آماده است. روشن و خاموش شدن چراغ در طول استفاده طبیعی است زیرا ترموستات دما را تنظیم می کند.

گردونه دما دمای سطح پخت را تنظیم می کند. بسته به نوع غذایی که آماده می شود ترموستات می تواند در هر زمانی در طول پخت تغییر کند.

روغن غذا از طریق شیارهای روی صفحه و سوراخ گوشه گرفته شده و جمع می شود.

هنگامیکه دستگاه در موقعیت «تماسی» استفاده می شود، توصیه می کنیم از صفحات گریل استفاده کنید.

روکش را به صورت هموار بر روی غذا قرار دهید تا به میزان پخت مورد نیاز برسد.

دستگاه دستگیره و لولای مخصوصی دارد که امکان می دهد روکش مطابق با ضخامت غذا تنظیم شود.

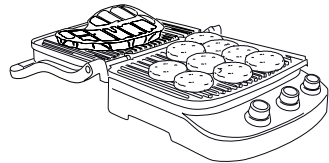
برش های نازک سبب زمینی و استیک های خیلی ضخیم را می توان به طور برابر به بهترین نحو تهیه کرد. اگر می خواهید با استفاده از گریل تماسی بطور همزمان انواع مختلفی غذا طبخ کنید، غذاهای مختلف باید ضخامت یکسانی داشته باشند تا روکش بطور هموار بسته شود.

حالت کبابی با صفحه گریل (از صفحه گریل استفاده کنید)

دستگاه می تواند برای تهیه همبرگر، استیک، جوجه (جوجه با استخوان توصیه نمی شود زیرا بصورت هموار پخته نمی شود) و ماهی به عنوان گریل/کباب پز استفاده شود.

حالت گریل/کباب پز متنوع ترین روش است.

صفحات در حالت باز شده سطح پخت را دو برابر می کند (شکل را ببینید) می توانید بدون ترکیب مزه ها غذاهای متنوعی بر روی صفحات مجزا آماده کنید یا اینکه مقدار بیشتری از یک غذا را بپزید.



حالت گریل/کباب پز می تواند برای گریل کردن برش های گوشت با ضخامت های متفاوت و با سطح پخت مورد نظر هر برش استفاده شود.

در حالت گریل، کباب پز روکش کاملاً باز است و سطح پخت مسطح دوبرابر ایجاد می کند.

در این حالت باید در طول پخت غذا را برگردانید. برای استفاده از دستگاه در حالت گریل/کباب پز، از صفحات گریل استفاده کنید.

در هنگام آشنیزی کاملاً مراقب باشید.
برای باز کردن دستگاه، قسمت مشکی دستگیره را که خنک می ماند نکه دارید.
قسمت های آلومینیومی خیلی داغ می شوند، در هنگام پخت و بلافاصله بعد از آن از لمس این قسمت ها خودداری کنید.
در صورت نیاز به تنظیم موقعیت روکش در طول پخت، جهت اجتناب از سوختگی همیشه از دستکش استفاده کنید.


وارد کردن صفحات پخت

دستگاه را در موقعیت صاف (بالا را ببینید) قرار دهید به گونه ای که دکمه های کنترل روبروی شما قرار گیرند. در هر بار یک صفحه را وارد کنید.
هر صفحه باید فقط در قسمت فوقانی یا تحتانی محافظه خود قرار گیرد و این قسمت ها با «فوقانی» یا «تحتانی» پرچسب گذاری شده اند.

صفحه تحتانی را بلند کنید به گونه ای که محافظه المنت گرمایی رو به پایین باشد. با نگاه کردن به گریل، سوراخ خروج روغن باید روبروی گوشه راست باشد. نگهدارنده های فلزی مرکز محافظه را مشاهده کنید. پشت صفحه را مایل کنید و شکل روی پشت صفحه را با نگهدارنده های فلزی هم تراز کنید. صفحه را بر روی نگهدارنده های فلزی بکشید و جلوی صفحه را به پایین فشار دهید تا با صدای کلیک در محل خود قرار گیرد.
دستگاه را بچرخانید و صفحه فوقانی را به همین منوال وارد کنید.

برداشتن صفحات

دستگاه را در مکان مسطحی قرار دهید (بالا را ببینید).
دکمه های رهاساز صفحه را در بخش کناری ببینید.
برای خارج کردن صفحه از پایه دکمه را محکم فشار دهید.
صفحه را با هر دو دست نکه دارید، آن را به موازات نگهدارنده های فلزی حرکت داده و از پایه جدا کنید.
برای خارج کردن صفحه دوم طبق همین روال دکمه رهاساز دیگر را فشار دهید.

 صفحات پخت را زمانی که دستگاه سرد شده است تعویض یا خارج کنید.

جایگذاری فنجان های روغن جمع کن

هنگامیکه دستگاه به عنوان گریل تماسی استفاده می شود فقط یکی از فنجان های روغن جمع کن مورد نیاز است. در طول پخت، فنجان را مستقیماً زیر سوراخ خروج روغن قرار دهید. روغن خارج شده از غذا به طرف سوراخ صفحه جاری شده و در فنجان جمع آوری می شود.

در هنگام آشنیزی کاملاً مراقب باشید.
برای باز کردن دستگاه، قسمت مشکی دستگیره را که خنک می ماند نکه دارید.
قسمت های آلومینیومی خیلی داغ می شوند، در هنگام پخت و بلافاصله بعد از آن از لمس این قسمت ها خودداری کنید.
در صورت نیاز به تنظیم موقعیت روکش در طول پخت، جهت اجتناب از سوختگی همیشه از دستکش استفاده کنید.
محافظه صفحه تحتانی پلاستیکی است اگرچه خیلی داغ می شود اما خطر سوختگی به همراه ندارد.
قبل از اجرای هر عملیاتی بر روی دستگاه بگذارید حداقل 30 دقیقه خنک شود.

موقعیت های آشنیزی

هنگامیکه می خواهید آشنیزی کنید دستگاه را بر روی سطح صاف تمیزی قرار دهید.
این دستگاه می تواند در سه موقعیت زیر استفاده شود:

موقعیت بسته - صفحه فوقانی/روکش بر روی صفحه تحتانی/پایه قرار می گیرید. هنگامیکه دستگاه به عنوان گریل تماسی استفاده می شود این موقعیت شروع و همچنین یکی از موقعیت های آشنیزی است.
روکش برای ضخامت های غذا بر روی صفحه بطور خودکار تنظیم می شود.

موقعیت باز - صفحه فوقانی/روکش باز است و زاویه آن با پایه 100 درجه است. قبل از استفاده از دستگاه به عنوان گریل تماسی برای این موقعیت روکش باید باز باشد.
تا زمانی که دستگیره پایین باشد روکش در موقعیت باز باقی می ماند.

حالت مسطح (کاملاً باز) - صفحه فوقانی/روکش هم سطح با صفحه تحتانی/پایه است.
صفحات تحتانی و فوقانی هم سطح هستند و سطح پخت وسیعی را ایجاد می کنند.

در این حالت دستگاه می تواند از طریق صفحه گریل یا صفحه کلوچه پزی در حالت کباب پزی استفاده شود.
برای قرار دادن دستگاه در این حالت ابتدا اهرم رهاساز لولا به سمت راست را شناسایی کنید. دستگیره را با دست چپ نکه دارید و با دست راست اهرم رهاساز را به سمت خود حرکت دهید.

بعد از پخت، روغن جمع آوری شده را بطور مناسب دور بریزید.

این فنجان های روغن جمع کن در ماشین ظرفشویی قابل شستشو هستند.

هنگامیکه دستگاه به عنوان گریل/کباب پز یا صفحه کلوچه پزی استفاده می شود هر دو فنجان باید استفاده شوند. یک فنجان را زیر سوراخ خروج روغن انتهای هر صفحه قرار دهید. زمانیکه دستگاه آماده شده است، دوشاخه دستگاه را به پریز برق بزنید. اکنون می توانید آشپزی را شروع کنید.

تمیزکاری و نگهداری

نگهداری کاربر

- هرگز از لوازم فلزی که موجب خراشیدگی صفحات نجسب می شوند استفاده نکنید. از لوازم چوبی یا پلاستیکی مقاوم در برابر گرما استفاده کنید.
- هرگز لوازم پلاستیکی از جمله ابزار تمیز کننده ارائه شده با دستگاه را در تماس با صفحات داغ رها نکنید.
- بین پخت یک غذا و غذای دیگر، باقیمانده های غذا را از سوراخ خروج روغن خارج کرده و آنها را در فنجان روغن جمع کن بریزید سپس با دستمال آشپزخانه تمیز کرده و پخت بعدی را شروع کنید.
- قبل از پخت، همیشه بگذارید دستگاه حداقل 30 دقیقه خنک شود.

تمیزکاری و مراقبت

i لطفاً توجه کنید: قبل از تمیزکاری دستگاه مطمئن شوید کاملاً سرد شده باشد.

در پایان پخت انتخابگر را در موقعیت «0» قرار داده و دوشاخه را از پریز برق بکشید.
بگذارید دستگاه حداقل 30 دقیقه خنک شود.
برای برداشتن باقیمانده هر گونه غذا از روی صفحات از ابزار ویژه ارائه شده استفاده کنید. ابزار را می توان بصورت دستی یا در ماشین ظرفشویی شست. فنجان های روغن جمع کن را خالی کنید. فنجان های روغن جمع کن را می توان بصورت دستی یا در ماشین ظرفشویی شست.
برای خارج کردن صفحات از دستگاه، دکمه های رهاساز صفحات را فشار دهید. قبل از لمس آنها، مطمئن شوید کاملاً خنک شده باشند (حداقل 30 دقیقه صبر کنید).
صفحات پخت قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند. شستشوی مکرر ممکن است خاصیت روکش سرامیکی را کاهش دهد.
از اشیاء فلزی برای تمیزکاری صفحات استفاده نکنید.