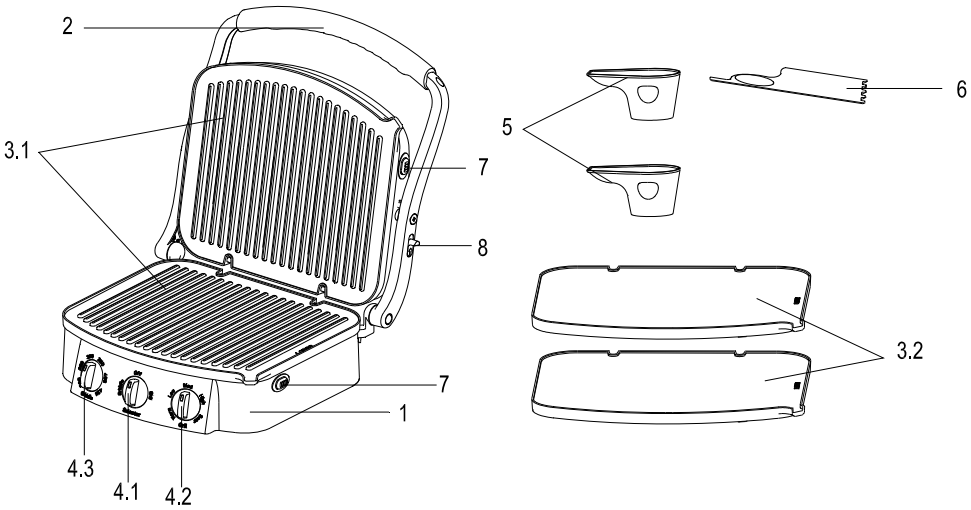


- ۱..... شرح کلی
- ۲..... مهم
- ۳..... آموزش نصب
- ۳..... وضعیت باز
- ۴..... وضعیت مسطح
- ۵..... قرار دادن صفحات در جای خود
- ۵..... برداشتن صفحات
- ۶..... قرار دادن محفظه خروجی روغن
- ۷..... حالت بسته کباب کننده (گریل)
- ۸..... حالت ساندویچ ساز(Panini)
- ۸..... حالت باز کباب کننده (گریل باز)
- ۹..... تابه
- ۹..... روش کار
- ۱۰..... شستشو
- ۱۱..... نگهداری
- ۱۲..... یک سال ضمانت نامه

شرح کلی



۱. بدنه و در پوش: بدنه و در پوش ساخته شده از فولاد ضد زنگ.
۲. دسته: دسته فلزی در پوش، که برای قرار دادن غذاها با اندازه های متغییر مناسب است.
۳. صفحات پخت: این صفحات دارای رویه نچسب می باشند که قابل شستشو در ماشین ظرف شویی می باشند.
 - ۳.۱. صفحه مشبک (گریل): برای پختن مواد غذایی از قبیل باریکه گوشت کبابی (استیک)، همبرگر، مرغ و سبزیجات.
 - ۳.۲. صفحه تابه: برای درست کردن نان شیرینی، گوشت نمک زده، تخم مرغ و....
۴. تنظیم کننده ها: چراغ نشانگر علامت روشن و آماده برای پختن
 - ۴.۱. کلید وضعیت پخت (Function): انتخاب کننده وضعیت تابه یا وضعیت کباب کننده
 - ۴.۲. کلید وضعیت پخت کباب کننده (Grill): تنظیم کننده درجه گرما (Warm) از گرم تا خیلی داغ (Sear)
 - ۴.۳. کلید وضعیت پخت تابه (Griddle): تنظیم کننده درجه گرما از ۹۵ تا ۲۳۰ درجه سانتیگراد
۵. محفظه خروجی روغن: محل جمع آوری کننده روغن
۶. ابزار پاک کننده: بعد از پخت و پز در تمیز کردن صفحات مشبک و تابه کمک می کند.
۷. دکمه آزاد کننده صفحات: برای برداشتن صفحات پخت و آزاد کردن آنها دکمه آزاد کننده را فشار دهید.
۸. آزاد کننده لولا ی دسته: اجازه می دهد تا قاب برای استفاده در حالت افقی به عقب خوابیده شود.



- هنگام استفاده از وسایل الکتریکی رعایت نکات ایمنی زیر لازم است:
- پیش از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه کنید.
- ولتاژ دستگاه را با ولتاژ محل استفاده مطابقت دهید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی از فرو بردن سیم، دو شاخه و دستگاه در آب و سایر مایعات جدا خودداری کنید.
- هنگامی که کودکان نزدیک دستگاه هستند نیاز به مراقبت و توجه زیاد است.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید و یا پیش از تمیز کردن حتما دستگاه را از برق خارج کنید.
- هرگز دستگاه را با دو شاخه و یا سیم معيوب استفاده نکنید . هنگامی که سیم صدمه دید باید توسط نزدیکترین نمایندگی مجاز تعویض شود.
- از آویزان شدن سیم روی لبه میز و یا از قرار گرفتن آن بر روی سطوح داغ جلوگیری کنید.
- از این دستگاه برای اموری که برای آن طراحی نشده است استفاده نکنید.
- از لوازم جانی توصیه نشده استفاده نکنید زیرا موجب صدمه به شما و دستگاه می شود.
- این دستگاه برای افرادی که توانایی جسمی و ذهنی و تجربه کم دارند طراحی نشده است.
- اطمینان حاصل کنید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- هرگز سیم را زیر دستگاه قرار ندهید.
- این دستگاه برای مصارف خارج از منزل تعبیه نشده است.
- این دفترچه را نگهداری کنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی ساخته شده است.
- هنگام استفاده سطح پخت دستگاه خیلی داغ می شود، فقط به دسته ها دست بزنید.
- دستگاه را بر روی سطح مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
- هنگام استفاده در ساختمان اطمینان حاصل کنید فضای اطراف دستگاه کافی و مناسب باشد.
- هنگام باز کردن در دستگاه احتیاط کنید که از بخار متصاعد شده دچار سوختگی نشوید.
- هرگز از دستگاه نزدیک و یا زیر پرده و یا سایر مواد آتش زا استفاده نکنید.
- احتیاط کنید هنگامی که از دستگاه در حالت افقی استفاده ممکن است دمای سطح آن زیاد باشد.
- زغال و دیگر مواد قابل اشتعال را در این دستگاه قرار ندهید.
- پس از پخت غذاهای دریایی، برای رفع بو و مزه، صفحات دستگاه با آب لیمو شستشو دهید .
- برای خارج کردن دستگاه از برق ابتدا آن را خاموش کنید.
- هرگز دستگاه را در حالی که محتوی روغن مایعات و یا غذای داغ است جابجا نکنید.

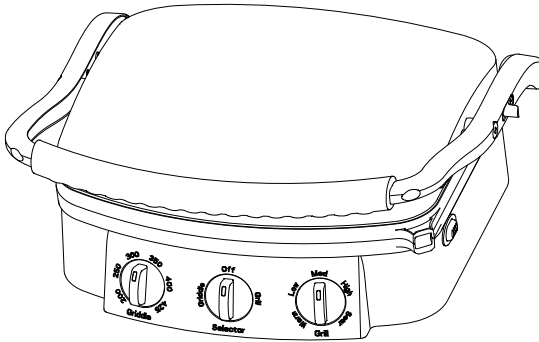
- برای گردش هوا در اطراف دستگاه، حداقل ۱۰ تا ۱۵ سانتیمتر از دیوار و وسایل دیگر فاصله بگذارید. هرگز چیزی بر روی دستگاه قرار ندهید.
- قرار دادن مواد غذایی زیاد، ورق آلومینیوم و یا ابزار های فلزی در دستگاه موجب آتش سوزی و شوک الکتریکی می شود.

آموزش نصب

دستگاه را هنگام استفاده در سطح هموار و تمیز قرار دهید.
این دستگاه می تواند در سه وضعیت قرار گیرد.

وضعیت بسته

در این وضعیت صفحه بالایی بر روی صفحه پایینی قرار می گیرد. هنگام استفاده از روش های ساندویچ ساز و حالت بسته کباب کننده از ابتدا تا انتهای پخت دستگاه در وضعیت بسته قرار می گیرد.

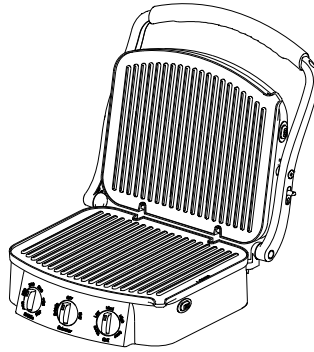


وضعیت باز

صفحه بالایی/در پوش را با زاویه ۱۰۰ درجه باز کنید. در پوش را برای اضافه کردن یا برداشتن غذا از دستگاه در حالت های کباب کننده و ساندویچ ساز در این وضعیت قرار دهید. برای تنظیم دستگاه در این وضعیت دسته را به سادگی بالا بیاورید تا احساس کنید که در حالت پایدار قرار گرفته است. دستگاه در این حالت می ماند تا دوباره در پوش را ببندید و یا باز کنید تا در حالت صاف قرار گیرد.

در پوش در حالت عمودی می ماند تا برای پخت دسته را پایین بیاورید. هنگامی که این انجام شد در پوش خود به خود روی غذا ها قرار می گیرد و بطور کامل با سطح غذا ها تماس پیدا می کند. این به شما اجازه می دهد تا غذای خود را به صورت یکسان بین هر دو صفحه پخت کنید. هنگامی که دسته را بعد از پخت برای باز کردن دستگاه بالا می آورید به صورت موازی با پایه در

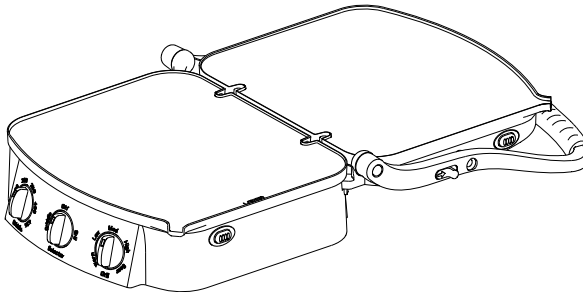
حالت صاف قرار می گیرد. در دستورالعمل برای قفل کردن در حالت عمود، باید دستگاه را بدون قرار دادن هر نوع غذا ببندید و دوباره باز کنید.



وضعیت مسطح

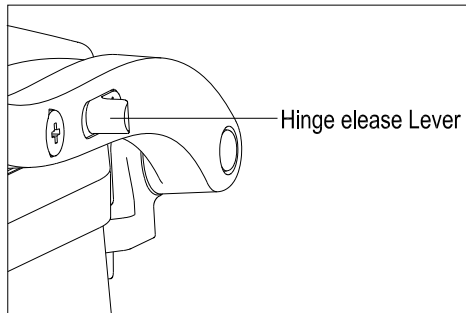
در این وضعیت صفحه بالایی با صفحه پایینی در یک راستا قرار می گیرند. صفحات بالایی و پایینی با هم یک سطح پخت بزرگ بوجود می آورند. از دستگاه در این وضعیت برای کباب کننده باز و یا تابه استفاده می شود. برای تنظیم دستگاه در این وضعیت، اهرم لولای آزاد کننده را در سمت راست بازو قرار دهید. با دست راست اهرم را بالا ببرید. دسته را به عقب فشار دهید تا در پوش بالعکس در حالت صاف قرار گیرد. دستگاه در این وضعیت می ماند تا اینکه در پوش را بلند کنید و به وضعیت بسته برگردانید.

اگر دستگاه پیش از این در وضعیت باز بوده و می خواهید آن را در وضعیت مسطح تنظیم کنید. دسته را به سمت خود بکشید و سپس اهرم آزاد کننده لولا را بلند کنید. دسته را به عقب فشار دهید تا پایه ی در پوش در وضعیت مسطح قرار گیرد. برای راحت تر قرار دادن ضامن در وضعیت مسطح صفحه بالایی را کمی ببندید تا اهرم به راحتی جایجا شود.



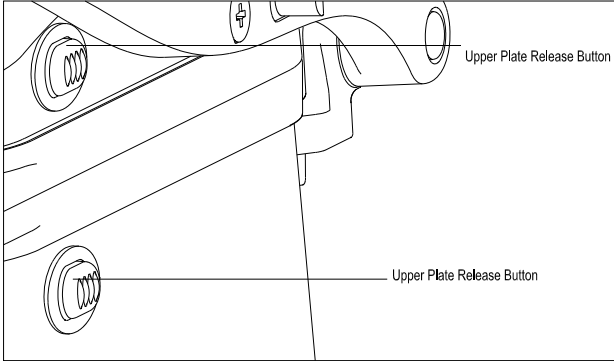
قرار دادن صفحات در جای خود

دستگاه را در وضعیت مسطح به صورتی که کلید های تنظیمها روبروی شما قرار گیرد ، قرار دهید. صفحات را به صورت مجزا در دستگاه قرار دهید. هنگام قرار دادن صفحات در دستگاه فرقی نمی کند که کدام صفحه را اول قرار دهید. کلمات بالایی Upper و پایینی Lower روی هر کدام از صفحه ها حک شده تا بدانید هر کدام از صفحات را کجا قرار دهید. صفحه پایینی کباب کننده/ تابه را از سمتی که فیوز خودکار و گرم کننده رو به پایین قرار گیرد در دستگاه سوار کنید. اگر رو به روی دستگاه هستید مجرای خروجی چکپدن روغن دستگاه باید در جلو و سمت راست دستگاه قرار گیرد. برجستگی فلزی در وسط بدنه قرار دارد هنگام قرار دادن صفحات فیوز خودکار بر روی این برجستگی قرار می گیرد. با فشار دادن صفحات در جای خود جفت می شوند، سپس صفحه بعدی را مانند صفحه قبل در جای خود قرار دهید.



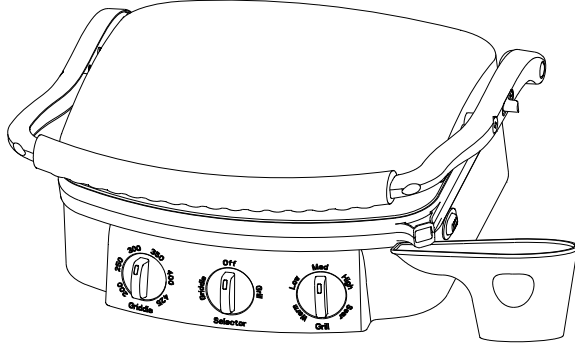
برداشتن صفحات

دستگاه را در وضعیت صاف تنظیم کنید. دکمه های آزاد کننده صفحات در یک سمت دستگاه قرار دارد. دکمه ها را بطور محکم فشار دهید، و صفحه ها از انتهای دستگاه کمی از پایه بیرون می آید. صفحه ها را با دو دست بگیرید و از زیر برجستگی فلزی سر دهید و از پایه بلند کنید. دکمه آزاد کننده صفحه دیگر را فشار دهید و به همین روش صفحه دیگر را بردارید.

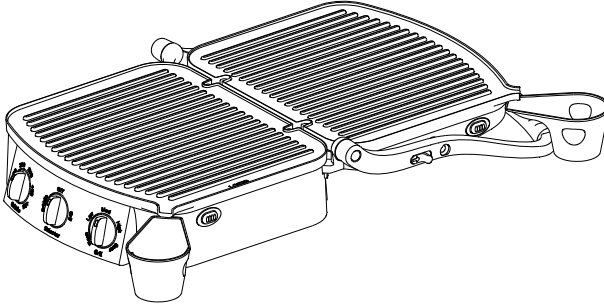


قرار دادن محفظه خروجی روغن

هنگامی که از دستگاه برای حالت بسته کباب کننده و ساندویچ ساز استفاده می کنید تنها یکی از محفظه های خروجی روغن مورد نیاز است. در حین پخت محفظه خروجی روغن را در زیر مجرای خروجی روغن قرار دهید. روغن غذا از سراسر صفحه ها به درون محفظه خروجی روغن سرازیر می شود. روغن باید بعد از پخت دور ریخته شود. محفظه خروجی روغن قابل شستشو در ماشین ظرف شویی می باشد.



هنگامی که از دستگاه در وضعیت کباب کننده باز یا تابه باز استفاده می کنید هر دو محفظه خروجی روغن باید استفاده شود. هر محفظه خروجی روغن را در انتهای هر یک از لوله های خروجی روغن قرار دهید.

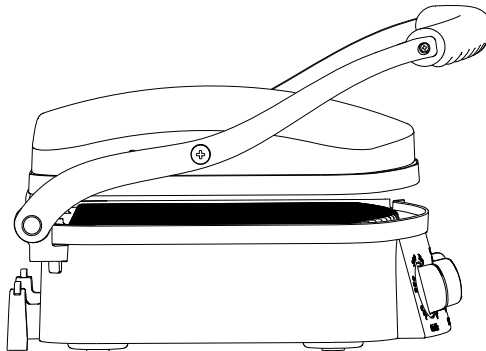


حالت بسته کباب کننده (گریل)

برای پختن انواع برگرها و تکه های گوشت نازک و بی استخوان و سبزیجات استفاده می شود. هنگامی که می خواهید چیزی را در زمان کوتاهی بپزید و یا به دنبال روش پخت سالم هستید می توانید از این روش استفاده کنید. زمانی که روی صفحه مشبک پخت می کنید غذا به سرعت پخته می شود، زیرا غذا از دو طرف همزمان پخته می شود. شیارهای روی صفحات با مجرای خروجی روغن، در گوشه هر صفحه جمع می شوند و روغن حاصل از پخت از صفحات خارج می شود.

وقتی از دستگاه کباب کننده استفاده می کنید، از صفحات مشبک استفاده کنید. در پوش (صفحه بالایی) به طور هموار روی غذا قرار می گیرد تا اینکه دمای مناسب برای پخت به غذا برسد.

دستگیره و لولای مخصوص دستگاه، اجازه می دهد تا صفحه بالایی بر طبق ضخامت غذا تنظیم شود. شما می توانید به آسانی هر چیزی را کباب کنید، از یک تکه نازک سیب زمینی تا گوشت استیک ضخیم و به نتایج مساوی برسید. هنگامی که بیش از یک تکه غذا را در کباب کننده می پزید بسیار مهم است که قطعات مورد استفاده همسان باشد آنقدر که صفحه بالایی به طور هموار بر روی غذا بسته شود.



حالت ساندویچ ساز (Panini)

استفاده از دستگاه به عنوان ساندویچ ساز برای برشته کردن ساندویچ ها، نان ها و...

لغت Panini یک عبارت ایتالیایی و برای برشته کردن ساندویچ است. در حالت ساندویچ ساز می توانید هر نوع ترکیب مواد دارای لایه از قبیل سبزیجات، گوشت و پنیر در بین دو تکه نان تست تازه را بپیچد. سپس این ساندویچ در بین دو صفحه کباب کننده یا صفحه تابه برای تست شدن نان و گرم شدن ساندویچ تحت فشار قرار می گیرد. برای مزه بهتر، از نان تازه استفاده کنید.

نان های محبوب برای ساندویچ ساز نان Focaccia (اغلب نان صاف پخته شده با رزماری و نمک و روی آن پیاز قرار گرفته)، Michetta (نان خشک مستطیلی شکل گنبد دار) و برش کلفت نان کلاسیک ایتالیایی.

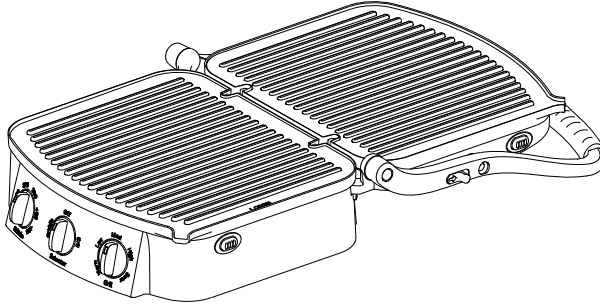
هنگامی که از دستگاه در حالت ساندویچ ساز استفاده می کنید از صفحات مشبک استفاده کنید زیرا سبک سنتی ساندویچ Panini دارای نشانه صفحه مشبک بر روی نان تست است. اما بسته به نوع روی ساندویچ که می خواهید آماده کنید، ممکن است بخواهید از صفحه تابه استفاده کنید کارکرد دستگاه به عنوان ساندویچ ساز مثل همان حالت کباب کننده است. دستگیره و لولای مخصوص دستگاه، اجازه می دهد تا صفحه بالایی بر طبق ضخامت ساندویچ آماده شده تنظیم شود. می توانید فشار کمی بکار ببرید تا دسته ساندویچ را مطابق میل شما فشرده و گرم کند. هنگامی که بیش از یک ساندویچ را در ساندویچ ساز درست می کنید بسیار مهم است که ضخامت هر ساندویچ همسان باشد آنقدر که صفحه بالایی به طور هموار بر روی ساندویچ ها بسته شود.

حالت باز کباب کننده (گریل باز)

برای پختن انواع برگر ها و تکه های گوشت نازک و بی استخوان، مرغ (از گوشت و مرغ با استخوان استفاده نکنید، زیرا در وضعیت باز کامل پخته نمی شود)، ماهی و سبزیجات استفاده می شود.

بیشترین مورد استفاده از دستگاه، پخت در حالت باز کباب کننده است. در وضعیت باز، سطح پخت دو برابر خواهد شد (تقریباً ۱۳۰۰ سانتیمتر مربع). شما می توانید دو نوع غذای مختلف را بدون اینکه مزه آنها با هم ترکیب شود، یا غذای یکسان به میزان حجیم را در وضعیت باز بپزید. همینطور وضعیت باز اجازه می دهد بریده های گوشت با ضخامت مختلف را مطابق میل خود بپزید.

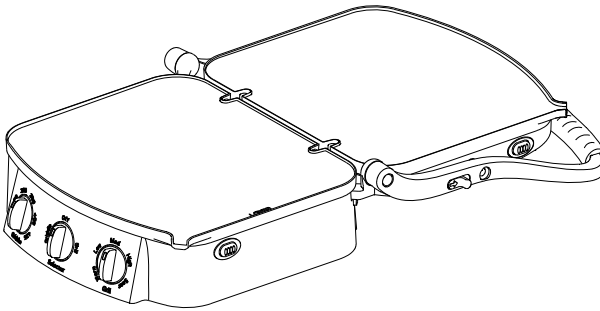
وقتی از حالت باز کباب کننده استفاده می کنید، از صفحات مشبک استفاده کنید.



تابه

استفاده از دستگاه برای پخت نان شیرین و پهن (مثل کلوچه)، تخم مرغ، تست فرانسوی، سرخ کردن گوشت و سبزی های خرد شده و گوشت صبحانه.

سطوح بزرگ دستگاه به شما اجازه می دهد تا غذا های متفاوت یا یک غذا در اندازه بزرگ را یک نواخت بپزید هنگامی که از دستگاه به صورت تابه استفاده می کنید در پوش را باز کنید تا صفحه صاف شود، یک سطح پخت صاف دو برابر ایجاد می شود. در این وضعیت غذا های در حال کباب شدن را باید بچرخانید تا پخته شوند. وقتی از تابه باز استفاده می کنید ، از صفحات تابه استفاده کنید.



روش کار

زمانی که دستگاه بطور صحیح سوار شد و شما آماده پخت هستید، اگر کلید وضعیت پخت (Function) را به چپ بچرخانید دستگاه در وضعیت تابه (Griddle) قرار می گیرد و اگر کلید در وضعیت کباب کننده (Grill) قرار می گیرد بسته به این که قصد

دارید چه نوع پختی داشته باشید. هنگامی که کلید وضعیت پخت (Function) را به سمت هر یک از وضعیتها بچرخانید یک چراغ نشانگر کوچک آبی روشن می شود که نمایانگر این است که دستگاه روشن است.

اگر می خواهید از دستگاه در وضعیت حالت بسته کباب کننده ، ساندویچ ساز یا کباب کننده باز استفاده کنید ، " کلید وضعیت پخت کباب کننده (Grill) را بروی وضعیت مورد نظر برای پخت بچرخانید. دامنه تنظیم تغییرات از گرم (۶۵ درجه سانتیگراد) تا داغ کردن (۲۵۰ درجه سانتیگراد) می باشد.

اگر می خواهید از دستگاه به عنوان تابه استفاده کنید ، کلید وضعیت پخت تابه (Griddle) را بروی دمای مورد نظر بگذارید. بازه دمایی آن از ۹۵ تا ۲۳۰ درجه سانتیگراد می باشد.

اگر می خواهید از دستگاه برای کباب کننده یا تابه مسطح استفاده کنید ولی تمام سطح را نیاز ندارید ، از صفحه پایینی استفاده کنید.

ممکن است ۱۰ دقیقه تا رسیدن به دمای مطلوب نیاز باشد این بستگی به دمایی دارد که تنظیم کرده اید. هنگامی که تنظیم کننده حرارت به دمای مورد نظر رسید یک چراغ کوچک نشانگر آبی رنگ درون انتخاب گر روشن می شود که نشاندهنده این است که دستگاه آماده به کار است. در زمان فعال بودن گرم کننده نشانگر به روشن و خاموش شدن ادامه می دهد این حالت عادی است که دمای سطوح پخت را در مدت استفاده حفظ می کند بسته به نوع غذا شما می توانید دمای تنظیم شده را در مدت پخت تغییر دهید.

همیشه احتیاط لازم را هنگام دست زدن به دستگاه در حال کار به کار ببرید. هنگام باز کردن دستگاه قسمت پلاستیکی مشکی روی دسته را بگیرید. این قسمت از دسته هنگام پخت و پز سرد می ماند . دسته های آلومینیومی در مدت زمان پخت خیلی داغ می شوند، در مدت زمان پخت و بلافاصله بعد از پخت آن ها را لمس نکنید.

بدنه دستگاه در مدت استفاده داغ می شود. در پوش دستگاه از استیل ساخته شده و خیلی داغ می شود و بلافاصله بعد از پخت نباید آن را لمس کنید. اگر نیاز به تغییر وضعیت در پوش دستگاه بود حتما از دستکش بلند تنور برای محافظت از سوختگی استفاده کنید.

بدنه پایینی دستگاه از پلاستیک ساخته شده و اگر هم خیلی داغ شود شما را نمی سوزاند. اگر به جابجایی دستگاه در مدت پخت نیاز بود . اجازه دهید تا قبل از جابجایی، دستگاه سرد شود (حد اقل ۳۰ دقیقه)

هشدار : هنگام اولین استفاده متوجه ساطع شدن بو و دود از دستگاه می شوید که این امری طبیعی است و پس از چند مرتبه استفاده از بین می رود.

نکته

نکته : قبل از تمیز کردن دستگاه اطمینان حاصل کنید که دستگاه کاملا سرد شده باشد.

هنگامی که کار پخت به پایان رسید کلید وضعیت پخت (Selector) را در وضعیت خاموش (Off) قرار دهید و دستگاه را از برق خارج کنید.

اجازه دهید تا دستگاه حد اقل ۳۰ دقیقه قبل از جابجایی، سرد شود .

از ابزار پاک کننده، برای پاک کردن و برداشتن مواد غذایی از روی صفحات استفاده کنید. ابزار پاک کننده می تواند با دست و در ماشین ظرف شویی شسته شود.

روغن را از محفظه خروجی روغن خالی کنید ، محفظه خروجی روغن می تواند با دست و در ماشین ظرف شویی شسته شود. دکمه آزاد کننده صفحات را برای برداشتن صفحات از بدنه فشار دهید. اطمینان حاصل کنید که صفحات کاملاً سرد شده باشد (حد اقل ۳۰ دقیقه). صفحات پخت می تواند با دست و در ماشین ظرف شویی شسته شود.

هشدار : هرگز از چنگال یا اشیا تیز برای تمیز کردن استفاده نکنید ، از سیم ظرف شویی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید. باعث صدمه به سطح نچسب دستگاه می شود.

بدنه دستگاه و در پوش و تنظیم کننده ها را با پارچه تمیز و خشک، تمیز کنید. برای لکه ها از پارچه مرطوب استفاده کنید. هرگز از مواد شوینده و ساینده استفاده نکنید.

نگهداری

قبل از نگهداری اطمینان حاصل کنید که دستگاه کاملاً سرد شده باشد.

سیم دستگاه را می توانید دور پشت دستگاه ببپیچید و نگهداری کنید.

هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید یک جفت از صفحه ها باید روی دستگاه نصب باشد و جفت دیگر را همراه با ابزار پاک کننده و محفظه خروجی روغن در کشو یا کابینت نگهداری کنید.

یک سال ضمانت نامه

در صورت رعایت کردن نکات ایمنی و مراقبتی طبق دستور العمل ، این دستگاه به مدت یک سال از تاریخ خرید، دارای ضمانت است .

شرایط کالای دارای ضمانت

- اعتبار این ضمانت نامه تا تاریخ قید شده بر روی کارت خواهد بود.
- داشتن کارت یا دفترچه ضمانت (کارت به صورت جداگانه ارائه می شود)
- کالای معیوب تنها پس از تست و تایید شرایط ضمانت توسط کارشناسان شرکت اقدام به تعمیر خواهد شد.

موارد خارج از ضمانت

۱. نداشتن کارت ضمانت یا دفترچه
۲. مخدوش بودن شماره سریال و برچسب
۳. هر گونه ضربه فیزیکی، خرابی باتری ، شکستگی، خراشیدگی، سوختگی قطعات الکترونیکی کالا در اثر نوسانات برق، تاب برداشتن و زنگ زدگی
۴. خرابی ناشی از رعایت نکردن، دستورات در دفترچه راهنما
۵. انجام هر گونه تعمیرات و دستکاری توسط افراد غیر مجاز

نکات مهم

- کالا های مشمول بند ۱ و ۲ بدون هیچ گونه رسیدگی به مشتری باز گردانده می شوند
- ضمانت کالا های مشمول بند ۵، ۴، ۳، ۲ باطل خواهد شد.
- حمل کالا تا تعمیرگاه به عهده خریدار است و تحت هیچ شرایطی کالا به صورت غیر حضوری برای مشتری ارسال نخواهد شد.
- به دلیل محدودیت های وارداتی و شرایط اجتناب ناپذیر ممکن است زمان تعمیر کالا طولانی شود.
- کالا تحت هیچ شرایطی تعویض نمی گردد.
- تحت هیچگونه شرایطی قطعه و لوازم یدکی به مشتری داده نخواهد شد.
- زمان پاسخ گویی ۹:۳۰ الی ۱۵:۰۰ روز های شنبه الی چهارشنبه (بجز تعطیلات رسمی)
- تلفن خدمات پس از فروش تهران: ۰۲۱ - ۲۲۸۹۰۱۶۸

موارد زیر باید توسط فروشنده پر شود در غیر این صورت فاقد اعتبار است:

نام فروشنده :

تاریخ :

مهر و امضا :

