



دفرنچه راهنمای فارسی



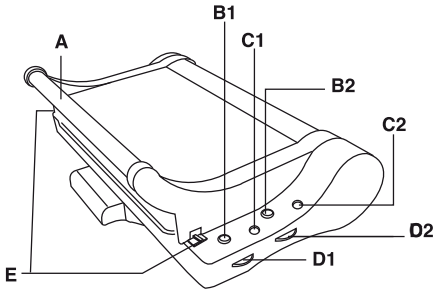
CG 4001

دستورالعملهای مهم ایمنی

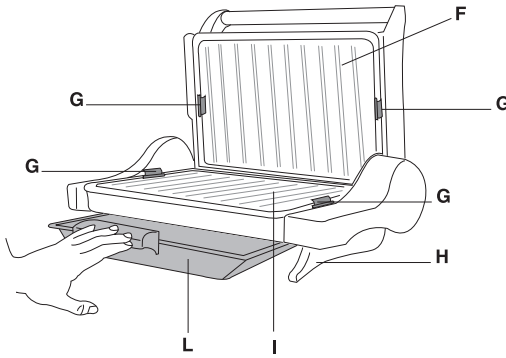
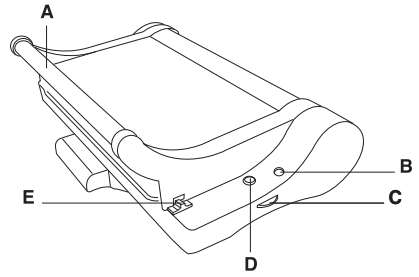
- دستگاه روشن را از دسترس کودکان دور نگه دارید و دستگاه را به حال خود رها نکنید.
- همیشه در موارد زیر دوشاخه را از برق بکشید:
- پیش از کنار گذاشتن دستگاه یا جدا کردن صفحه‌های گریل
- پیش از تمیزکاری و نگهداری
- پس از استفاده
- از سیم سیارهای ایمن استفاده کنید.
- در بیرون از منزل از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، از سازنده یا مرکز خدمات پس از فروش دلونگی بخواهید آن را برایتان تعویض کنند تا از بروز هرگونه خطر پیشگیری شود.
- برای قطع برق دستگاه، خود دوشاخه را بگیرید و بکشید نه سیم برق را.
- تنها هنگامی دستگاه را روشن کنید که صفحه‌های گریل سر جایشان باشند.
- هیچگاه دستگاه را بدون سینی چکه (L) به کار نیندازید.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.
- پیش از کنار نهادن دستگاه، بگذارید کاملاً خنک شود.
- بدنه‌ی دستگاه در حال کار ممکن است بسیار داغ شود. در صورت لزوم از دستگیره یا دستکش‌های ویژه استفاده کنید.
- این دستگاه با حکم شماره ECC 55014 مربوط به جلوگیری از تداخل امواج رادیویی مطابق است.
- این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور ساخته نشده است.
- مواد و لوازم جانبی‌ای که با مواد غذایی در تماسند؛ با مقررات اتحادیه اروپا به شماره 1935/2004 مطابقت دارند.

- پیش از استفاده از دستگاه، برای دستیابی به نتایج بهینه و پرهیز از اشتباه، دستورالعملهای زیر را به دقت بخوانید.
- این دستگاه برای پخت مواد غذایی طراحی شده است و نباید برای مقاصد دیگر از آن استفاده کرد؛ از تغییر کاربری و تعمیر دستگاه پرهیزید.
- دستگاه تنها برای استفاده در منزل طراحی و تولید شده است؛ این دستگاه برای استفاده در ناهارخوری کارکنان، ادارات، و محل کار، خانه‌های ویلاقی، هتل‌ها، مثل‌ها، یا مهمان‌خانه‌ها مناسب نیست.
- کودکان بالای ۸ سال، افراد معلول جسمی یا ذهنی، یا افراد بی‌تجربه، تنها در صورتی می‌توانند از دستگاه استفاده کنند که بر کار آنان نظارت شود یا شیوه‌ی استفاده‌ی ایمن از این دستگاه به آنان آموزش داده شود؛ و از خطرهای آن آگاه گردند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. به کودکان اجازه ندهید تمیزکاری و اقدامات نگهداری دستگاه را انجام دهند. مگر این که بیش از ۸ سال سن داشته باشند و بر کار آنان نظارت شود. دستگاه و سیم برق آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- هنگام کار با دستگاه، مطمئن شوید که سیم برق با هیچیک از اجزای تولیدکننده‌ی حرارت گریل در تماس نیست؛ اگر سیم برق آسیب دیده است؛ از مرکز خدمات مجاز پس از فروش دلونگی بخواهید که آن را برایتان تعویض کند تا از بروز هرگونه خطر پیشگیری شود.
- هیچگاه اشیاء را در مجاری تهویه‌ی دستگاه فرو نبرید و مطمئن شوید که مسدود نشده باشند.

Mod. CG6001-CG6601



Mod. CG4001

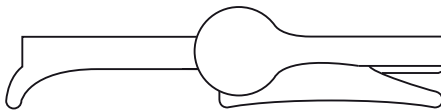
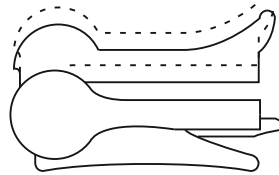
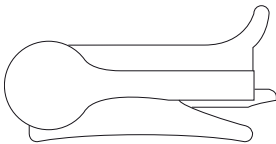


Position 1

موقعیت ۱

Position 2

موقعیت ۲



Position 3

موقعیت ۳

Figure 1



**اطلاعات مهم برای دور انداختن صحیح
دستگاه مطابق با حکم 2002/96/EC
اتحادیه ی اروپا**



در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند دیگر زباله های شهری دور انداخت. آن را باید به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشنده ای که این خدمات را ارائه می دهد، تحویل داد. دور انداختن جداگانه ی لوازم خانگی برقی، از پیامدهای احتمالی زیان آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از انهدام نامناسب دستگاه است، پیشگیری می کند و امکان بازیافت مواد اصلی را فراهم می سازد و به این ترتیب صرفه جویی چشمگیری در انرژی و منابع صورت می گیرد. برای یادآوری لزوم دور انداختن لوازم خانگی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله ی ضربدرخورده ای بر روی دستگاه درج شده است.

توصیف اجزای دستگاه (مدل CG4001)

A دستگیره ی ضد گرما (عایق حرارت)

B چراغ نشان گر

C ترموستات قابل تنظیم

D صفحه ی نمایشگر

E چفت بسته شدن صفحه ی گریل

F صفحه ی گریل بالایی نچسب و جداشدنی

G زبانه های ویژه ی جداکردن صفحه گریل

H پایه

I صفحه ی گریل پایینی نچسب جداشدنی

L سینی چکه

توصیف اجزای دستگاه

(مدل های CG6001- CG6601)

A دستگیره ی ضد گرما (عایق حرارت)

B1 نشان گر عملکرد صفحه ی بالایی

C1 نشان گر روشن بودن صفحه ی بالایی

D1 ترموستات تنظیم شدنی صفحه ی بالایی

B2 نشان گر عملکرد صفحه ی پایینی

C2 نشان گر روشن بودن صفحه ی پایینی

D2 ترموستات تنظیم شدنی صفحه ی پایینی

E چفت بسته شدن صفحه ی گریل

F صفحه ی گریل بالایی نچسب و جداشدنی

(در مدل CG6601 دارای ۲ سطح پخت پشت

و رو)

G زبانه های جداکردن صفحه ی گریل

H پایه

I صفحه ی گریل پایینی نچسب و جداشدنی

L سینی چکه

تنظیم ترموستات های D1-D2

(مدل های CG6001- CG6601)

D1-ترموستات صفحه بالایی

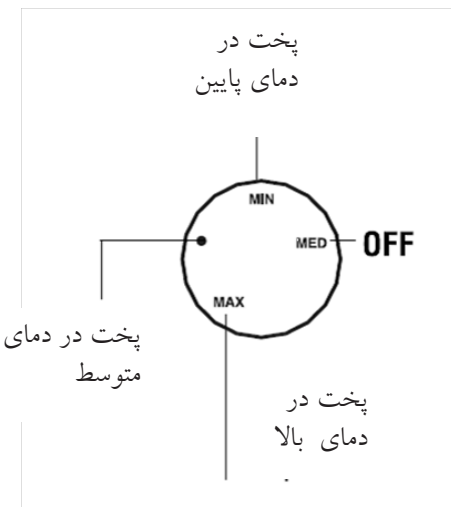
K = گرم نگه داری

تنها وقتی دستگاه روی موقعیت ۳ قرار دارد؛

از این حالت استفاده کنید و مواد غذایی را

روی صفحه بالایی قرار دهید.

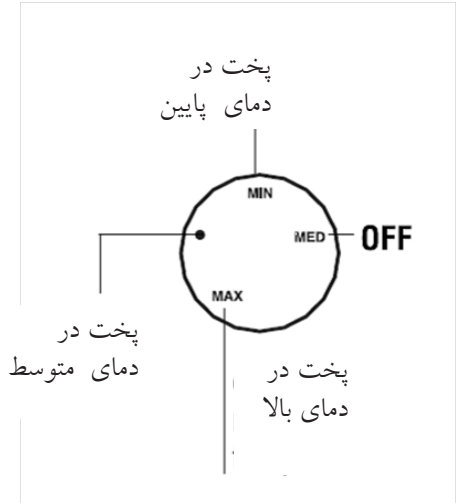
D1-ترموستات صفحه پایینی



D2-ترموستات صفحه پایینی

نصب:

- پیش از استفاده، مطمئن شوید که دستگاه هنگام حمل و نقل آسیب ندیده باشد.
- از آنجا که برخی از اجزای دستگاه هنگام عملکرد بسیار داغ می‌شوند، دستگاه را روی سطحی افقی و دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- پیش از زدن دوشاخه به برق مطمئن باشید که:
 - ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ نشان داده شده در برچسب مشخصات زیر دستگاه مطابق است
 - پریز برق جریانی حداقل ۱۰ آمپری دارد.
 - دوشاخه مناسب پریز است. در غیر این صورت، دوشاخه را تعویض کنید.
 - پریز دارای اتصال زمینی (ارت) باشد؛ سازنده هیچ مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از نادیده گرفتن این مساله برعهده نمی‌گیرد.
 - هنگام استفاده از دستگاه برای نخستین بار، برای زدودن بوی تازگی آن، گریل را در حالت باز و در موقعیت باریکیو، بدون مواد غذایی به مدت ۵ دقیقه به کار اندازید. در طول این عملکرد، اتاق را تهویه کنید.



وضعیت‌های پخت

- دستگاه شماً برای استفاده در یکی از این سه موقعیت در نظر گرفته شده است:
- تماسی:** ایده‌ال برای گوشت، سبزیجات، پولنتا و ساندویچ‌ها (موقعیت یک صفحه‌ی ۲)
- سرخ کردن:** ایده‌ال برای ماهی و پیتزا (موقعیت ۲، صفحه ۲) برای استفاده از گریل در این موقعیت، در حالی که با یک دست، دستگیره‌ی سینی چکه را گرفته‌اید و دستگاه را محکم نگه داشته‌اید با دست دیگر بخش بالایی دستگاه را به سمت بالا بکشید و به سمت خودتان بچرخانید؛
- گریل - بریان کردن (باربکیو):** از این وضعیت برای تمامی انواع پخت بجز پیتزا می‌توانید استفاده کنید (وضعیت ۳، صفحه ۲). برای

استفاده از این وضعیت، گریل را کاملاً باز کنید.
روش استفاده (مدل CG 4001)

• مطمئن شوید که سینی چکه در جایش قرار گرفته است.

• دوشاخه را به برق بزنید و ترموستات (C) را در موقعیت مورد نیاز (دمای پایین، متوسط، بالا) تنظیم کنید. چراغ نشانگر (B) روشن می شود. با صفحات پخت به صورت بسته، دستگاه را از پیش گرم کنید.

• وقتی که دستگاه به دمای مورد نیاز رسید؛ چراغ نشانگر خاموش می شود.

• مواد غذایی را روی صفحات پخت قرار دهید.

• دستگاه را در یکی از سه وضعیت موجود قرار دهید: ۱، ۲ یا ۳.

• برای خاموش کردن دستگاه، ترموستات را تا جایی که ممکن است، به سمت چپ بچرخانید.
• پس از پخت، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.

کنید تا هرکدام از دو ترموستات به تنهایی غیرفعال شوند. هنگامی که از دستگاه در موقعیت ۱ استفاده می شود؛ پیشنهاد می شود که ترموستات را روی حداکثر (MAX) تنظیم کنید تا پخت یکدست انجام شود.

• هنگامی که هر دو صفحه به دمای مورد نیاز رسیدند؛ چراغ نشانگر مربوطه خاموش می شود.

• مواد غذایی را روی صفحات گریل قرار دهید.
• برای خاموش کردن دستگاه، ترموستات را تا جایی که امکان دارد به سمت چپ بچرخانید.
• پس از پخت، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.

• برای گرم نگهداشتن غذایی که قبلاً گریل شده است (دستگاه در موقعیت ۳)، ترموستات صفحه بالایی را بر روی موقعیت k (گرم نگه‌داری) تنظیم کنید و مواد غذایی را روی صفحه بالایی قرار دهید.

توصیه‌هایی برای پخت:

• فقط در مدل CG6601: صفحه دارای رویه‌ای صاف برای پخت تخم مرغ، ژامبون و برشته‌کنی و یک رویه‌ی شیاردار است که برای گریل کردن مناسب است. می‌توانید مناسب‌ترین رویه را برای پخت انتخاب کنید؛ برای این کار، صفحات را جدا کنید و با توجه به رویه‌ی مورد نیاز، آن را دوباره در جایشان قرار دهید و مطمئن شوید که مجاری هدایتگر تخلیه روغن به سمت داخل قرار گرفته باشند (شکل ۱).

• پیش از قرار دادن مواد غذایی یخ‌زدایی شده یا خوابیده در ماست و ابلیمو و غیره (ماریناد)، بر روی صفحات گریل، آنها را خشک کنید. بطوریکه آب از آنها چکه نکند.

• چاشنی‌ها و ادویه‌ها را پیش از پختن به گوشت اضافه کنید. موقع سرو کردن نمک بزنید.

از وسایل آشپزخانه‌ی نوک تیز در دستگاه استفاده نکنید، زیرا ممکن است به سطح نچسب دستگاه آسیب برساند.

روش استفاده (مدل CG6001/6601)

• مطمئن شوید که سینی چکه در جایش قرار گرفته است.

• دوشاخه را به برق بزنید و دو ترموستات (ترموستات صفحه پایینی و صفحه بالایی) را با توجه به نوع غذایی که می‌خواهید گریل کنید، در وضعیت مورد نیاز تنظیم کنید (جدول را ببینید). روند "پیش-گرمایش" دستگاه بر اساس وضعیت صفحات، فرق می‌کند:

موقعیت ۱/۲: صفحات بسته را گرم کنید تا ترموستات‌ها غیر فعال شوند.

موقعیت ۳: صفحات را در موقعیت بسته گرم

● هنگام استفاده از موقعیت پخت

تماسی (استفاده از دو صفحه)، قطعات

مواد غذایی که می‌خواهید گریل کنید، باید

دارای ضخامت یکسان باشند تا یکدست

گریل شوند.

● هنگام پخت ماهی، صفحه‌ای که ماهی روی

آن قرار داده می‌شود (I)، باید همیشه از قبل

چرب شود.

● برخی از نمونه‌های پخت و نحوه‌ی استفاده

از گریل در زیر شرح داده شده است. زمانهای

درج شده در جدول زیر، تنها حکم راهنما

را دارند؛ این زمانها برحسب ویژگیهای مواد

غذایی (دمای اولیه، میزان آب) و سلیقه‌ی

شخصی قابل تغییر هستند.

تمیزکاری

● پیش از تمیزکاری دستگاه، همیشه دوشاخه

را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک

شود.

● تمیزکاری گریل پس از هر بار استفاده، باعث

می‌شود که در نوبت بعدی دستگاه بوی نامطبوع

نداشته باشد و دود نکند.

● با استفاده از چفت‌ها (G) می‌توان صفحات

پخت را جدا کرد و آنها را در آب گرم یا ماشین

ظرفشویی شست.

● بگذارید صفحات پخت چند دقیقه در آب

گرم خیس بخورند، تا پسماندهای جامد مواد

غذایی چسبیده به آنها نرم شوند.

● هیچگاه از مواد شوینده سایا و خورنده‌ی

سطوح استفاده نکنید. این کار باعث

آسیب‌رساندن به لایه‌ی نچسب مخصوص

صفحات می‌شود.

● تنها زمانی صفحات را در جایشان قرار دهید

که کاملاً تمیز و خشک شده باشند. مطمئن

شوید که در جایشان محکم شده باشند.

● برای تخلیه و تمیزکاری سینی چکه،

دستگیره‌ی آن را بیرون بکشید و سینی را جدا

کنید. برای قراردادن مجدد آن، این مراحل

را در جهت عکس انجام دهید. و سینی را تا

جایی که ممکن است به سمت داخل فشار

دهید.

جدول راهنمای پخت

| مواد غذایی (مقدار) | موقعیت ترموستات | موقعیت گریل | زمان (دقیقه) | نکات و رهنمودها |
|----------------------|-----------------|-------------|--------------|---|
| تکه‌های گوشت (۱ عدد) | Max | ۱ | ۶ تا ۸ | باید دارای ضخامت یکسان باشند. |
| همبرگر (۲ عدد) | Max | ۱ | ۳ تا ۵ | دو تا ۳ دقیقه‌ی اول صفحه باید بسته باشد تا همبرگرها شل نشوند. |
| استیک گاو (۱ عدد) | Med | ۱ | ۲ تا ۳ | زمان مناسب پخت برای استیک خام |
| گوشت دنده (۳ تکه) | Max | ۱ | ۱۵ تا ۱۸ | پس از ۱۰ دقیقه آن را برگردانید. |
| گوشت کباب (۳ تکه) | Max | ۱ | ۸ تا ۱۰ | پس از ۵-۴ دقیقه آن را برگردانید. |
| جوجه (۱ کیلو) | Med | ۱ | ۷۵ تا ۸۰ | گوشت را از وسط برش دهید و باز کنید. آن را برنگردانید. |
| فیله ماهی (۱ عدد) | Med | ۲ | ۱۶ تا ۲۰ | صفحه را چرب کنید و در وسط فرایند پخت غذا را برگردانید. |
| سبزیجات | Med | ۱ | ۶ تا ۸ | به قطعات یکسان برش دهید. |
| پولنتا (تکه‌ها) | Med | ۱ | ۲۰ تا ۲۵ | با ضخامت‌های ۱/۵ سانتی متری؛ با صفحات بسته در ۱۵ دقیقه‌ی اول |
| ساندویچ گرد کوچک | Med | ۱ | ۳ تا ۹ | از رولهای نرم استفاده کنید. |
| برشته سازی | Med | ۱ | ۴۰ تا ۴۵ | برای هر ساندویچ، فقط از یک نصف تکه پنیر استفاده کنید. |
| پیتزا | Med | ۲ | ۴۰ تا ۴۵ | صفحه گریل پایینی را جدا کنید و با خمیر پیتزا بپوشانید. صفحه را در جایش قرار دهید و مواد دلخواه خود را روی آن قرار دهید. |



www.delonghi.ir

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸