

کتابچه راهنمای استفاده محصول

راکت / میز گریل برای ۸ نفر

**RACLETTEGRILL120CH2**

U120CH2



## دستورالعمل های ایمنی

کودکان زیر ۸ سال، و افرادی با مشکلات فیزیکی، حسی، یا ذهنی، همچنین افرادی که تجربه یا اطلاع کافی ندارند می توانند با نظارت دیگران و در نظر گرفتن روش صحیح و ایمن استفاده، و خطرات احتمالی آن از دستگاه استفاده کنند. تمیز کردن و نگهداری دستگاه نباید بدون نظارت توسط کودکان انجام شود. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.

زمان تمیز کردن گریل، ابتدا آن را از برق بکشید.

زمانی که دستگاه به برق متصل است، آن را رها نکنید.

هیچگاه قسمت های پایینی دستگاه را وارد آب نکنید. برای تمیز کردن تنها از پارچه ای مرطوب استفاده کنید.

تنها از سه راه برقی برای اضافه کردن کابل استفاده کنید.

کابل را دور پایه میز گره بزنید تا از گیر کردن ناخواسته آن جلوگیری کنید.



## راهنمای استفاده

با این گریل، شما می‌توانید هر زمان شروع به پخت و پز و باربکیو کنید. چه در هوای آفتابی چه در آرامش درون خانه در هوای بارانی. به مهمانانتان تجربه باربکیو ای بدهید که هیچگاه فراموش نمی‌کند.

## روشن کردن دستگاه

پیش از استفاده از تابه برای اولین بار، با محلول های شست و شو آن را شسته و سپس خشک کنید. تابه را طوری قرار دهید که صفحه صاف آن رو به بالا باشد. پیش از استفاده برای بار اول، کمی تابه را چرب کنید.

**توجه:** تابه پس از حدود ۱۰ دقیقه به دمای پخت و پز (گریل کردن) ایده آل می‌رسد.

## جمع کننده روغن/چربی

این گریل دارای محفظه مخصوص پاکسازی (۱) در دو طرف است. چربی یا روغن باقی مانده از طریق یک صفحه به جمع کننده ریخته شده تا فرایند پاکسازی راحت تر و سریع تر شود.

## پس از استفاده

می‌بایست دستگاه را از برق بکشید.

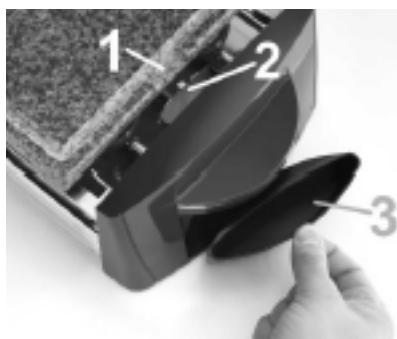
سینی را بر روی دستگاه نگاه داشته تا خنک شود (هیچگاه روی آن آب یا مایع دیگر نریزید).

پس از هر بار استفاده، سینی آلومینیومی خنک شده را با مایعات شست و شو تمیز کنید؛ از محلول های ساینده به هیچ وجه استفاده نکنید.

برای جدا کردن صفحه کمک کننده (۲)، سینی آلومینیومی را می‌بایست از روی دستگاه بلند کنید. صفحه را از قالبش بیرون کشیده و کاملاً آن را تمیز کنید.

با احتیاط جمع کننده روغن را در کنار دستگاه بیرون کشیده و کاملاً بشوید.

سینی های کوچک را در ماشین ظرفشویی نشوید.



**گریل کردن** - ترموستات را تا آخرین درجه ببرید (در حالی که سینی رو به بالا است). گوشت یا ماهی خود را بر اساس ضخامتشان ادویه زده، حدود ۲ تا ۴ دقیقه برای هر طرف آن را گریل کرده، و سپس نمک اضافه کنید. سوپیس را می توانید به طور کامل باربکیو کنید، اما پیشنهاد می شود که سوپیس را به تکه های تقریباً ۲ سانتی متری تقسیم کرده و سپس سرخ کنید.

همیشه برای برداشتن غذا از روی گریل از کفگیر مخصوص استفاده کنید. گوجه، میوه و سبزیجات را نیز می توانید همزمان بر روی صفحه زیر سینی سرخ کنید.

**راکت** - زمانی که شروع می کنید، ترموستات را تا آخرین درجه برده و سپس به تدریج دمای آن را کم کنید. پنیر را به ورقه های تقریباً ۵ میلی متری تقسیم کرده و بر روی صفحه قرار دهید. اگر صفحه های اضافی وجود دارد، شما می توانید آن را از پیش گرم کرده یا پنیر ها را بر روی سینی گرم نگاه دارید. راکت را با توجه به علاقه خودتان با پاپریکا یا فلفل مزه دار کنید.

**تست** - ترموستات را تا آخرین درجه برده و به تدریج دمای آن را کم کنید. تکه های نان را کره زده و بر روی صفحه راکت قرار دهید. سپس با علاقه خودتان بر روی آنها ژامبون، پنیر، گوجه، خیار، میوه و غیره قرار دهید. صفحه را زیر سینی گذاشته و بگذارید تا آب شدن پنیر ها محتویات پخته شوند.

**پیتزا و تارتل پنیر** - پیتزا و تارتل پنیر خود را از پیش به مدت چهار دقیقه بر روی سینی نیم پز کنید، و سپس زیر سینی آنها را به طور کامل بپزید.