

کتابچه راهنمای استفاده محصول

راکلت / میز گریل برای ۸ نفر

RACLETTEGRILL1232CH

U1232CH





۱- صفحه کوچک

۲- تخت سنگ بزرگ

۳- سیم برق

۴- دستگیره خاموش و روشن و کنترل دما

مشخصات فنی

ولتاژ اندازه گیری شده	۲۲-۲۴۰ ولت
فرکانس اندازه گیری شده	۵۰/۶۰ هرتز
توان ورودی اندازه گیری شده	۱۲۰۰ وات

دستورالعمل فنی

افراد با مشکلات فیزیکی، حسی، یا ذهنی یا افراد بی تجربه می تواند با نظارت یا با دادن اطلاعات درباره استفاده از دستگاه با توجه به خطرات محتمل به طور ایمن از دستگاه استفاده کنند.

کودکان نباید از این دستگاه استفاده کنند. دستگاه و کابل های اتصال آن می بایست دور از دسترس کودکان قرار گیرد.

دستگاه را در زمان هایی که نظارتی بر آن نیست، یا پیش از سر هم کردن، باز کردن یا تمیز کردن از برق بکشید.

زمانی که سیم برق یا دوشاخه آسیب دیده، یا در دستگاه مشکلی رخ داده یا آسیبی به آن وارد شده است از دستگاه استفاده نکنید. دستگاه را به نزدیک ترین نمایندگی واجد شرایط برای بررسی و تعمیر یا تنظیم ارسال کنید.

از دستگاه با زمان سنج خارجی یا سیستم کنترل جدا استفاده نکنید.

از دستگاه بر روی سطحی صاف، خشک و ثابت استفاده کنید.

دستگاه را در کنار گاز داغ یا مشعل الکتریکی قرار ندهید.

در جهت جلوگیری از آتش سوزی، مواد آتش زا شامل پرده، پارچه، حصار و غیره در زمان استفاده نباید با دستگاه برخورد کنند.

اگر نیاز به سیم سیار بود، سیم را طوری باید تنظیم کنید که زیر فرش پنهان نشده باشد، یا بر روی میزی نباشد که توسط کودکان کشیده شود یا بر روی آن راه بروند.

سیم برق نباید آویزان به میز بوده یا با سطوح داغ برخورد کند.



در جهت جلوگیری از آتش سوزی، برق گرفتگی و آسیب های شخصی، دستگاه، سیم آن یا دو شاخه نباید وارد آب یا هر مایع دیگر شود.

برای مطمئن شدن از استفاده ایمن از دستگاه، ظروف بیش از اندازه بزرگ یا غذا های زیاد نباید بر روی گریل قرار گیرند.

هشدار: هرگز دستگاه را در زمان استفاده بدون نظارت رها نکنید.

هشدار: سطوح داغ



دمای سطوح در دسترس، در زمان استفاده بالا می باشد.

به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره و پد های مخصوص استفاده کنید.

در زمان جابجایی دستگاه شامل روغن داغ یا دیگر مایعات داغ، احتیاط کامل ضروری و واجب است.

دستگاه را در زمان هایی که از آن استفاده نمی شود و یا بدون نظارت است حتماً از برق بکشید. بعلاوه، پیش از باز کردن، بستن، یا تمیز کردن، اجازه دهید دستگاه خنک شود.

دستگاه را با گرفتن دوشاخه از برق بکشید. سیم را هرگز نکشید.

اشتباه سر هم کردن دستگاه یا استفاده از لوازم جانبی بجز لوازمی که از طرف خود شرکت معرفی یا فروخته می شود ممکن است منجر به آتش سوزی، برق گرفتگی، یا صدمات شخصی شده و اعتبار گارانتی دستگاه را باطل می کند.

از دستگاه برای کاربرد های دیگر جز کاربردهای مشخص شده استفاده نکنید.

از دستگاه می توان برای مصارف خانگی یا کاربرد های مشابه مانند:

- آشپزخانه فروشگاه ها، ادارات یا دیگر محیط های کاری
- خانه های مزرعه ای
- هتل ها، متل ها، و دیگر محیط های مسکونی
- انواع هتل ها

استفاده کرد.

روشن کردن دستگاه

پیش از استفاده از صفحه های راکلت برای اولین بار، آنها را با مایع های شست و شو تمیز کرده و سپس خشک کنید.

برای اطمینان حاصل کردن از اینکه تخته سنگ طبیعی از فشار زیاد در اما باشد و برای نگهداری رنگ آن، نکات زیر را در نظر بگیرید:

- سنگ را با آب تمیز شسته و آن را به خوبی خشک کنید.

- از روغن های ضد-حرارت (مانند روغن بادام زمینی) به یک اندازه بر روی سنگ استفاده کنید.
 - سپس سنگ را در اجاق فر حداقل به مدت ۴۰ دقیقه با دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.
- اکنون سنگ شما کاملاً از فشار های اضافی خانه بوده و آماده برای گریل می باشد.

توجه:

تخته سنگ ۱۰۰ درصد از مواد طبیعی است. شکستگی های کوچک در سنگ کاملاً طبیعی بوده و به هیچ وجه به عملکرد دستگاه صدمه نمیزند. از این رو، شکستگی جزء گارانتی محسوب نمی شود.

تخته سنگ پس از ۲۰ دقیقه در دمای ایده آل برای گریل کردن می باشد.

گریل کردن

ترموستات را تا آخرین درجه ببرید. 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. سوسیس را می توانید به طور کامل باربیکیو کنید، اما پیشنهاد می شود که سوسیس را به تکه های تقریباً ۲ سانتی متری تقسیم کرده و سپس سرخ 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.

تمیز کردن

تمیز کردن متناوب محیط گریل کردن و راکت

- همیشه دستگاه را از برق بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.
- صفحه ها و سینی گریل را می توانید با استفاده از یک پد نایلونی و مقدار کمی محلول صابون تمیز کنید.

-
- هیچگاه از تمیز کننده های ساینده بر روی سطوح غیرچوبی استفاده نکنید.

تمیز کردن دیگر بخش های راکلت گریل

- همیشه دستگاه را از برق بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.
- برای اطمینان حاصل کردن از استفاده ایمن، دستگاه را از چربی و تکه های غذای مانده پاک کنید.
- سپس می توانید آن را با آب تمیز کنید.