

گریل حرفه ای برویل مدل 800GREX



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با گریل حرفه ای برویل
- طرز کار گریل حرفه ای برویل
- استفاده به صورت درب باز
- استفاده به صورت درب بسته
- استفاده به عنوان ساندویچ ساز
- قابلیت تنظیم ارتفاع درب گریل
- قابلیت تنظیم درجه حرارت
- راهنمای گریل
- مراقبت و نظافت
- جمع کردن گریل
- دستوالعمل تهیه غذا

برگرفته از این باور که غذای سالم و کم چرب میتواند مزه فوق العاده ای داشته باشد ، کباب پز حرفه ای برویل کلاس ۸۰۰ با طراحی خاص و نو آورانه اش و اجزای با دوامش میتواند به شما اطمینان خاطر دهد که اسنک ها و گوشت های سالم و خوشمزه خواهید داشت.

هدف ما از گردآوری این دفترچه ، اشاره به نکات ضروری بوده تا به شما کمک کند این دستگاه را کشف کرده و به صورت عملی هر روز استفاده کنید تا بتوانید بهترین استفاده را از این دستگاه داشته باشید. کباب پز حرفه ای برویل پخت راحت مواد گوشتی را فراهم میکند.

مهمترین توصیه های ایمنی برویل

در برویل ایمنی حرف اول را میزند. ما در طراحی و ساخت محصولاتمان در درجه اول به ایمنی مشتری های با ارزشمان فکر میکنیم. به علاوه ما از شما میخواهیم که در استفاده از هر وسیله برقی احتیاط کنید واز این موارد احتیاطی پیروی کنید.

قبل از استفاده با دقت همه دستورالعمل ها را بخوانید و برای استفاده های بعدی به خاطر بسپارید.



Breville



- هر گونه برچسب تبلیغاتی یا هر برچسب دیگری را قبل از اولین استفاده از کباب پز جدا کنید.
- کباب پز حرفه ای را در حال استفاده در لبه میز یا صندلی قرار ندهید. مطمئن شوید که سطح صاف ، تمیز و خشک است .
- کباب پز را نزدیک اجاق گاز داغ ، اجاق برقی یا جایی که با حرارت در تماس است قرار ندهید. کباب پز را دور از دیوار قرار دهید.
- برای جریان هوا جای کافی در اطراف و بالای کباب پز قرار دهید.
- کباب پز را در هیچ سطحی که حرارت دارد قرار ندهید . روی چنین سطوحی زیر انداز ضد حرارت پیشنهاد میشود.
- همیشه مطمئن شوید که اجزای کباب پز به درستی نصب شده اند.
- از لمس کردن سطوح داغ خودداری نمائید برای بلند کردن و باز کردن درب از دستگیره ها استفاده نمائید. وقتی از درجه تنظیم حرارت استفاده میکنید مراقب باشید.
- کباب پز را در حالت روشن رها نکنید
- وقتی درب کباب پز بسته است ، یا در حال استفاده است چیزی روی درب آن قرار ندهید.
- همیشه قبل از تمیز کردن ، کباب پز را خاموش کنید، از برق بکشید و صبر کنید تا خنک شود. سپس دستگاه را جابجا و اجزای آن را از هم جدا نمائید و شروع به تمیز کردن کنید.
- قسمت بیرونی و قسمت نجسب را همیشه تمیز نگه دارید. از دستورالعمل های این کتاب برای تمیز کردن کباب پز استفاده کنید.

توصیه های ایمنی مهم برای قسمتهای برقی دستگاه

- سیم برق را قبل از استفاده کاملاً باز کنید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی هیچ وقت سیم برق یا دستگاه را در آب فرو نکنید. اجازه ندهید سیم از لبه میز یا پیشخوان آویزان شود یا روی سطوح داغ قرار بگیرد یا گره بخورد.
- این دستگاه برای استفاده کودکان یا بزرگسالان ناتوان بدون کمک ساخته نشده است.
- دور از دسترس کودکان نگهداری شود
- پیشنهاد میشود که به صورت منظم دستگاه را چک کنید. اگر سیم برق، پریز یا دستگاه صدمه دیده است از آن استفاده نکنید. کل دستگاه را به نزدیکترین نمایندگی برویل برای تعمیر یا تعویض برگردانید.
- هر گونه تعمیر به جز تمیز کردن دستگاه باید در نمایندگی های برویل انجام گردد
- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل است. هیچ استفاده دیگری از آن نکنید. در وسایل نقلیه مثل قایق و یا بیرون از منزل از آن استفاده نکنید.
- نصب کلید امنیتی برای حفاظت بیشتر از دستگاه های الکتریکی پیشنهاد میشود. توصیه میشود یک کلید امنیتی با جریان برق قابل کنترل که بیشتر از 30mA نباشد وصل کنید. برای این کار با یک برق کار حرفه ای صحبت نمائید .



Breville

طرز کار دستگاه

قبل از استفاده هر نوع برچسب تبلیغاتی یا بسته بندی را از دستگاه جدا کنید. چک کنید که بشقاب پخت و پز تمیز و به دور از گرد و غبار باشد. اگر لازم بود با یک دستمال نمناک آن را پاک کنید.

وقتی بار اول از دستگاه استفاده میکنید ممکن است متوجه دود رقیق و ملایمی شوید که این به خاطر گرم شدن بعضی از اجزای دستگاه است. جایی برای نگرانی نیست.



استفاده از کباب پز به صورت درب باز

(۱) دو شاخه را به برق ۲۴۰/۲۳۰ ولت وصل کنید و دستگاه را با دکمه on/off، روشن کنید. چراغ قرمز رنگ روشن خواهد شد.

(۲) مطمئن شوید که سینی مخصوص چکه کردن به درستی در جای خود قرار گرفته است. (شکل ۱ صفحه بعد)

(۳) مطمئن شوید که سینی بالایی در نزدیکترین جا برای شروع پختن قرار دارد.

(۴) کف دستگاه را در حالت صاف قرار دهید.

(۵) برای شروع درجه حرارت را جهت پخت سریع تر روی "برشته" قرار دهید.

(۶) اجازه بدهید کباب پز حرفه ای اول گرم شود تا وقتی که چراغ قرمز خاموش شود.



شکل ۱



شکل ۲



شکل ۳

۷) درب کباب پز باید بسته شود تا قفل باز شود. ولوم کباب پز را روی قفل بچرخانید تا به حالت افقی قرار بگیرد. (شکل ۲ و ۳) و از دستگیره برای باز کردن بشقاب بالایی استفاده کنید.

توجه: در کباب کردن با درب باز بشقاب اصلی باید در جای صاف قرار بگیرد.

توجه: قفل کباب پز زمانی که بسته شد به صورت اتوماتیک به حالت اول باز می‌گردد.

۸) گوشت یا غذا را در بشقاب آشپزی قرار دهید. برای زمان پخت و پز به راهنمای دستور غذا در این دفترچه مراجعه کنید.

۹) وقتی پخت و پز تمام شد با یک کاردک پلاستیکی غذا را بردارید.

توجه: از تایمر ۱۵ دقیقه ای برای شروع آشپزی استفاده کنید. میتوانید از ۱ تا ۱۵ دقیقه ، زمانی را انتخاب کنید. ولوم درجه را قبل از اینکه زمان مورد نظر را انتخاب کنید به جهت عقربه ساعت بچرخانید. وقتی

که زمان انتخاب شده تمام شود ، دستگاه یک بار زنگ میزند ولی کباب پز خاموش نمیشود و حرارت ادامه دارد.



استفاده از کباب پز به صورت درب بسته

(۱) دو شاخه را به پریزی که جریان برق آن ۲۳۰/۲۴۰ ولت است وصل کنید و سپس آن را روشن کنید. بعد دکمه on/off را روشن

کنید. چراغ قرمز رنگ روشن خواهد شد.

(۲) مطمئن شوید که سینی مخصوص چکه کردن به درستی در جای خود قرار گرفته است. (شکل ۱)

(۳) مطمئن شوید که سینی بالایی در نزدیکترین جا برای شروع پختن قرار دارد.

(۴) کف دستگاه را به صورت صاف یا شیب دار در بیاورید.

(۵) برای شروع درجه حرارت را جهت پخت سریع تر روی "برشته" قرار دهید.

(۶) اجازه بدهید کباب پز حرفه ای گرم شود تا وقتی که چراغ قرمز خاموش شود.

(۷) از دستگیره استفاده کنید تا بشقاب بالایی را در حالت ۹۰ درجه قرار دهید.

(۸) گوشت یا غذا را در بشقاب آشپزی قرار دهید. برای زمان پخت و پز به راهنمای دستور غذا در این دفترچه مراجعه کنید.

توجه: کباب پز حرفه ای در حالت درب باز یا بسته قابل استفاده است.



شکل ۴

۹) برای بستن صفحه بالایی از دستگیره استفاده کنید. صفحه بالایی یک سیستم لولا متحرک دارد که طوری طراحی شده است تا به صورت هموار روی غذا قرار بگیرد. درجه کنترل حرارت در سمت راست دستگاه برای تنظیم ضخامت غذای شماست. دستگیره تراز کننده در سمت راست و بالایی کباب پز برای در آوردن صفحه بالایی استفاده میشود. (شکل ۴). صفحه بالایی باید کاملاً پایین قرار گیرد تا رده های گریل بر روی غذا جا بیافتد

۱۰) وقتی غذا پخته شد از دستگیره استفاده کنید تا صفحه بالایی را باز کنید. برای برداشتن غذا از کاردک پلاستیکی استفاده کنید.

توجه: چراغ حرارتی قرمز رنگ ممکن است برای تنظیم درجه حرارت روشن و خاموش شود.

استفاده به عنوان ساندویچ ساز

۱) (دو شاخه را به پریزی که جریان برق آن ۲۴۰/۲۳۰ ولت است وصل کنید و سپس آن را روشن کنید. بعد دکمه on/off را روشن کنید. چراغ قرمز رنگ روشن خواهد شد.

۲) مطمئن شوید که سینی مخصوص چکه کردن به درستی در جای خود قرار گرفته است. (شکل ۱)

۳) مطمئن شوید که سینی بالایی در نزدیکترین جا برای شروع پختن قرار دارد.



۴) کف دستگاه را به حالت صاف قرار دهید.

۵) ولوم درجه حرارت را روی "ساندویچ" قرار دهید.

۶) اجازه بدهید کباب پز حرفه ای اول گرم شود تا چراغ قرمز خاموش شود.

۷) در این مدت ساندویچ ها را آماده کنید و در بشقاب اصلی قرار دهید . همیشه ساندویچ ها را در عقب بشقاب قرار دهید.

۸) از دستگیره برای بستن درب بالا استفاده کنید . صفحه بالایی یک سیستم لولا متحرک دارد که طوری طراحی شده است تا به صورت هموار روی غذا قرار بگیرد . درجه کنترل حرارت در سمت راست دستگاه

برای تنظیم ضخامت ساندویچ می باشد. دستگیره تراز کننده در سمت راست و بالای کباب پز برای بیرون آوردن صفحه بالایی استفاده میشود.

توجه : همیشه اجازه بدهید کباب پز اول گرم شود تا وقتی که چراغ قرمز روشن شود.

۹) برشته شدن باید تقریباً ۵-۸ دقیقه طول بکشد. زمان دقیق برشته شدن بستگی به سلیقه شما و همچنین نان مورد استفاده و مواد پر شده در ساندویچ دارد.

۱۰) وقتی ساندویچ پخته میشود، برای باز کردن درب از دستگیره استفاده کنید. برای برداشتن ساندویچ از کاردک پلاستیکی استفاده کنید. هیچ وقت از کفگیر فلزی یا چاقو برای برداشتن ساندویچ استفاده نکنید.

این کار میتواند به کفه نچسب دستگاه صدمه بزند.

توجه : چراغ حرارتی قرمز رنگ ممکن است برای تنظیم درجه حرارت روشن و خاموش شود.

قابلیت تنظیم ارتفاع درب گریل



این قابلیت دستگاه کباب پز حرفه ای که ارتفاع درب آن قابل تنظیم می باشد به شما این امکان را میدهد تا درب بالایی را به دلخواه خود تنظیم کنید.

به این صورت شما میتوانید از دستگاه به عنوان توستر یا درست کردن ساندویچ های برشته استفاده کنید. حتی میتوانید برای کباب کردن مواد

لذیذی مانند ماهی و همبرگر بدون فشرده شدن از این دستگاه استفاده کنید.

(۱) اجازه بدهید کباب پز حرفه ای اول گرم شود تا چراغ قرمز خاموش شود.

(۲) غذا را برای کباب کردن روی بشقاب اصلی بگذارید.

(۳) به وسیله گیره تنظیم کننده، ارتفاع کباب پز را به دلخواه تغییر دهید.

(۴) به آرامی صفحه بالایی را با استفاده از دستگیره تنظیم کننده پایین بیاورید تا وقتی که در جای مورد نظر قرار بگیرد.

(۵) درب بالایی کباب پز، حرارت لازم برای آب کردن موادی مثل پنیر یا آرام کباب کردن غذا ها را فراهم میکند.

توجه: ارتفاع کباب پز با توجه به قطر غذا، با جلو و عقب بردن گیره تغییر می کند.



ولوم مخصوص تنظیم شیب صفحه

۱) برای قرار دادن صفحه به حالت شیب دار، به راحتی صفحه اصلی را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا زمانی که به صورت

زاویه دار در بیاید. این کار مناسبترین حالت برای وقتی است که از کباب پز با درب بسته استفاده میکنید.

۲) برای قرار دادن صفحه به حالت صاف، ولوم تغییر شیب صفحه را به جهت عقربه ساعت بچرخانید. این حالت برای پخت سوسیس، پنکیک با تخم مرغ مناسب است که در حالت صاف قرار بگیرد تا حرکت نکند

یا لیز نخورد. وقتی از دستگاه با درب باز استفاده میکنید مهم است که از حالت صاف آن استفاده کنید.

ولوم کنترل درجه حرارت

کباب پز حرفه ای برویل جهت پختن غذاهای مختلف طراحی شده است. فقط باید درجه حرارت را با توجه به غذای در حال پخت انتخاب کنید.

ولوم درجه حرارت را برای پخت غذا و گوشت را روی حالت "Sear" بگذارید. برای درست کردن ساندویچ ولوم را روی حالت ساندویچ قرار دهید

ولوم تایمر ۱۵ دقیقه ای

کباب پز حرفه ای برویل این گونه طراحی شده که اگر ولوم تایمر را روی ۱۵ دقیقه بگذارید گذشتن زمان را به شما خبر میدهد. برای تنظیم آن ولوم را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا روی ۱۵ دقیقه قرار

بگیرد. تایمر بعد از اتمام ساعت مورد نظر زنگ خواهد زد، اما کباب پز خاموش نخواهد شد.



نکاتی برای اینکه بهترین نتیجه را از کباب پز بگیرید

برای گرفتن بهترین نتیجه در هنگام استفاده از کباب پز حرفه ای گوشت هایی با برش نازک انتخاب کنید.

برش های پیشنهادی :

- گوشت گاو : گوشت راسته، دنبه ، مغز ماهیچه، دنده ، فیله
- گوشت گوسفند : گوشت کبابی ، کمر ، ریز شده یا کتلت شده
- گوشت خوک : کمر پروانه ای شکل، دنده ، استیک پا ، فیله ، خوک خورد شده.
- قسمت های سفت تر هم میتوانید استفاده کنید. قبل از استفاده میتوانید برای نرم کردن گوشت آن را برای چند دقیقه در آبلیمو و ماست بخوابانید. یا تمام شب را در شراب یا سرکه بخوابانید تا به نرم شدن گوشت کمک کند.
- استفاده از قسمت های سفت گوشت مانند قسمت استخوانی استیک پیشنهاد نمیگردد.
- قبل از پخت به گوشت نمک نزنید. (نمک باعث از بین رفتن آب گوشت و سفت شدن آن می شود)
-

Breville

- اگر از دستورالعمل مزه دار کردن استفاده میکنید یا گوشت مزه دار آماده میخرید ، مواد روی گوشت را کاملاً پاک کنید . بعضی از غذاهای مزه دار شده مواد قندی زیادی دارند که بعد از پخته شدن باعث سوختگی در سطح کباب پز میشوند.
- گوشت را زیاد نپزید. بعضی گوشت ها بهتر است که آب دار سرو شوند.
- گوشت را در حال پخت سوراخ نکنید و برش ندهید. این کار باعث از بین رفتن آب گوشت و سفت شدن آن میگردد. به جای آن میتوانید از انبر استفاده نمایید
- هنگام برگرداندن ماهی به سمت دیگر میتوانید از یک کاردک صاف و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید که شکل غذای شما حفظ شود.
- جوشاندن سوسیس قبل از پختن این امکان را میدهد که نیازی به برش دادن زیاد به آن را نداشته باشید

راهنمای استفاده از کباب پز

- استفاده از کباب پز روشی سالم و موثر برای آشپزی است. زمان پخت بستگی به ضخامت مواد اولیه شما دارد

توجه: زمان ها در جدول زیر مربوط به زمانی است که درب کباب پز بسته است.

مواد اولیه و نوع آن / زمان پخت آن	مواد اولیه و نوع آن / زمان پخت آن
مرغ (chicken) • سینه ۶ دقیقه • ران ۴-۵ دقیقه	• گوشت گاو (beef) • گوشت راسته ۳ دقیقه برای پخت نسبتا خام • استیک نازک ۱-۲ دقیقه • همبرگر ۴-۶ دقیقه
ساندویچ ها (sandwich) ۳-۵ دقیقه ی تا وقتی قهوه ای طلایی شود	گوشت خوک (pork) • گوشت کمر ۴-۶ دقیقه • فیله
سبزیجات تکه شده (vegetable) • بادمجان ۳-۵ دقیقه • کدو • سیب زمینی	گوشت گوسفند (lamb) • گوشت کمر ۳ دقیقه • کتلت ۴ دقیقه • استیک پا ۴ دقیقه
غذاهای دریایی (sea food) • فیله ماهی ۲-۴ دقیقه • کتلت ماهی ۳-۵ دقیقه • ۸ پا (تمیز شده) ۳ دقیقه • میگو ۲ دقیقه • اسکالوپ ۱ دقیقه	سوسیس (sausage) • نازک ۳-۴ دقیقه • ضخیم ۷-۶ دقیقه

مراقبت و تمیز کردن



- قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید . اجازه بدهید کباب پز حرفه ای قبل از تمیز کردن خنک شود . تمیز کردن دستگاه وقتی خنک است راحت تر است.
- همیشه بعد از استفاده، کباب پز را بشویید تا از انباشته شدن غذا ها روی هم جلوگیری شود
- ته مانده غذا ها را با یک دستمال نرم پاک کنید. مقداری آب گرم همراه با مواد شوینده روی ته مانده غذا بریزید. بعد با یک دستمال نرم آن را پاک کنید.

توجه : کباب پز دارای کفه نجسب می باشد. از دستمال زبر و اسپری کردن روی سطح آن خودداری نمائید. این کار روی عملکرد دستگاه تاثیر خواهد گذاشت.

تمیز کردن سینی مخصوص چکه کردن

- سینی را بعد از هر استفاده با آب گرم و صابون بشویید. از استفاده مواد شوینده قوی یا پارچه های زبر پرهیز کنید. چون به سطح کباب پز صدمه میزنند.
- آب بکشید و کاملاً با یک پارچه نرم خشک کنید.

Breville

تمیز کردن رویه ضد خش کوانتومی

- کباب پز حرفه ای برویل کلاس ۸۰۰ به علت خاصیت نجسب و ضد خش بودنش این دستگاه را وسیله ای ایمن، در مقابل استفاده از وسایل فلزی کرده است.
- اما برویل به شما پیشنهاد میکند وقتی که از وسایل فلزی استفاده میکنید احتیاط کنید.
- داخل کباب پز حرفه ای از وسایل تیز برای برش غذا استفاده نکنید. اگر با وسایل تیز به کفه ضد خش صدمه بزنید برویل هیچ گونه تعهدی در مقابل این صدمه نخواهد داشت.
- آشپزی در روی سطوح نجسب احتیاجی به روغن ندارد ، غذا به کف آن نمی چسبد و تمیز کردن آن آسان تر است.
- هر گونه تغییر رنگ تنها در ظاهر کباب پز تاثیر میگذارد و اثری روی کیفیت آشپزی شما ندارد.
- از تمیز کردن صفحه نجسب با اجسام زبر خودداری نمائید . از ساییدن کف آن بپرهیزید. با آب و صابون و یک پد نرم پلاستیکی باقی مانده های چسبیده را تمیز کنید.

جمع کردن دستگاه

۱۲) دکمه on/off را خاموش کرده و دو شاخه را از پریز جدا کنید.

۲) اجازه بدهید کباب پز حرفه ای کاملاً سرد شود.

۳) گیره دستگیره را روی حالت Lock قرار دهید تا گریل قفل شود و صفحه بالایی و پایینی به هم وصل شوند.

۴) سینی مخصوص چکه کردن را در جای خودش بگذارید.

۵) سیم برق را در جای خودش زیر دستگاه جمع کنید.

۶) دستگاه را در جایی خشک و مسطح قرار دهید .

توجه : برای راحتی بیشتر شما کباب پز حرفه ای طوری طراحی شده که به صورت عمودی هم قرار میگیرد.

