



ساندویچ ساز مدل BSG 540

- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با اجزای ساندویچ ساز
- راه اندازی دستگاه ساندویچ ساز
- تست کردن ساندویچ ها
- برشته کردن ساندویچ های باز
- نکاتی برای گرفتن نتایج بهتر
- مراقبت ، تمیز کردن و جمع آوری

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 و از این موارد احتیاطی پیروی کنید.

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

- هرگونه برچسب تبلیغاتی و بسته بندی را قبل از اولین استفاده از دستگاه جدا کنید.
- برای جلوگیری از بلعیده شدن توسط کودکان ، پوشش دوشاخه دستگاه را جدا نموده و دور بیندازید.
- دستگاه ساندویچ ساز را در هنگام روشن بودن نزدیک لبه میز یا صندلی قرار ندهید. اطمینان حاصل نمایید که سطح مورد نظر ، صاف ، تمیز و فاقد هرگونه آب یا آرد و سایر مواد باشد. لرزش در حین کار کردن دستگاه ممکن است باعث حرکت دستگاه گردد.
- دستگاه را از دیوار و سایر موادی که به سرعت آتش می گیرند مانند پارچه و پرده ها دور نگه دارید.
- لطفا دستگاه ساندویچ ساز را نزدیک محل سوختن گاز و یا الکتریسیته ، و یا نزدیک اجاق روشن استفاده نکنید.
- برای جریان داشتن هوا در اطراف دستگاه ساندویچ ساز فضای مناسبی را از طرفین آن در نظر بگیرید.
- از دستگاه ساندویچ ساز بر روی سطوحی که به گرما حساس هستند استفاده نکنید. در صورت لزوم استفاده توصیه می شود که سطح مورد نظر را با لایه ای از مواد مقاوم بیوشانید.

- از دستگاه ساندویچ ساز بر روی خروجی آب در سینک ظرفشویی استفاده ننمایید.
- همواره از دستگاه ساندویچ ساز بر روی سطوح خشک و صاف استفاده کنید.
- سطوح دستگاه را در هنگام روشن بودن لمس نکنید. برای بلند کردن صفحه بالایی از دستگیره استفاده کنید. هنگامی که از گیره تنظیم ارتفاع استفاده می کنید دقت لازم را مبذول دارید.
- دستگاه ساندویچ ساز را به حالت روشن رها نکنید.
- در هنگامی که درب دستگاه ساندویچ ساز بسته است ، زمانی که روشن است و یا هنگامی که آنرا جمع آوری کرده اید، از قرار دادن هر چیزی بر روی دستگاه خودداری نمایید.
- در هنگامی که از دستگاه ساندویچ ساز استفاده نمی شود، و یا قبل از تمیز کردن و جمع آوری ، قبل از جابجایی ، سرهم کردن و جدا سازی اجزای آن همواره بوسیله کلید روی پریز و سپس خارج کردن دوشاخه دستگاه را خاموش نمایید.
- از اسکاچ های زیر مواد شستشو دهنده قوی و پاک کننده فر برای تمیز کردن دستگاه ساندویچ ساز استفاده ننمایید.
- قبل از جمع آوری دستگاه و صفحه نجسب آنرا کاملاً تمیز کنید.
- این دستگاه برای استفاده به عنوان یک زمان سنج و یا کنترل شدن از راه دور طراحی نشده است.

نکات ایمنی مهم برای سایر دستگاههای برقی

- سیم دستگاه را قبل از استفاده کاملاً از هم باز کنید.
- از آویزان شدن سیم دستگاه از لبه میز ، صندلی و تماس با سطوح داغ و یا گرهِ خوردگی در آن جلوگیری نمایید.
- در جهت جلوگیری از برق گرفتگی ، از فرو بردن سیم ، دوشاخه و یا موتور در آب و یا هر مایع دیگر خودداری نمایید.
- این دستگاه برای استفاده افرادی که دارای ضعف حرکتی، ادراکی ، ناتوانی ذهنی و کودکان و افراد بی تجربه و بی اطلاع مناسب نیست. در صورت لزوم باید با نظارت یک فرد مسوول در جهت حفظ سلامتی خود از این دستگاه استفاده نمایند.
- برای اطمینان از بازی نکردن کودکان با دستگاه باید همواره مراقبت نمود.
- توصیه می شود که به طور منظم اجزای دستگاه را بررسی کنید. چنانچه سیم برق و یا دوشاخه دستگاه آسیب دیده است از دستگاه استفاده نکنید. دستگاه و کلیه لوازم آن را به نزدیکترین مرکز خدمات معتبر برویل برای تعمیر و یا بررسی برگردانید.
- هرگونه عملیات تعمیر غیر از تمیز کردن دستگاه باید در یک مرکز خدمات معتبر برویل انجام پذیرد.
- این دستگاه تنها برای مصارف خانگی می باشد و از آن برای سایر مصارف غیر از موارد موردنظر استفاده ننمایید. از این دستگاه در وسایل حمل و نقل متحرک و یا قایق و در خارج از منزل استفاده نکنید.
- نصب کلید امنیتی برای حفاظت بیشتر از دستگاه الکتریکی پیشنهاد می شود. برای این کار یک کلید امنیتی با جریان برق قابل کنترل که بیشتر از 30 MA نباشد توصیه می شود. برای اطمینان با یک برق کار حرفه ای صحبت کنید.



A. قدرت ۲۲۰۰ وات مدل BSG540

قدرت ۲۲۰۰ وات مدل های BSG220 , BSG520

✓ برای بالابردن گرما و تست کردن سریع

B. بازوهای ساخته شده از فلزات مقاوم برای دوام و قدرت

C. صفحه بالایی متحرک

✓ بصورت اتوماتیک برای ساندویچ های ضخیم و نازک تنظیم می شود.

D. صفحه صاف و نچسب پخت

✓ برای برشته شدن و ترد شدن بیشتر

E. چراغ "Ready" و "Power"

✓ نشانگر آن است که پرس کننده ساندویچ گرم و آماده استفاده می باشد.

F. گیره تنظیم کننده

✓ دارای ۴ نوع تنظیم برای درست کردن ساندویچ های روباز ، برشته ، ساندویچ های تست و هر آنچه که در بین آنهاست.

G. گیره قفل ایمنی

✓ برای قفل کردن صفحه ها به صورت بسته در هنگام جمع آوری دستگاه

H. پایه های بدون لغزش

I. بخش جمع آوری سیم دستگاه

قبل از اولین استفاده

کلیه مواد و لوازم بسته بندی را جدا نمایید. بررسی نمایید که صفحه پخت کاملاً تمیز و عادی از هرگونه گرد و خاکی باشد ، در صورت لزوم با یک پارچه مرطوب آن را تمیز نمایید.

زمانی که برای اولین بار از دستگاه ساندویچ ساز استفاده میکنید ممکن است بوی سوختگی به مشام برسد. این به دلیل گرم شدن بعضی از قسمت های دستگاه است و نیازی به نگرانی نیست.

ساندویچ های تست شده

۱. دوشاخه برق دستگاه را به برق ۲۳۰ یا ۲۴۰ ولت متصل کنید سپس کلید روشن را بزنید. چراغ دستگاه روشن خواهد شد.

۲. اجازه دهید که دستگاه ساندویچ ساز در حالتیکه صفحه پخت در جای خود در وضعیت بسته است اندکی گرم شود تا چراغ "Ready" به رنگ سبز در بیاید.

۳. در این مدت ساندویچ ها را آماده نمایید. زمانی که دستگاه ساندویچ ساز گرم شد ، ساندویچ ها را در درون دستگاه روی صفحه پایینی پخت قرار دهید.

همواره ساندویچ ها را در بخش عقبی صفحه پایینی پخت قرار دهید.

۴. صفحه بالایی پخت را ببندید. صفحه بالایی دارای یک لولای متحرک می باشد که برای فشار دادن یکسان کلیه سطوح ساندویچ طراحی شده است

۵. عملیات تست کردن باید در حدود ۵ تا ۸ دقیقه زمان بگیرد. زمان درست تست کردن کاملاً سلیقه ای است. همچنین به نوع نان و نوع مواد داخل آن هم

بستگی دارد.



۶ زمانی که ساندویچ ها آماده شد از دسته برای باز کردن درب ساندویچ ساز و بلند کردن صفحه بالایی پخت استفاده نمایید. ساندویچ را بوسیله یک کاردک پلاستیکی و یا چوبی بردارید. هرگز از انبر فلزی و یا چاقو برای این کار استفاده نکنید. زیرا به صفحه پخت نجسب صدمه می زند.

نکته :

- ✓ همواره اجازه بدهید تا دستگاه ساندویچ ساز گرم شود تا زمانی که کلید “Ready” به رنگ سبز دربیاید.
- ✓ گیره ایمنی نگهداری برای پایین نگه داشتن صفحه بالایی پخت در هنگام وجود ساندویچ در دستگاه نمی باشد. وزن صفحه بالایی در مدت پخت به تدریج ساندویچ ها را به سمت پایین فشار خواهد داد.
- ✓ زمانی که برای اولین بار از دستگاه ساندویچ ساز استفاده می کنید ، ممکن است بوی دود را استشمام کنید. این حالت به علت گرم شدن بعضی از اجزای دستگاه می باشد. دلیلی برای نگرانی وجود ندارد.

هشدار : سطح داغ – دمای سطوح در دسترس دستگاه در هنگام روشن بودن می تواند بسیار داغ باشد.

دستگاه ساندویچ ساز شما دارای خصوصیت تنظیم ارتفاع می باشد که به شما این اجازه را می دهد که صفحه بالایی را در هر وضعیتی بالای صفحه پایینی قرار دهید. این خصوصیت این امکان را فراهم می آورد تا از ساندویچ ساز برای تست کردن ساندویچ هایی که روی آنها بسته نیست استفاده کنید. این امکان همچنین قابل استفاده در مواردی است که تست کردن ساندویچ نیازی به اعمال فشار صفحه بالایی ندارد.

تهیه ساندویچ در حالت نیمه باز :

۱. اجازه بدهید دستگاه اندکی گرم شود تا چراغ Ready به رنگ سبز در بیاید.

۲. ساندویچ را برای طلایی شدن بر روی صفحه پایینی قرار دهید.

۳. گیره تنظیم ارتفاع را که در سمت راست دستگیره ساندویچ ساز قرار دارد برای ارتفاع مورد نظر خود تنظیم نمایید. (شکل ۲ را مشاهده کنید)

۴. به آرامی صفحه بالایی را پایین بیاورید تا جایی که بر روی گیره تنظیم ارتفاع قرار بگیرد.

۵. صفحه بالایی حرارت را برای ذوب کردن موادی مانند پنیر منعکس می کند.

۶. عمل برشته کردن در حدود ۳-۴ دقیقه زمان می برد. به هر جهت میزان واقعی برشته کردن کاملاً سلیقه ای است . همچنین به فاصله صفحه بالایی از صفحه پایینی بستگی دارد.

✓ تنظیم ارتفاع — هر نوع نان با هر ضخامتی را تنها در چند دقیقه برشته و تست می کند.



Adjustable Height Control
Toasts or melts any bread
thickness in minutes.

نکته : تنظیم ارتفاع برای تطابق با عمق برشته شدن و ذوب شدن روی نان ها با لغزاندن گیره به جلو و عقب در جهت دستگیره انجام شود.

ن



Fig. 3

نکاتی برای گرفتن بهترین نتیجه

- نان:

انواع مختلفی از نان ها اعم از : سفید ، کامل ، نان چاودار ، غلات کامل و نان کشمشی و غیره قابل استفاده می باشد. دستگاه ساندویچ ساز برای تست کردن فوکاسیا ، نان ترکی ، باگت و نان گرد ایده آل می باشد . نان کشمشی ، بریوچه و سایر نان های شیرین که حاوی شکر هستند رنگ تیره تری پیدا خواهند کرد.

- نان پرشده با مواد :

سعی کنید از میوه های کنسروی و پخته شده استفاده کنید زیرا نوع تازه آن در هنگام گرم شدن مقادیر زیادی آب تولید می کند. در هنگام خوردن ساندویچ های پرشده حاوی موادی مانند پنیر ، گوجه و یا مربا دقت نمایید زیرا بخش داخلی آنها اگر سریع مصرف شوند ممکن است داغ بوده و موجب سوختگی شوند.

- نان تست :

طراحی منحصر به فرد صفحه نجسب صاف این دستگاه ساندویچ ساز را برای تست کردن نان های تست ساده و نان ترکی بدون نیاز به هیچ گونه مواد افزودنی بسیار ایده آل ساخته است. نان ترکی تست شده به همراه مربا را امتحان کنید زیرا جایگزین مناسبی برای نان های معمولی صبحانه می باشد.

- اسنک های فاقد چربی :

با توجه به طراحی صفحه صاف ضدخش ، نیاز به مالیدن هیچ نوع کره و یا مارگارین برروی آن برای تست کردن اسنک های خود ندارید.

مراقبت ، پاکسازی و نگهداری

قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش نمایید و دوشاخه را از پریز خارج نمایید. اجازه بدهید تا دستگاه ساندویچ ساز قبل از تمیز کردن خنک شود. دستگاه زمانی که اندکی گرم است راحت تر تمیز می شود.

همیشه پس از هر بار استفاده دستگاه ساندویچ ساز خود را تمیز کنید تا از خشک شدن مواد غذایی بر روی آن جلوگیری نمایید.

صفحه پخت نچسب را بوسیله یک پارچه نرم پاک کنید. اگر با این روش باقی مانده های غذا پاک نشد ، دستگاه را برای ۱-۲ دقیقه گرم کنید. سپس بوسیله اندکی روغن یا کره ذوب شده آن را مرطوب نمایید .

اجازه بدهید حدود ۵ دقیقه در همین وضعیت بماند. سپس بوسیله دستمال مرطوب آن را پاک کنید.

نکته :

✓ صفحه پخت بوسیله یک لایه ضد خش پوشانده شده است ، از اشیاء ساینده استفاده نکنید.

✓ بر روی لایه نچسب دستگاه اسپری نکنید. این عمل ممکن است که عملکرد ضد خش بودن صفحه پخت را دچار اختلال کند.

جمع کردن ساندویچ ساز :



Fig. 4

۱. دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج نمایید.

۲. اجازه بدهید که دستگاه ساندویچ ساز کاملاً خنک شود.

۳. تنظیم کننده ارتفاع را به سمت جلو دستگیره بلغزانید تا به وضعیت قفل شدن رسیده و صفحه بالایی و پایینی دستگاه کاملاً بر هم چفت

شوند. (شکل ۴ را مشاهده نمایید)

۴. سیم برق را در بخش جمع آوری سیم در زیر دستگاه جمع کنید (شکل ۵ را ببینید)

دستگاه را بر روی سطح صاف و خشک قرار دهید.



Fig.5

نکته : از گیره نگهداری برای نگهداشتن صفحه بالایی زمانی که ساندویچ در دستگاه است نباید استفاده شود.

هشدار : از فرو بردن هریک از اجزای ساندویچ ساز در آب و یا هر مایع دیگری خودداری نمایید.