

گریل حرفه ای برویل مدل BGR 200



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با اجزای گریل برویل
- طرز کار گریل حرفه ای برویل
- استفاده به عنوان ساندویچ ساز
- قابلیت تنظیم ارتفاع درب گریل
- قابلیت تنظیم درجه حرارت
- نکاتی برای گرفتن بهترین نتیجه
- تشخیص نوع استیک (آبدار، نیم پز و ...)
- توصیه هایی برای بهتر برشته کردن
- مراقبت و نظافت
- جمع کردن گریل
- دستورالعمل تهیه غذا

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.

- 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 نمایید 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 قسمت های 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 نمایید .



(۱) المنت ۲۲۰۰ وات

(۲) دستگیره های بادوام و مقاوم

(۳) صفحه بالایی متحرک

(۴) صفحه نچسب و بادوام

(۵) پایه قابل تنظیم

(۶) محل جمع آوری سیم

(۷) چراغ های Ready و Power

(۸) گیره تنظیم کننده ارتفاع

(۹) طراحی شیک، استنلس استیل

(۱۰) ولوم تنظیم درجه حرارت

(۱۱) صفحه شیاردار

(۱۲) سینی مخصوص چکه کردن

Breville



- این دستگاه، قابل استفاده برای تفت دادن گوشت، سبزیجات، درست کردن ساندویچ و تست کردن نان می باشد.
- 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.

- ارتفاع درب آن نیز قابل کنترل می باشد که به شما این امکان را می دهد تا بتوانید درب آن را متناسب با غذای مورد نظر تنظیم کنید.

طرز کار دستگاه

نکته : از گریل می توانید با درب باز یا بسته استفاده کنید.

نکته : همیشه قبل از استفاده از گریل، آن را گرم کنید.

- دو شاخه را به برق ۲۳۰/۲۴۰ ولت وصل کنید و دستگاه را با دکمه ON/OFF روشن کنید. چراغ قرمز رنگ روشن خواهد شد.
- درجه حرارت را روی "SEAR" قرار دهید و بگذارید در حالی که درب آن بسته است گرم شود تا چراغ Ready سبز شود.
- وقتی که گریل گرم شد غذا را برای پخت در آن قرار دهید.
- درب بالایی گریل را ببندید. این درب طوری طراحی شده که وقتی بسته می شود روی غذا فشار می آورد. درب را باید طوری تنظیم کنید که روی غذای شما فشار آورده و جای شیارهای آن روی غذا بیافتد.
- زمان کباب کردن به نوع غذا بستگی دارد.
- وقتی غذا آماده شد از دسته آن برای باز کردن درب استفاده کنید. غذا را با استفاده از کاردک چوبی یا پلاستیکی بردارید. اجسام تیز یا چاقو باعث صدمه به کف نجسب گریل می شود.

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



استفاده به عنوان ساندویچ ساز

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

۲) درجه حرارت را روی "Sandwich" قرار دهید. اجازه بدهید گریل اول گرم شود تا چراغ Ready سبز شود.

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

۴) 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 با

ضخامت ساندویچ شماست. دستگیره تراز کننده در سمت راست و بالای گریل برای بیرون آوردن صفحه بالایی استفاده می شود.

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

۶) وقتی ساندویچ آماده شد، 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.

نکته : در این گریل شما می توانید غذا ها را با درب باز یا بسته درست کنید.

قابلیت تنظیم ارتفاع درب گریل

خصوصیت دستگاه گریل حرفه ای که ارتفاع درب آن قابل تنظیم است به شما این امکان را می دهد تا درب بالایی را به دلخواه 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.



شکل ۱

- اجازه بدهید دستگاه اول گرم شود تا چراغ قرمز خاموش شود.
- غذا را برای کباب کردن روی صفحه اصلی بگذارید.
- به وسیله گیره تنظیم کننده ارتفاع گریل را به دلخواه خود تغییر دهید. (شکل ۱)
- خیلی آرام صفحه بالایی را با استفاده از دستگیره تنظیم کننده پایین بیاورید تا وقتی که در جای مورد نظر قرار بگیرد.
- درب بالایی گریل حرارت لازم برای آب کردن موادی مثل پنیر یا آرام کباب کردن غذا ها را فراهم می کند

توجه : ارتفاع گریل با توجه به ضخامت غذای شما با جلو و عقب بردن گیره تغییر می کند.

قابلیت تنظیم درجه حرارت

- گریل برویل طوری طراحی شده که برای پخت انواع غذا ها مناسب می باشد. فقط درجه حرارت را روی "SEAR" قرار دهید (شکل ۲)

این درجه حرارت کاملاً مناسب گریل کردن گوشت و بقیه غذا ها است.



شکل ۲



شکل ۳

- با تنظیم درجه حرارت روی "Sandwich" (شکل ۳) درجه حرارت کاملاً برای تست کردن ساندویچ مناسب خواهد بود.
- ولوم قابل تغییر این دستگاه به شما این امکان را می دهد که درجه حرارت را با غذایی که می خواهید بپزید تنظیم کنید. (شکل ۱)

نکاتی برای اینکه بهترین نتیجه را از کباب پز بگیرید

برای اینکه بهترین نتیجه را از گریل کردن گوشت بگیرید بهتر است ضخامت گوشت را طوری انتخاب کنید که زیر و روی گوشت با درب و کف گریل در تماس باشد.

گوشت 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

- حتی قسمت های سفت تر گوشت هم قابل پخت می باشد. قبل از استفاده می توانید 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.

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

- 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)
- اگر از دستورالعمل مزه دار کردن استفاده میکنید یا گوشت مزه دار آماده میخرید ، مواد روی گوشت را کاملا پاک کنید . بعضی از غذاهای مزه دار شده مواد قندی زیادی دارند که بعد از پخته شدن باعث سوختگی در سطح کباب پز میشوند.

چگونه تشخیص دهیم که استیک ما به طور دلخواه پخته است

آبدار:

هر دو طرف گوشت را برای چند دقیقه نسبت به ضخامت گوشت بپزید. هر طرف را فقط یک بار برگردانید و به پختن ادامه دهید تا زمانی که با ته انبرک یا گوشت را فشار دهید و گوشت نرم باشد. دماسنج گوشت، حرارت داخل دستگاه را برای استیک آبدار ۵۵-۶۰ درجه سانتی گراد را نشان خواهد داد.

نیمه پز آبدار:

یک طرف استیک را به قدری بپزید که آب گوشت روی آن قابل دیدن باشد. فقط یک بار گوشت را برگردانید. طرف دیگر گوشت را هم به اندازه ای بپزید که آب گوشت روی آن قابل دیدن باشد. استیک نیمه پز آبدار زمانی پخته شده است که وقتی با ته انبرک یا قاشق چوبی به آن فشار می آورید حس کنید نرم است. دماسنج گوشت حرارت داخل دستگاه را برای استیک نیمه پز آبدار ۶۵-۶۰ درجه سانتی گراد را نشان می دهد.

نیم پز:

یک طرف گوشت را تا زمانی که آب گوشت کاملاً روی آن را بپوشاند بپزید. فقط یک بار گوشت را برگردانید. طرف دیگر را تا زمانی که آب گوشت قابل دیدن باشد بپزید. دماسنج گوشت، حرارت داخل دستگاه را ۷۰-۶۵ درجه نشان خواهد داد.

خوب پخته شده:

یک طرف گوشت را تا زمانی که آب گوشت کاملاً روی آن را بپوشاند بپزید. گوشت را برگردانید. طرف دیگر را تا زمانی که آب گوشت روی آن را بپوشاند بپزید. حرارت را کم کنید و به پختن ادامه دهید تا زمانی که با ته انبرک یا قاشق چوبی گوشت را فشار دهید و گوشت سفت باشد. دماسنج گوشت حرارت داخل دستگاه را ۷۵-۷۰ درجه سانتی گراد نشان خواهد داد.

کاملاً پخته شده:

یک طرف گوشت را تا زمانی که آب گوشت کاملاً روی آن را بپوشاند بپزید. گوشت را برگردانید. طرف دیگر را تا زمانی که آب گوشت روی آن را بپوشاند بپزید. حرارت را کم کنید و به پختن ادامه دهید تا زمانی که با ته انبرک یا قاشق چوبی گوشت را فشار دهید و گوشت کاملاً سفت باشد. دماسنج گوشت حرارت داخل دستگاه را ۸۵-۷۵ درجه سانتی گراد نشان خواهد داد.



توصیه هایی برای بهتر برشته کردن

نان

اکثر نان ها را می توانید استفاده کنید. نان سفید ، نان سیوس دار ، نان گندم ، نان گندم سیوس دار ، نان کشمش و غیره. استفاده به عنوان ساندویچ ساز برای برشته کردن نان کوکی ، باگت و همچنین نان ساندویچی و همبرگری هم مناسب است.

نان کشمش ، نان بریوش یا سایر نان های شیرین که دارای شکر زیادی هستند خیلی سریع تر می سوزند.

ساندویچ های شکم پر

سعی کنید از میوه کنسروی یا پخته شده استفاده کنید. میوه های تازه وقتی گرم میشود آب میوه اضافی آن بخار میشود. هنگام گاز زدن ساندویچ هایی که با موادی مثل پنیر ، گوجه فرنگی یا مربا پر شده اند دقت کنید. چون آن ها گرما را در خود نگه میدارند اگر سریع بخورید می سوزانند.

برشته کردن نان

طراحی مسطح منحصر به فرد ساندویچ ساز برای برشته کردن نان های صاف ، نان ترکی ، نان تافتون بدون اضافه کردن چیزی روی آن، ایده آل است. به جای صبحانه متداول با نان به طور متناوب نان ترکی یا تافتون با مربا را امتحان کنید.

ساندویچ های بدون چربی

با توجه به طرح مسطح صفحه های نچسب لازم نیست از کره یا مارگارین بیرون نان تست استفاده کنید.

مراقبت و تمیز کردن

- قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید . اجازه بدهید گریل حرفه ای قبل از تمیز کردن خنک شود . تمیز کردن دستگاه وقتی خنک است راحت تر است.
 - همیشه بعد از استفاده گریل را بشویید تا از انباشته شدن غذا ها روی هم جلوگیری کنید.
 - 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 :** صفحه گریل دارای کفه نجسب است. از دستمال زبر استفاده نکنید. پوشاننده های نجسب روی کف دستگاه اسپری نکنید. این کار روی عملکرد دستگاه تاثیر خواهد گذاشت.

تمیز کردن سینی مخصوص چکه کردن

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

تمیز کردن رویه ضد خش کوانتومی :

- گریل حرفه ای برویل 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 وقتی از وسایل فلزی استفاده می کنید احتیاط کنید.
- داخل گریل 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 گریل تاثیر می گذارد و اثری روی کیفیت آشپزی شما ندارد.
- در هنگام تمیز کردن قسمت نجسب از تمیز کردن با اجسام زبر پرهیز کنید و از ساییدن کف آن بپرهیزید. با آب و صابون و یک پد نرم پلاستیکی باقی مانده های چسبیده را تمیز کنید.

جمع کردن دستگاه



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

۲) اجازه بدهید دستگاه 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 گریل حرفه ای طوری طراحی شده که به صورت عمودی هم قرار می گیرد.