

پیتزایز مدل BPZ 600



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با اجزای پیتزایز برویل
- طرز کار پیتزایز
- راهنمای پخت و پز
- مراقبت، نگهداری و تمیز کردن
- مشکلات احتمالی
- دستور پخت

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 خطر خفگی کودکان، کاور محافظ که به دوشاخه برق می باشد را از دستگاه جدا کنید و دور بیاندازید.
- هنگام کار با دستگاه آن را نزدیک لبه میز یا صندلی قرار ندهید. سطحی که دستگاه را روی آن قرار می دهید تراز باشد و آب یا مواد دیگر روی آن وجود نداشته باشد.
- دستگاه را نزدیک گاز و سطوح داغ یا جایی که با حرارت در تماس باشد قرار ندهید .
- دستگاه حداقل ۱۸ اینچ (۲۰ سانتی متر) از دیوار، پرده، پارچه و سایر مواد حساس به گرما فاصله داشته باشد.
- دستگاه را روی سطح ثابت و مقاوم در برابر حرارت روشن کنید. روی سطح پوشیده شده با پارچه، نزدیک پرده و سایر مواد قابل اشتعال از دستگاه استفاده نکنید. روی سطح فلزی، مانند آب چکان سینک نیز دستگاه را مورد استفاده قرار ندهید.
- هنگام کار با دستگاه از دور بودن سیم برق آن از هر گونه منبع گرما اعم از سطح خود دستگاه اطمینان حاصل فرمایید. مراقب باشید سیم برق دستگاه بین در و بدنه دستگاه گیر نیفتاده باشد.



- مطمئن شوید اجزای دستگاه درست روی هم سوار شده باشند. مطابق دستورالعمل های این کتاب عمل کنید .
- دستگاه قابل راه اندازی توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور نمی باشد.
- هنگام کار با دستگاه دوشاخه برق را به پریز تکی وارد کنید و از وارد کردن آن در آداپتور های چندتایی و استفاده از آن همراه با سایر وسایل برقی بپرهیزید.
- هنگامی که دستگاه در دمای بالا کار می کند سطح خارجی آن ممکن است خیلی داغ باشد. هنگام وارد کردن، خارج کردن و یا جابجا کردن هر چیزی از تنور پیتزا از دستکش فر استفاده کنید. قبل از جابه جایی اجازه دهید تنور پیتزا سرد شود.
- هنگام باز کردن در دستگاه روی آن خم نشوید زیرا امکان خارج شدن بخار وجود دارد.
- روی دستگاه هیچ چیزی قرار ندهید. در فر را به مدت طولانی باز نگذارید.
- غذاهای بزرگتر از اندازه را داخل دستگاه قرار ندهید زیرا خطر آتش سوزی را به همراه دارد.
- تنها از یک طرف سنگ پیتزا برای پخت و پز استفاده کنید و وقتی سنگ پیتزا لک دار شد یا رنگ خود را از دست داد آنرا برنگردانید تا سمت تمیز آن را مورد استفاده قرار دهید.
- مقوا، پلاستیک، کاغذ یا سایر مواد اشتعال زا را داخل یا در مجاورت دستگاه قرار ندهید.
- هنگامی که از تنور پیتزا استفاده نمی کنید ، از نگهداری اجسام دیگر غیر از لوازم یدکی تنور، در داخل آن خود داری نمایید.
- برای به کار انداختن تنور فقط از روشهای گفته شده در این کتابچه استفاده کنید و از به کار بردن روش های دیگر خود داری نمایید. هنگام استفاده از تنور آن را بدون توجه رها نکنید.

- هنگامی که از تنور پیتزا استفاده نمی‌کنید یا آن را بدون توجه رها کرده اید، قبل از جابجایی، جدا کردن اجزای آن، تمیز کردن یا نگهداری از خنک شدن تنور و جدا شدن دوشاخه از برق اطمینان حاصل نمایید.

- جهت جلوگیری از شوک الکتریکی از وارد کردن تنور پیتزا، سیم یا دوشاخه برق آن در داخل آب یا هر مایع دیگری پرهیزید.
- دستگاه را تمیز نگه دارید. از دستوراتی که برای تمیز کردن در این کتابچه آمده استفاده کنید.
- هنگام پختن غذاهای حاوی روغن بسیار زیاد مانند دانه های کاج و گردو و پنیر احتیاط کنید. سرخ کردن این غذاها و پختن آن ها در دماهای بالا بمدت طولانی خطر آتش سوزی را به همراه دارد.
- در صورت آتش گرفتن غذا در داخل تنور پیتزا، درب آن را باز نکنید. تنور پیتزا را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید. منتظر بمانید آتش خاموش شود سپس درب آن را باز کنید.
- وقتی دستگاه در حال کار کردن است سطوح قابل دسترس آن ممکن است دمای بالایی داشته باشند.
- **توجه :** هرگز بدون قرار دادن سنگ پیتزا در جای خود، تنور پیتزا را به کار نیندازید.

- قبل از استفاده سیم را تماماً باز کنید.
- از آویزان شدن سیم از لبه میز یا پیشخوان، تماس سیم با سطح داغ و یا گره خوردن آن پیشگیری کنید.
- جهت جلوگیری از شوک الکتریکی، از فرو بردن سیم، دوشاخه برق و خود وسیله در آب یا هر مایع دیگر پرهیزید.
- این دستگاه برای استفاده ی افرادی (شامل کودکان) که از توانایی جسمی، ذهنی یا حسی پایین برخوردار هستند و یا فاقد دانش و تجربه می باشند، نمی باشد مگر اینکه توسط شخصی که مسئولیت ایمنی آن ها را بر عهده دارد دستورالعمل ها و راهنمایی های لازم در رابطه با استفاده از دستگاه در اختیار آنان قرار داده شود.
- به کودکان توصیه های لازم را بکنید تا با دستگاه بازی نکنند.



- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است. از به کار بردن آن در کاربردهای دیگر خودداری کنید. از به کار بردن آن در وسایل نقلیه در حال حرکت یا قایق بپرهیزید. بیرون از منزل از آن استفاده نکنید. استفاده نامطلوب ممکن است به آن آسیب برساند.
- پیشنهاد می شود به طور منظم وسیله را چک کنید. در صورتی که سیم، دوشاخه یا خود وسیله به هر شکلی آسیب دیده باشد از به کار بردن آن خودداری کنید. فوراً استفاده را متوقف کنید و با خدمات مشتری برویل تماس حاصل فرمایید تا وسیله را تست، تعمیر یا تنظیم کنند.
- جهت ایمنی بیشتر هنگام استفاده از وسایل برقی پیشنهاد می شود از یک کلید محافظ ایمنی (RCD) که جریان آن بیش از ۳۰ میلی آمپر نباشد در مدار الکتریکی تغذیه کننده دستگاه استفاده کنید. برای کسب اطلاعات فنی به یک برقکار مراجعه نمایید.
- گارانتی یک ساله برویل شامل آسیب های ناشی از عدم استفاده مطابق دستورالعمل ها، استفاده نامطلوب، خسارت های غیر مترقبه یا شکستگی نمی شود.

هشدار :

- هنگامی که دستگاه در دمای بالا کار می کند سطح خارجی آن ممکن است خیلی داغ باشد. هنگام وارد کردن، خارج کردن و یا جابجا کردن هر چیزی از تنور پیتزا از دستکش فر استفاده کنید. قبل از جابجایی اجازه دهید تنور پیتزا خنک شود.
- فقط برای استفاده های خانگی

Breville



A. کلید ON/OFF تنور پیتزا را خاموش یا روشن می کند.

B. کنترل دمای متغیر برای پیتزا های نازک تا ضخیم، همچنین حرارت کم و

گرم نگه داشتن

C. دریچه مشاهده نظارت بر روند پختن بدون نیاز به باز کردن درب تنور

D. دستگیره ضد گرما برای جابجایی آسان و سریع

E. المنت های گرم کننده بالا و پایین تنور را تا حداکثر دمای 350°C گرم

می کنند تا اثر یک تنور پیتزای سنتی را ایجاد کنند.

F. پایه های غیر لغزنده محکم

G. سنگ پیتزای ۱۲ اینچی قابل جداسازی رطوبت را جذب می کند و باعث می

شود حرارت به صورت یکنواخت پخش شود.

H. قدرت ۱۲۰۰ وات پیتزا در عرض ۵ دقیقه می پزد.

I. چراغ نشانگر حرارت نشان می دهد تنور پیتزا در حال گرم شدن است.

طرز کار دستگاه



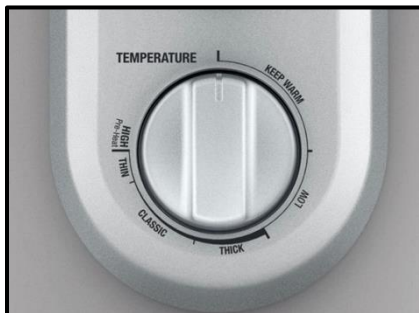
- قبل از اولین استفاده تمام بسته بندی ها و برچسب های تبلیغاتی دستگاه را جدا کنید و دور بیندازید.
- سنگ پیتزا را از داخل تنور پیتزا خارج کنید و با یک پارچه نرم و نمناک پاک کنید. آنرا کاملاً خشک کنید. سطح داخلی تنور را با یک پارچه نرم و نمناک پاک کنید. آنرا کاملاً خشک کنید. سنگ پیتزا را دوباره داخل تنور قرار دهید و درب آن را ببندید.
- قبل از اولین استفاده نیازی نیست سنگ پیتزا را چاشنی بزنید.
- سنگ پیتزا در طول زمان در اثر استفاده های مکرر خود را چاشنی خواهد زد.
- باقیمانده آرد یا سمولینای استفاده شده برای پخش کردن خمیر جهت ممانعت از چسبیدن خمیر پیتزا کافی است.

اکنون تنور پیتزا آماده ی استفاده است.

۱. دوشاخه را به پریز بزنید. دکمه ON/OFF را در حالت روشن قرار دهید. وقتی روشن شد، چراغ نشانگر حرارت روشن می شود تا نشان دهد تنور پیتزا در حال گرم شدن است.
 ۲. قبل از استفاده تنور پیتزا را گرم کنید. برای این کار، کنترل دمای متغیر را در حالت Pre-Heat قرار دهید.
- توجه:** وقتی تنور پیتزا برای اولین بار روشن شود ممکن است برای زمان کوتاهی از خود بخار ایجاد کند. این بخارات ناشی از باقیمانده روغن استفاده شده در فرایند تولید است و به عملکرد تنور پیتزا آسیبی وارد نمی کند و در اثر استفاده کم کم از بین می رود.

۳. وقتی تنور پیتزا در حال گرم شدن (Pre-Heat) است چراغ نشانگر حرارت روشن خواهد شد. در اولین روشن شدن، پیشنهاد می شود ۳۰ دقیقه قبل از پخت تنور را گرم کنید.

Breville



۴. ولوم کنترل دمای متغیر را مطابق سلیقه خود به هریک از درجات THICK, THIN یا CLASSIC بچرخانید. با چرخیدن ولوم انتخابی در جهت عقربه های

ساعت دما افزایش خواهد یافت. وقتی حالت CLASSIC یا THICK را انتخاب می کنید ۵ دقیقه به تنور فرصت بدهید تا خود را با حالت انتخاب شده وفق

دهد سپس پختن را شروع کنید.

هشدار: با استفاده از دستکش فر در تنور را با دقت باز کنید. هنگام باز کردن درب تنور روی آن خم نشوید چرا که ممکن است در این هنگام از تنور بخار خارج شود.

توجه: در طول کار کردن دستگاه، چراغ نشانگر حرارت دستگاه ممکن است روشن و خاموش شود. این ترموستات اتوماتیک است که نشان می دهد دمای صحیح برقرار است.

۵. خمیر پیتزا را با وردنه به ضخامت دلخواه درآورید و آن را مستقیماً روی کاغذ مخصوص مربعی شکل بزرگی قرار دهید. خمیر پیتزا را با چنگال یا دوکر پیتزا سوراخ کنید. ترکیبات پیتزا را روی خمیر بچینید

سپس پیتزا را به همراه کاغذ مخصوص روی سنگ پیتزا قرار دهید.

توجه: اگر می خواهید یک پیتزای آماده را بپزید دقت داشته باشید که قبل از پختن تمام بسته بندی ها را از آن جدا کنید. برخی پیتزاهای آماده روی یک برگ کاغذ یا پلی استیرن بسته بندی می شوند که که

امکان چسبیدن آن ها به بیس پیتزا یا سنگ پیتزا وجود دارد.

۶. با دقت درب تنور را ببندید و پیتزا را به مدت دو دقیقه بپزید. درب تنور را با استفاده از دستکش فر باز کنید کاغذ مخصوص را به آرامی بیرون بکشید طوری که پیتزا داخل تنور بماند. درب را ببندید و بگذارید

پیتزا تا زمانی که مایل هستید بپزد

۷. از طریق دریچه روند پختن را چک کنید.

۸. وقتی پیتزا تا حد مطلوب پخت با استفاده از دستکش فر، درب تنور را با دقت باز کنید. روی تنور خم نشوید زیرا امکان خارج شدن بخار وجود دارد.



۹. پیتزا را با استفاده از کاردک ضد گرما خارج کنید.

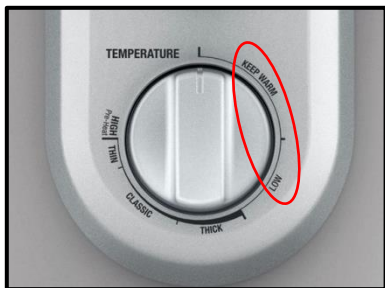
۱۰. پس از پختن پیتزا ممکن است مقداری از ترکیبات پیتزا یا پنیر پیتزا به روی سنگ ریخته باشد جهت جلوگیری از سوختن و دود کردن آن ها را با کاردک از روی سنگ بتراشید.

توجه : هرگز روی سنگ پیتزا از چاقو یا کاتر پیتزا استفاده نکنید این کار ممکن است به سطح ریز دانه آن آسیب وارد کند. پیتزا را پس از خارج کردن از تنور برش بزنید.

توجه : رنگ سنگ پیتزا در اثر استفاده تیره می شود. این به نوعی چاشنی زنی طبیعی است. پس از هر بار استفاده سنگ پیتزا را تمیز کنید.

حالت LOW

از این حالت برای گرم کردن مجدد پیتزای پخته شده ای که سرد شده و گرم کردن نان سیر استفاده می شود. این حالت برای گرم کردن نان های مسطح مانند نان ذرت مکزیکی نیز استفاده می شود.



برای استفاده از این حالت ولوم کنترل دمای متغیر را روی LOW بچرخانید.

KEEP WARM

وقتی که سرو کردن پیتزای پخته شده به تعویق می افتد از این حالت برای گرم نگه داشتن پیتزا استفاده می شود.

برای استفاده از این حالت ولوم کنترل دمای متغیر را روی KEEP WARM بچرخانید.

توجه : هرگز بدون قرار دادن سنگ پیتزا در جای خود از تنور پیتزا استفاده نکنید.

راهنمای پخت

جدول زیر فقط باید به عنوان راهنما استفاده شود. سلیقه هر فرد ممکن است متفاوت باشد. زمان پخت بسته به سایز، فرم و ضخامت پیتزا متغیر است. هرگاه با تنور پیتزا آشنا شدید زمان پخت و دما را از طریق

کنترل دمای متغیر بطور مناسب تنظیم کنید.

نوع پیتزا	نوع نان	تنظیمات دما	زمان پخت (دقیقه)
خمیر پیتزای تازه	نان نازک (تقریباً ۱۷۰ گرم)	THIN	۴-۶
خمیر پیتزای تازه	نان کلاسیک (تقریباً ۲۳۰ gr)	CLASSIC	۷-۱۰
خمیر پیتزای تازه	نان ضخیم	THICK	۱۰-۱۲
خمیر فریز شده (یخ زده)	همه انواع	THICK	۶-۱۰
پیتزای آماده سرد شده و ذخیره شده	همه انواع	THICK	۵-۸
بیس پیتزای آماده غیر سرد	همه انواع	CLASSIC	۸-۱۰
نان های مسطح و بسته بندی	همه انواع	CLASSIC	۶-۱۰

توجه : این زمان ها براساس ماکزیمم دمای هر حالت می باشند.

هشدار : سیم برق، سنگ پیتزا ، دوشاخه برق و یا خود دستگاه را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید. از ساینده های خشن، مواد شیمیایی و یا پاک کننده های فر برای تمیز کردن تنور پیتزا استفاده نکنید زیرا

ممکن است سطح دستگاه خراش برداشته و آسیب ببیند.

Breville



مراقبت، نگهداری و تمیز کردن

۱. قبل از جابجایی یا تمیز کردن اطمینان حاصل کنید که دکمه ON/OFF در حالت OFF است و دوشاخه از برق کشیده شده است.

۲. در حالیکه سنگ پیتزا هنوز گرم است اگر پنیر یا ترکیبات پیتزا روی سنگ پیتزا چسبیده است آن ها را بتراشید و جدا کنید.

۳. بگذارید پنیر پیتزا کاملاً سرد شود.

تمیز کردن بدنه خارجی

۱. پس از هر بار استفاده از تنور بدنه خارجی آن را با یک پارچه نرم و نمناک تمیز کنید و کاملاً خشک کنید. برای پاک کردن لک ها و باقیمانده غذا می توان از محلول های پاک کننده غیر ساینده استفاده کرد.

۲. قبل از زدن دوشاخه به پریز و استفاده از تنور تمام قسمت ها و سطوح آن را کاملاً خشک کنید.

تمیز کردن داخل تنور

جهت پاک کردن غذاهای پاشیده شده، داخل تنور را با پارچه نرم و نمناک شده با آب گرم پاک کنید سپس کاملاً خشک کنید.

تمیز کردن دریچه

در اثر استفاده مستمر از تنور ، دریچه بعلت بخارات ناشی از پخت و پز تیره می شود. برای از بین بردن جرم، خمیری حاوی دو قاشق سوپخوری جوش شیرین، یک قاشق سوپخوری وانیل سفید و یک قاشق

سوپخوری آب تهیه کنید و به دریچه بمالید و با یک پارچه نمناک پاک کنید.



مهم : حائز اهمیت است که این کار بطور منظم هر بار که تنور پیتزا کاملاً سرد می شود انجام گیرد.

مراقبت و تمیز کردن سنگ پیتزا

سنگ پیتزا متخلخل است و چربی و روغن را جذب می کند. طبیعی است که روی سنگ پیتزا لکه هایی از چکه های پنیر و مواد چیده شده روی پیتزا که چرب هستند تشکیل شود. البته این لکه ها طعم پیتزا یا عملکرد سنگ را تحت تاثیر قرار نمی دهند هر چند باقیمانده های غذا ممکن است دود و بوهای اضافی ایجاد کنند.

برای از بین بردن لکه ها، سنگ را کاملاً سرد کنید و مطابق دستورالعمل های زیر عمل نمایید :

۱. لکه های کوچک می توانند براحتی توسط یک مسواک و خمیری حاوی نسبت های برابر از جوش شیرین و آب پاک شوند.

۲. برای از بین بردن سوخته غذاها از اسکاچ استفاده کنید.

۳. اگر تجمع غذا زیاد است از سمباده برای تمیز کردن سطح استفاده کنید.

۴. حتماً سنگ را با پارچه نمناک پاک کنید و قبل از استفاده زمان بدهید تا سنگ کاملاً خشک شود.

توجه : سنگ پیتزا را در آب فرو نبرید و از مایع پاک کننده یا شوینده ها استفاده نکنید. فرو بردن سنگ در آب می تواند باعث ترک خوردن آن شود. مایع پاک کننده یا شوینده ها نیز جذب سنگ شده در طول

پختن به پیتزا منتقل می شوند.

توجه : به منظور پاکسازی اساسی و عمیق، از تر کیب ۱/۳ فنجان جوش شیرین و ۳ قاشق سوپخوری آب، خمیری تهیه کنید. خمیر را به نواحی مطلوب سنگ پیتزا بمالید و بگذارید ۲۰-۱۵ دقیقه بماند. باقیمانده

غذا و خمیر را از سطح سنگ پیتزا بخواشید. با استفاده از پارچه نمناک سنگ را تمیز کنید و کاملاً خشک نمایید.

نگهداری

به منظور نگهداری تنور پیتزا، دوشاخه برق را از پریز بکشید. مطمئن شوید دستگاه کاملاً خنک شده باشد سپس آنرا تمیز و خشک کنید. از بسته بودن درب تنور اطمینان حاصل کنید. هیچگونه شیئی را روی تنور

قرار ندهید. آنرا به شکل ایستاده روی پایه های آن نگهداری کنید.

مشکلات احتمالی

مشکل احتمالی	راه حل
دستگاه روشن نمی شود	مطمئن شوید دوشاخه اصلی به پریز زده شده باشد. دکمه ON/OFF را در حالت ON قرار دهید.
دستگاه تا دمای مطلوب گرم نمی شود	چک کنید که پیچ تنظیم دما در موقعیت درست قرار گرفته باشد، اگر به اندازه کافی داغ نیست پیچ دما را به حالت دماهای بالاتر بچرخانید.
چراغ نشانگر حرارت روشن نمی ماند	چراغ نشانگر حرارت در طول استفاده عادی روشن و خاموش خواهد شد. این چراغ فقط وقتی که دستگاه در چرخه گرم شدن است روشن خواهد شد.