



GERMANY

**MATHEO**



کباب پز برقی

BQG 040

German ■

English ■

فارسی ■



مشتری گرامی، ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند متئو، امید داریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

### نکات مهم ایمنی

هنگام استفاده از وسایل برقی، نکات احتیاط آمیز ایمنی باید همیشه رعایت گردد. از جمله موارد زیر:

۱. تمام دستورالعمل‌ها را بخوانید.
۲. سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید. دمای سطوح قابل دسترسی دستگاه هنگام استفاده از آن ممکن است بالا برود. از دستگیره‌ها یا دکمه‌ها استفاده کنید.
۳. برای جلوگیری از صدمات برقی، دستگاه را در آب فرو نبرید، سیم برق را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۴. هنگام استفاده از دستگاه در حضور کودکان، باید از نزدیک بر عملکرد دستگاه نظارت داشت.
۵. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید یا قبل از تمیزکاری، دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
۶. اگر سیم برق یا دوشاخه‌ی دستگاه آسیب دیده است، یا دستگاه به درستی کار نمی‌کند، یا خود دستگاه به هر دلیلی آسیب دیده است، آن را به کار نیندازید. در این مواقع دستگاه را برای تعمیر، تنظیم یا تعویض قطعه به نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید.
۷. استفاده از لوازم جانبی که توسط تولید کننده توصیه نمی‌شود، ممکن است به دستگاه آسیب برساند.
۸. از دستگاه در فضای باز استفاده نکنید.
۹. اجازه ندهید سیم برق از میز یا پیشخوان آشپزخانه آویزان باشد، یا با سطوح داغ تماس یابد.
۱۰. دستگاه را نزدیک اجاق گاز یا صفحات گرم کننده‌ی برقی یا درون آون قرار ندهید.
۱۱. هنگام حمل دستگاه زمانی که محتویات روغن یا دیگر مایعات درون آن است، باید کاملاً مراقب باشید.

۱۲. از دستگاه به غیر از مقاصد در نظر گرفته شده، استفاده‌ی دیگری نکنید.

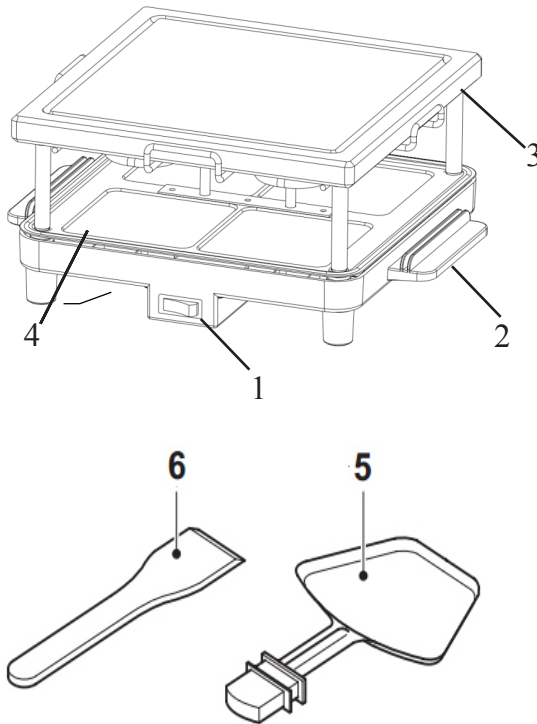
۱۳. دستگاه را با اسفنج‌های پاک‌کننده‌ی فلزی تمیز نکنید. این نوع اسفنج، می‌تواند بدنه‌ی دستگاه را از بین ببرد و باعث ایجاد تماس با قسمت‌های برقی دستگاه گردد که در نهایت می‌تواند منجر به برق‌گرفتگی شود.

۱۴. از دستگاه در مکان‌هایی که کودکان، البسه یا پرده در نزدیکی آن قرار دارند، استفاده نکنید.

۱۵. این دستورالعملها را به خاطر بسپارید.

**هشدار:** اتصال این دستگاه حتماً باید به پریز ارت شده (متصل به زمین) باشد.

#### اجزای دستگاه



۱. دکمه‌ی روشن/خاموش (با نشانگر)
۲. دستگیره
۳. صفحه‌ی گریل (متفاوت در مدل‌های مختلف)
۴. صفحه‌ی زیری
۵. تابه
۶. کاردک

## استفاده برای اولین بار

- قبل از استفاده از دستگاه، از شما می‌خواهیم تا با نکات زیر توجه داشته باشید.
۱. مطمئن شوید جایی که قصد دارید دستگاه را در آنجا قرار دهید دارای فضای کافی برای خروج هوا و تهویه‌ی مناسب باشد.
  ۲. دستگاه را تمیز کنید (به قسمت تمیزکاری و نگهداری مراجعه کنید).
  ۳. لوازم جانبی را تمیز کنید (به قسمت تمیزکاری و نگهداری مراجعه کنید).
  ۴. دستگاه را روی سطحی صاف و پایدار قرار دهید.
  ۵. دوشاخه‌ی دستگاه را به پریز برق بزنید.
  ۶. دستگاه را در دمای بالا روشن کنید.
  ۷. صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.
- توجه:** هنگام روشن کردن دستگاه برای اولین بار، ممکن است به مدت کوتاهی دود از دستگاه خارج شود. این اتفاق عادی است.

## روش استفاده از دستگاه

### خاموش و روشن کردن دستگاه

۱. برای روشن کردن دستگاه، دکمه‌ی On/Off را در روی وضعیت On قرار دهید. نشانگر این دکمه نیز روشن می‌شود.
  ۲. برای خاموش کردن دستگاه دکمه‌ی On/Off را در روی وضعیت Off قرار دهید. نشانگر این دکمه نیز خاموش می‌شود.
- توصیه‌های مفید هنگام پخت
۳. مواد غذایی را آماده کنید.
  ۴. صفحه‌ی گریل و سنگ گریل را با دستمالی نمدار تمیز کنید.

۵. دستگاه را روی سطحی صاف و پایدار قرار دهید.

۶. با استفاده از برس یا کف‌گیری نرم مقدار کمی روغن خوراکی روی صفحه‌ی گریل یا سنگ گریل پخش کنید. صبر کنید تا روغن کمی خیس بخورد. روغن اضافی را از ظرف پاک کنید.

۷. دوشاخه‌ی برق را به پریز برق بزنید.

۸. دستگاه را روشن کنید.

۹. حدود ۲۰ دقیقه صبر کنید تا صفحه‌ی گریل به دمای دلخواه برسد. حدود ۳۰ دقیقه صبر کنید تا سنگ گریل به دمای دلخواه برسد.

۱۰. نکته: تکه‌های کوچکتر مواد غذایی در مقایسه با تکه‌های بزرگ بهتر پخته می‌شوند.

۱۱. برای دستیابی به بهترین نتایج پخت، به صورت تجربی زمان پخت را در نظر بگیرید.

۱۲. بعد از پایان پخت، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز برق جدا کرده و صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

### پخت به روش گریل

گریل کردن تکنیکی در پخت گوشت، ماهی و دیگر غذاها روی صفحه‌ی شبکه‌ای (صفحه‌ی گریل) است. پخت به روش گریل به آسانی با نوعی پخت سوییزی به نام راکلت (برگرفته از نوعی غذا همراه با پنیر) قابل ترکیب است.

قبل از استفاده از دستگاه، از شما می‌خواهیم تا به نکات زیر توجه داشته باشید.

پخت غذا را فقط زمانی شروع کنید که المنت‌های گرمایشی کاملاً گرم شده باشند.

### پخت به روش راکلت

راکلت نوعی تکنیک پخت سوییزی است که بر پایه‌ی غذاهای همراه با پنیر و سیب زمینی آب‌پز شده تهیه می‌شود. صفحه یا سنگ گریل برای گرم نگه‌داشتن سیب زمینی و گریل کردن گوشت، ماهی و دیگر غذاها به کار می‌رود. تابه‌ها برای تهیه‌ی غذاهای جداگانه با پنیر آب شده و غذای دلخواه شما در زیر المنت قرار می‌گیرند. همزمان پخت راکلت و پخت گریل به آسانی با دستگاه امکان‌پذیر است.

قبل از استفاده از دستگاه، از شما می‌خواهیم تا به نکات زیر توجه داشته باشید.

پخت غذا را فقط زمانی شروع کنید که المنت‌های گرمایشی کاملاً گرم شده باشند.

دستور پخت: (برای ۴ نفر)

مواد لازم	مقدار
سیب زمینی	۸ عدد (یک اندازه)
ترشی پیاز	۱ قوطی (۳۴۰ گرم)
خیار شور	۱ قوطی (۳۴۰ گرم)
گوشت گوساله (آب گرفته شده)	۲۰۰ گرم
گوشت خام دودی	۲۰۰ گرم
پنیر راکلت	۶۰۰ گرم
لفل تازه آسیاب شده	طبق ذائقه شخصی

**روش تهیه:**

۱. سیب زمینی‌ها را پوست نگیرید. پوست آنها را کاملاً تمیز کنید.
۲. سیب زمینی‌ها را ورقه ورقه کنید. برای گرم نگهداشتن، آنها را روی صفحه‌ی گریل قرار دهید.
۳. چندین ورقه از سیب زمینی‌ها را در تابه قرار دهید. با استفاده از پنیر راکلت روی چندین ورقه‌ی سیب زمینی را بپوشانید.
۴. مقداری فلفل (طبق ذائقه) روی راکلت بپاشید.
۵. تابه را روی صفحه‌ی زیری قرار دهید.
۶. بگذارید تا پنیر راکلت آب شود.
۷. ترشی پیاز، خیارشور، گوشت گوساله و ران دودی را اضافه کنید.

قبل از شروع، از شما می‌خواهیم تا به نکات زیر توجه داشته باشید:

- برای یخزدایی از المنت‌های گرمایشی استفاده نکنید. اگر از المنت‌های گرمایشی برای یخزدایی استفاده کنید، غذا به جای یخزدایی شدن، به آرامی می‌پزد.
- برای یخزدایی، غذا را روی صفحه‌ی گریل قرار دهید. مطمئن شوید که دوشاخه به پریز برق وصل است. یخزدایی غذا روی صفحه‌ی گریل به مراتب سریع‌تر از یخزدایی غذا روی صفحه‌های دیگر از جمله سرامیکی یا پلاستیکی است.

### تمیزکاری و نگهداری دستگاه

قبل از شروع، از شما می‌خواهیم تا به نکات زیر توجه داشته باشید:

- قبل از تمیزکاری و جمع‌آوری دستگاه، دوشاخه را از پریز برق جدا کنید و صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
- برای تمیزکاری، دستگاه را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
- قبل از شروع تمیزکاری شما باید به نکات زیر توجه داشته باشید.
- از مواد تمیزکننده‌ی سایا یا خشن برای تمیزکاری دستگاه استفاده نکنید.
- از اشیاء نوک نیز برای تمیزکاری دستگاه استفاده نکنید.
- برای تمیزکاری لوازم جانبی از اشیاء نوک تیز استفاده نکنید.
- تمیزکاری قسمت‌های جداشدنی دستگاه یا لوازم جانبی آن در ماشین ظرفشویی توصیه نمی‌شود.
- به طور منظم دستگاه را بازمینی کنید تا از بروز آسیب دیدگی احتمالی آگاه شوید.
- بعد از هر بار استفاده صفحه‌ی گریل و سنگ گریل را تمیز کنید. باقیمانده‌ی مواد غذایی را با استفاده از دستمال کاغذی پاک کنید. صفحه و سنگ گریل را با آب و کف صابون بشویید.
- صفحه‌ی گریل و پخت را کاملاً خشک کنید.
- صفحه‌ی زیری و المنت‌های گرمایشی را با دستمالی نمدار تمیز کنید.
- قسمت بیرونی دستگاه را نیز با دستمالی نمدار تمیز کنید. تابه‌ها و کف‌گیرها را با آب و کف صابون تمیز کنید. تابه‌ها و کف‌گیرها را خشک کنید.
- دستگاه را در جایی خشک و دور از دسترس کودکان نگهداری کنید.

**Dear customer!**  
**Thanks for your worthwhile choice and confidence to Matheo brand.**  
**We really hope that you enjoy operating this product.**

### IMPORTANT SAFEGUARDS

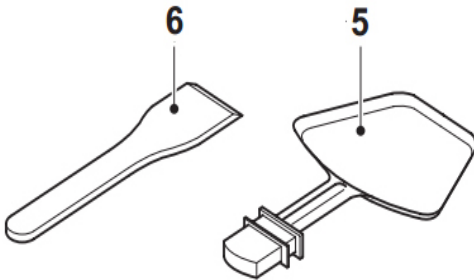
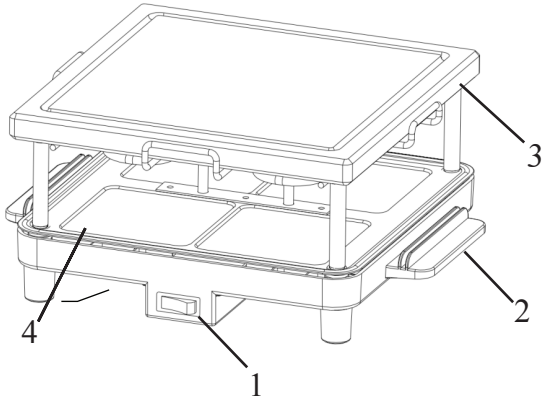
When using electrical appliance, basic safety precautions should be always followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. The temperature of accessible surfaces maybe high when the appliance is operating. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical hazards. DO NOT immerse this appliance or its cord set in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. Use of the accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the body and touch electrical parts, creating a shock hazard.
13. Do not use the appliance in a place accessible to children or where clothing or curtains can brush against the appliance.
14. SAVE THESE INSTRUCTIONS.



**Warning!** This appliance must be earthed.

**PART NAME**



- 1. On/Off switch (with indicator)
- 2. Handle
- 3. Grill plate  
(different from different model)
- 4. Bottom plate
- 5. Pan
- 6. Spatula

## INITIAL USE

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:  
Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.

- Clean the appliance.

Refer to "Cleaning and maintenance".

- Clean the accessories.

Refer to "Cleaning and maintenance".

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Switch on the appliance with a high temperature.
- Allow the appliance to cool down completely.

**Note:** If you switch on the appliance for the first time, the appliance may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.

## USE

### Switching on and off

- To switch on the appliance, put the on/off switch on the ON side . The on/off indicator comes on.
- To switch off the appliance, put the on/off switch to the Off side. The on/off indicator goes off.



## HINTS FOR USE

- Prepare the ingredients.
- Clean the grill plate and the grill stone with a damp cloth.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Spread a small amount of edible oil onto the grill plate or grill stone using a soft brush or a piece of kitchen paper. Wait for the oil to soak in. Wipe off any excess oil.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Switch on the appliance.
- Wait for approximately 20 minutes until the grill plate has reached the required temperature. Wait for approximately 30 minutes until the grill stone has reached the required temperature.
- **Note:** Small pieces will grill or fry better and more quickly than large pieces.
- Experiment with the required cooking time to achieve the best results.
- After use, switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

## GRILLING

Grilling is a cooking technique which is used to prepare meat, fish and other food on a grill plate or a grill stone. Grilling can be easily combined with racletting.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes: Only start preparing food when the heating elements are fully heated.

Racletting is a traditional Swiss cooking technique which is based on dishes prepared with melted cheese and potatoes. The grill plate or the grill stone is used to keep the potatoes warm and to grill meat, fish and other foods. The pans are placed under the heating elements to prepare individual portions with melted cheese and ingredients of choice. Racletting can be easily combined with grilling.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:  
Only start preparing food when the heating elements are fully heated.

### Recipe (4 persons)

Ingredients	Quantity
Potatoes	8 (equal size)
Pickled onions	1 jar (340 g)
Gherkins	1 jar (340 g)
Dried beef (Bündnerfleisch)	200 g
Smoked raw ham	200 g
Raclette cheese	600 g
Freshly ground pepper according to taste	

- Do not peel potatoes. Thoroughly scrub the potatoes. Cook the potatoes.
- Cut the potatoes into slices. Put the sliced potatoes onto the grill plate to keep them warm.
- Put a few potato slices into the pan. Cover the potato slices with a few slices of raclette cheese.
- Sprinkle some pepper onto the raclette cheese (according to taste).
- Place the pan onto the bottom plate.
- Allow the raclette cheese to melt.
- Add the pickled onions, the gherkins, the dried beef, and the smoked raw ham.



## DEFROSTING

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

Do not use the heating elements of the appliance for defrosting food. If you use the heating elements for defrosting food, the food is slowly cooked instead of merely defrosted.

In order to defrost food, put the food on the grill plate. Make sure that the mains plug is not inserted into the wall socket. Defrosting food on the grill plate is considerably faster than defrosting food on, for example, a ceramic or plastic dish.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids for cleaning.
- Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the accessories.
- It is not recommended to wash the removable parts of the appliance or the accessories in a dishwasher.
- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the grill plate and the grill stone after each use:
- Remove any residues with a paper towel.
- Clean the grill plate and the grill stone in soapy water.
- Thoroughly dry the grill plate and the baking plate.
- Clean the bottom plate and the heating elements with a damp cloth.

- Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the pans and the spatulas in soapy water. Thoroughly dry the pans and the spatulas.
- Store the appliance in a dry place, out of the reach of children.





GERMANY

**MATHEO**



■ German

■ English

■ فارسی

**Electric Barbecue**

**BQG 040**