









دفرنچه راهنمای فارسی



EOP 2046

## توصیف نشانگرهای عملکرد پخت

-  پخت ملایم
-  گریل
-  عملکرد گرم نگه‌داشتن
-  پخت با آون سستی
-  پیتزا PIZZA
-  رول‌های پنی، نان تست PANINI

## ویژگی‌های فنی

- وزن خالص: ۵/۵ کیلوگرم
- توان: ۱۴۰۰ وات
- فرکانس: ۶۰-۵۰ هرتز
- ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت

## هشدارهای مهم ایمنی

بابت انتخاب آون پیتزاپز دلونگی از شما سپاسگزاریم. برای دستیابی به نتایج پخت و پز بهتر، پیش از استفاده از دستگاه، تمامی دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید. این کار سبب کارایی بهتر و ایمنی بیشتر می‌شود.

- پیش از استفاده از دستگاه، تمامی دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید.
- این آون برای پخت مواد غذایی طراحی شده است؛ برای مقاصد دیگر از آن استفاده نکنید؛ اجزای آن را تغییر ندهید و به هیچ عنوان آن را دستکاری نکنید.
- دستگاه را روی سطحی افقی و در ارتفاع دستکم ۸۵ سانتی‌متری و دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- پیش از استفاده تمام وسایل جانبی را بشویید.
- پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که:
- ولتاژ منبع برق با ولتاژ نشان داده شده در صفحه مشخصات دستگاه یکی باشد.
- پریز برق دارای اتصال زمینی (ارت) و حداقل جریان ۱۳ آمپر باشد.
- سازنده هیچگونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها برعهده نمی‌گیرد.
- پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، کاغذها و دیگر مواد درون آون مانند مقوای محافظ، دفترچه راهنما، کیسه‌های پلاستیکی، و غیره را بیرون آورید.
- پیش از استفاده برای نخستین بار، ترموستات را بر روی حداکثر توان تنظیم کنید و آون را حداقل به مدت ۱۵ دقیقه به کار اندازید. تا بوی تازگی دستگاه و هرگونه دود ناشی از مواد محافظ المنت‌های گرمایشی زودود شده شود. در این لحظه اتاق را تهویه کنید.

مهم: پس از بیرون آوردن دستگاه از بسته بندی، مطمئن شوید که در آن آسیب ندیده باشد. درب آن از جنس شیشه است بنابراین شکننده است. اگر لبه‌های آن صدمه خورده یا خط و خش دارد؛ باید تعویض شود. هنگام استفاده، تمیزکاری و جابجا کردن دستگاه از به هم کوبیدن درب و ضربه زدن به آن پرهیز کنید؛ وقتی که دستگاه داغ است، از ریختن آب سرد روی آن پرهیزید.

- در هنگام کار، درب و سطوح بیرونی دستگاه بسیار داغ می‌شوند. از دسته‌ها و دستگیره‌ها استفاده کنید. شیشه‌ها و بخش‌های فلزی را لمس نکنید. در صورت لزوم از دستکش آون استفاده کنید. این دستگاه برقی با حرارت بسیار زیاد کار می‌کند و ممکن است سبب سوختگی شود.
- نگذارید افرادی (شامل کودکان) که معلولیت‌های ذهنی یا جسمی دارند یا افراد کم تجربه، از این دستگاه استفاده کنند؛ مگر اینکه از نزدیک بر کار آنان نظارت شود و فردی که مسئول ایمنی آنهاست، روش استفاده از دستگاه را به آنان بیاموزد.
- مراقب باشید و نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- دستگاه روشن را جابجا نکنید.
- در موارد زیر از دستگاه استفاده نکنید:
  - سیم برق مشکل دارد.
  - دستگاه به زمین افتاده، عیب و نقص پیدا کرده است. در اینگونه موارد برای پرهیز از خطر به نزدیک‌ترین مرکز خدمات پس از فروش دلونگی مراجعه کنید.
- نگذارید سیم برق دستگاه آویزان شود و با سطوح داغ دستگاه تماس یابد. دستگاه را با کشیدن بدنه‌ی سیم برق از پریز خاموش نکنید.
- اگر می‌خواهید از سیم سیار استفاده کنید، مطمئن شوید که سالم است و دوشاخه ارت دار است و با مقررات ایمنی جاری سازگار باشد.
- دستگاه، سیم برق یا دوشاخه را در آب فرو نبرید.
- دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایشی قرار ندهید.
- مواد اشتعال‌زا را در نزدیکی آون یا در زیر آن قرار ندهید.
- دستگاه را در زیر کابینت دیواری یا در نزدیکی وسایلی مانند پرده‌ها و ... قرار ندهید.
- استفاده نادرست (طرز تهیه‌ی غلط، زمان‌های پخت بسیار طولانی)، ممکن است سبب گرم شدن بیش از حد نان و آتش گرفتن آن شود. در صورت وقوع این امر، در دستگاه را باز نکنید؛ دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود؛ سپس در آون را باز کنید.
- از دستگاه به عنوان منبع حرارتی استفاده نکنید.
- از قراردادن کاغذ، مقوا، یا پلاستیک در درون آون پرهیزید. اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید (اشیایی مانند وسایل آشپزخانه، پایه‌های سیمی و غیره).
- هیچگاه اشیاء را در مجاری تهویه دستگاه فرو نبرید. مطمئن شوید که این شبکه‌ها مسدود نشده‌اند.
- اگر غذا یا بخشی از آون آتش گرفت؛ سعی نکنید آتش را با آب خاموش کنید. درب را ببندید؛ دوشاخه را از برق بکشید و با پارچه‌ای مرطوب آتش را خاموش کنید.
- این دستگاه برای نصب توکار طراحی نشده است.



- هنگامی که در دستگاه باز است، به یاد داشته باشید:
- از گذاشتن اشیای سنگین بر روی در و فشار آوردن به آن در جهت پایین بپرهیزید.
- از گذاشتن ظرف‌های سنگین و قابلمه‌های در حال جوش بر روی در باز دستگاه بپرهیزید.
- اگر از دستگاه در کشوری بجز کشور محل خریداری شده استفاده می‌کنید. مقررات ویژه آن کشور را در نظر داشته باشید.
- این دستگاه تنها برای استفاده‌ی خانگی در نظر گرفته شده است. استفاده‌ی تجاری یا نامناسب از دستگاه، یا نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها باعث می‌شود که سازنده هیچ گونه تعهدی در قبال آسیب‌های ناشی از این امر بر عهده نگیرد و ضمانتنامه دستگاه بی اعتبار می‌گردد.
- اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید یا پیش از تمیزکاری همیشه دوشاخه را بکشید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، از مرکز خدمات پس از فروش دلونگی یا تعمیرکاری ماهر بخواهید که آن را برایتان تعویض کند.
- این دستگاه با رهنمودهای اتحادیه اروپا در زمینه‌های زیر سازگار است:
- این دستگاه با رهنمود شماره ۲۰۰۴/۱۰۸ اتحادیه اروپا مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی و مقررات مربوط به موادی که با مواد غذایی در تماس‌اند؛ به شماره‌ی ۱۹۳۵/۲۰۰۴ مصوبه‌ی ۲۰۰۴/۱۰/۲۷ سازگار است.
- دستگاه را نباید با تایمر جداگانه یا سیستم کنترل از راه دور به کار انداخت.
- دستگاه را طوری بر روی سطح کار قرار دهید که پشت آن به دیوار باشد.
- این دفترچه را نزد خود نگه دارید.



## دور انداختن دستگاه

اطلاعات مهم برای دور انداختن درست دستگاه مطابق با رهنمود 2002/96/EC اروپا

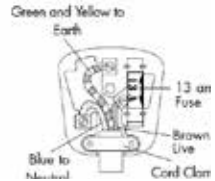
در پایان عمر مفید دستگاه نباید آن را مانند زباله‌های شهری دور انداخت. باید آن را به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشنده‌ای که این خدمات را ارائه می‌دهد، تحویل داد. دور انداختن جداگانه‌ی لوازم خانگی، از پیامدهای احتمالی زیان آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از دورانداختن نامناسب است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اصلی آن را فراهم می‌سازد و از این راه، صرفه‌جویی چشمگیری در انرژی و منابع صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دورانداختن لوازم خانگی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله‌ی ضربدر خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.

## نیازهای الزامی برقی


سیم برق انعطاف پذیر دستگاه که بر اساس فیوز استاندارد B.S1363 به دوشاخه متصل است دارای ظرفیت فیوزی ۱۳ آمپری است. اگر دوشاخه‌ی دستگاه با پریز منزلتان هماهنگی ندارد باید آنرا طبق روش زیر جدا نموده و دوشاخه‌ای مناسب جایگزین آن نمود.

نکته: این نوع دوشاخه را نباید برای دستگاهی دیگر مورد استفاده قرار داد و باید به روشی صحیح آن را دور انداخت و نباید آن را در معرض دسترس کودکان قرار داد که در صورت زدن این دوشاخه به پریز خطرات بعدی برای آنها به همراه خواهد داشت.  
توجه: توصیه می‌کنیم که از دوشاخه و پریز جدید و با کیفیت خوب استفاده کنید به طوریکه در صورت خاموش بودن دستگاه جریان برق در آنها قطع شود.  
نکته‌ی مهم: سیم‌های برق این دستگاه طبق کدهای زیر دارای رنگ‌های متفاوت هستند.

متصل به زمین (ارت)	سبز و زرد
خنثی	آبی
جریان برق	قهوه‌ای



اگر رنگ‌های سیم‌های دستگاه با رنگ‌های سیم‌های متصل به پریز منزلتان هماهنگی ندارد، طبق روش زیر عمل کنید:

سیم سبز یا زرد دستگاه حتماً باید به سیم سبز یا زرد رنگ پریز و یا آنکه روی سیم پریز علامت E یا  باشد متصل شود.

سیم آبی دستگاه حتماً باید به سیم مشکی رنگ پریز یا آنکه روی سیم پریز علامت N باشد متصل شود.

سیم قهوه‌ای دستگاه حتماً باید به سیم قرمز رنگ پریز یا آنکه روی سیم پریز علامت L باشد متصل شود.

بعد از وصل کردن دوشاخه، مطمئن شوید که رشته‌های سیم به خوبی به هر ورودی متصل شده است. فراموش نکنید که بست سیم‌ها را روی دوشاخه محکم کنید. اگر منبع تغذیه‌ی پریز شما دارای دو سوراخ است یا اگر از تعداد آن مطمئن نیستید با برق کاری ماهر تماس بگیرید.

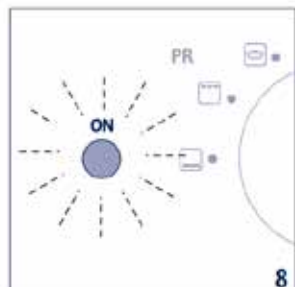
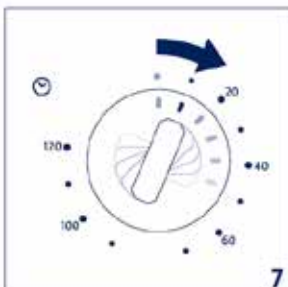
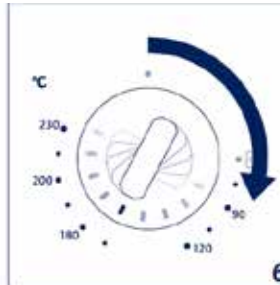
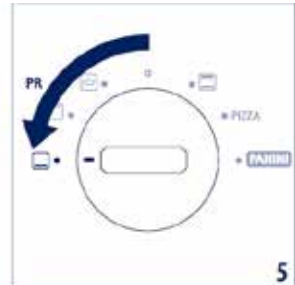
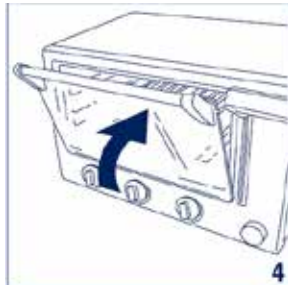
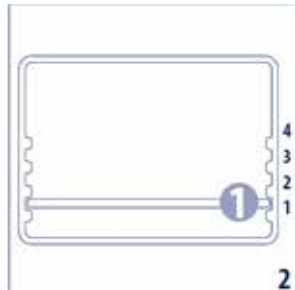
اگر سیم برق دستگاه نیز نیاز به تعویض داشت، لازم است که توسط برق کاری ماهر تعویض گردد و سیم برق جایگزین نیز باید به همان اندازه بوده و همچنین انعطاف پذیر باشد. بعد از تعویض فیوز دوشاخه، روکش فیوز نیز باید دوباره روی آن قرار گیرد در صورت گم شدن روکش تا زمانی که روکش دوباره روی دوشاخه نصب شود، نباید از دوشاخه استفاده کرد. رنگ مناسب روکش فیوز جایگزین باید با رنگ محفظه‌ی پایه‌ی تورفته‌ی فیوز دوشاخه یا اجزای دیگر آن هم‌رنگ باشد.



## پخت ملایم

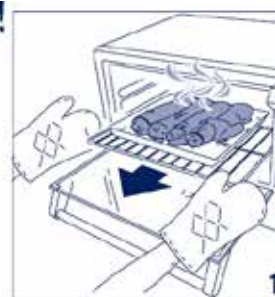
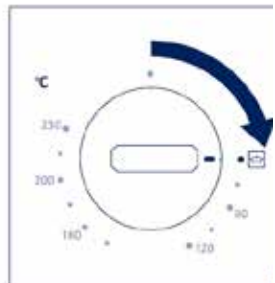
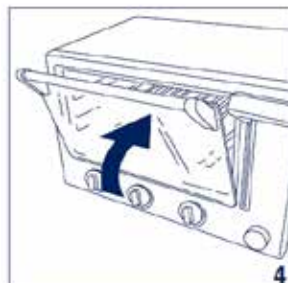
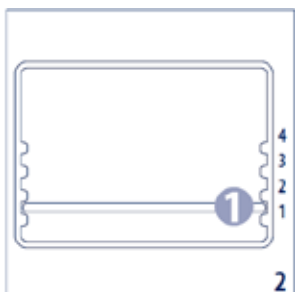
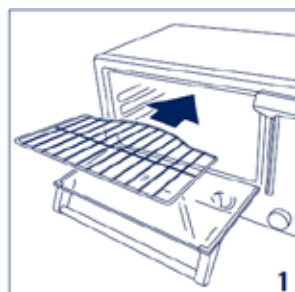


مناسب برای پخت انواع کیک، کلوچه‌های گوشتی، تارت و پیتزا  
حرارتی که فقط از زیر آون تولید می‌شود، این امکان را فراهم می‌سازد که فرایند پخت غذاهایی که به  
حرارت بیشتری از پایین نیاز دارند؛ کامل شود. بدون آنکه حرارت بر میزان برشته‌گی تاثیر بگذارد.





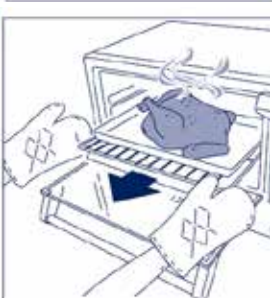
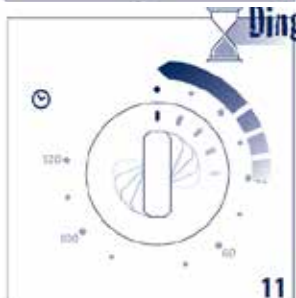
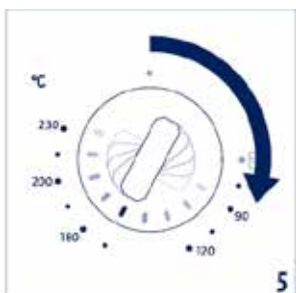
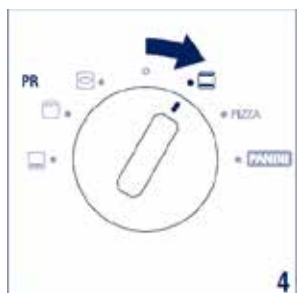
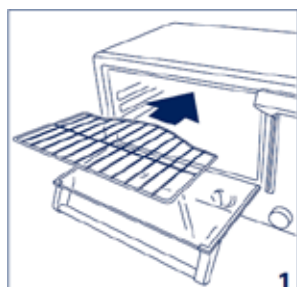
# عملکرد گرم نگهداری





## پخت سنتی با آون

مناسب برای پخت انواع بریانی، نان‌ها و کیک‌ها







## پخت سنتی با آون

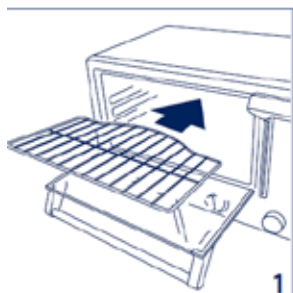
مناسب برای پخت انواع بریانی، نان‌ها و کیک‌ها

برنامه	دما	زمان تقریبی	نکات و رهنمودها
نان	۲۰۰ درجه	۲۵ دقیقه	از تابه‌ی چرب استفاده کنید.
لازانيا	۲۱۵ درجه	۲۰ دقیقه	از ظرف مناسب آون استفاده کنید. بعد از ۱۰ دقیقه برگردانید.
ماکارونی پنیر	۲۱۵ درجه	۲۰ دقیقه	غذا را در وسط فرایند پخت برگردانید.
مرغ	۲۰۰ درجه	۷۰-۸۰ دقیقه	از تابه استفاده کنید. بعد از ۳۸ دقیقه برگردانید.
گوشت بریان	۲۰۰ درجه	۸۰ دقیقه	از تابه استفاده کنید. بعد از ۳۵ دقیقه برگردانید.
ماهی قزل آلا	۲۰۰ درجه	۳۵ دقیقه	از تابه استفاده کنید. بعد از ۱۶ دقیقه برگردانید.
کالاماری شکم پر	۲۰۰ درجه	۳۰ دقیقه	از ظرف مناسب آون استفاده کنید. غذا را در اواسط زمان پخت برگردانید.
سیب زمینی تنوری	۲۰۰ درجه	۵۰ دقیقه	از تابه استفاده کنید. دوبار مخلوط کنید.
گراتینه‌ی گوجه فرنگی	۲۰۰ درجه	۴۰ دقیقه	از تابه‌ی چرب استفاده کنید. بعد از ۲۰ دقیقه برگردانید.
کدو سبز با ماهی تن	۲۰۰ درجه	۴۰ دقیقه	از تابه‌ی چرب استفاده کنید. بعد از ۲۰ دقیقه برگردانید.
تارت مربایی	۲۰۰ درجه	۴۰ دقیقه	از تابه استفاده کنید. غذا را در وسط فرایند پخت برگردانید.
اشترودل	۲۰۰ درجه	۴۰ دقیقه	از تابه استفاده کنید. غذا را در وسط فرایند پخت برگردانید.
بیسکویت (کلوچه)	۱۸۰ درجه	۱۴ دقیقه	از تابه استفاده کنید. غذا را در وسط فرایند پخت برگردانید.

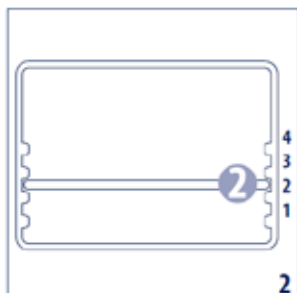


پیتزا

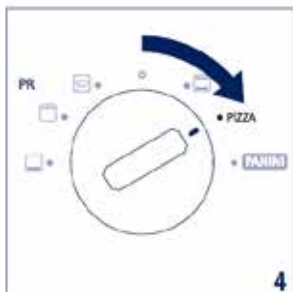
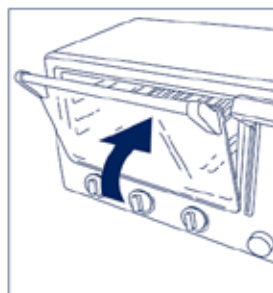
PIZZA



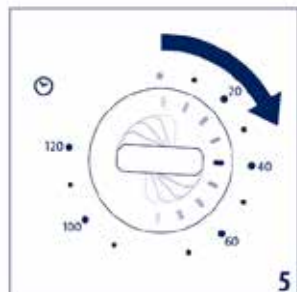
1



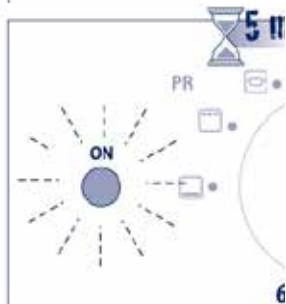
2



4



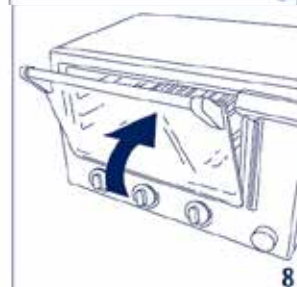
5



6



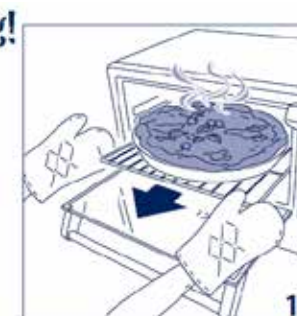
7



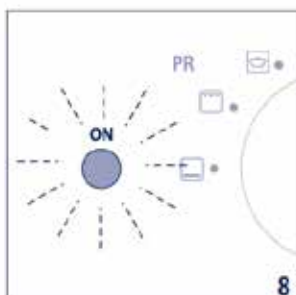
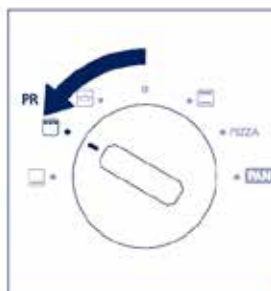
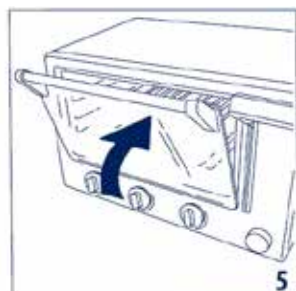
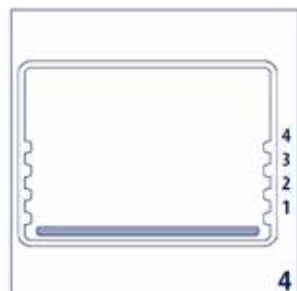
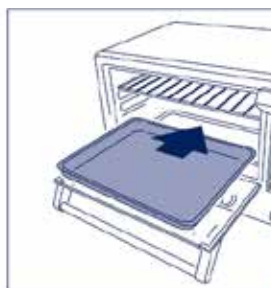
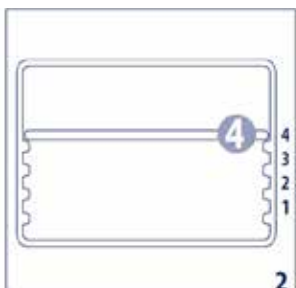
8



10



11

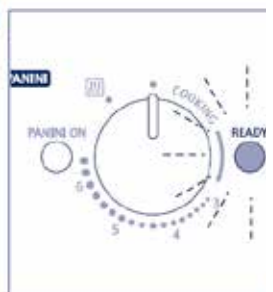
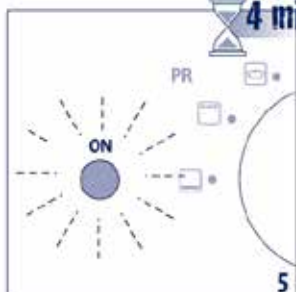
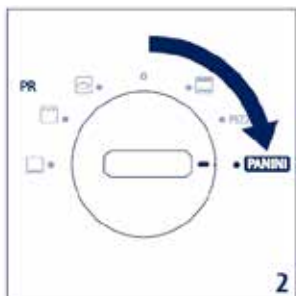
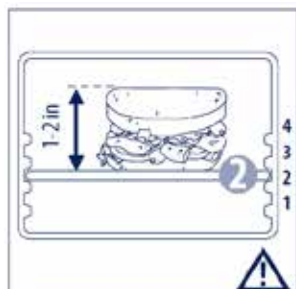




نکات و رهنمودها	زمان تقریبی	برنامه
بعد از ۱۴ دقیقه برگردانید.	۲۶ دقیقه	تکه‌های گوشت (۲)
بعد از ۱۱ دقیقه برگردانید.	۲۰ دقیقه	فرانکفورتر (۳)
بعد از ۱۳ دقیقه برگردانید.	۲۵ دقیقه	همبرگر تازه (۲)
بعد از ۱۴ دقیقه برگردانید.	۲۶ دقیقه	سوسیس‌ها (۴)
بعد از ۸، ۱۵ و ۲۱ دقیقه برگردانید.	۲۶ دقیقه	کباب (۵۰۰ گرم)

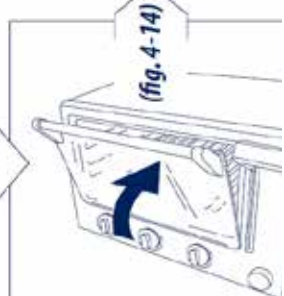
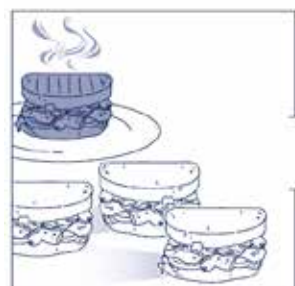
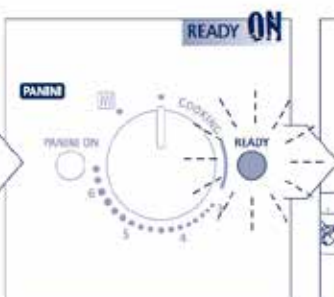
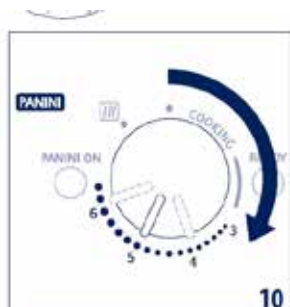


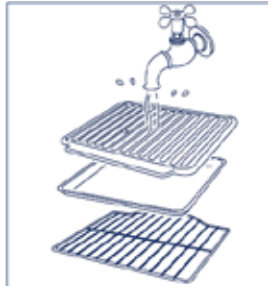
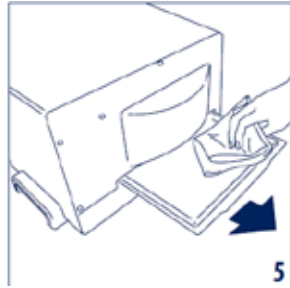
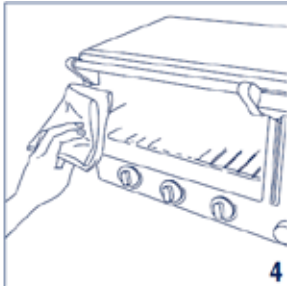
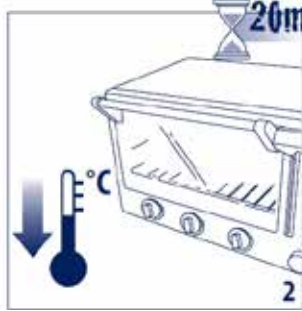
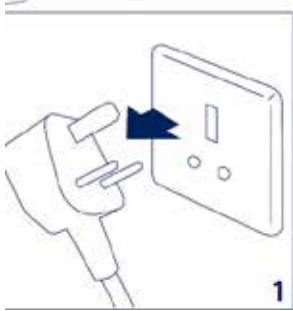
# نان تست و رول‌های پانینی





# نان تست و رول های پانینی







## خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۰۲۱-۲۳۲۸ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸  
[www.atd-group.com](http://www.atd-group.com)







[www.delonghi.ir](http://www.delonghi.ir)

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸