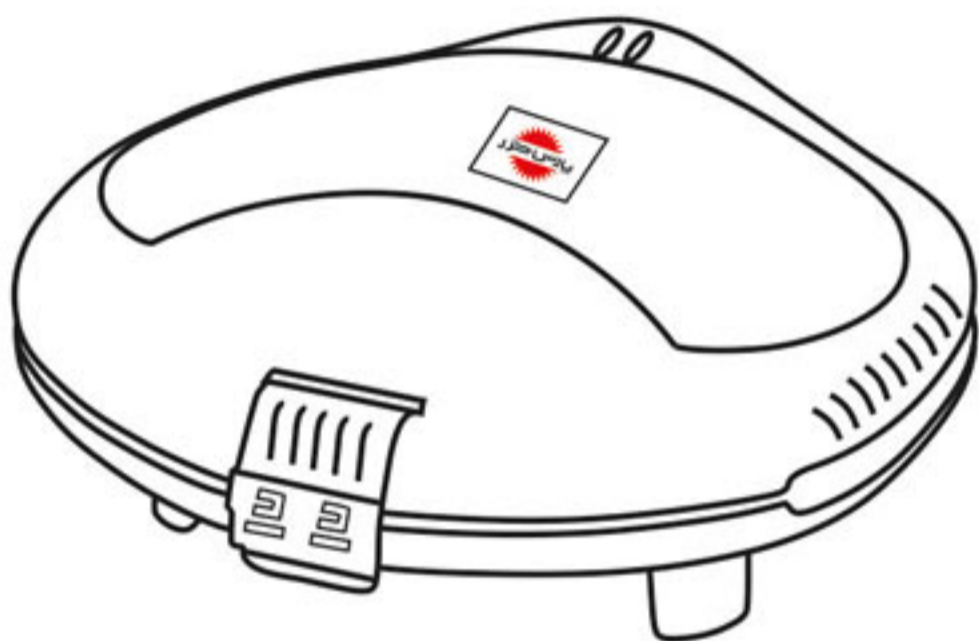


# پارسا کنزر

دفترچه راهنمای  
ساندویچ ساز



Model: Sadaf SM-850P

## ● سالاد سبزیجات:

- ۱- مخلوط سبزیجات (کدوخورشتی- فلفل دلمه ای - فلفل قرمز- پیاز) ۴۵۰ گرم ۴- سرکه ۵/۱ قاشق غذاخوری
  - ۲- روغن زیتون ۵/۲ قاشق غذاخوری ۵- سیر پوست کنده و رنده شده ۲ حبه
  - ۳- جعفری پاک شده یک قاشق غذاخوری ۶- نمک نصف قاشق غذاخوری ۷- فلفل برای چاشنی
- در یک کاسه کوچک ، چاشنی (روغن زیتون- سرکه و ادویه مخلوط شده) را تهیه کرده سپس سبزیجات شسته شده و خرد شده را درون چاشنی ریخته و به مدت ۳۰ دقیقه صبر کنید تا بخوبی آمیخته شوند، سپس دستگاه را با سینی گریل پیش گرم کرده تا چراغ نارنجی روشن و سپس خاموش شود، آنگاه سبزیجات را بدون آب (تا حد ممکن آب آن را بگیرید) روی سطح گریل یکنواخت پخش کرده به مدت ۵/۱ تا ۵/۲ دقیقه پخت نمایید و برای استفاده روی یک بشقاب تخت بریزید. ۳ الی ۴ بار میتوان این مقدار مخلوط را گریل کرد. پس از پخت، باقیمانده چاشنی و ادویه (نمک و فلفل) را به آنها بیفزایید.

## • خوراک تن و پنیر خامه ای:

- ۱- تن ماهی (بدون روغن) ۱۰۰ گرم
- ۲- پنیر خامه ای ۵۰ گرم
- ۳- نمک و فلفل
- ۴- نان توست ۴ قطعه

## دستور پخت سه غذا با استفاده از سینی گریل:

### • استیک:

- ۱- گوشت صاف (بدون چربی و استخوان) ۲۰۰ گرم
  - ۲- روغن زیتون ۱ قاشق غذاخوری
  - ۳- سیر پوست کنده و رنده شده ۱ حبه
  - ۴- فلفل سیاه به مقدار خیلی کم
  - ۵- زیره ۴/۱ قاشق چایخوری
  - ۶- آویشن
  - ۷- نمک ۲/۱ قاشق چایخوری
  - ۸- پودر فلفل قرمز ۲/۱ قاشق چایخوری
- در یک کاسه کوچک، روغن زیتون و ادویه را با هم مخلوط کنید. گوشت را طوری ببرید که درون سینی گریل بخوبی جای بگیرد و تا حد امکان در همه جا ضخامتش یکنواخت باشد. سپس مخلوط روغن زیتون و ادویه را به دو طرف گوشت بمالید و گوشت را درون یک ظرف دربسته گذاشته تا مدتی به همان حالت باقی بماند. سطح خارجی سینی گریل را به مقدار کمی روغن نباتی آغشته نمایید سپس استیک ها را روی سینی گریل قرار داده و تا زمانیکه پخته شوند (بنا به ذائقه شما) به پخت آن ادامه دهید.

### • خوراک ماهی:

- ۱- ماهی قزل آلا (فیله) ۲۰۰ گرم
  - ۲- آب نارنج ۴/۱ فنجان
  - ۳- آبلیمو ۲ قاشق چایخوری
  - ۴- روغن زیتون ۱ قاشق چایخوری
  - ۵- سیر پوست کنده و رنده شده ۱ حبه
  - ۶- فلفل هندی به مقدار خیلی کم
  - ۷- نمک ۴/۱ قاشق چایخوری
  - ۸- فلفل سیاه به مقدار کافی
- در یک کاسه کوچک ترشی ها و چاشنی ها را با هم مخلوط کرده و ماهی قزل آلا که بصورت فیله است را درون یک بشقاب گود قرار داده و چاشنی (مخلوط آبلیمو- آب نارنج - روغن زیتون و ادویه) را روی آن بریزید و سپس بر روی بشقاب درپوش گذاشته و به مدت یک ساعت درون یخچال قرار دهید تا بخوبی با آن مخلوط شود، سپس از یخچال بیرون آورده و بخوبی آب آنرا بگیرید. دستگاه را از پیش گرم کرده (چراغ نارنجی روشن و سپس خاموش شود) سپس ماهی ها را روی سینی گریل قرار داده و تا زمانی که پخته شوند، (بنا به ذائقه شما) پخت نمایید.

- ۱۶- هرگز این محصول را بدون نصب سینی های توست و گریل روشن نکنید.
- ۱۷- تنها دستگاه را در وضعیت کاملا در بسته استفاده نمایید.

## نکات مهم جهت پخت غذا:

- از پخت گوشت و ماهی، با استخوان پرهیز کنید. استخوان به سطح پوششی تفلون آسیب می رساند.
- گوشت یا ماهی را با ضخامت یکنواخت (حداکثر ۲ سانتی متر) درون دستگاه قرار دهید. (ضخامت آن اندازه ای باشد که درپوش دستگاه بخوبی بسته شود).
- به علت تولید بخار آب زیاد، از پخت غذاهای آبدار و تر خودداری کنید. در غیر اینصورت تا حد امکان آنها را آبگیری نمایید یا درون فویل آلومینیومی بپیچید.
- سوسیس ها پس از پخت حجیم تر میشوند، برای جلوگیری از این کار ابتدا روی سطح آنها بوسیله چنگال چند سوراخ ایجاد نمایید.
- تا گوشت کباب نشده (پخته نشده) روی آن نمک نپاشید، این عمل به حفظ آب گوشت کمک می کند.
- در حین گریل کردن موادی که ضخامت کمتر از یک سانتی متر دارند را حداقل یکبار برگردانید.

## دستور پخت چهار غذا با استفاده از سینی توست:

### • خوراک کالباس - قارچ:

- ۱- نان توست ۴ عدد ۳- پنیر پیتزا ۲ ورقه ۵- فلفل دلمه ای به مقدار لازم
  - ۲- کالباس ۲ ورقه ۴- قارچ ۲ عدد خرد شده ۶- کره ۲ قطعه کوچک برای چرب کردن بالای ساندویچ
- ابتدا روی یک عدد نان توست مقداری کره بمالید و روی آن یک ورقه پنیر پیتزا و سپس مخلوط قارچ و فلفل دلمه ای شسته شده و خرد شده به همراه کالباس ورقه شده را به آن اضافه کنید. در ادامه یک ورق دیگر پنیر پیتزا و یک عدد نان توست روی مخلوط ساندویچ قرار دهید. بر روی سطح خارجی نان که در دستگاه، بالا قرار میگیرد کره بمالید. یک ساندویچ دیگر به همین ترتیب آماده نمایید. سپس آنها را درون دستگاه که پیش گرم شده و چراغ نارنجی آن روشن شده است قرار دهید و به مدت ۵ تا ۷ دقیقه پخت نمایید. پس از پخت، بنا به سلیقه و ذائقه خود می توانید سس مایونز و سس گوجه فرنگی به آن اضافه کنید.

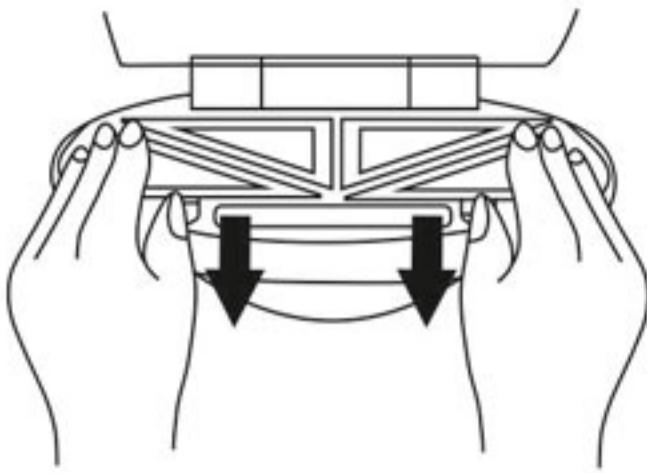
### • خوراک تن ماهی:

- ۱- تن ماهی ( بدون روغن) به مقدار ۷۵ گرم ۳- پنیر پیتزای ورقه شده ۷۵ گرم
  - ۲- چهار قطعه نان توست که یک طرف آن کره مالیده شده باشد. ۴- سس مایونز ۲ قاشق غذا خوری
  - ۵- نمک و فلفل به میزان کافی
- طرز تهیه: تن ماهی و سس مایونز را مخلوط کرده و مقداری نمک و فلفل به آن بیفزایید. مخلوط را بهم زده و آنرا روی ۲ تکه نان مالیده و بطور یکنواخت پخش نمایید. سپس مقداری از پنیر را روی تکه های باقیمانده نان بگذارید و در ساندویچ ساز قرار دهید و درپوش آن را بسته و برای ۵ الی ۷ دقیقه توست نمایید.

### • خوراک تن ماهی و ذرت شیرین:

- ۱- تن ماهی (بدون روغن) ۱۰۰ گرم ۳- سس مایونز ۳ قاشق غذاخوری ۵- نان توست ۴ قطعه
- ۲- ذرت (دانه شده) ۳ قاشق غذاخوری ۴- نمک و فلفل به میزان لازم

## تعویض سینی گریل و سینی توست:



همیشه قبل از تعویض سینی گریل و توست، ابتدا سیم و دوشاخه دستگاه را از برق جدا کرده و اجازه دهید که دستگاه کاملا خنک شود. درب دستگاه را تا نهایت حد ممکن باز کنید. برای برداشتن سینی ها از داخل دستگاه مطابق شکل، ضامن سینی ها را حرکت داده تا سینی ها آزاد شده، سپس آنها را بردارید.

## نظافت و نگهداری:

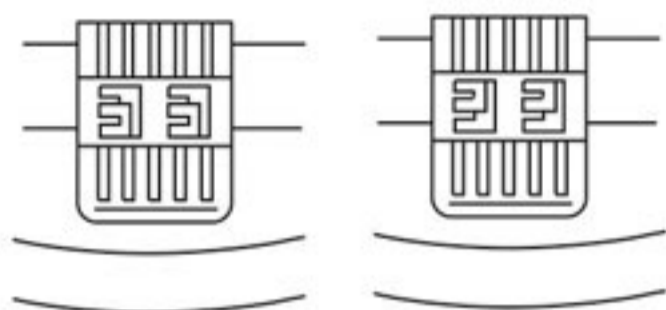
قبل از نظافت، سیم و دوشاخه را از برق کشیده و دستگاه را خاموش کنید. حتما بعد از استفاده قدری صبر کنید تا سینی ها کاملا سرد شده، سپس آنها را جدا کرده و با آب گرم و مواد شوینده، توسط اسفنج یا فوم شستشو دهید. برای شستشو می توان سینی ها را درون دستگاه ماشین ظرفشویی نیز قرار داد. سایر قسمت های ساندویچ ساز را با استفاده از دستمال نرم و مرطوب یا فوم آشپزخانه پاک کنید. برای اینکه فضای کمتری در آشپزخانه اشغال شود، می توان محصول را به صورت عمودی نگهداری کرد.

## اقدامات احتیاطی:

- در هنگام استفاده از این محصول، موارد ایمنی زیر باید همیشه رعایت گردند:
- ۱- محصول در مکان هایی که سیستم اتصال به زمین (پریز ارت دار) دارد، بکار گرفته شود.
- ۲- هرگز سینی های داغ داخل دستگاه و سایر سطوح داغ آنرا لمس نکنید و برای حمل آن فقط از دستگیره استفاده کنید.
- ۳- برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی، محصول را هیچگاه در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- ۴- استفاده از این محصول در کنار کودکان نیازمند دقت و مراقبت جدی است، هرگز به کودکان اجازه استفاده از این دستگاه را ندهید.
- ۵- استفاده از ملحقات جانبی نا مطمئن که توسط تولید کنندگان غیر مجاز عرضه شده اند توصیه نمی شود. زیرا ممکن است موجب آتش سوزی، شوک الکتریکی یا آسیب جدی گردد.
- ۶- محصول باید همیشه روی سطح صاف و محکم قرار گیرد.
- ۷- در هنگام کار با دستگاه، محصول و به خصوص سینی های آن بسیار داغ می شوند، بنابراین در هنگام کار با دستگاه یا بلافاصله پس از پخت کامل، تنها دستگیره و قفل آن را لمس کنید.
- ۸- در هنگام پخت، بخار هوای داغ از دستگاه خارج می شود، لذا در هنگام باز و بسته نمودن محصول و پس از پخت و پز نهایت توجه و دقت خود را بکار ببرید.
- ۹- حتما قبل از تعویض سینی ها، سیم و دوشاخه را از پریز جدا کنید.
- ۱۰- همیشه قبل از تعویض سینی ها مدتی صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
- ۱۱- هنگامیکه دستگاه در حال کار نیست (مخصوصا قبل از نظافت سینی ها و سطوح داخلی) آنرا خاموش نموده و سیم و دوشاخه را از برق جدا نمایید.
- ۱۲- هیچگاه اجازه ندهید سیم و دوشاخه از لبه میز آویزان شود و یا روی سطوح داغ قرار گیرد.
- ۱۳- در هنگام استفاده، این دستگاه را از سایر لوازم خانگی آشپزخانه دور نگه دارید.
- ۱۴- هرگز لوازم خانگی مخصوصا این دستگاه را با سیم و دوشاخه معیوب بکار نبرید.
- ۱۵- از این محصول در بیرون از منزل استفاده نکنید.

های داخل آن نیز بخوبی فشرده شوند سپس قفل را محکم کرده و از بسته بودن دستگاه اطمینان حاصل نمایید.  
 ۵- برای پخت ساندویچ های معمولی پس از روشن شدن لامپ نارنجی به زمانی حدود ۵ تا ۷ دقیقه (تا زمانی که چراغ نارنجی خاموش می شود) نیاز دارید. این زمان ممکن است بسته به ذائقه و سلیقه شما متفاوت باشد.  
 ۶- در هنگام جدا کردن ساندویچ های پخته شده از سطوح داخلی ساندویچ ساز، هیچگاه از ابزار فلزی مثل چنگال و کارد استفاده نکنید. همیشه برای این منظور از یک کفگیر پلاستیکی یا چوبی (مقاوم در برابر حرارت) استفاده کنید.  
 در هنگام کار با دستگاه در حال پخت، نهایت دقت را به کار ببرید چراکه بدنه دستگاه و سطوح داخلی آن بسیار داغ می شوند.

### به موارد زیر در هنگام پخت ساندویچ توجه کنید:



شکل ۱

شکل ۲

- هیچگاه پیش از پخت، نان را نصف نکنید.  
 - از مواد کم چرب (مانند کره مارگارین) برای چرب کردن ساندویچ و جلوگیری از چسبیدن آن به سینی ها استفاده نکنید. برای چرب کردن غذاها و جلوگیری از چسبیدن آن به سینی ها از مقدار مناسبی روغن نباتی یا کره استفاده نماید.

**توجه:** برای پخت غذاهایی با ضخامت متفاوت، قفل دستگاه قابلیت تنظیم دارد. برای توست کردن ساندویچ ها از (شکل ۱) و برای توست کردن ساندویچ های ضخیم و گریل کردن سایر مواد غذایی که ضخامت بیشتری دارند از (شکل ۲) پیروی نمایید.

### استفاده از محصول برای گریل نمودن (با استفاده از سینی گریل):

استفاده از سینی گریل در صورتیکه درب دستگاه بخوبی محکم شده باشد نتیجه خواهد داشت.  
 دستگاه را با گشودن قفل (همزمان با گرفتن دستگیره) و حرکت دادن نیمه بالایی آن به سمت بالا باز کنید. ابتدا سینی های گریل را در جای خود جاگذاری نموده و سطح سینی پایینی را با مقدار کمی روغن چرب نمایید. دستگاه برای پیش گرمایش باید کاملاً بسته و محکم باشد. پس از قرار دادن غذا روی سینی ها مطمئن شوید که درب دستگاه بسته است و همانند حالت توست شروع به پخت نمایید. قبل از اولین استفاده از دستگاه، در حالت گریل سینی را پاک کرده، بشویید و خشک نمایید.

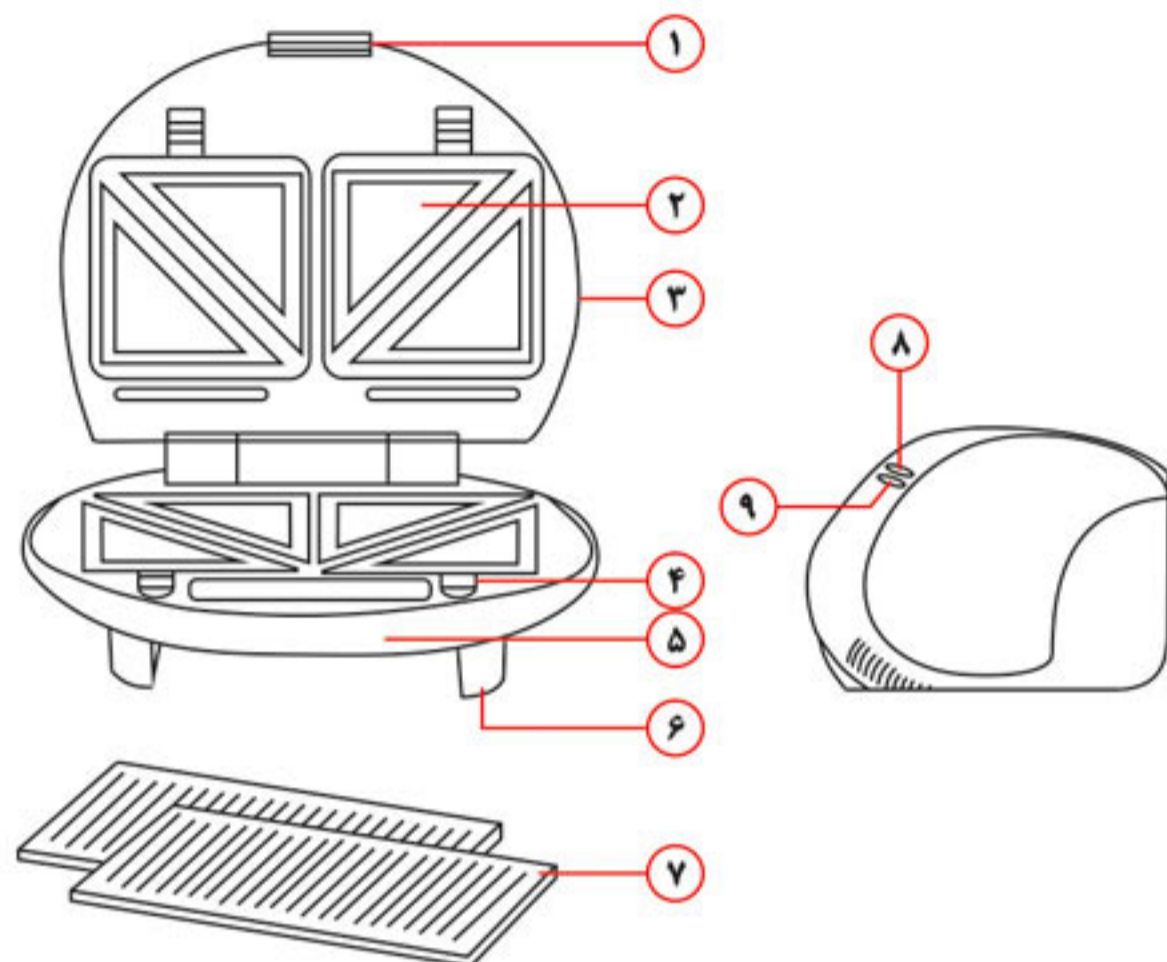
**توجه:** از مواد کم چرب برای لغزنده کردن سینی های گریل استفاده نکنید، زیرا برای این منظور مناسب نیستند. برای حصول نتیجه بهتر و جلوگیری از چسبیدن غذا به سطح سینی و افزایش کیفیت پخت، از روغن نباتی یا کره استفاده کنید. جهت پخت مواد غذایی پرچرب و چسبنده مثل گوشت، ماهی و ... آنها را درون ورق نازک آلومینیومی بهداشتی (فویل) که داخل آن با مقدار مناسبی روغن چرب شده، قرار داده و درون دستگاه قرار دهید.

### دستورالعمل پخت (با استفاده از سینی گریل):

- ۱- دوشاخه دستگاه را به پریز وصل نموده و آنرا روشن کنید. چراغ قرمز روشن شده و نشان می دهد که دستگاه به برق وصل است.
- ۲- با روشن شدن چراغ نارنجی، سینی گریل داغ شده و آماده استفاده می باشد.
- ۳- اکنون دستگاه را باز کرده و غذا را روی سینی های گریل قرار دهید (با استفاده از کفگیر چوبی یا پلاستیکی). نهایت دقت را هنگام کار با دستگاه به کار ببرید، زیرا بدنه دستگاه و سینی ها بسیار داغ می شوند.
- ۴- هنگامیکه غذا آماده شد، با استفاده از کفگیر آنرا بردارید.
- ۵- همیشه بخاطر بسپارید که قبل از گریل کردن چندباره، هر بار مجدداً دستگاه را پیش گرم کنید.

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما ، لطفا قبل از راه اندازی محصول ، حتما دستورالعمل استفاده از آن را به دقت مطالعه نمایید.

## لیست قطعات:



- ۱- قفل
- ۲- سینی توست با روکش نچسب قابل شستشو (جداشدنی) ۲ عدد
- ۳- دیواره حفاظتی کناری
- ۴- ضامن سینی
- ۵- دستگیره
- ۶- پایه
- ۷- سینی گریل با روکش نچسب قابل شستشو (جداشدنی) ۲ عدد
- ۸- چراغ نشانگر روشن بودن (قرمز)
- ۹- چراغ آمادگی پخت (نارنجی)

## طریقه استفاده از محصول برای پخت ساندویچ (با استفاده از سینی توست):

پیش از اولین استفاده از محصول ، سینی های توست و گریل را با آب ولرم و مایع ظرفشویی بخوبی شسته و خشک نمایید.

بخاطر داشته باشید پیش از هر بار پخت، محصول باید حتما پیش گرم شود. برای این منظور ابتدا درب دستگاه را با حرکت دادن قفل باز کرده، سینی های توست را در جای خود جاگذاری کنید و سطح سینی پایینی را با مقدار کمی روغن چرب نمایید سپس باید درب آنرا بخوبی بسته و سیم و دوشاخه را به برق وصل نمایید. همیشه ساندویچ ها را از قبل آماده کنید و برای جلوگیری از خشک شدن، به قسمت بالای ساندویچ یعنی طرفی که هنگام پخت در دستگاه بالا قرار می گیرد، مقدار کمی کره بمالید.

## دستورالعمل پخت (با استفاده از سینی توست):

- ۱- دوشاخه را به پریز برق وصل کنید. (چراغ قرمز به منزله روشن بودن دستگاه روشن می شود).
- ۲- وقتی که چراغ نارنجی روشن می شود، نشان دهنده آن است که سینی توست ساندویچ ساز داغ شده و برای پخت آماده است.
- ۳- اکنون دستگاه را باز کرده و ساندویچ ها را روی سینی های داغ شده قرار دهید. هیچگاه فراموش نکنید که در این وضعیت سینی ها خیلی داغ هستند.
- در هنگام اولین استفاده توجه داشته باشید که بوی خاصی ممکن است از سینی ها متصاعد شود که بخاطر گرم شدن بعضی از مواد تشکیل دهنده روکش سینی ها است و خطرناک نمی باشد.
- ۴- برای بستن ساندویچ ساز، دو طرف دستگاه را محکم به هم فشرده و مدتی به همان حالت نگه دارید تا ساندویچ



## شرکت صنعتی پارس خزر (سهامی عام)

کارخانه :	دفتر مرکزی :
رشت، بلوار امام خمینی	تهران ، خیابان سپهبد قرنی ، پلاک ۴۵
صندوق پستی : ۱۵۹۴-۴۱۶۳۵	صندوق پستی : ۳۳۸۳-۱۵۸۱۵
تلفن : ۰۳-۰۷۱۰۶۶۶۲ (۰۱۳۱)	تلفن : ۰۶-۰۸۸۲۳۱۴۲ و ۰۷-۰۸۸۳۰۷۴۲۵
فاکس : ۰۳-۰۷۱۰۶۶۶۸۲۶۹ (۰۱۳۱)	فاکس : ۰۷-۰۸۸۳۰۷۴۲۹
<a href="http://www.parskhazar.com">www.parskhazar.com</a>	<a href="mailto:sales@parskhazar.com">sales @ parskhazar.com</a>

لوازم خانگی پارس خزر برای یک عمر