

پارس خزر

پارس خزر

PARS KHAZAR



جدید

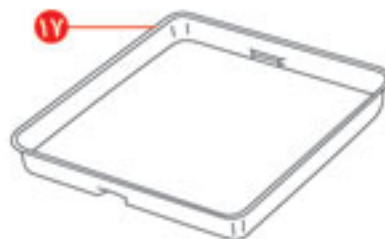
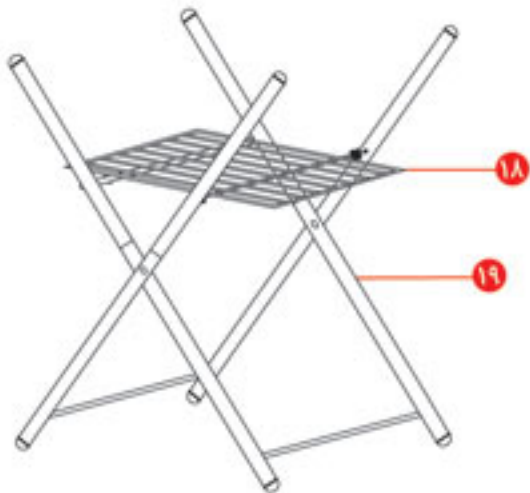
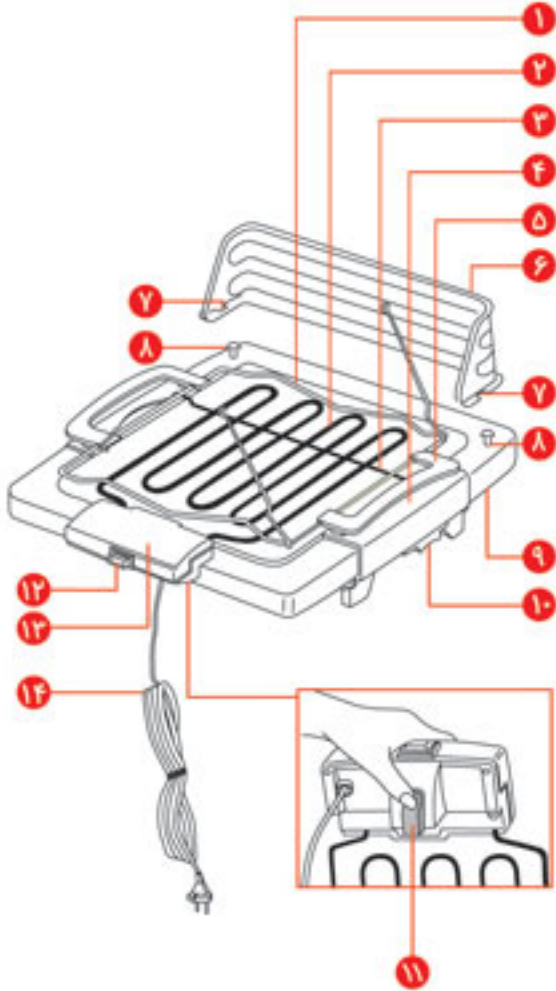




قبل از راه اندازی و استفاده، حتماً دستورالعمل این دفترچه را با دقت مطالعه نمایید.

شرح قطعات

- ۱- نگهدارنده توری کباب پز
- ۲- المنت
- ۳- میله نگهدارنده المنت
- ۴- دستگیره حمل محصول
- ۵- دستگیره عایق
- ۶- بادگیر
- ۷- شیار پیچ نگهدارنده بادگیر
- ۸- پیچ نگهدارنده بادگیر
- ۹- بدنه اصلی
- ۱۰- دستگیره تنظیم ارتفاع
- ۱۱- کلید ایمنی
- ۱۲- کلید روشن/خاموش
- ۱۳- کنترل پائل
- ۱۴- سیم و دوشاخه
- ۱۵- توری کباب پز
- ۱۶- قفل دسته توری
- ۱۷- ظرف آب
- ۱۸- شبکه فلزی بین پایه ها
- ۱۹- مجموعه پایه ها



دستور العمل طبخ ماهی شکم پر

مواد غذایی لازم برای ۲ نفر

ماهی قزل آلا ۱ عدد - ۱ کیلو گرمی	جعفری: به میزان لازم	کره: به میزان لازم
نمک: به میزان لازم	سیر خرد شده: به میزان لازم	لفل: به میزان لازم

دستور طبخ:

ابتدا ماهی را شسته، سر، استخوانها و محتویات شکم آن را خالی کنید. شکم ماهی را با جعفری و سیر خرد شده پر کرده و ببندید. در صورت تمایل، سطح ماهی را با کره، چرب کنید. در صورت تنظیم ارتفاع توری در حالت ب، ماهی پس از ۱۵ دقیقه آماده می شود. برای پخت یکنواخت هر دو روی مواد غذایی، توصیه می گردد در طول پخت، چندین بار توری را بچرخانید.

دستور العمل طبخ جوجه کباب بی استخوان

مواد غذایی لازم جهت ۴ نفر

جوجه کباب بی استخوان: ۱/۲۵ کیلو گرم	آب لیمو: ۲/۵ فنجان	روغن زیتون: نصف فنجان
نمک و فلفل: به میزان لازم	پیاز رنده شده: ۲۵۰ گرم	زعفران: به میزان لازم

دستور طبخ:

ابتدا جوجه ها را پوست کنده، به قطعات ریز تقسیم کرده و استخوانها را جدا کنید. سپس آب لیمو، روغن زیتون، پیاز رنده شده، زعفران، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و برای یکنواخت شدن مخلوط، کمی آب جوش به آن اضافه نمایید. قطعات جوجه را درون این سس بخوابانید. پس از گذشت ۳ تا ۵ ساعت، قطعات جوجه را درون توری کباب پز، قرار دهید و در صورت تمایل، سطح مواد غذایی را با کره چرب کنید. در صورت تنظیم ارتفاع توری در حالت ب، جوجه کباب پس از ۴۰ دقیقه آماده می شود. برای پخت یکنواخت هر دو روی مواد غذایی، توصیه می گردد در صورت پخت، چندین بار توری را بچرخانید.

دستور العمل طبخ کباب شیشلیک

مواد غذایی لازم برای ۸-۶ نفر

گوشت راسته گوساله یا گوسفند: ۱/۵ کیلو گرم	گوجه فرنگی: ۶ عدد	پیاز: ۳ عدد
کره: به میزان لازم	روغن زیتون: ۱ فنجان	نمک و فلفل: به میزان لازم

دستور طبخ:

برای تهیه این کباب باید از گوشت راسته یا گوسفند استفاده نمود: ابتدا گوشت را در ابعاد دلخواه (مثلاً ۴ انگشت) و ضخامت حداکثر ۲ سانتیمتر برش بزنید. سپس پیاز رنده شده، روغن زیتون، نمک و فلفل را با یکدیگر مخلوط کنید و گوشت را برای نرم شدن و طعم دهی به مدت ۱۰ تا ۱۲ ساعت، درون این مخلوط بخوابانید. در صورت عجله برای آماده کردن گوشت، می توانید به ازای هر ۱۰۰ گرم گوشت، یک قاشق سوپ خوری آب لیمو یا کیوی خرد شده با پیاز رنده شده را مخلوط نموده و گوشت را به مدت نیم ساعت در این مخلوط بخوابانید. سپس قطعات گوشت را روی سیخها چیده و مجموعه را درون توری کباب پز قرار دهید (البته قرار دادن مواد غذایی، بدون سیخ نیز درون توری امکان پذیر می باشد). در صورت تنظیم ارتفاع توری در حالت ب، کباب پس از ۲۰ دقیقه آماده می شود. برای پخت یکنواخت هر دو روی مواد غذایی، توصیه می گردد در طول پخت، چندین بار توری را بچرخانید.

دستور العمل استفاده

۱- پیش از استفاده، کلیه قطعات قابل شستشوی محصول را به دقت بشوید.

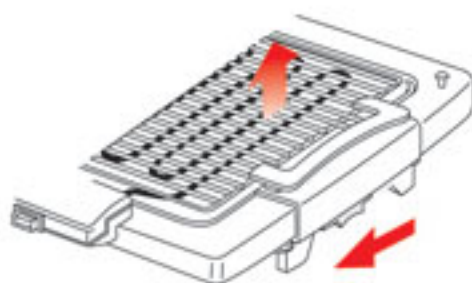
توجه: از شستشوی مجموعه «کنترل پانل»، «المنت» و «سیم و دو شاخه» پرهیز کنید.

۲- بر اساس دستور العمل مونتاژ، قطعات محصول را نصب نموده و محصول را بر روی یک سطح صاف، محکم و به دور از مواد قابل اشتعال قرار دهید.

۳- برای جلوگیری از داغ شدن بیش از حد قطعات و کاهش دود، درون ظرف (۱۷) آب بریزید (شکل ۸). سطح آب درون این سینی بین ۰/۵ تا ۱ سانتیمتر بالاتر از نشانه سطح مینیمم (علامت MIN) باشد. ۴- اکنون با فشار دادن کلید روشن/ خاموش، دستگاه را روشن کنید. در صورت قرار گرفتن کلید در وضعیت روشن، لامپ نشانگر آن روشن خواهد شد.

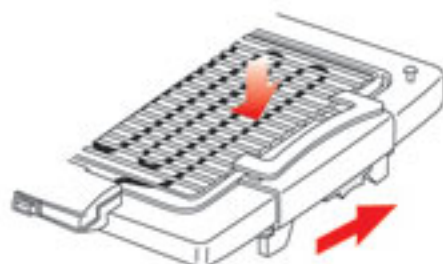


شکل ۸



وضعیت الف

شکل ۹



وضعیت ب

تذکره ۱: پیش از استفاده برای اولین بار، محصول را حداقل به مدت ۵ دقیقه بدون مواد غذایی، روشن بگذارید تا بوی آن از بین برود.

تذکره ۲: در طول پخت دقت نمایید که میزان آب موجود در ظرف حداقل ۰/۵ سانتیمتر بالاتر از نشانه (علامت MIN) باشد.

در صورت لزوم، در حین پخت، آب درون سینی اضافه کنید ولی دقت نمایید که هرگز آب، بر روی المنت ریخته نشود.

۵- سپس مواد غذایی را درون توری کباب پز قرار دهید. این توری، با دو ارتفاع قابل تنظیم، امکان کباب کردن انواع غذایی با کیفیت مناسب را امکان پذیر می سازد.

در صورت نیاز به حرارت ملایم تر به عنوان مثال کباب کردن گوجه فرنگی و سایر سبزیجات، دستگیره تنظیم ارتفاع را در وضعیت (الف) و هنگام کباب کردن گوشت، مرغ و ماهی، آن را در وضعیت (ب) قرار دهید (شکل ۹). جهت جلوگیری از ریختن مواد غذایی، بیرون از توری و سهولت در چرخاندن توری کباب پز، قفل دسته را دور دسته توری قرار دهید.

استفاده از محصول در فضای آزاد

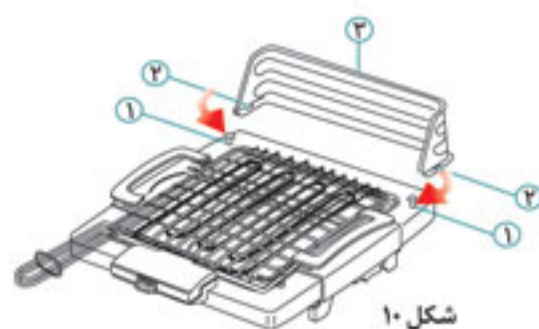
در صورت استفاده از محصول در فضای آزاد (خارج از منزل)، لازم است دستورالعملهای ایمنی زیر رعایت شوند:

۱- هرگز محصول را معرض باران قرار ندهید و در صورت عدم استفاده، محصول را به فضاهای سرپوشیده، منتقل نمایید.

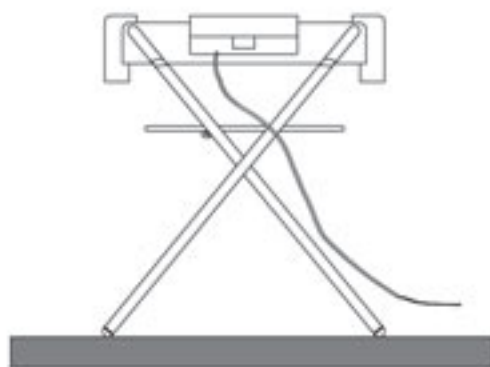
۲- سیم اصلی و رابط باید بر روی سطوح خشک و در صورت امکان، بالاتر از سطح زمین قرار داده شوند.

۳- این محصول دارای بادگیری است که در مواقع وزش نسبتاً کم باد از آن استفاده می شود. برای نصب صحیح این قطعه، دیواره های کناری بادگیر را کمی خم کنید و پیچ نگهدارنده بادگیر را درون شیار قرار دهید (شکل ۱۰).

توجه: در شرایط سرما و باد شدید، از این محصول استفاده ننمایید.



شکل ۱۰



۴- پایه ها را مطابق دستورالعمل مونتاژ (صفحه ۲) نصب نموده و آنها را روی زمین صاف و محکم قرار دهید، به طوری که از لق خوردن محصول، در هنگام استفاده، جلوگیری شود و سپس بدنه اصلی کباب پز را بر روی این پایه ها قرار دهید (شکل ۱۱).

شکل ۱۱

روش تمیز کردن

- دو شاخه را از پریز بکشید و صبر کنید تا المنت، خنک شود.
- «توری کباب پز» و «ظرف آب» را با اسفنج و آب گرم و مایع ظرفشویی کاملاً شستشو و با پارچه خشک نمایید.
- **خطر:** هرگز جهت تمیز کردن محصول از وسایل شیمیایی نظیر تیتر و الکل استفاده ننمایید.
- در صورت نیاز به تمیز کردن المنت، پس از خنک شدن، دو شاخه را از پریز جدا نموده و سپس با پارچه خشک اثرات غذا را از بین ببرید.
- «بدنه دستگاه»، «سینی پلاستیکی» و «پایه ها» را در صورت نیاز با آب گرم و مایع ظرفشویی شستشو نمایید.
- هرگز جهت شستشوی قطعات این محصول از ماشین ظرفشویی و مواد شوینده مخصوص ماشین ظرفشویی استفاده نشود.

توجه: هرگز برای تمیز کردن، کنترل پانل، المنت و سیم را در آب فرو نبرید.

نکات ایمنی

- قبل از راه اندازی دستگاه مطمئن شوید که کلیه قطعات بطور صحیح جاگذاری شده است.
- محصول را بر روی یک سطح صاف و محکم قرار دهید.
- هرگز محصول را بر روی پارچه، سفره پلاستیکی و سایر مواد قابل اشتعال قرار ندهید.
- بهتر است محصول در محلی بدور از پرده، لوردرابه و مانند آن مورد استفاده قرار گیرد.
- این محصول جهت استفاده بزرگسالان، طراحی شده است و باید دور از دسترس کودکان نگهداری شود.
- با توجه به ولتاژ برق نشان داده شده بر روی نیم پلایت از برق با ولتاژ مناسب، استفاده نمایید.
- همیشه قبل از باز کردن و بستن قطعات و همچنین در صورت عدم استفاده، دستگاه را در وضعیت خاموش قرار دهید و دو شاخه را از پریز جدا نمایید.
- ظروف آشپزخانه را برای گرم شدن روی کباب پز قرار ندهید.
- خطر: از زغال یا دیگر مواد قابل اشتعال همراه با این دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- در ظرف مخصوص آب، غذا درست نکنید.
- قطعات محصول در هنگام استفاده بسیار داغ می شوند، لذا از دست زدن به آنها هنگام روشن بودن محصول، خودداری نمایید.
- از قرار دادن محصول در مجاورت دستگاه های دمنده هوا (نظیر پنکه) خودداری فرمایید.
- در صورت استفاده از سیم رابط، از نوع استاندارد و بدون ایراد آن استفاده نمایید.
- از تماس سیم اصلی و رابط، با بدنه داغ محصول و یا سایر سطوح گرم، جلوگیری نمایید.
- سیم محصول را به طور مرتب، بازرسی نمایید تا هیچ گونه بریدگی نداشته باشد.
- در صورت هر گونه آسیب دیدگی محصول، هرگز اقدام به تعمیر محصول نکنید. توجه نمایید که این محصول دارای ضمانتنامه ۲۵ ماهه می باشد؛ لذا در صورت بروز هر گونه مشکل، به تعمیر گاههای مجاز این شرکت مراجعه کنید.

قابلیت های محصول



- ۱- دارای دستگیره عایق جهت حفاظت در مقابل سوختگی
- ۲- دید مناسب جهت رویت کیفیت پخت
- ۳- دارای پایه با ارتفاع مناسب جهت استفاده به صورت ایستاده
- ۴- قابل استفاده بدون پایه و بر روی میز
- ۵- دارای بادگیر جهت استفاده در فضای آزاد
- ۶- سهولت استفاده از محصول
- ۷- سهولت در شستشوی قطعات
- ۸- دارای توری جهت قرار گرفتن مواد غذایی با سیستم گردش ۱۸۰ درجه
- ۹- دارای دستگیره جهت تنظیم ارتفاع توری
- ۱۰- دارای کلید ON/Off همراه با چراغ نشانگر و پوشش محافظ
- ۱۱- دارای ظرف فلزی جهت ریختن آب به مقدار ۱/۵ لیتر تا چربیهای تولید شده در هنگام پخت روی آن چکیده و از تولید دود جلوگیری شود و همچنین باعث آبدار شدن مواد غذایی می شود.
- ۱۲- دارای سیستم قطع ایمنی (در صورت برداشتن المنت از بدنه اصلی و عدم اتصال صحیح مجموعه دستگاه روشن نمی شود)
- ۱۳- دارای شبکه فلزی بین پایه ها جهت قرار دادن وسایل پخت

مدت زمان پیشنهادی جهت پخت

مدت زمان پیشنهادی جهت پخت که در جدول زیر ارائه شده است، بسته به نوع مواد غذایی و سلیقه و ذائقه افراد متفاوت است.

نوع مواد غذایی	وزن (گرم)	وضعیت ارتفاع دسته	زمان پخت (دقیقه)	
			یک سمت	مجموع
همبرگر	۱۰۰-۳۰۰	ب	۸-۱۰	۱۶-۲۰
گوشت	۱۲۰-۱۵۰	ب	۶-۷	۱۲-۱۴
گوشت آماده شده جهت استیک	۲۰۰-۲۵۰	ب	۷-۸	۲۰-۲۲
گوشت دنده با استخوان	۱۰۰ (تقریباً)	ب	۱۰-۱۱	۴۰-۴۴
جوجه	۴۰۰-۶۰۰	ب	۱۰-۱۱	۲۰
کباب شیشلیک	۱۲۰-۱۳۰	ب	-	۱۶-۲۰
فیله ماهی قزل آلا	۲۵۰	ب	۸-۱۰	۲۲-۲۶
فیله ماهی حلوا	۱۲۰-۱۴۰	الف	۱۱-۱۳	۲۲-۲۶
فیله ماهی آزاد	۱۳۰-۱۶۰	ب	۱۲-۱۴	۲۴-۲۸
فلفل سبز	-	الف	۱۰	۲۰
بادنجان	-	الف	۸	۱۶
کدو خورشتی	-	الف	۴	۸
گوجه فرنگی	-	الف	۹	۱۸

دستور العمل مونتاژ محصول

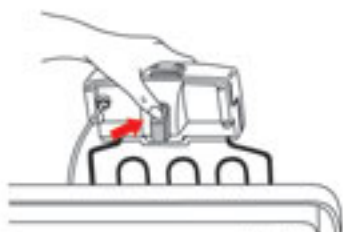


شکل ۱

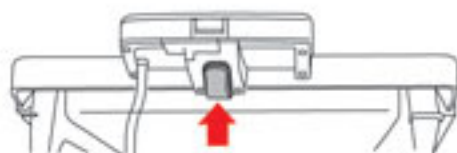
۱- ظرف آب را بر روی بدنه اصلی قرار دهید. (شکل ۱)
 ۲- انتهای میله نگهدارنده المنت را در شیارهای دستگیره حمل محصول وارد کنید (شکل ۲)، سپس کلید ایمنی زیر کنترل پانل را فشار دهید (شکل ۳) و آن را به بدنه اصلی متصل نمایید (شکل ۴).



شکل ۲



شکل ۳



شکل ۴

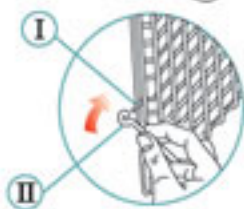


شکل ۵

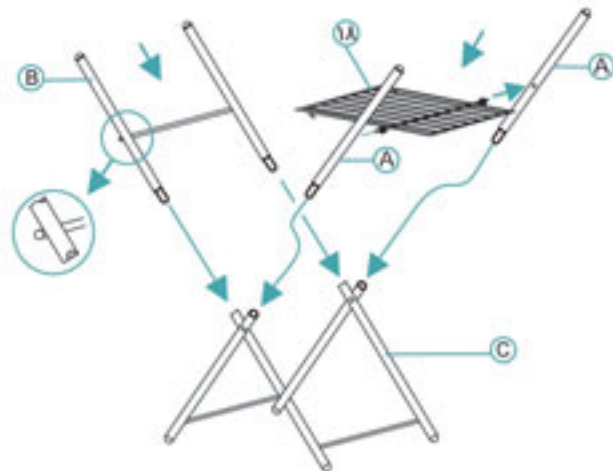
۳- راهنمای میله های توری (I) را درون حلقه های آویز نگهدارنده توری (II) وارد کنید. (شکل ۵)

توجه: حلقه های آویز نگهدارنده توری، دارای اندازه های متفاوتی هستند. لذا دقت کنید تا میله های توری (I) منطبق با حلقه های آویز (II) قرار گیرند.

۴- پایه ها را طبق شکل های ۶ و ۷ مونتاژ نموده و بدنه اصلی دستگاه را روی آن قرار دهید.



شکل ۶



شکل ۷



Pars Khazar Industrial Company (Public Joint Stock)

Head Office: No.45, Sepahbod Gharani Ave, Tehran Iran
P.O.Box: 15815-3383

Tel 009821-88307425-7 / 009821-88823142-6

Fax: 009821-88307429

Factory: Imam Khomeini Blvd, Rasht, Iran

P.O.Box: 41635-1594

Tel: 0098131-6662071-3 Fax: 0098131-66668269

Sales@parskhazar.com

www.parskhazar.com

شرکت صنعتی پارس خزر (سهامی عام)

دفتر مرکزی: تهران، سپهبد قرنی، پلاک ۴۵

صندوق پستی: ۱۵۸۱۵-۳۳۸۳

تلفن: ۰۰۹۸۲۱۸۸۸۲۳۱۴۲-۶ و ۰۰۹۸۲۱۸۸۳۰۷۴۲۵-۷ فاکس: ۰۰۹۸۲۱۸۸۳۰۷۴۲۹

کارخانه: رشت، بلوار امام خمینی

صندوق پستی: ۱۵۹۴-۴۱۶۳۵

تلفن: ۰۰۹۸۱۳۱۶۶۶۲۰۷۱-۳ فاکس: ۰۰۹۸۱۳۱۶۶۶۸۲۶۹



RAM.GRAPHICS

