



# پارس کزر

گریل و کباب پز برقی



Model: **Beriaji**

1E-FO-08

قبل از راه اندازی، روش استفاده از دستگاه را مطالعه فرمائید.

## گریل و کباب پز برقی

Model: Bertajji

### نکات ایمنی

- ۱- قبل از راه اندازی دستگاه مطمئن شوید که کلیه قطعات بطور صحیح جاگذاری شده است.
- ۲- محصول را بر روی یک سطح صاف و محکم قرار دهید.
- ۳- هرگز محصول را بر روی پارچه، سفره پلاستیکی و سایر مواد قابل اشتعال قرار ندهید.
- ۴- بهتر است محصول در محلی بدور از پرده و مانند آن مورد استفاده قرار گیرد.
- ۵- این محصول جهت استفاده بزرگسالان، طراحی شده است و باید دور از دسترس کودکان نگهداری شود.
- ۶- با توجه به ولتاژ برق نشان داده شده بر روی نیم پلیت از برق با ولتاژ مناسب استفاده نمایید.
- ۷- 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.
- ۸- ظروف آشپزخانه را برای گرم شدن روی گریل برقی قرار ندهید.  
خطر: از زغال یا دیگر مواد قابل اشتعال همراه با این دستگاه استفاده نکنید.
- ۹- هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- ۱۰- سیخ های کباب را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- ۱۱- قطعات محصول در هنگام استفاده بسیار داغ می شوند، لذا از دست زدن به آن ها هنگام روشن بودن محصول، خودداری نمایید.
- ۱۲- از قرار دادن محصول در مجاورت دستگاه های دمنده هوا (نظیر پنکه) خودداری فرمایید.
- ۱۳- 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.
- ۱۴- سیم محصول را به طور مرتب، بازرسی نمایید تا هیچ گونه بریدگی نداشته باشد.
- ۱۵- 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 تعمیرگاه های مجاز این شرکت مراجعه کنید.

۱۶- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان با ناتوانایی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افرادی بی تجربه و ناآگاه، نیست مگر با حضور سرپرستی که در قبال ایمنی آن‌ها مسئول باشد.

۱۷- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی‌کنند.

۱۸- این وسیله برای کار با یک زمان سنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.

۱۹- از شستن سینی گریل با موادی که سبب خرابی آن می‌شود جلوگیری شود.

۲۰- وسیله باید به یک پریز که دارای کنتاکت اتصال زمین می‌باشد، متصل شود.

۲۱- بند تغذیه بهتر است از نظر نشانه‌های آسیب دیدگی به صورت دوره‌ای مورد بررسی قرار گیرد و در صورت مشاهده آسیب دیدگی وسیله نباید مورد استفاده قرار گیرد.

۲۲- اگر کابل یا بند تغذیه آسیب ببیند برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

۲۳- این دستگاه برای مصارف خانگی و کاربردهای مشابه در نظر گرفته شده است.

## شرح قطعات:



**مصرف کننده گرامی:** محصولات تولیدی این شرکت با پیشرفته‌ترین روش‌های کنترل کیفیت و مطابق با استانداردهای معتبر جهانی و استاندارد ملی ایران تولید و عرضه می‌گردد.

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

**توجه:** از شستشوی مجموعه "کنترل پنل"، "المنت" و "سیم و دو شاخه" پرهیز کنید.

۲- بر اساس دستورالعمل 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، ابتدا در کف ظرف به مقدار ۱۴۰۰ میلی لیتر آب بریزید (شکل ۱).

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 ۴).

**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 در کف ظرف آب موجود 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 به یکی از صورت های گریل شده یا به صورت سیخ شده بپزید.

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 ۲ و ۳).

## استفاده از محصول در فضای آزاد:

در صورت استفاده از محصول در فضای آزاد (خارج از منزل)، لازم است دستورالعمل های 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. توجه: در شرایط سرما و باد شدید، از این محصول استفاده ننمایید.

## روش تمیز کردن:

۱- دو شاخه را از پریز بکشید و صبر کنید تا المنت، خنک شود.  
۲- "سیخ ها" و "سینی گریل" 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.

- ۳- در صورت نیاز به تمیز کردن المنت، پس از خنک شدن، دوشاخه را از پریز جدا نموده و سپس با پارچه خشک اثرات غذا را از بین ببرید.
- ۴- "بدنه دستگاه"، و "پایه ها" را در صورت نیاز با آب گرم و مایع ظرفشویی شستشو نمایید.
- ۵- هرگز جهت شستشوی قطعات این محصول از ماشین ظرفشویی و مواد شوینده مخصوص ماشین ظرفشویی استفاده نشود.
- توجه:** هرگز برای تمیز کردن، کنترل پنل، المنت و سیم را در آب فرو نبرید.

## قابلیت های محصول:

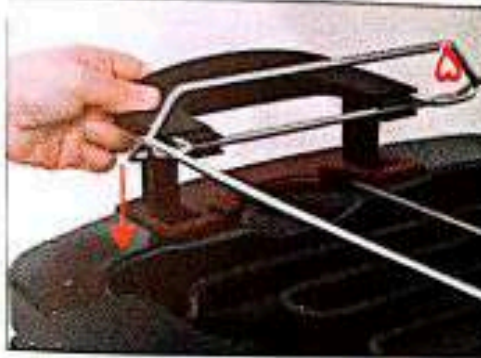
- ۱- دارای دستگیره عایق جهت حفاظت در مقابل سوختگی
- ۲- دید مناسب جهت رویت کیفیت پخت
- ۳- قابل استفاده بر روی میز
- ۴- سهولت استفاده از محصول
- ۵- سهولت در شستشوی قطعات
- ۶- دارای دستگیره جهت تنظیم ارتفاع سیخ و محفظه گریل
- ۷- دارای کلید ON/Off همراه با چراغ نشانگر و پوشش محافظ
- ۸- قابلیت اضافه کردن ۱.۴ لیتر آب در کف محصول تا چربی های تولید شده در هنگام پخت روی آن چکیده و از تولید دود جلوگیری شود و همچنین باعث آبدار شدن مواد غذایی می شود
- ۹- دارای سیستم قطع ایمنی ( در صورت برداشتن المنت از بدنه اصلی و عدم اتصال صحیح مجموعه دستگاه روشن نمی شود)
- ۱۰- مجهز به سینی دور و تفلون با کیفیت مرغوب جهت گریل و سرخ کردن



## دستور العمل مونتاژ محصول:



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



- ۳- دستگیره ها را طبق عکس بر روی میله فلزی مونتاژ کنید و سپس در محل تعبیه شده بگذارید (شکل ۵).
- ۴- دستگیره درب شیشه ای را مطابق شکل بر روی درب متصل کنید (شکل ۶).



**توجه:** با توجه به نوع پخت (سیخ جهت کباب یا سینی تفلون برای گریل یا سرخ کردن) با قرار دادن بر روی میله فلزی استفاده نمود. شایان ذکر است بایستی از درب شیشه ای جهت پخت بهتر مواد غذایی در هر دو حالت استفاده نمود.

## دستور العمل طبخ ماهی شکم پر:

- مواد غذایی لازم برای ۲ نفر
- ماهی قزل آلا ۱ عدد ۱ کیلوگرمی
- نمک: به میزان لازم
- دستور طبخ:

کره: به میزان لازم  
فلفل: به میزان لازم

جعفری: به میزان لازم  
سیر خرد شده: به میزان لازم

ابتدا ماهی را شسته، سر، استخوان ها 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 سپس ماهی را می توان با استفاده از دو سمت تابه، به یکی از صورت های گریل شده یا سرخ شده طبخ نمود. برای پخت یکنواخت هر دو روی مواد غذایی، توصیه می گردد در طول پخت، چندین بار ماهی را بچرخانید.

- دستور العمل و زمان پیشنهادی طبخ فقط برای اطلاع شما مصرف کننده گرامی پیشنهاد شده است و با توجه به ذائقه و سلیقه شما، متغیر و قابل تنظیم می باشد.

**- مواد غذایی لازم جهت ۴ نفر**

جوجه کباب بی استخوان: ۱/۲۵ کیلوگرم  
نمک و فلفل: به میزان لازم

آب لیمو: ۲/۵ فنجان  
پیاز رنده شده: ۲۵۰ گرم

روغن زیتون: نصف فنجان  
زعفران: به میزان لازم

**- دستور طبخ:**

ابتدا جوجه ها را پوست کنده، به قطعات ریز تقسیم کرده و استخوان ها 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 به سیخ بکشید و یا جهت گریل، در داخل سینی تفلتی قرار دهید و در صورت تمایل، سطح مواد غذایی را با کره چرب کنید. برای پخت یکنواخت هر دو روی مواد غذایی، توصیه می گردد در صورت پخت، چندین بار سیخ ها را بچرخانید.

- دستورالعمل و زمان پیشنهادی طبخ فقط برای اطلاع شما مصرف کننده گرامی پیشنهاد شده است و با توجه به ذائقه و سلیقه شما، متغیر و قابل تنظیم می باشد.

دستور العمل طبخ کباب شیشلیک:

**- مواد غذایی لازم برای ۸-۶ نفر**

گوشت راسته گوساله یا گوسفند: ۱/۵ کیلوگرم  
کره: به میزان لازم

گوجه فرنگی: ۶ عدد  
روغن زیتون: ۱ فنجان

پیاز: ۳ عدد  
نمک و فلفل: به میزان لازم

**- دستور طبخ:**

برای تهیه این کباب باید از گوشت راسته گوساله 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 سیخ ها چیده و مجموعه را روی گریل برقی قرار دهید.

برای پخت یکنواخت هر دو روی مواد غذایی، توصیه می گردد در طول پخت، چندین بار سیخ ها را بچرخانید.

- دستورالعمل و زمان پیشنهادی طبخ فقط برای اطلاع شما مصرف کننده گرامی پیشنهاد شده است و با توجه به ذائقه و سلیقه شما، متغیر و قابل تنظیم می باشد.

**خریدار محترم**

با تشکر از حسن انتخاب شما به اطلاع می رساند شرکت صنعتی پارس خزر با بیش از نیم قرن سابقه در ساخت لوازم خانگی برقی افتخار دارد که محصولات خود را با پیشرفته ترین روش های کنترل کیفیت و قابل رقابت با محصولات خارجی مطابق با استانداردهای معتبر جهانی و استاندارد ملی ایران تولید و عرضه می نماید.



لوازم خانگی پارس خزر برای یک عمر  
Quality For Life



[www.parskhazar.com](http://www.parskhazar.com)  
[www.parskhazar.com/shop](http://www.parskhazar.com/shop)