

# راهنمای استفاده از کباب پز / سرخ کن چند منظوره

## مدل MFR-14B(W)-815

- کباب پز / سرخ کن چند منظوره : تهیه کباب ، بریان کردن مرغ ، برشته کردن مرغ و گوشت ، پخت نان و کیک ، سرخ کردن بدون روغن و یخ زدایی
- روشی سریعتر ، سالمتر و کم هزینه تر برای پخت و پز!
- پنکه داخلی دستگاه ، باعث می شود غذا زود تر پخته شود و انرژی کمتری مصرف کند
- صرفه جویی در مصرف انرژی با لامپ هالوژنی
- با جدا شدن چربی از مواد و ریختن آن در کف ، خوراکی کم چرب پخته می شود .
- جا گرفت یک مرغ کامل در دستگاه .
- درپوش شیشه ای برای مشاهده دور تا دور غذا در زمان پخت
- خارج شدن ظرف نچسب داخلی جهت شستوشوی راحت .
- صفحه کنترل دیجیتالی
- تنظیم درجه حرارت از ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد
- زمان سنج با زنگ اخبار قابل تنظیم از صفر تا ۶۰ دقیقه
- قدرت : ۱۴۰۰ - ۱۲۰۰ وات
- گنجایش : ۹ لیتر
- کارکرد ساده ، طعم عالی ، طرحی زیبا که زینت بخش آشپزخانه شما است .

## نکات مهم ایمنی

هنگام استفاده از وسایل برقی، همیشه بایستی نکات مهم ایمنی از جمله موارد زیر کاملاً رعایت گردد:

۱. دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه را با دقت مطالعه فرمایید.
  ۲. ولتاژ برق مصرفی باید با ولتاژ دستگاه برابر باشد.
  ۳. لطفاً دستگاه را روی یک سطح صاف و پایدار مستقر نمایید و هنگام روشن بودن دستگاه، از نزدیک شدن کودکان به آن جلوگیری کنید.
  ۴. همیشه پیش از کشیدن دوشاخه از پریز، دستگاه را خاموش کنید.
  ۵. برای بیرون کشیدن دوشاخه از پریز خود دوشاخه را بگیرید و از کشیدن سیم برق خودداری نمایید.
  ۶. به سطوح داغ دست نزنید. از دسته دستگاه و دستکش مخصوص استفاده نمایید.
  ۷. از فروکردن دستگاه در آب یا مایعات دیگر جلوگیری نمایید.
  ۸. کاملاً مراقب کودکان باشید.
  ۹. هنگام عدم استفاده از دستگاه و موقع تمیز کردن، دوشاخه را از برق بکشید.
  ۱۰. پیش از سوار کردن، یا جدا کردن قطعات، اجازه دهید دستگاه خنک شود.
  ۱۱. در صورت صدمه دیدن سیم برق، دوشاخه، خوب کار نکردن و صدمه دیدن خود دستگاه، آن را به کار نیندازید و برای تعمیر به تعمیرگاه مجاز ببرید.
  ۱۲. از لوازم جانبی توصیه شده به وسیله سازنده، استفاده نمایید.
  ۱۳. از این دستگاه در خانه استفاده نمایید.
  ۱۴. دستگاه را در مجاورت منابع حرارتی یا اجاق نگذارید.
  ۱۵. از آویزان شدن سیم برق از میز و تماس آن با اشیاء تیز و سطوح داغ جلوگیری کنید.
  ۱۶. از دستگاه فقط برای آن چه که برای آن ساخته شده است استفاده نمایید.
  ۱۷. از این دستگاه فقط برای مصارف خانگی و موارد مشابه استفاده نمائید.
  ۱۸. این دستگاه برای استفاده کودکان یا افرادی که جسماً یا ذهناً به تنهایی قادر نیستند موارد ایمنی را رعایت کنند یا افراد ناوارد ساخته نشده است.
  ۱۹. در صورت صدمه دیدن سیم برق، به هیچ وجه خودتان آن را تعمیر یا تعویض نکنید. آن را از طریق تعمیرکار مجاز سرویس یا تعمیر نمایید.
  ۲۰. مراقب باشید کودکان با دستگاه بازی نکنند.
  ۲۱. هنگامی که دوشاخه به پریز وصل است، از بلند کردن یا حرکت دادن دستگاه خودداری کنید. ابتدا دوشاخه را از پریز بیرون بکشید و سپس با هردو دست دستگاه را بگیرید و جابجا نمایید.
  ۲۲. پیش از بازکردن درب دستگاه:
- \* با فشردن دکمه پاک کردن برنامه ها، همه برنامه های تنظیم شده را پاک کنید.

- \*دوشاخه را از برق بکشید
- \*گیره درب را بالا بکشید تا بازشود
- ۲۳. دستگاه را حداقل ۱۰ سانت دورتر از سایر منابع حرارتی قرار دهید.
- ۲۴. دستگاه را با سیم ظرفشویی یا مشابه آن تمیز نکنید.
- ۲۵. همیشه پیش از اتصال دوشاخه به برق درب دستگاه را ببندید.

### این دفترچه راهنما را نگهداری نمایید

#### مشخصات فنی :

- نام : کباب پز / سرخ کن چند منظوره
- مدل : MFR-14B-815 و MFR-14W-815
- ظرفیت : ۹ لیتر
- ولتاژ : ۲۴۰ - ۲۲۰ ولت ۵۰ هرتز
- قدرت : ۱۴۰۰ - ۱۲۰۰ وات
- محدوده درجه حرارت : صفر تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد
- محدوده زمان : صفر تا ۶۰ دقیقه



**۱- وضعیت آماده بودن :**

هنگامی که دستگاه به برق وصل است، صفحه نمایش LCD اعداد زمان و درجه حرارت را نشان می دهد و دستگاه در حالت آماده ، قرار دارد. درجه حرارت پیش فرض ۲۵۰ و زمان پیش فرض ۳۰ دقیقه است.

**۲- تنظیم زمان (TIME) :**

دکمه "زمان" را فشار دهید، علامت **TIME** (زمان) روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند. با فشردن "+" یا "-" زمان را افزایش یا کاهش دهید. با هر بار فشردن "+" یا "-"، ۱ دقیقه زمان زیاد یا کم می شود. اگر "+" یا "-" را فشار دهید و نگهدارید، فاصله زمانی ۱۰ دقیقه ، ۱۰ دقیقه زیاد یا کم خواهد شد. حداکثر زمان قابل تنظیم ۶۰ دقیقه (یک ساعت) است.

**۳- تنظیم درجه حرارت (TEMP) :**

دکمه "حرارت" را فشار دهید، علامت **TEMP** (حرارت) روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند. با فشردن "+" یا "-" درجه حرارت را افزایش یا کاهش دهید. با هر بار فشردن "+" یا "-" ، درجه حرارت ۱۰ درجه سانتی گراد زیاد یا کم می شود. محدوده درجه حرارت بین ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد است. اگر درجه حرارت صفر را نشان بدهد ، برای افزایش درجه از صفر به ۵۰ ، فقط کافیست یک بار "+" را فشار دهید. برای کاهش درجه از ۵۰ به صفر نیز فقط کافیست یک بار "-" را فشار دهید. حداکثر درجه حرارت قابل تنظیم ۲۵۰ و حد اقل آن ۵۰ درجه سانتیگراد است . اگر درجه حرارت را به صفر برسانید ، المنت های حرارتی خاموش می شوند .

**۴- راه اندازی :**

پس از تنظیم زمان و درجه حرارت، دکمه "شروع / توقف" را فشار دهید تا دستگاه به کار بیفتد. زمانی که دستگاه در حال کار است ، می توانید زمان و درجه حرارت را تغییر دهید.

**۵- خاموش کردن :**

در حالیکه دستگاه روشن است ، چنانچه بخواهید آن را خاموش نمایید ، کافی است که دکمه "شروع / توقف" را فقط یک بار فشار دهید تا زمان و درجه حرارت دستگاه صفر شود. با وجود اینکه درجه حرارت دستگاه عدد صفر را نشان میدهد ، ولی محیط داخلی پخت صفر نمی باشد و پنکه دستگاه به کار خود ادامه می دهد تا درجه حرارت داخلی ، به ۱۰۰ درجه کاهش یابد ، پس از آن پنکه هم خاموش می شود . اگر دوباره می خواهید که دستگاه را به کار اندازید ، مجدداً باید زمان و حرارت مورد نظر خود تنظیم کنید .

#### ۶- راه اندازی موتور چرخشی (STIR) :

هنگامی که دستگاه شروع به کار می کند ، موتور چرخشی کار نمی کند. برای راه اندازی موتور چرخشی ، دکمه "چرخش" را فشار دهید تا شروع به کار کند. برای خاموش کردن آن، یک بار دیگر این دکمه را فشار دهید تا موقوف شود .

#### ۷- کار کرد میکرو سویچ :

اگر هنگام کار دستگاه ، درب آن را باز کنید ، میکرو سویچ موجود در دستگاه ، کار دستگاه را متوقف می کند . صفحه نمایش STOP (توقف) را نشان می دهد (زمان و درجه حرارت به طور خودکار در حافظه دستگاه باقی می ماند). هر گاه درب را ببندید، میکرو سویچ دوباره متصل می شود و دستگاه مجدداً به کار می افتد.

#### نکته :

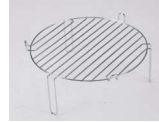
چنانچه اگر احساس کردید که غذا پس از پخت خشک است و نمی خواهید چربی فراوانی هم داشته باشد ، قبل از راه اندازی دستگاه با استفاده از اسپری روغن ، سطح غذا را کمی چرب کنید .



### وسایل جانبی :

#### ۱ - پایه سیمی کوتاه و بلند :

از این سینی سیمی پایه دار به دو منظور استفاده می شود. یک طرف آن دارای پایه بلند است که در ظرف قرار می گیرد و در نتیجه مواد روی آن از کف ظرف فاصله دارند (پایه بلند). اگر از طرف مخالف در ظرف گذاشته شود سینی سیمی در کف ظرف مستقر می شود و نتیجتاً مواد روی آن به کف ظرف نزدیکتر خواهند بود (پایه کوتاه). شما می توانید هرطور که مایلید مواد را مستقیماً روی سینی بگذارید. برای موادی که اندازه بزرگ دارند از پایه کوتاه و برای مواد کوچک از پایه بلند استفاده کنید. مواد روی پایه بلند زودتر پخته می شود .



#### ۲ - ظرف کیک پزی :

ظرف پختن کیک را روی سینی سیمی پایه بلند یا پایه کوتاه گذاشته و از آن برای پخت نان و یا کیک استفاده کنید . شما می توانید ظرف کیک پزی را برای بو دادن خشکبار یا مواد دیگر نیز بکار ببرید .



#### ۳ - ظرف سرخ / کباب کردن :

ظرف سرخ کردن را روی سینی سیمی پایه بلند یا پایه کوتاه گذاشته و سپس گوشت یا مواد دیگر را برای پخت در ظرف قرار دهید. برای پخت استیک و کباب دنده از این ظرف استفاده کنید . در صورت لزوم جهت جلوگیری از خشک شدن بیش از حد مواد می توانید قبل از قرار دادن مواد در ظرف کمی روغن روی آن اسپری نمایید .



#### ۴ - چنگک :

این وسیله شامل دو عدد چنگک ، دو پیچ و یک سیخ (میله) است. سیخ (میله) را در مرغ فرو کنید و از چنگک ها و پیچ ها برای محکم کردن آن استفاده نمایید ، سپس یک سر سیخ (میله) را در سوراخ غلطک و سر دیگر آن را در شیار ظرف جا بیندازید.



#### ۵ - ظرف توری کباب / برشته کردن :

درپوش ظرف توری را باز کنید . در آن سیب زمینی و یا مواد کوچکی که نیاز به سرخ کردن دور تا دور دارند بریزید . در صورت لزوم جهت جلوگیری از خشک شدن بیش از حد مواد می توانید قبل از وارد کردن مواد در توری کمی روغن روی آن اسپری نمایید . برای تهیه کباب چنجه و یا جوجه کباب ، می توانید قطعات کوچک مرغ و گوشت در ظرف توری بریزید .

از سیخ (میله) و یک پیچ که در بخش چنگک شرح داده شده استفاده نموده و ظرف توری را محکم کنید. سپس یک سر سیخ (میله) را در سوراخ غلطک و سر دیگر آن را در شیار ظرف جا بیندازید. برای بو دادن تخمه ، آجیل و یا مواد دیگر می توانید از ظرف توری استفاده کنید .



## ۶ - ظرف سیمی کباب کردن :

برای کباب کردن تکه های بزرگ گوشت ، ماهی ، مرغ یا مواد دیگر ، آنها را در ظرف سیمی قرارداده و درپوش آن را محکم روی مواد فشار داده و ببندید. سپس یک سر سیخ (میله) را در سوراخ غلطک و سر دیگر آن را در شیار ظرف جا بیندازید. در صورت لزوم جهت جلوگیری از خشک شدن بیش از حد مواد می توانید قبل از وارد کردن مواد در توری کمی روغن روی آن اسپری نمایید .



## ۷ - انبرها :

شما می توانید از این انبرها برای قراردادن سینی ها، ظروف، مواد غذایی و غیره به داخل یا خارج کردن آنها از دستگاه استفاده نمایید.



## حفظ محیط زیست

در صورت از کار افتادن همیشگی دستگاه، آن را همراه با زباله معمولی دور نیندازید. بلکه مطابق روش زباله کردن مواد بازیافتی محل زندگی خود، آن را در ظرف جداگانه بگذارید.

