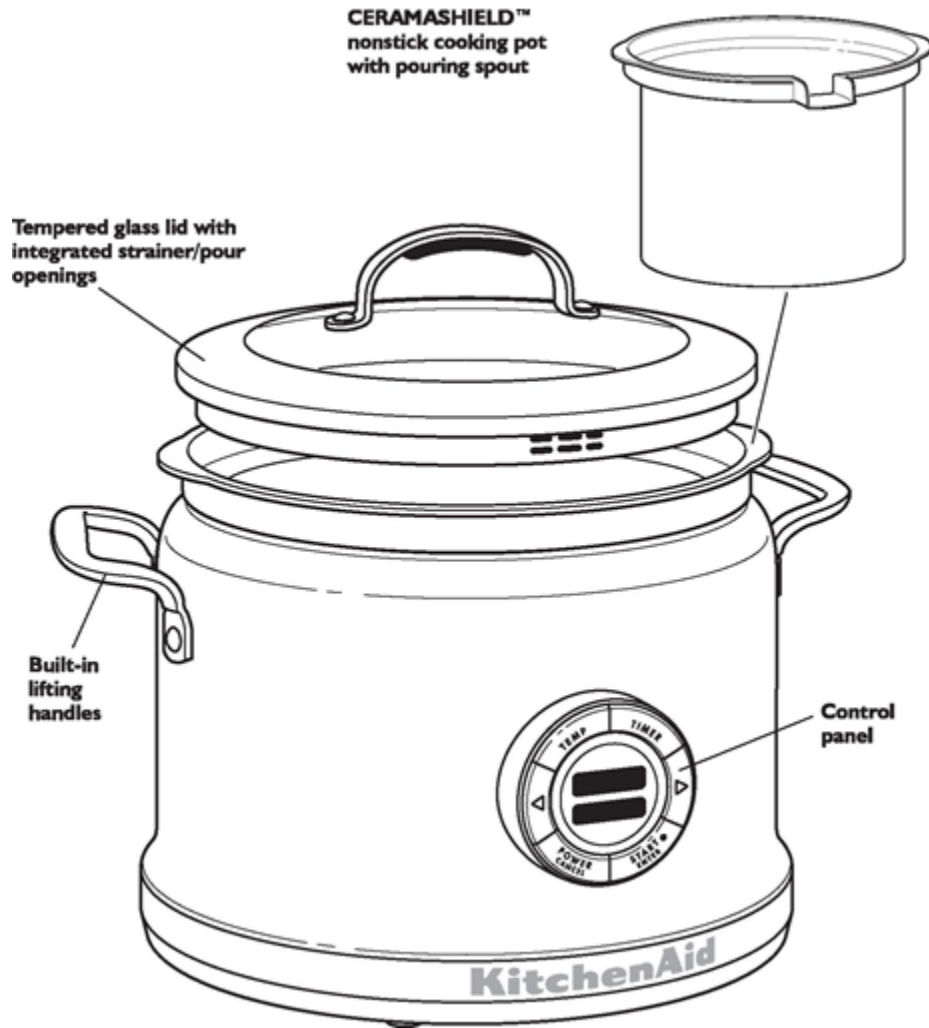


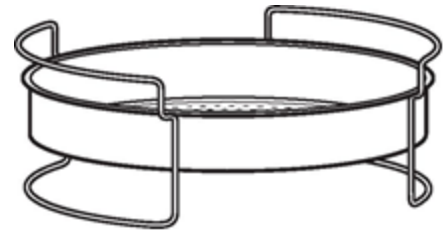
راهنمای استفاده از پلوپز چندکاره

Multi cooker 4241

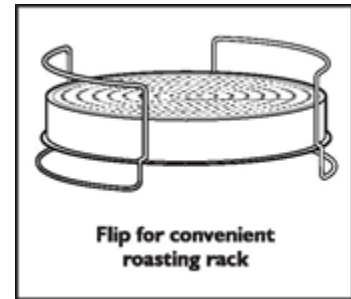
قطعات و لوازم جانبی



- دیگ نچسب با ناودان (دهانه ی خروجی آب) (Ceramashield)
- درب شیشه ای حرارتی با خروجی بخار (Tempered glass lid)
- دستگیره (built-in lifting handles)
- صفحه ی کنترل (Control panel)

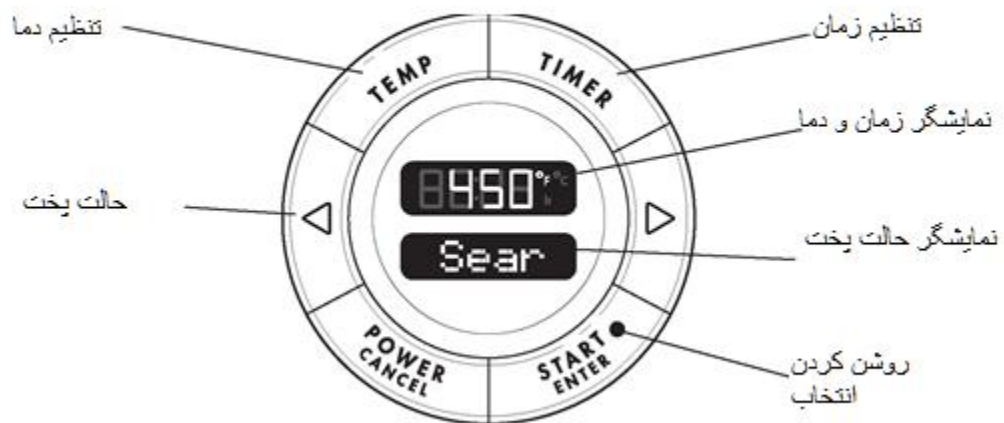


سبد دوروی دو در یک



سبد بخارپز/ توری کباب

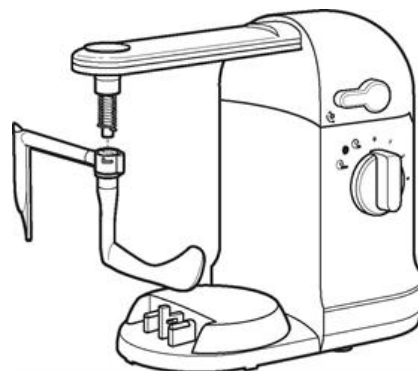
ویژگی های صفحه ی کنترل



لوازم جانبی

همزن KST4054 (فروش جداگانه)

این همزن همانند سرآشپز خصوصی شما در تهیه همه غذاها به شما کمک میکند. تیغه برش و گرز ، آماده سازی ، گرم کردن و میکس کردن غذا را آسان میسازد و همه این کارها تنها با فشردن یک کلید انجام میشود.



راهنمای حالات پخت

پلو پز چندکاره دارای بیش از ده حالت پخت متفاوت است از جمله پخت دستی و 4 حالت پخت مرحله ای و برای انواع حالات پخت طراحی شده است . برای حالات پخت مختلف به راهنمای زیر مراجعه کنید و جهت کسب اطلاعات و جزئیات بیشتر برای هر کدام از حالات پخت صفحات بعدی را مطالعه فرمایید .



روش های پخت

روشن پخت	دمای پیش فرض °F (°C)	حداکثر °F (°C)	حداقل دما °F (°C)	گرم نگهدار	حداکثر زمان پخت (ساعت)
پخت داغ Sear	450°F (232°C)	450°F (232°C)	430°F (221°C)	Manual دستی	2
سرخ کن Saute	350°F (177°C)	370°F (188°C)	330°F (166°C)	Manual	2
Boil/Steam بخار پز /	212°F (100°C)	232°F (111°C)	192°F (89°C)	Manual	5
Simmer جوشیدن	205°F (96°C)	210°F (99°C)	185°F (85°C)	Manual	5
Slow Cook آرام پز بالا High	HI	موجود نیست	موجود نیست	Auto خودکار	12
Slow Cook آرام پز Low	LO	موجود نیست	موجود نیست	Auto	12
Keep Warm گرم نگهدار	165°F (74°C)	موجود نیست	موجود نیست	Auto	24

حالت های پخت مرحله ای

حالت پخت	مرحله ی اول	مرحله ی دوم	مرحله ی سوم	گرم نگهدار
برنج Rice	برنج سفید white rice	برنج قهوه ای brown rice	موجود نیست	خودکار Auto
سوپ Soup	سرخ کن Saute	بخارپز Boil	جوشیدن Simmer	دستی Manual
ریزوتو Risotto	سرخ کن Saute	جوشیدن Simmer	موجود نیست	Manual
ماست Yogurt	جوشیدن Simmer	Culture	موجود نیست	موجود نیست

حالات پخت

جهت پخت و تهیه ی مواد غذایی بخش " نکته هایی برای گرفتن نتیجه ی بهتر " را مطالعه فرمایید . همچنین برای اطلاع از نکات و ترفندهای مخصوص به هر نوع دستور غذایی به کتاب آشپزی و یا سایت www.kitchenaid.com/quickstart مراجعه فرمایید .

Sear(430-450°F/221-232°C) (پخت)

این نوع پخت به شما امکان پخت گوشت برای خورش ، سوپ و غذاهای دیگر را می دهد . با استفاده از حرارت بالا و حفظ طعم و عطر و آب مواد ، سطوح خارجی را به سرعت طبخ می کند .

Saute (330-370°F/166-188°C) (سرخ کن)

این نوع پخت برای انواع گوشت و سبزیجات تازه با بافت و طعم ترد مناسب است . برای تهیه ی غذاهای شرقی ، سیب زمینی سرخ کرده و مواد غذایی صبحانه چون سوسیس و کالباس و تخم مرغ نیمرو مناسب است .

Boil/Steam (192-232°F/89-111°C) (بخار پز)

این نوع پخت برای تهیه ی انواع مواد غذایی همچون غلات داغ ، میگو بخار پز و یا غذاهایی لطیف با حرارت کم و غیر مستقیم همچون ماهی مناسب است .

Simmer (185-210°F/85-99°C) (جوش)

این نوع پخت مناسب برای تهیه انواع سوپ و خورش است . پختی که به حفظ مواد غنی و طعم دلچسب کمک میکند .

Slow Cook (Low or High) (آرام پز)

این نوع پخت مناسب برای تهیه و پخت BBQ و فلفل قرمز و کوفته و ... است .

Keep Warm (165°F/74°C) (گرم نگهدار)

گرم نگهدار توانایی گرم نگاه داشتن غذا پس از پایان پخت تا 24 ساعت در دمای مصرف را دارد. روش های پخت و حالات پخت به طور خودکار حالت گرم نگهدار را دارند. برای روش ها و حالات دیگر پخت باید گرم نگهدار را به صورت دستی تنظیم و فعال کنید.

مهم:

گرم نگهدار را تنها برای غذاهای کاملا پخته شده فعال کنید.

حالت پخت مرحله ای برای پخت انواع مختلفی از غذاها مورد استفاده قرار می گیرد. از کلید > برای شروع پخت مرحله ای استفاده کنید. در صورت لزوم به برگشتن به یک مرحله قبل کلید < را فشار دهید.

برنج (سفید / قهوه ای)

حالت پخت برنج امکان پخت انواع برنج همچون برنج سفید، برنج قهوه ای و برنج جنگلی را برای تهیه سوشی به شما می دهد. بر روی پلوپز چندکاره هر دو برنامه ی پخت برنج سفید و برنج قهوه ای قرار دارد. (جدول را مشاهده فرمایید)

1 - مقداری برنج را به همراه آب داخل دیگ اضافه کنید.

توجه: برای کاهش احتمال سر رفتن، برنج خشک را قبل از پخت بشویید.

2 - دکمه ی > را برای انتخاب حالت پخت برنج انتخاب کنید. سپس دکمه ی شروع START/ENTER را فشار دهید.

3 - جهت پخت برنج مورد نظر می توانید دکمه ی < را برای برنج سفید و دکمه ی > را برای برنج قهوه ای انتخاب کنید و پس از آن دکمه ی شروع START/ENTE را فشار دهید.

4 - پس از اتمام پخت برنج، دستگاه به طور خودکار بر روی حالت گرم نگهدار تنظیم می شود از آنجاییکه گرم نگهدار تنظیمات زمانی ندارد تا 24 ساعت برنج به صورت خودکار گرم می ماند.

توجه: زمان پخت برنج برای یک فنجان برنج خشک طراحی گردیده است. برای مقدار بیشتر برنج زمان مناسب را انتخاب کنید.

نوع برنج	پیمانه برنج	پیمانه آب (میلی لیتر)	زمان (دقیقه)*
سفید (دانه بلند)	1 (190g)	415-475 میلی لیتر	35
سفید (دانه متوسط)	1 (190g)	415-475 میلی لیتر	35
قهوه ای	1 (190g)	415-475 میلی لیتر	55
سوشی / (دانه کوتاه)	1 (190g)	415-475 میلی لیتر	35

*زمان پیش فرض

سوپ

حالت پخت سوپ از یک پیش برنامه جهت پخت انواع سوپ و خورش استفاده می کند .

- 1 - دکمه ی > را برای انتخاب حالت پخت سوپ فشار دهید . سپس دکمه ی شروع START/ENTER را فشار دهید .
 - 2 - دستگاه از پیش برای سرخ کردن گرم شده است اگر زمان را تنظیم کرده اید پس از مشخص کردن زمان دکمه ی شروع را فشار داده تا شمارش معکوس شروع شود .
 - 3 - ترکیبات اولیه مورد نظر خود را اضافه کنید .
 - 4 - زمانی که سرخ کردن کامل شد دکمه ی > را برای ادامه ی پخت و بخار پز فشار دهید .
 - 5 - دستگاه برای رفتن به مرحله بخارپز سرد می شود .
- اگر زمان را تنظیم کرده اید پس از مشخص کردن زمان دکمه ی شروع را فشار داده تا شمارش معکوس شروع شود .

> Simmer > Keep Warm

- 6 - ترکیبات باقی مانده را اضافه کنید .
 - 7 - زمانی که مرحله ی بخار پز تمام شد دکمه > را فشار دهید تا به حالت جوش برود .
 - 8 - اگر زمان جوشیدن را تنظیم کرده اید پس از مشخص کردن زمان دکمه ی شروع را فشار داده تا شمارش معکوس شروع شود
 - 9 - زمانی که حالت جوش به پایان رسید دکمه ی > را فشار دهید تا دستگاه در حالت گرم نگهدار قرار بگیرد .
- دستگاه به طور خودکار بر روی حالت گرم نگهدار تنظیم می شود از آنجاییکه گرم نگهدار تنظیمات زمانی ندارد تا 24 ساعت برنج به صورت خودکار گرم می ماند .

ریزوتو (غذایی ایتالیایی از گوشت و سبزیجات)

حالت ریزوتو دارای چند مرحله برنامه ریزی شده است تا آماده سازی ریزوتو را از سرخ کردن گوشت و سبزیجات تا دم کردن برنج به ساده ترین حالت ممکن در بیاورد.

- 1 - دکمه ی > را برای انتخاب حالت پخت ریزوتو فشار دهید . سپس دکمه ی شروع START/ENTER را فشار دهید .
- 2 - دستگاه از پیش برای سرخ کردن گرم شده است اگر زمان را تنظیم کرده اید پس از مشخص کردن زمان دکمه ی شروع را فشار داده تا شمارش معکوس شروع شود .
- 3 - ترکیبات اولیه مورد نظر خود را اضافه کنید .
- 4 - زمانی که سرخ کردن کامل شد دکمه ی > را برای ادامه ی پخت و جوشیدن فشار دهید .
- 5 - دستگاه برای رفتن به مرحله جوشیدن سرد می شود . اگر زمان را تنظیم کرده اید پس از مشخص کردن زمان جوشیدن دکمه ی شروع را فشار داده تا شمارش معکوس شروع شود .
- 6 - ترکیبات باقی مانده را اضافه کنید .
- 7 - زمانی که مرحله ی جوشیدن تمام شد دکمه > را فشار دهید تا به حالت گرم نگهدار برود . دستگاه به طور خودکار بر روی حالت گرم نگهدار تنظیم می شود از آنجاییکه گرم نگهدار تنظیمات زمانی ندارد تا 24 ساعت برنج به صورت خودکار گرم می ماند .

ماست

هشدار :

خطر مسمومیت غذایی

هیچ ماده غذایی دیگری جز ماست را در حالت ماست طبخ نکنید .

انجام این عمل موجب مسمومیت و بیماری می شود.

حالت ماست در دمای کمتری نسبت به حالات پخت دیگر عمل می کند و تنها برای ماست طراحی شده است . این نوع پخت به شما این امکان را می دهد که خوش طعم ترین ماست ها را در خانه درست کنید .

1 - ترکیبات مورد نیاز را اضافه کنید .

2 - دکمه ی > را برای انتخاب حالت ماست فشار دهید . سپس دکمه ی شروع START/ENTER را فشار دهید .

3 - دستگاه برای رفتن به مرحله جوشیدن از پیش گرم خواهد شد . اگر زمان را تنظیم کرده اید پس از مشخص کردن زمان جوشیدن دکمه ی شروع را فشار داده تا شمارش معکوس شروع شود .

4 - پس از اینکه جوشیدن تمام شد دکمه ی > را برای رفتن به حالت Culture فشار دهید .

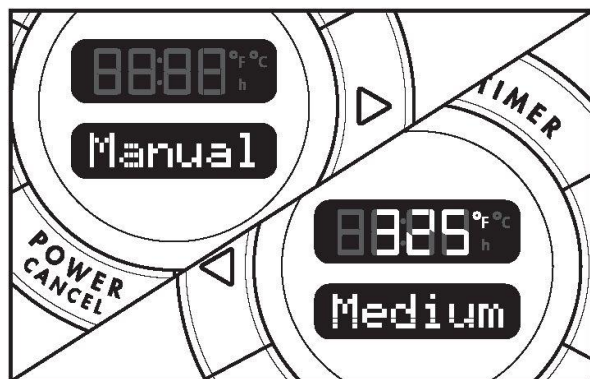
5 - دستگاه برای رفتن به حالت Culture سرد خواهد شد . اگر زمان را تنظیم کرده اید پس از مشخص کردن زمان Culture دکمه ی شروع را فشار داده تا شمارش معکوس شروع شود .

نکته : دستگاه دمای جوش در حالت ماست را برای 4 فنجان شیر در نظر گرفته است . اجازه دهید 10 تا 12 دقیقه گرم شود و بعد از آن مایع ماست را اضافه کنید . زمان را با توجه به اندازه و حجم تنظیم کنید و از گرماسنج آشپزخانه استفاده کنید تا ببینید شیر چه موقع به 185 درجه فارنهایت (85 درجه سلسیوس) میرسد تا بعد از آن به مرحله بعدی بروید.

حالت پخت دستی

این نوع پخت دارای 6 درجه ی پخت از پیش تعیین شده است که به شما امکان آشپزی همچون پخت بر روی اجاق گاز را می دهد.

که عبارتند از : گرم ، پایین ، متوسط رو به پایین ، متوسط ، متوسط رو به بالا ، بالا . هر کدام از این درجات قابلیت تنظیم بر مبنای جدول زیر را دارد .



1 - دکمه ی > را برای انتخاب حالت پخت دستی فشار دهید .

سپس دکمه ی شروع START/ENTER را فشار دهید .

2 - درجه متوسط بر روی صفحه نمایشگر با دمای 325 درجه فارنهایت (163 درجه سلسیوس) نشان داده خواهد شد .

3 - با فشار دادن < یا > در 5 درجه فارنهایت (3 درجه سلسیوس) تنظیم کنید و یا دکمه ی < یا > را برای رفتن به حالت پخت دستی فشار دهید و نگه دارید .

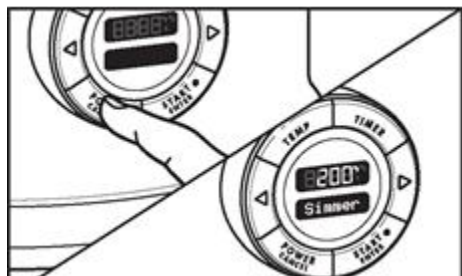


حالت پخت دستی	دمای پخت	بیشترین دمای پخت
High (زیاد)	415°F (213°C)	450°F (232°C)
Medium High (متوسط زیاد)	375°F (191°C)	410°F (210°C)
Medium (متوسط)	325°F (163°C)	370°F (188°C)
Medium Low (متوسط کم)	250°F (121°C)	320°F (160°C)
Low (کم)	200°F (93°C)	245°F (118°C)
Warm (گرم)	165°F (74°C)	195°F (91 °C)

ویژگی های دیگر

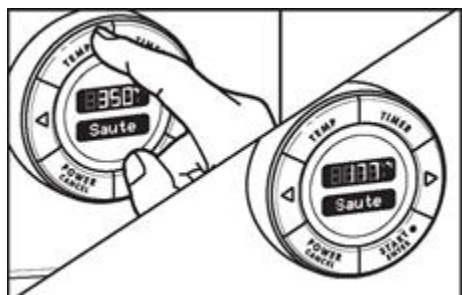
آخرین تنظیمات انجام شده

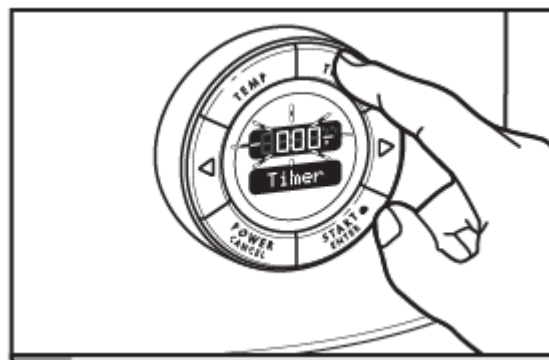
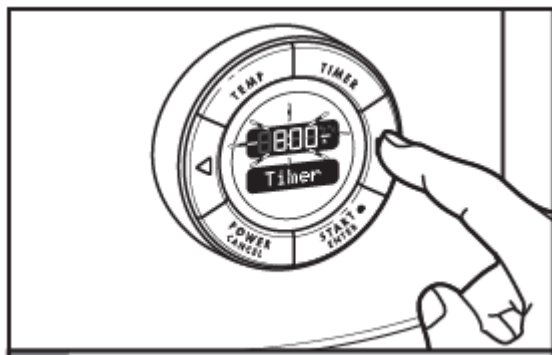
در صورتیکه دستگاه به برق متصل بماند آخرین روش و حالت پخت در حافظه ی دستگاه باقی می ماند و تنظیمات دما با روشن شدن مجدد دستگاه امکان پذیر است .



تغییرات بین سلسیوس و فارنهایت

برای تغییر دما بین درجه ی فارنهایت و درجه ی سلسیوس دکمه ی TEMP را فشار داده و برای سه ثانیه نگه دارید .

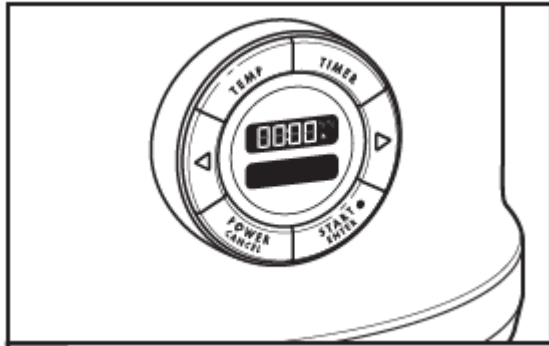
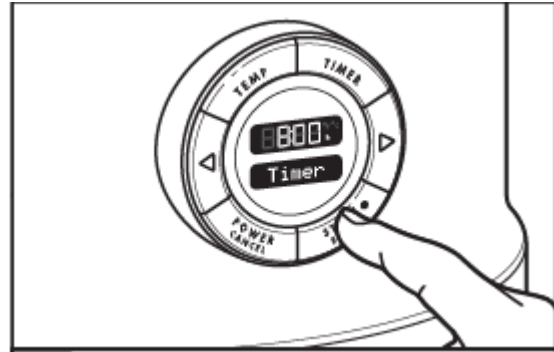




استفاده از تایمر دستگاه به عنوان تایمر آشپزخانه

1 تایمر را فشار داده و نگه دارید .

2 با فشار دادن و نگه داشتن دکمه ی < یا > می توانید زمان را تنظیم کنید .



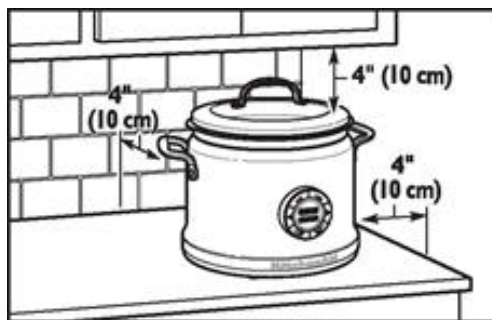
3 - دکمه ی START/ENTER را برای شروع و شمارش معکوس فشار دهید و زمانی که تایمر به یک دقیقه برسد یک بوق به صدا در خواهد آمد و پس از آن به شمارش معکوس ادامه خواهد داد .

4 هر گاه تایمر به 00:00 برسد سه بوق متوالی به صدا در خواهد آمد .

دستگاه این امکان را به شما میدهد که از تایمر آن به عنوان تایمر آشپزخانه در صورتی که بر روی حالت پخت خاصی تنظیم نباشد استفاده کنید .

شروع کار

پیش از اولین استفاده



1 - پلوپز چندکاره را بر روی یک سطح بلند ، خشک و صاف مثل کابینت یا میز قرار بدهید .

2 - کناره ها و پشت دستگاه باید ده سانتیمتر از دیوار ، کابینت یا هر وسیله ی دیگری که ممکن است بر روی کابینت یا میز باشد فاصله داشته باشد . باید فضای کافی برای برداشتن در و عدم تجمع بخار وجود داشته باشد.

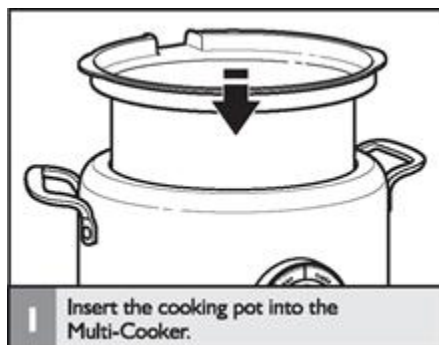
3 - هر نوع بسته بندی را از دستگاه باز کنید .

4 - درب و دیگ را با آب داغ و کف بشویید سپس کاملا خشک کنید .

راه اندازی پلوپز چندکاره

1 - دیگ (قابلمه) را داخل دستگاه قرار دهید .

2 - دو شاخه را به پریز بزنید . اکنون دستگاه آماده ی استفاده می باشد .



هشدار :

خطر برق گرفتگی .

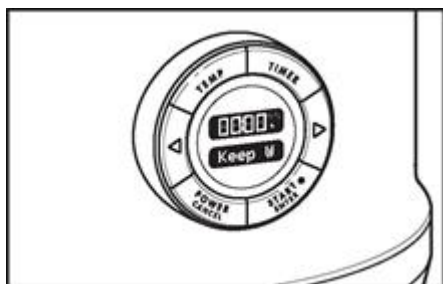
به منبع برق دارای اتصال به زمین وصل کنید .

از آداپتور استفاده نکنید .

از سیم رابط استفاده نکنید .

عدم پیروی از این دستورالعمل منجر به آتش سوزی ، برق گرفتگی و مرگ می شود .

تنظیمات حالت پخت



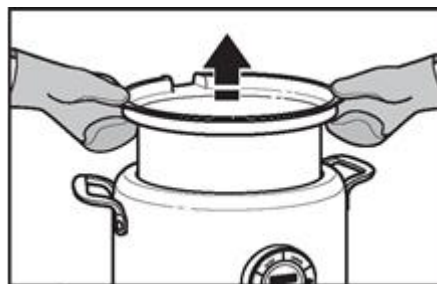
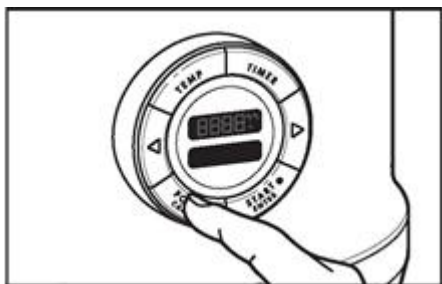
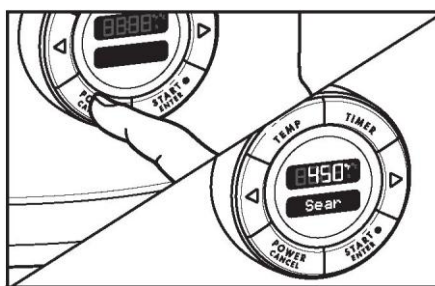
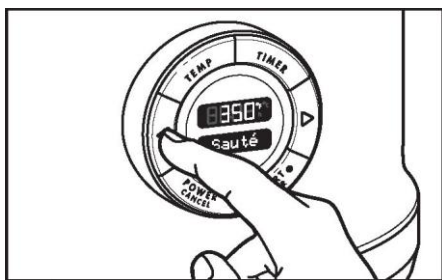
در صورتی که از حالت مرحله ای استفاده می کنید . زمانی که تایمر به 00:00 برسد بوق به صدا در می آید . دکمه ی START/ENTER را فشار دهید و تایمر شروع به شمارش معکوس برای مرحله ی بعد می کند .



7 درب را بگذارید. درب را جوری بچرخانید که مجرای خروجی مسدود شود تا بخار خارج نشود

توجه: دستگاه بعد از زمان تعیین شده به صورت خودکار خاموش می شود. اگر حالت گرم نگه داشتن غذا روشن باشد، بعد از مدت زمان تعیین شده، دستگاه به صورت خودکار غذا را به مدت 24 ساعت گرم نگه میدارد.

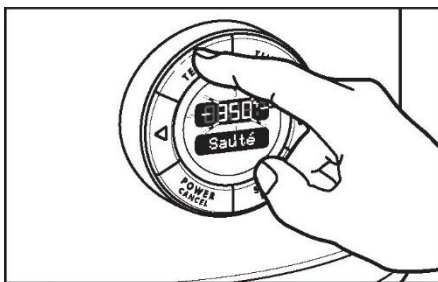
پس از اتمام پخت



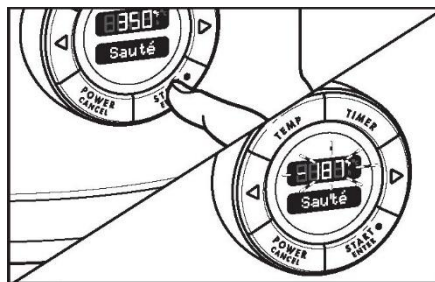
جهت خاموش کردن دستگاه دکمه ی
POWER/CANCEL را سه ثانیه فشار دهید و
نگه دارید .

1 جهت خارج کردن دیگ از پایه از دسته ی دیگ و 2
دستگیره استفاده کنید .

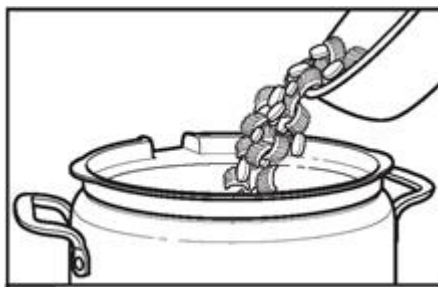
از دکمه ی < یا > برای انتخاب حالت پخت مد نظرتان استفاده کنید . دمای از پیش تعیین شده بر صفحه ی نمایش نشان داده خواهد شد



1 دکمه ی POWER/CANCEL را فشار دهید

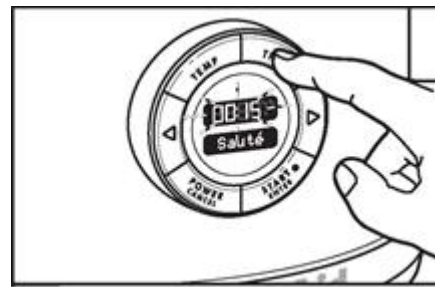


برای تنظیم دمای دلخواهتان دکمه ی TEMP را فشار دهید و با استفاده ی از دکمه < یا > دما را زیاد و کم کنید سپس برای تایید ، دکمه ی START/ENTER را فشار دهید . برای اطلاعات بیشتر بخش راهنمای حالت پخت را مطالعه فرمایید .



مواد غذایی را داخل دیگ بریزید .

3 دکمه ی START/ENTER را برای شروع حالت موردنظر خود فشار دهید . دمای نشان داده شده ممکن است تغییر کند



5 برای تنظیمات زمان از دکمه ی TIMER استفاده کنید و دکمه < یا > را برای افزایش یا کاهش زمان فشار دهید و سپس برای تایید دکمه ی START/ENTER را فشار دهید .

پلوپز چندکاره دارای یک سبد دو رو جهت بخارپز و کباب پز است . این دو گزینه قابل استفاده با قطعه اختیاری همزن قابل استفاده نیستند

سرخ کردن

	2		1
<p>مواد غذایی را بر روی سبد قرار دهید سپس درب ظرف را ببندید .</p>		<p>سبد را داخل دیگ قرار دهید</p>	

بخارپز کردن

	2		1
<p>سینی بخارپز یا کباب را داخل دیگ قرار داده و مواد را در داخل سبد قرار دهید. درپوش را بگذارید. بعد از پایان پخت، غذا را با قاشق یا انبر بردارید.</p>		<p>در کف دیگ آب بریزید. بهتر است مقدار آب از نیم لیتر بیشتر نشود</p>	