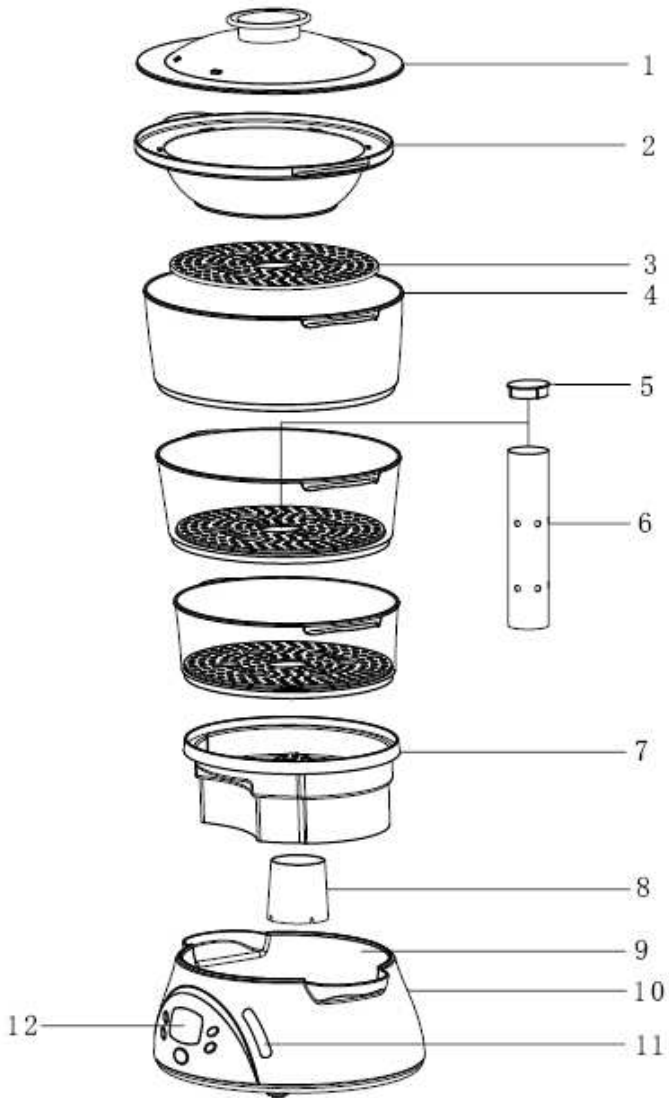


بخار پز





قطعات

- ۱- سرپوش
- ۲- ظرف برنج
- ۳- سینی متحرک
- ۴- نوار آبندی
- ۵- صفحه (دیسک)
- ۶- لوله بخار
- ۷- ظرف جمع کردن چکه های چربی
- ۸- خروجی بخار
- ۹- مخزن آب
- ۱۰- پایه
- ۱۱- دریچه پرکردن آب
- ۱۲- صفحه تنظیم

ایمنی

- این دستگاه بخار داغ تولید می کند. پس مواظب باشید نسوزید.
- هنگام برداشتن سرپوش مراقب بخار داغ باشید.
- دستگاه و قطعات آن داغ می شوند(از دستکش استفاده کنید) .
- اجازه ندهید اشخاص نا وارد ، بدون نظارت از دستگاه استفاده نمایند.
- اجازه ندهید کودکان به دستگاه نزدیک شوند. هرگز نگذارید سیم برق آویزان و در دسترس کودکان باشد.

- در صورت صدمه دیدن دستگاه به هر دلیل، آنرا به کار نیندازید. دستگاه را برای بررسی و تعمیر به تعمیرگاه مجاز ببرید.
- سیم، دوشاخه، قطعات یا خود دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- هنگام عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.
- دستگاه را مجاور اجاق خوراک پزی و یا درون فر نگذارید.

قبل از استفاده از دستگاه برای بار اول :

- ۱- کلیه مواد بسته بندی و برچسب ها را از دستگاه جدا کنید.
- ۲- مطابق بخش " نگهداری و تمیزکردن"، قطعات را بشویید.
- ۳- مخزن آب را با پارچه خیس تمیز کرده و سپس خشک نمایید.
- ۴- سیم برق اضافی را در جای سیم در پشت دستگاه جمع کنید.

برای استفاده از دستگاه :

- دستگاه را دور از دیوار و کابینت آشپزخانه قرار دهید تا بخار، به آنها صدمه ای نزند.
- بعد از پخته شدن ، به غذا ادویه و چاشنی بزنید ، تا این مواد با آب دستگاه مخلوط نشود ، زیرا که می تواند به المنت های حرارتی ، آسیب برساند.
- به جدول راهنمای پخت در صفحات بعد مراجعه فرمایید.
- ۱- صافی را در مخزن آب قراردهید (این کار مانع ریختن ذرات خوراکی روی المنت می گردد).
- ۲- در مخزن، آب سرد بریزید. دقت کنید که سطح آب بین علامت حداقل 'Min' و حداکثر 'Max' باشد. (هنگامی که

سطح آب به مقدار حداکثر باشد، تقریباً بمدت ۶۰ دقیقه بخار تولید خواهد کرد).

- بخاریز ، دارای المنت های حرارتی با پوشش نجسب می باشد ، که طول عمر و کارآیی آنرا بیشتر می کند. به هر حال، بسته به املاح موجود در آب منطقه ای که در آن زندگی می کنید، توصیه می کنیم از آب تصفیه شده استفاده نمایید.
- هیچ چیز حتی نمک و فلفل هم به آب اضافه نکنید.
- به منظور جلوگیری از کم شدن زیاد آب (پایین تر از سطح حداقل 'Min') از طریق دریچه پرکردن آب، به مخزن آب اضافه نمایید.
- ۳- " ظرف جمع کردن چکه های چربی " را در دستگاه بگذارید به نحوی که دستگیره های آن در قلاب بدنه جا بیفتد.
- ۴- " سینی های متحرک " را در سبدها بگذارید.
- ۵- " صفحه (دیسک) " را در مرکز سینی دوم قرار دهید.
- ۶- مواد خوراکی را اضافه کنید. سبدها را از پایین به بالا روی پایه دستگاه بچینید.

برای پختن برنج :

- آب و برنج را در ظرف برنج بریزید. ظرف را در یک سبد بگذارید. (در صورت نیاز می توانید در سبد های دیگر هم غذای دیگری درست نمایید).
- ۷- سرپوش را روی دستگاه بگذارید و دوشاخه را به برق بزنید. صفحه نمایش روشن می شود و بوق به صدا در می آید. اگر صفحه نمایش خاموش شد، دکمه شروع "Start" را بزنید.

برای انتخاب از فهرست :

دکمه فهرست 'MENU' را فشار دهید. هر بار که این دکمه را فشار می دهید، صفحه نمایش یک زمان و نوع کار از قبل تعیین شده را نشان می دهد. انتخاب ها به شرح زیر است:

۱۰ دقیقه برای گرم ماندن 'KEEP WARM'. سپس ادامه پخت به ترتیب ، ۱۰ دقیقه برای صدف خوراکی، ۱۲ دقیقه برای تخم مرغ، ۱۵ دقیقه برای ماهی، ۲۰ دقیقه سبزیجات، ۳۵ دقیقه جوجه و ۴۰ دقیقه برای پلو. می توانید زمان را با استفاده از منها '-' یا به اضافه '+'، کم یا زیاد نمایید. پس از تعیین زمان مناسب، دکمه 'START (1)' را فشار دهید. برای توقف کار، دکمه 'START (0)' را فشار داده و نگهدارید.

برای انتخاب یک زمان :

برای انتخاب زمانی متفاوت از ۴۵ دقیقه ای که روی دستگاه نشان داده می شود، می توانید با فشار دادن '-' یا '+'، زمان را کم یا زیاد نمایید. پس از تعیین زمان مناسب، دکمه شروع 'START' را فشار دهید. دستگاه روشن شده و علامت پخت شروع به چشمک زدن می کند. برای توقف بخار، دکمه توقف 'STOP' را فشار داده و نگهدارید.

- پس از ۱ دقیقه، اگر زمان یا فهرست ظاهر شده ولی دکمه شروع 'START' انتخاب نشده باشد، نمایشگر خاموش می گردد. برای انتخاب دوباره یک برنامه، دکمه شروع 'START' را فشار دهید.
- هنگام فشردن دکمه شروع 'START' و خاموش کردن دستگاه ، بوق آن به صدا در می آید. آب و برنج را در

ظرف برنج بریزید. ظرف را در یک سبب بگذارید. (در صورت نیاز می توانید در سبب های دیگر هم غذای دیگری درست نمایید).

کارکرد گرم نگه داشتن :

غذای تازه دارای بهترین مزه و خواص مفید می باشد. به هر حال، اگر مایل باشید غذا را برای مدتی در دستگاه گرم نگهدارید، از فهرست، کارکرد 'KEEP WARM' را انتخاب نمایید و در صورت لزوم زمان دلخواه را تنظیم کنید.

۸- پس از استفاده، دوشاخه را از برق بکشید و دستگاه را تمیز نمایید.

مهم

در انتهای دوره پخت، بخارپز به طور خودکار برای ۲۰ دقیقه به حالت گرم نگهداشتن در می آید. در این مدت، دستگاه مرتباً خاموش و روشن می شود. بنا براین مراقب بخاری که گاه از دستگاه خارج می شود باشید. برای خاموش کردن بخارپز یا لغو برنامه گرم نگهداشتن، دکمه توقف 'STOP' را فشار داده و نگهدارید.

نکته ها

- چکه های چربی غذا از سید بالایی به سید پایینی می ریزد و باعث مخلوط شدن مزه ها می گردد.
- مایع جمع شده در ظرف " جمع کردن چربی " قابل استفاده مجدد می باشد اما بسیار داغ است. پس مراقب باشید.
- " ظرف برنج " برای پختن سایر غذا های مایع (مانند آب پز کردن ماهی یا پختن سبزیجات در مایع سس) نیز مناسب است.
- تکه های مواد پختنی را طوری در سید ها بچینید که بین آنها فضای خالی موجود باشد. تکه های درشت تر را نزدیک بدنه سید بگذارید.
- هنگام پخت، گاهی غذا را هم بزنید.

- تکه های کوچکتر ، زودتر پخته می شوند.
- با توجه به زمان پخت متفاوت مواد مختلف، می توانید در حین پخت، مواد غذایی متفاوت را با اختلاف زمان در سبدها قرار دهید.
- اگر سرپوش دستگاه را بردارید، بخار خارج شده و زمان پخت طولانی تر می شود.
- زمان پخت اعلام شده در جدول راهنما، فقط یک توصیه است که برای سبدها زیرین پیشنهاد شده است. با توجه به اینکه بخار به سبدهای بالاتر دیرتر می رسد، برای هر سبدها بالاتر ۱۰-۵ دقیقه زمان بیشتر در نظر بگیرید. قبل از خوردن غذا کنترل کنید که خوب پخته شده باشد.
- اگر غذا خوب پخته نشده باشد، زمان و آب مخزن را اضافه نمایید.

استفاده از لوله بخار :

- هنگامی که می خواهید مقدار زیادی از یک غذا مانند میوه یا سبزیجات بپزید، از لوله بخار استفاده کنید.
- ۱- مواد مشابه را به طور مساوی در هر لایه بگذارید (سعی کنید اندازه تکه ها برابر باشد).
 - ۲- مراحل ۱ تا ۴ استفاده از بخارپز را انجام دهید.
 - ۳- سبدها شماره ۱ را در بخارپز قرار دهید.
 - ۴- لوله بخار را در مرکز سبدها گذاشته سپس سبدها شماره ۲ را روی آن بگذارید.
 - ۵- سبدها بعدی را روی سبدها ۲ قرار دهید.
 - ۶- سرپوش را بگذارید.

مهم

"لوله بخار" بایستی همراه هر سه سبد بکار گرفته شود.

تمیز کردن و نگهداری

- قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کنید ، دو شاخه را از برق بکشید و بگذارید خنک شود.
- هرگز بدنه بخارپز را در آب فرو نکنید و نگذارید سیم و دوشاخه خیس شود.

تمیز کردن مخزن آب

- مخزن آب را خالی کرده با آب گرم بشویید و خشک کنید.

تمیز کردن بیرون دستگاه

- بیرون بخار پز را با پارچه خیس تمیز و خشک کنید.

تمیز کردن بقیه قطعات

- آنها را بشویید و خشک کنید.
- آنها را در ماشین ظرفشویی نگذارید.
- برای جمع و انبار کردن بخارپز، سبدها را به ترتیب توی هم بگذارید(سبد ۲ در سبد ۳ و سبد ۱ در سبد ۲).
- سیم برق را در پشت دستگاه جمع نمایید.

جرم گیری

- جرم گیری قدرت بخار را افزایش داده و طول عمر دستگاه را بیشتر می کند.
- ۱- در " مخزن آب " تا سطح حداقل 'Min' سرکه بریزید. از مواد جرم گیر استفاده نکنید.
- ۲- " ظرف جمع کردن چربی " ، " سبدها " و سرپوش را روی بخارپز سوار کنید.

۲- دوشاخه را به برق بزنید و زمان ۲۵ - ۳۰ دقیقه را تنظیم نمایید. اگر سرکه سرریز شد، دوشاخه را از برق بکشید.

۴- در پایان زمان، دو شاخه را از برق بکشید و پس از خنک شدن دستگاه، سرکه را دور بریزید و مخزن را چند بار با آب بشویید. " ظرف جمع کردن چربی "، حلقه های سبدها و سرپوش را بشویید.

خدمات

- در صورت صدمه دیدن سیم برق، از طریق تعمیرکار مجاز آنرا با سیم مشابه تعویض نمایید.
- برای هرگونه خدمات و تعمیر قطعات، با تعمیرگاه مجاز، تماس بگیرید.

راهنمای کارکرد ها

- زمان های تعیین شده در این جداول، صرفاً یک راهنماست که برای سبب زیرین پیشنهاد شده است.
- نکات ایمنی و نکته های توضیح داده شده در صفحات قبل را مطالعه کنید.

سبزیجات

- سبزیجات را قبل از پختن تمیز کرده و اگر مایل بودید پوست و ساقه ها را جدا نمایید.

سبزیجات	مقدار	آماده سازی	زمان (دقیقه)
مارچوبه	نیم کیلو	چیدن برگ های اضافی	۱۵
لوبیا سبز	نیم کیلو	چیدن برگ های اضافی	۱۵ - ۲۰
باقلا	نیم کیلو	پوست کندن و برش دادن	۱۵ - ۲۰
بروکلی	نیم کیلو	چند قسمت کردن	۲۰
کلم فندقی	نیم کیلو	چیدن برگ های اضافی و خرد کردن	۲۵
کلم	۱ عدد کوچک	خرد کردن	۲۵
هویج	نیم کیلو	برش های نازک	۲۰
گل کلم	۱ عدد متوسط	چند قسمت کردن	۲۵
کرفس	۱ سر	برش های نازک	۱۵
تره فرنگی	۳ - ۴	برش های نازک	۱۵
قارچ	نیم کیلو	پاک کردن	۱۰
زردک	نیم کیلو	برش های نازک	۱۵
نخود فرنگی	نیم کیلو	پوست کندن	۱۵
سیب زمینی	نیم کیلو	شستن و پوست گرفتن	۳۰

تخم مرغ	آماده سازی	زمان (دقیقه)
آب پز کردن	یک طرف آب	۱۰ - ۱۲ عسلی ۱۵ - ۲۰ سفت

مرغ و ماهی

سبدها را خیلی پر نکنید.

ملاحظات	زمان (دقیقه)	مقدار	غذا
بخار دهید تا خوب پخته و ترد شود	۳۰	۵ - ۴ قطعه	جوجه بی استخوان
بخار دهید تا از هم باز شود	۱۰	نیم کیلو	صدف خوراکی
بخار دهید تا به رنگ صورتی درآید	۱۰	نیم کیلو	میگو متوسط
بخار دهید تا پوسته پوسته شود	۱۰	۲۵۰ گرم	فیله ماهی
بخار دهید تا پوسته پوسته شود	۱۵ - ۲۰	۲/۵ سانت ضخامت	ماهی کبابی
بخار دهید تا پوسته پوسته شود	۱۵ - ۲۰	۴۰۰ گرم	ماهی کامل
بخار دهید تا سرخ رنگ شود	۱۵	۴ - ۲ قطعه	خرچنگ
بخار دهید تا از هم باز شود	۱۵	۶ عدد	صدف دریایی

غلات و حبوبات

هنگام استفاده از " طرف برنج " ، در مخزن، آب بریزید. می توانید چاشنی های مختلف، پیاز خرد شده، قارچ و غیره را نیز اضافه نمایید.

غذا	مقدار	مقدار مایع در ظرف برنج	زمان (دقیقه)
برنج باسمازی و مشابه	۱۰۰ گرم	۱۲۵ میلی لیتر	۲۵
	۲۰۰ گرم	۲۵۰ میلی لیتر	۳۰
	۳۰۰ گرم	۳۷۵ میلی لیتر	۳۵
برنج قهوه ای	۱۰۰ گرم	۱۰۰ گرم	۴۰
	۲۰۰ گرم		۴۵
	۳۰۰ گرم		۵۰
شیر برنج	۷۵ گرم	۴۵۰ میلی لیتر شیر یا آب	۴۰ (وسط کار هم بزنید
فرنی	۷۵ گرم	۲۵ گرم شکر و ۳۷۵ - ۵۰۰ میلی لیتر شیر	۸۰ (وسط کار هم بزنید

