

ناسا الکتریک



بخارپز

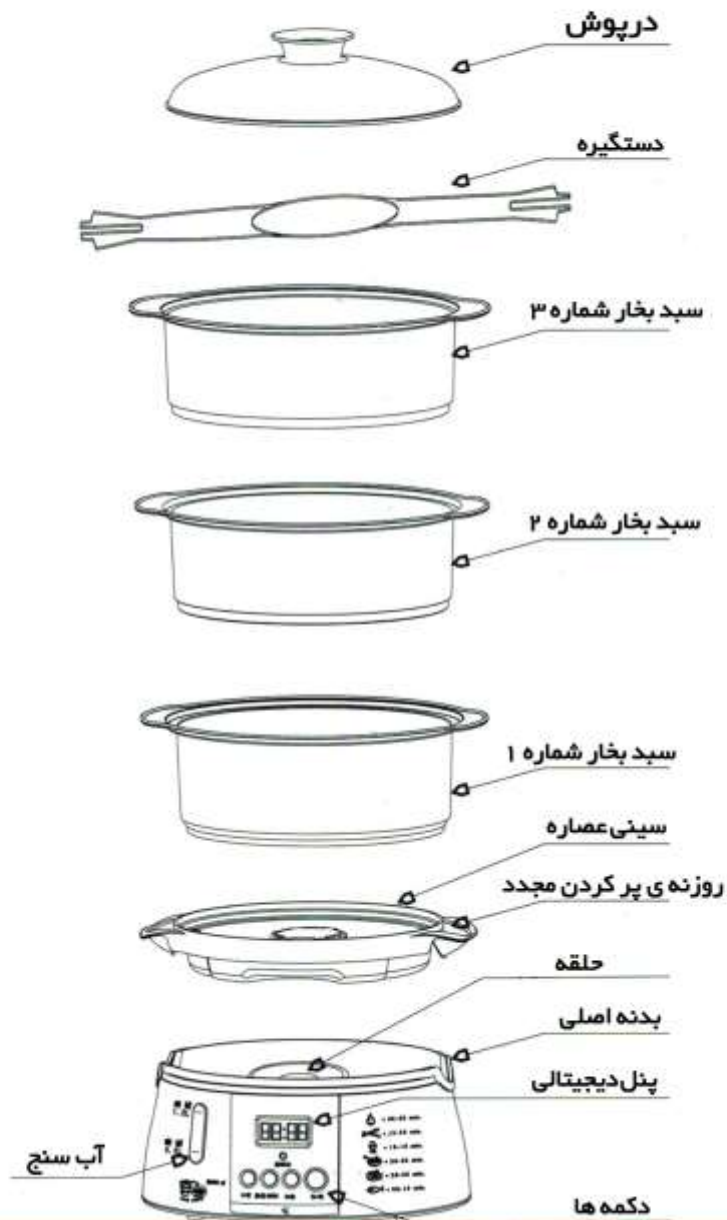
مدل NS-700

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

نام قطعات دستگاه

۱. کلاهک درپوش بالایی
۱۰. مخزن (۱,۲ لیتر، مدت زمان ۱ ساعت)
۲. درپوش بالایی با روزنه ی بخار
۱۱. گرمکن
۳. دستگیره ی منفصل
۱۲. نمایشگر دیجیتال
۴. محفظه ی بخار شماره ی ۳
۱۳. دکمه ی تنظیم دقیقه
۵. سینی بخار قابل جدا شدن
۱۴. دکمه ی روشن / خاموش
- با گیره
۱۵. چراغ نمایشگر (زمان پخت این چراغ، قرمز خواهد بود)
۶. محفظه ی بخار شماره ی ۲
۱۶. دکمه ی تنظیم (دارای مدت زمان پیش فرض می باشد)
۷. محفظه ی بخار شماره ی ۱
۱۷. دکمه ی تنظیم ساعت
۸. جمع کننده ی عصاره
۱۸. آب سنج
۹. دهانه ی پر کردن مجدد آب

نام قطعات دستگاه



قبل از استفاده از دستگاه

« قبل از استفاده از بخارپز می بایست دستورالعمل های این دفترچه را مطالعه و به آن عمل کنید.

« بسته بندی دستگاه را باز نمایید و همه ی قطعات داخل بسته را درآورید.

« بخارپز و متعلقات آن را از داخل کاور درآورید.

درپوش بالایی، ظرف برنج، محفظه ی بخار، سینی بخارپز، دستگیره ی مفصل و جمع کننده ی عصاره را تمیز و سپس خشک کنید.

« داخل مخزن را با اسفنج یا دستمالی مرطوب پاک کنید.

نصب قطعات مجزا

« شما می توانید سینی بخار پز را درآورید تا فضای بیشتری برای مواد غذایی بزرگ تر داشته باشید

« نحوه ی نصب سینی بخارپز:

– بخارپز را روی سطح ثابت قرار دهید.

– سینی بخارپز را قرار دهید (گیره به سمت پایین قرار می گیرد)

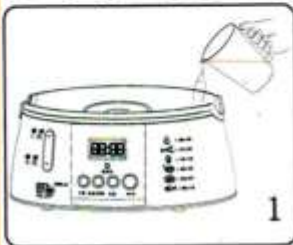
– سینی بخارپز را داخل محفظه ی بخار قرار دهید.

– گیره را فشار دهید تا مطمئن شوید که سینی کاملاً داخل محفظه قرار گرفته است.

• مطمئن شوید که سینی کاملاً داخل محفظه محکم شده باشد، به ویژه در مورد سینی شماره ۲ و ۳.

راهنمای استفاده

• لازم است بدنه ی اصلی دستگاه را روی سطح صاف قرار دهید و هرگونه شیء را که به راحتی خراب می شود دور از بخارپز و دور از دسترس اطفال قرار دهید.

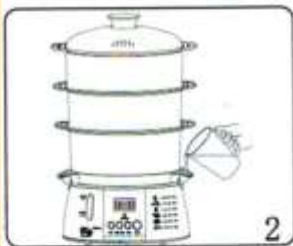


• هرگز هیچ نوع ادویه یا مایعاتی بجز آب را داخل مخزن نریزید.

• جمع کننده ی عصاره را داخل بدنه ی اصلی قرار دهید.

دو روش افزودن آب؛

۱. آب را مستقیماً و تا حداکثر سطح مجاز، داخل مخزن بریزید (تصویر ۱)



۲. آب را از دهانه ی مخصوص پر کردن مجدد آب و تا حداکثر سطح مجاز بریزید (تصویر ۲)

طرز کار با هر قسمت

• هنگام بخارپز کردن لطفاً سینی عصاره، محفظه ی بخار ۱، ۲ و ۳ را به ترتیب در جای خود قرار دهید.

• هنگام استفاده از چند ردیفی بهتر است از زمان بخار طولانی مناسب استفاده کنید و مواد غذایی بزرگ تر را در سینی بخار شماره ۱ قرار دهید.

و آن را قبل از قرار دادن قسمت انتهایی دستگیره داخل قسمت ضربدری و اطمینان از محکم شدن آن شل نکنید. طرف دیگر را نیز به همین روش سفت کنید. برای در آوردن دستگیره عملکرد عکس را انجام دهید.

• **توجه:** دستگیره ی منفصل را می توانید برای هر یک از سینی های بخار بکار برید اما سینی که دستگیره را روی آن قرار می دهید می بایست در ردیف بالایی قرار گیرد.

۳. طرز کار



۱) دوشاخه ی دستگاه را به پریز وصل کنید. زنگ خطاری به صدادر خواهد آمد. حال دستگاه در حالت آماده باش است و چراغ نمایشگر به رنگ سبز در می آید (تصویر ۶)

۲) دکمه ی روشن / خاموش ON / FFO. این دکمه را فشار دهید. برق دستگاه وصل خواهد شد و پنل دیجیتالی، 00:00 را نشان خواهد داد. اگر این دکمه را دوبار فشار دهید برق دستگاه، قطع خواهد شد (تصویر ۷).



۳) دکمه ی تنظیمات SET. این دکمه را فشار دهید. پنل، ۰۰:۰۵ را نشان خواهد داد و دستگاه در حالت تنظیم مدت زمان قرار خواهد گرفت. سپس دکمه ی دقیقه MIN و ساعت HR را ۵ ثانیه یا بیش از ۵ ثانیه فشار دهید تا به طور خودکار در حالت گرمایشی قرار گیرد (تصویر ۸).



۴) دکمه ی تنظیم دقیقه MIN. این دکمه را برای تنظیم مدت زمان از ۶ تا ۵۹ دقیقه فشار دهید. اگر دکمه ی دقیقه MIN را یک بار فشار دهید، مدت زمان روی ۱ دقیقه تنظیم خواهد شد. اگر این دکمه را بیش از ۳ ثانیه فشار دهید، مدت زمان به طور خودکار افزایش می یابد.



图9

۵) دکمه ی تنظیم ساعت HR. دکمه ی تنظیم ساعت را فشار دهید. اگر این دکمه را یک بار فشار دهید مدت زمان روی ۱ ساعت تنظیم خواهد شد. سپس دکمه ی دقیقه MIN را فشار دهید و مدت زمان مورد نیاز را تنظیم نمایید. حداکثر مدت زمان قابل تنظیم برای پخت، ۲ ساعت می باشد. پس از گذشت ۵ ثانیه، دستگاه به صورت خودکار به حالت گرمایشی درخواهد آمد. چراغ نمایشگر در این حالت، قرمز خواهد بود (تصویر ۹).



图10

۶) دکمه ی تنظیمات SET را برای تنظیم مدت زمان گرمایشی مطابق موارد ذکر شده، فشار دهید سپس این دکمه را مجدد فشار دهید تا برنامه در حالت گذشت زمان قرار گیرد. پتل دیجیتال در این حالت، تایمر TIMER را نشان خواهد داد نه بخارپز را. دکمه ی ساعت HR را برای تنظیم مدت زمان فشار دهید. می توانید مدت زمان را از ۱ تا ۱۲ ساعت و حتی ۵۹ دقیقه انتخاب کنید. کل مدت زمان، ۱۳ ساعت می باشد. زمان به صورت کاهشی است و چراغ نمایشگر به رنگ سبز درخواهد آمد. در صورت حذف زمان، دستگاه به طور خودکار به حالت گرمایشی درمی آید. در این حالت، زمان نمایش داده شده در پتل دیجیتال، زمان گرمایشی را نشان می دهد (تصویر ۱۰).

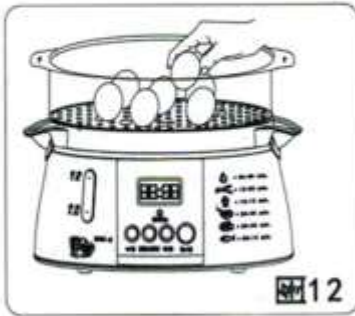
۷) پس از اتمام کار، زنگ اخبار به صدا درخواهد آمد و دستگاه به صورت خودکار به حالت گرم نگه داشتن درمی آید و پتل دیجیتال این حالت را نشان می دهد.



图11

۸) در طول زمان بخار، آب سنج را کنترل کنید. در صورت پایین تر بودن سطح آب از میزان حداقل، مقداری آب مطابق دو روش ذکر شده در صفحه ی ۳ اضافه کنید (تصویر ۱۱)

۴. بخارپز کردن تخم مرغ



اگر می خواهید کمتر از ۶ تخم مرغ را در هر بار بخارپز کنید می توانید آنها را روی حفره ی مخصوص تخم مرغ در جمع آوری کننده ی عصاره قرار دهید. در این مورد، سینی بخار شماره ۱ مورد نیاز نیست. فقط محفظه ی بخارپز را در جای خود قرار دهید. برای بخارپز کردن بیش از ۶ تخم مرغ می توانید از سینی بخارپز استفاده کنید. در این مورد، تخم مرغ ها را روی سینی تخم مرغ قرار دهید و سپس درپوش بالایی را ببندید (تصویر ۱۲).

۵. پخت مرغ



مرغ را بشوید و خشک کنید (مرغ حدود ۵۰۰ گرم). داخل و بیرون مرغ را مواد بزنید و حدود ۲۰ تا ۳۰ دقیقه داخل نمک و مواد مورد نیاز قرار دهید. سپس آن را داخل سینی بخار شماره ۱ یا ۲ قرار دهید (تصویر ۱۳). اما مهم است که داخل مرغ را به سیر و زنجبیل آغشته کنید. سپس برق دستگاه را وصل و مدت زمان را تنظیم نمایید. (زمان مطلوب، ۳۸ دقیقه است).

۶. پایان پخت

پس از اتمام کار، برق دستگاه را قطع و بخارپز را قبل از خنک کردن برندارید. سپس درپوش بالایی را با احتیاط بردارید و از تماس مستقیم بدن با بخار اجتناب کنید. برای جلوگیری از پخت بیش از حد مواد غذایی می توانید سینی بخار را بردارید و محفظه ی بخارپز را به موقع روی بشقاب قرار دهید. در صورت استفاده از دستگیره ی منفصل لطفا هنگام جداکردن دستگیره و زیر سینی بخار مراقب باشید.

تمیز کردن و نگهداری

« از هیچ نوع ماده ی شستشوی سایا یا حلال برای تمیز کردن دستگاه استفاده ننمایید.

« می توانید از دستمال مرطوب برای تمیز کردن بدنه ی پایه ی بخارپز و مخزن آن استفاده کنید.

« آب مخزن را پس از پایان پخت، خالی کنید. درهربار استفاده از بخارپز می بایست آب مخزن را عوض کنید.

« قبل از کنار گذاشتن دستگاه می بایست همه ی قسمت های آن را خشک کنید و در جای امن و خشک قرار دهید.

تمیز کردن رسوب

ممکن است پس از ۷ تا ۱۰ بار استفاده از دستگاه، مقدار زیادی رسوب روی گرمکن آن وجود داشته باشد. میزان این رسوب به کیفیت آب منطقه ی شما بستگی دارد. برای افزایش دوام بخارپز بهتر است این رسوبات را مرتباً تمیز کنید تا مانع تبادل حرارت نشود.

« داخل حلقه ی گرمکن را تا حداکثر سطح مجاز آب با آب و سرکه ی سفید پر کنید. از دیگر مواد برای شستشو استفاده ننمایید.

« برق دستگاه را وصل کنید. هنگام تمیز کردن نیازی به قرار دادن جمع کننده ی عصاره و دیگر قسمت های پلاستیکی نیست.

« مدت زمان را بین ۲۰ و ۲۵ دقیقه تنظیم کنید. در صورتی که سرکه شروع به جوشیدن کرد برق دستگاه را قطع کنید.

« هنگامی که زنگ اخطار به صدا درآمد برق دستگاه را قطع کنید و پس از خنک شدن، سرکه را خالی نمایید.

• مخزن را چندین بار با آب بشویید تا بوی سرکه از بین برود.

جمع کردن سینی بخار

• همه ی سینی را می توانند روی یکدیگر قرار گیرند.

• سینی شماره ی ۱ (نامگذاری شده براساس مورد شماره ی ۱) را روی سینی عصاره قرار دهید.
سینی شماره ی ۲ را روی سینی شماره ی ۱ و سینی شماره ی ۳ را روی سینی شماره ی ۲ قرار دهید. در نهایت درپوش بالایی را روی آنها قرار دهید.

نکات و راهنمایی ها

• با ریختن آب ولرم می توانید در زمان صرفه جویی کنید اما لطفا به خاطر بسپارید که زمان پیشنهادی می بایست مطابق زمان استاندارد سرد شدن باشد.

• سینی بخار را با مواد غذایی پر نکنید. می بایست فضای مناسب برای جریان بخار وجود داشته باشد.

• مدت زمان ذکر شده می بایست مطابق اندازه ی مواد غذایی، فضا، تازگی و ذائقه ی شخص باشد. اغلب با استفاده از بخارپز، مدت زمان مناسب را خواهید آموخت. برای تاثیر بهتر می بایست مواد غذایی را به قطعات کوچک تر برش دهید. هنگام بخارپز کردن مواد غذایی در یک ردیف، مواد غذایی کوچکتر را بالا قرار دهید.

• هنگام بخارپز کردن مواد غذایی بزرگ و حجیم می توانید درپوش بالایی را باز کنید و مواد غذایی را برگردانید سپس درپوش را ببندید.

• آب مواد غذایی را در جمع کننده ی عصاره بریزید تا سوپ لذیذی داشته باشید.

نکات ایمنی مهم

• برق دستگاه را وصل کنید. مطمئن شوید که ولتاژ کلی با ولتاژ نوشته شده روی برچسب محصول مطابق باشد. سطح زیرین دستگاه را نیز کنترل کنید. هرگز سیم و دوشاخه ی دستگاه را به طور تصادفی عوض نکنید.

• هرگز بخارپز را بدون محافظ رها نکنید و آن را دور از دسترس اطفال قرار دهید.

• قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که آب داخل مخزن وجود داشته باشد. لطفا همیشه آب را تا حداکثر سطح مجاز اضافه کنید.

• قبل از استفاده، همه ی قسمت ها را به درستی وصل کنید. فقط از قسمت های مخصوص خود دستگاه استفاده کنید.

• هنگام استفاده از دستگاه ی منفصل مراقب باشید با برگشت مجدد دستگاه به حالت اولیه، آسیب نبینید.

• هرگز بدون آب داخل مخزن، عملکرد بخار را فعال ننمایید.

• لطفا هنگام عملکرد بخارپز از دستکش عایق حرارت استفاده کنید تا مانع آسیب توسط بخار شود. هر قسمت را جدا بردارید تا مانع از ریختن مواد غذایی شود.

• قبل از تمیز کردن دستگاه می بایست برق آن را قطع کنید. هرگز پایه ی بخارپز را داخل آب قرار ندهید تا مانع بروز خطر شوید.

• در صورت بروز هرگونه مشکل در دستگاه، از آن استفاده ننمایید و برای تعمیر به مراکز ذکر شده بفرستید.

B. غیر عادی بودن برق دستگاه

A. خرابی پایه ی بخارپز

D. شرایط غیر عادی دیگر

C. خرابی سیم

« این دستگاه فقط بای مصارف خانگی است. هرگز از آن برای مصارف تجاری و بیرون از منزل استفاده نکنید.

« استفاده ی نادرست از دستگاه و ورای عملکرد آن موجب بروز مشکلاتی می گردد. در این صورت تعهدی در قبال آن نخواهیم داشت.

تذکر:

هرگز ادویه یا آب آلوده را داخل مخزن نریزید.

سینی عصاره را کاملاً در جای خود محکم کنید.

لیست فرایند بخارپز مواد غذایی

برنامه ی زمانی بخارپز کردن

مدت زمان و روش ذکر شده در این قسمت فقط برای اطلاعات شما و تحت شرایط خاص می باشد (در طول فرایند بخارپز و با مواد غذایی که در سینی شماره ی ۳ قرار می گیرند). اگر مدت زمان بیش از ۵۰ دقیقه باشد می بایست تایمر را ریست کنید (ملاحظات شماره ی ۸). قبل از افزودن آب، برق دستگاه را قطع کنید.

« مدت زمان بخارپز کردن سبزیجات دارای برگ های سبز می بایست کوتاه باشد تا از رنگ پریدگی جلوگیری شود.

« نمک را مناسب با سبزیجات فصلی اضافه کنید.

• سبزیجات می بایست قبل از بخارپز شدن از حالت یخ زدگی خارج شوند.

ماده ی غذایی	نوع	مقدار (برحسب گرم)	زمان (برحسب دقیقه)	توضیحات
مارچوبه	تازه یخ زده	۴۰۰	۱۵-۱۳ ۱۸-۱۶	در دو ردیف قرار دهید
ذرت شیرین	تازه	۲۳۰	۳۵-۳۰	طی مدت بخارپز شدن آنها را هم بزنید و برگردانید
لوبیا سبز	تازه یخ زده	۴۰۰	۴۰-۳۸ ۲۸-۲۵	طی مدت بخارپز شدن آنها را هم بزنید و برگردانید
بروکلی	تازه یخ زده	۴۰۰	۱۸-۱۶ ۱۸-۱۵	طی مدت بخارپز شدن آنها را هم بزنید و برگردانید
گل کلم	تازه یخ زده	۴۰۰	۱۸-۱۶ ۱۸-۱۵	طی مدت بخارپز شدن آنها را مخلوط کنید و برگردانید
کلم	تازه (قطعه شده)	۴۰۰	۴۰-۳۵	طی مدت بخارپز شدن آنها را مخلوط کنید و برگردانید
قارچ	تازه	۲۰۰	۲۵-۱۲	طی مدت بخارپز شدن آنها را مخلوط کنید و برگردانید

توضیحات	زمان (برحسب دقیقه)	مقدار (برحسب گرم)	نوع	ماده ی غذایی
طی مدت بخارپز شدن آنها را مخلوط کنید و برگردانید	۱۵-۱۸	۴۰۰	یخ زده	نخودفرنگی
طی مدت بخارپز شدن آنها را مخلوط کنید و برگردانید	۲۰-۲۲	۴۰۰	یخ زده (قطعه ی کوچک)	سیب زمینی
طی مدت بخارپز شدن آنها را مخلوط کنید و برگردانید	۸-۱۰ ۱۸-۲۰	۲۵۰ ۴۰۰	تازه یخ زده	اسفناج

برنج

توضیحات	مدت زمان (برحسب دقیقه)	آب	مقدار (برحسب گرم)	نوع	ماده ی غذایی
	۳۰	۶۰۰ میلی لیتر	۲۰۰	سفید (پخت ساده)	برنج
	۳۵	۳۰۰ میلی لیتر	۴۰۰	قهوه ای	
تایمر را در ۵ دقیقه ی بعدی ریست کنید	۷۵	۱ گرم ۵/۵ لیتر (شیرداغ)	۱۰۰ ۳۰	برنج آبناپ	برنج پودینگ

تذکر: برنج: آب می بایست ۱ - ۱/۵ باشد (مطابق حجم)

ماهی و غذاهای دریایی

۱. پخت ماهی باید به گونه ای باشد که رنگ آن تقریباً شفاف و استخوان آن به راحتی جدا شود.
۲. لازم نیست که ماهی منجمد از حالت یخ زدگی بیرون آید. فقط مدت زمان بخارپز کردن طولانی خواهد شد.
۳. برای بهتر شدن طعم ماهی، کمی ادویه به آن اضافه کنید.

ماده ی غذایی	نوع	مقدار (برحسب گرم)	مدت زمان (برحسب دقیقه)	توضیحات
ماهی ، فیله ی ماهی	تازه یخ زده	۲۵۰	۸-۶ ۱۲-۱۰	
ماهی برش داده شده به ضخامت ۲ سانتی متر	شاه ماهی / ماهی سیم مارماهی	۴۰۰ / ۲۵۰	۱۲-۱۰ ۱۵-۱۲	
حلزون دو کپه ای	تازه	۴۰۰		آن را به صورت پهن و با صدف باز قرار دهید
لابستر	تازه	۲ تکه	۲۲-۲۰	مدت زمان طولانی تر را به درستی انتخاب کنید
صدف خوراکی	تازه	۶ تکه	۱۰-۸	با صدف باز، پخت شود
اسکالوپ	تازه	۴۰۰	۱۰-۸	در مدت بخارپز کردن آن را برگردانید

گوشت قرمز و مرغ خانگی

۱. یکی از مزیت های مواد غذایی بخارپز: درست کردن کباب بدون چربی

۲. گوشت قرمز و مرغ خانگی را قبل از بخارپز کردن به سویا سس و ادویه های دیگر آغشته کنید.

۳. این مواد می بایست کاملا پخته شوند. پخته شدن کامل این مواد را می توان با چنگال یا چاقو کنترل کرد.

۴. قبل از بخارپز شدن می بایست خوب نمک سود شوند.

۵. برای بهتر شدن طعم، کمی ادویه اضافه کنید.

ماده ی غذایی	نوع	مقدار (برحسب گرم)	مدت زمان (برحسب دقیقه)	توضیحات
مرغ تازه		۴تکه	۱۲-۱۵	پوست آن را قبل از بخارپز کردن جدا کنید
گوشت گوسفند	خرد شده فیله	۴تکه (ضخیم) ۴۰۰	۱۵-۱۰ ۱۵-۱۰	چربی آن را بگیرید
گوشت خوک	فیله دنده	۴۰۰ ۴تکه (ضخیم)	۱۵-۱۰ ۲۰-۱۰	چربی آن را بگیرید
سوسیس		۴۰۰	۲۵-۱۵	برای پخت راحت تر، روی آن سوراخ ایجاد کنید
گوشت گاو	خردشده/فیله/استیک	۲۵۰	۲۰-۸	چربی آن را بگیرید

غذاهای چینی

اسنک	خوراک	سوپ
کلوچه های کوچک بخارپز	خوک چهار مزه	قارچ سیاه خشک با مرغ کامل
کیک لایه لایه	سه نوع غذای دریایی بخارپز	کدو حلوائی بخارپز
رول گل	مرغ کامل پخته	فیله ی ماهی بخارپز با عسل
پودینگ پکن	خوراک چینی بخارپز با تکه های شاخه ی جوان بامبو، ران خوک و قارچ	رول ماهی با تکه های شاخه ی تازه ی بامبو، ران خوک و قارچ
	مار ماهی بخارپز	سیرابی ماهی بخارپز با عسل
کلوچه ی پر شده ی بخارپز	خوک چهار مزه	قارچ سیاه خشک با مرغ کامل
کلوچه های کوچک بخارپز	سه نوع غذای دریایی بخارپز	کدو حلوائی بخارپز
رول گل	مرغ کامل پخته	فیله ی ماهی بخارپز با عسل
پودینگ پکن	خوراک چینی بخارپز با تکه های شاخه ی جوان بامبو، ران خوک و قارچ	رول ماهی با تکه های شاخه ی تازه ی بامبو، ران خوک و قارچ
	مار ماهی بخارپز	
کلوچه ی پر شده ی بخارپز	خوراک چینی با عسل	
کلوچه ی بخارپز ساده	اردک بدون استخوان شکم پر با ۸ ماده ی با ارزش	
کیک	ماهی روغن با سبزیجات ادویه زده	
کلوچه ی دانه ی سدر	سیرابی خوک بخارپز با فلفل	
رول گوشت کانتونی	گوشت قرمز بخارپز با ماهی نمک سود	
کلوچه ی شیری حبوبات	سبزیجات مخلوط پخته شده	
کلوچه ی شیری		

برای بخارپز کردن مواد غذایی فوق به دستورالعمل های قبلی مراجعه کنید. در این صورت غذای لذیذتری خواهید داشت.

تذکره:

برچسب توضیحات دستگاه روی پایه ی آن قرار دارد. جدول زمانی فقط برای مطالعه می باشد.

۱۳-۲۰ دقیقه

میوه

۱۵-۳۰ دقیقه

سبزیجات

۱۰-۱۸ دقیقه

تخم مرغ

۲۰-۳۵ دقیقه

برنج

۱۵-۲۵ دقیقه

مرغ

۸-۱۵ دقیقه

ماهی