



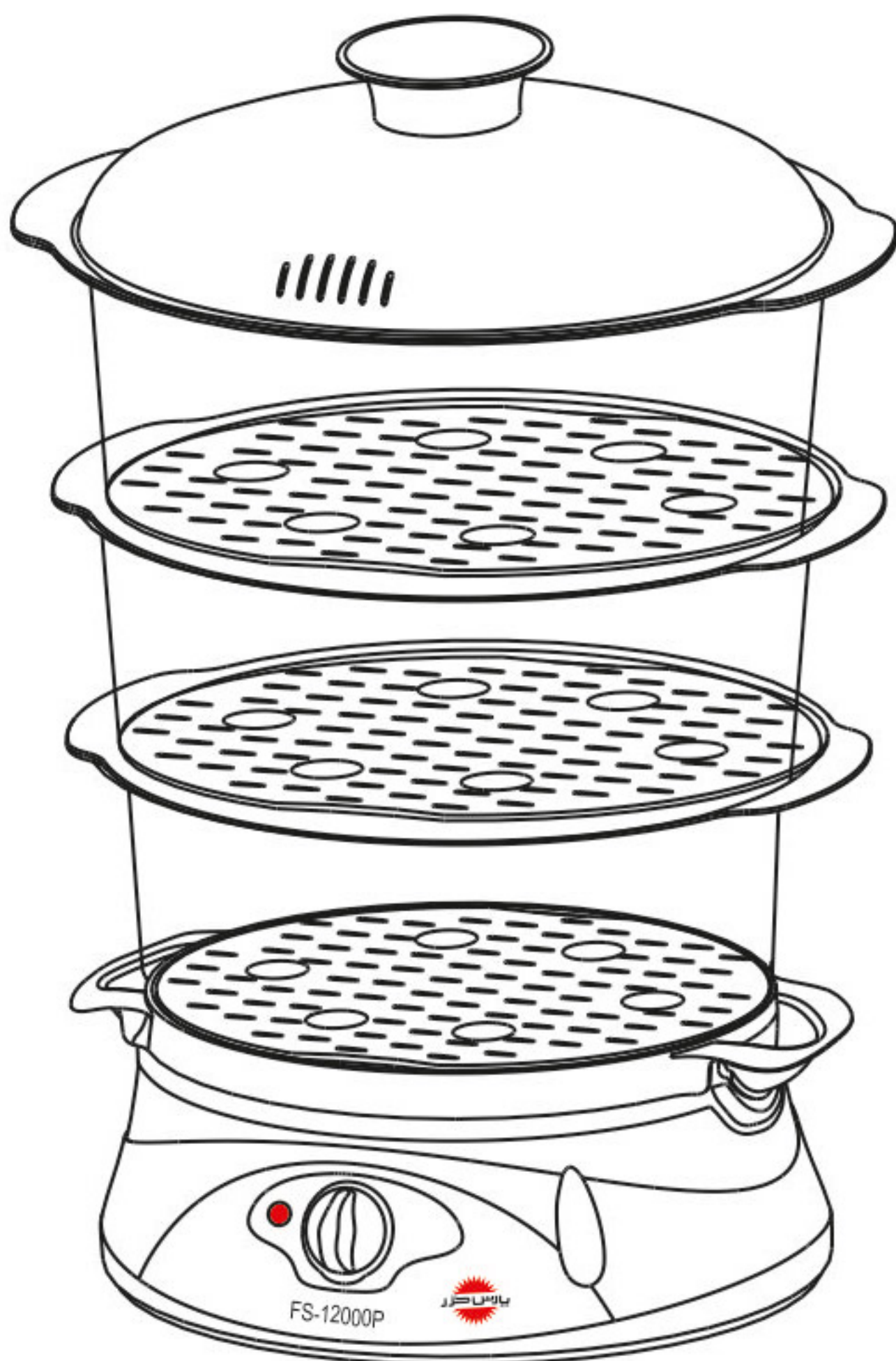
شرکت صنعتی پارس خزر (سهامی عام)

دفتر مرکزی :	کارخانه :
تهران ، خیابان سپهبد قرنی ، پلاک ۴۵	رشت، بلوار امام خمینی
صندوق پستی : ۱۵۸۱۵-۳۳۸۳	صندوق پستی : ۱۵۹۴-۴۱۶۳۵
تلفن: ۸۸۸۲۳۱۴۲-۶ و ۸۸۳۰۷۴۲۵-۷	تلفن: ۳-۰۳۱-۶۶۶۲۰۷۱
فاکس : ۸۸۳۰۷۴۲۹	فاکس : ۰۳۱-۶۶۶۸۲۶۹
sales @ parskhazar.com	www.parskhazar.com
سامانه فروش اینترنتی:	shop.parskhazar.com

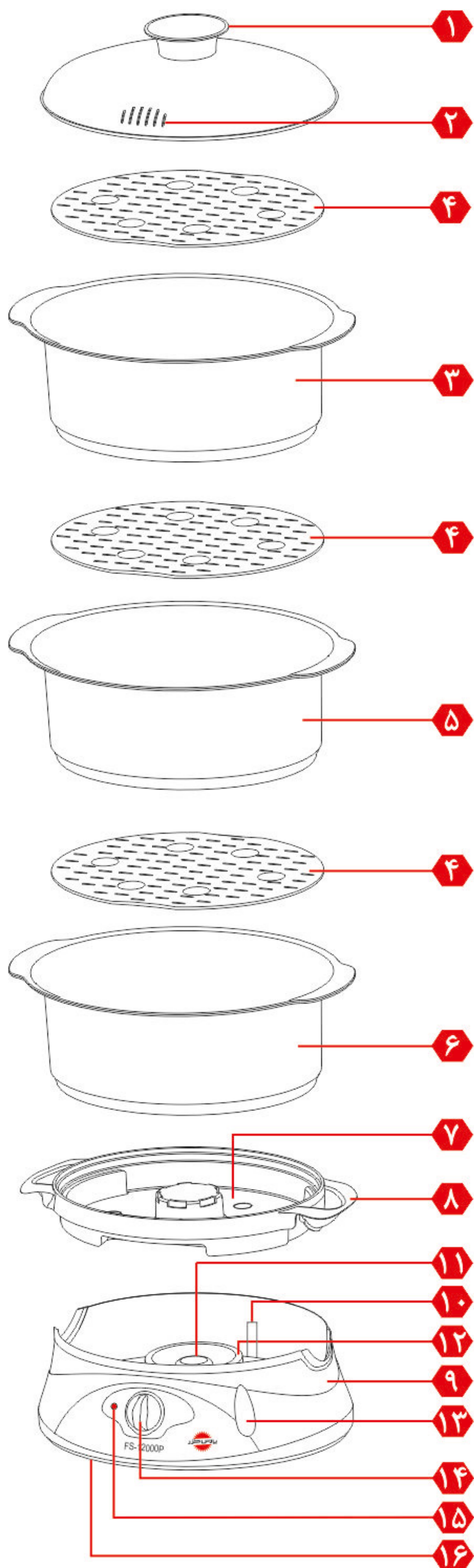
لوازم خانگی پارس خزر برای یک عمر

پارسا کنزر

دفترچه راهنمای
بخارپز



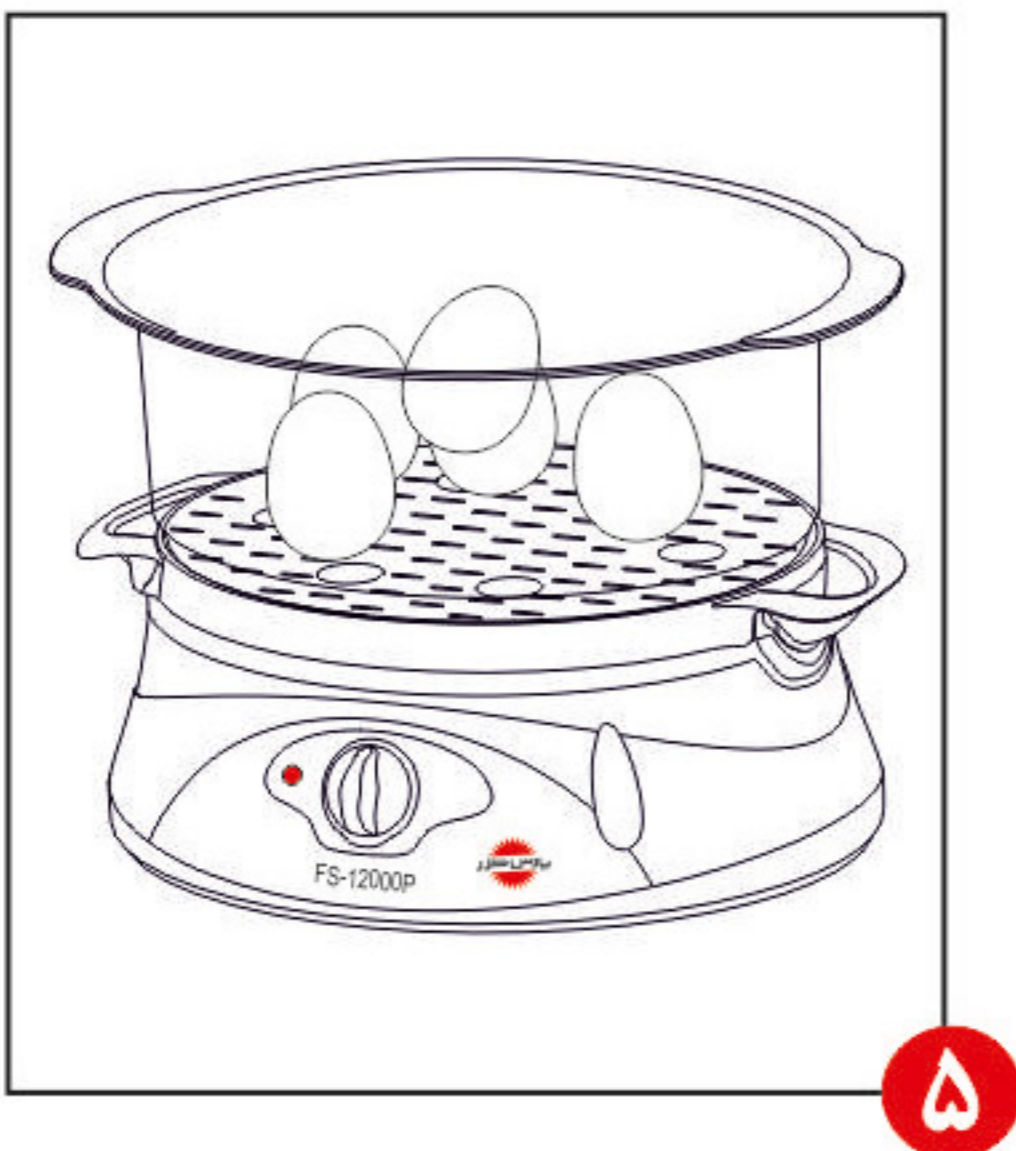
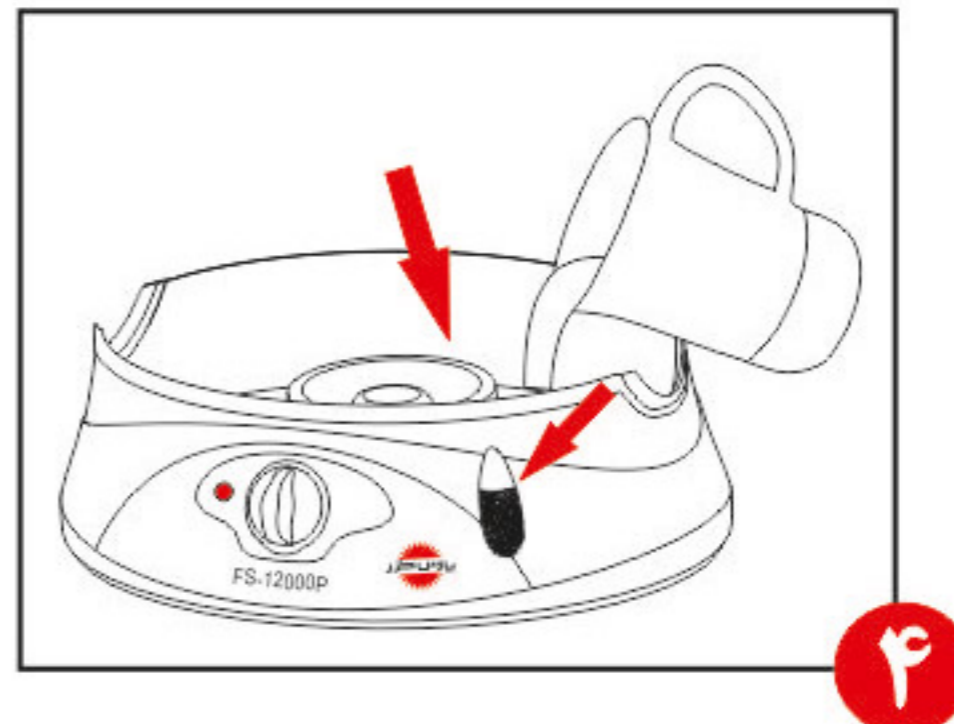
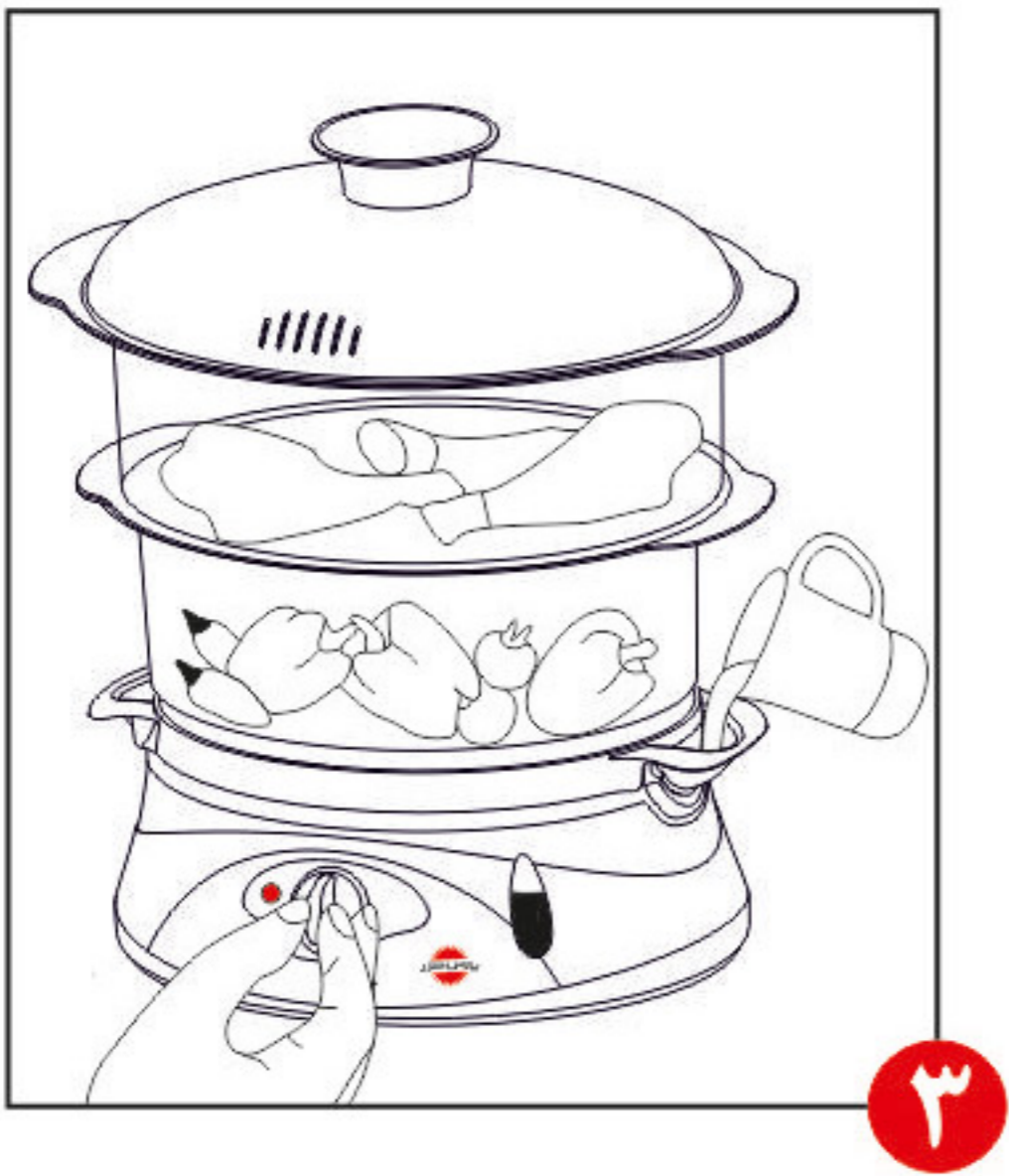
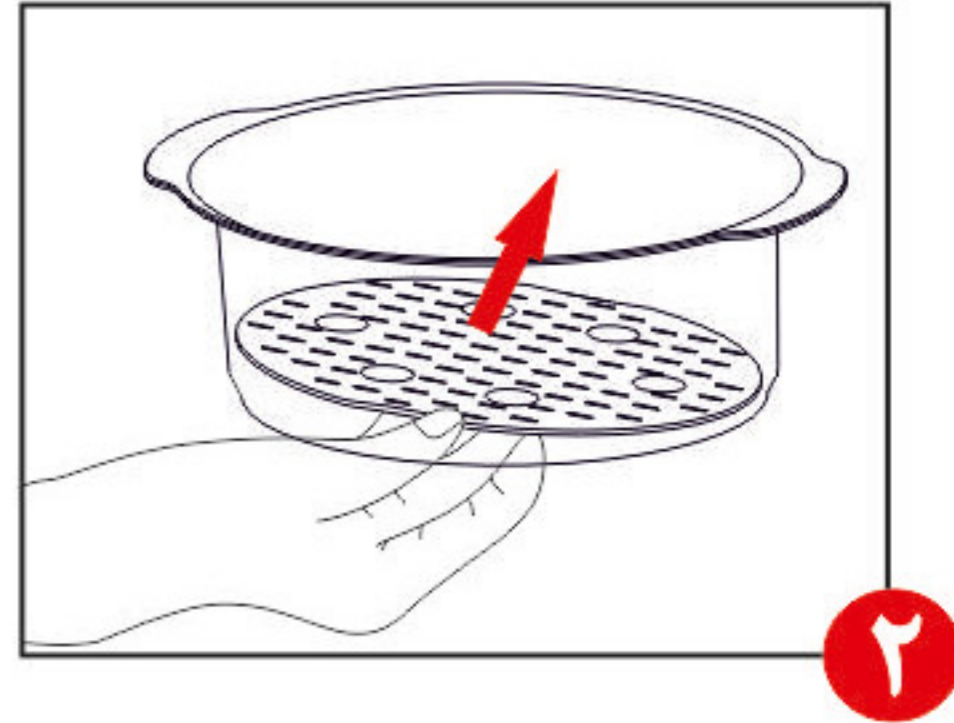
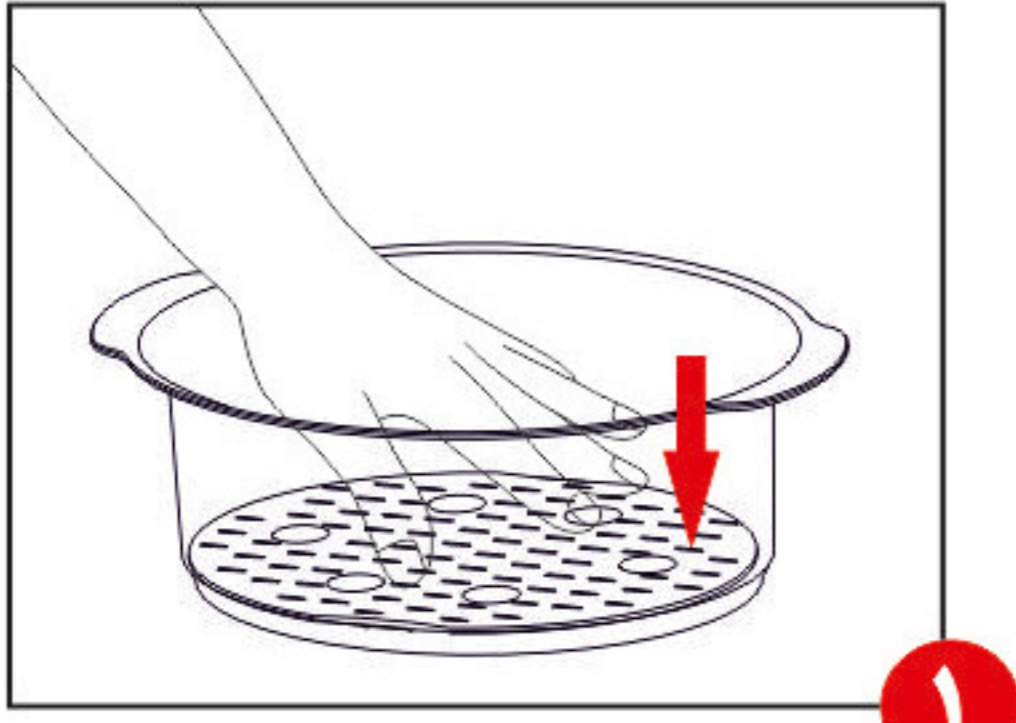
شرح قطعات:



- ۱- درپوش
- ۲- دریچه خروج بخار
- ۳- ظرف بخار طبقه سوم (مطابق با شماره قطعه)
- ۴- سینی مشبک با قابلیت پخت تخم مرغ بصورت عمودی
- ۵- ظرف بخار طبقه دوم
- ۶- ظرف بخار طبقه سوم
- ۷- ظرف جمع آوری شیرابه مواد غذایی
- ۸- محل اضافه کردن آب حین پخت
- ۹- مخزن آب (حجم : ۱ لیتر)
- ۱۰- نشانگر Max، Min سطح آب
- ۱۱- هیتر
- ۱۲- دیوار جدا کننده هیتر
- ۱۳- پنجره نشانگر سطح آب
- ۱۴- تایمر (همراه با زنگ اتمام زمان)
- ۱۵- لامپ نشانگر
- ۱۶- محل جمع کردن سیم زیر بدنه

مشخصات عمومی محصول

- مدل: FS-12000P
- ظرفیت کل: حدود ۱۳ لیتر
- زمان بخاردهی: سریع
- محدوده زمان بخار دهی: ۶۰ دقیقه
- ابعاد: ۳۵۰×۲۸۰×۴۵۰mm
- وزن: ۵/۲ کیلوگرم



ضمن تشکر از حسن انتخاب شما، لطفاً قبل از راه اندازی محصول، حتماً دستور العمل استفاده از آن را به دقت مطالعه نمایید.

آماده سازی قبل از استفاده

- بخارپز و سایر متعلقات آن را با احتیاط از جعبه خارج کرده و ظروف بخار، سینی های مشبک، درپوش، ظرف شماره ۷ را با آب تمیز به دقت شسته و سپس خشک نمایید.
- جدار داخلی مخزن آب را با پارچه نمدار تمیز کنید.
- با فشار دست، طرفین سینی مشبک را در زبانه های موجود در ظرف بخار محکم کنید. (شکل ۱)
- از درست قرار گرفتن سینی اطمینان حاصل نمایید. گودی مربوط به قرارگیری تخم مرغ می بایست رو به بالا باشد.
- برای جدا کردن سینی، ظرف را بلند کرده و سینی را با دقت از پایین به سمت بالا فشار دهید تا خارج شود. (شکل ۲)
- ظرف بخار را به ترتیب شماره روی هم قرار داده و سپس روی ظرف شماره ۷ بگذارید.

توجه: در صورتیکه نیاز به استفاده از یک ظرف بخار دارید، فقط از ظرف بخار طبقه اول (شماره ۱) روی ظرف جمع آوری شیرابه (شماره ۷) و در صورت بیشتر بودن حجم مواد غذایی، به ترتیب، ظرف شماره ۲ و شماره ۳ را بر روی ظرف شماره ۱ قرار دهید. (هیچگاه ظروف را به ترتیب دیگری غیر از آنچه شرح داده شد روی دستگاه قرار ندهید).

دستورالعمل استفاده

- بدنه بخارپز را روی سطح صاف و دور از دسترس اطفال و هر شیء آسیب پذیر در برابر بخار قرار دهید.
- دو روش برای اضافه کردن آب:**
- آب را از هر دو طرف ظرف جمع آوری شیرابه (شماره ۷) تا حدی که به Max پنجره نشانگر سطح آب برسد، به مخزن اضافه کنید. (شکل ۳)
- قبل از قرار دادن طبقات، آب را مستقیماً به مخزن اضافه کنید تا سطح آب به علامت Max روی پنجره نشانگر آب یا علامت Max روی جداره داخلی مخزن آب برسد.
- توجه:** دقت نمایید که همیشه قبل از روشن نمودن دستگاه، مخزن آب با توجه به حجم مواد غذایی و زمان مورد نظر پخت به مقدار کافی و حداکثر تا علامت Max پر شود.
- هرگز دستگاه را بدون آب روشن ننمایید. همواره حداقل آب داخل مخزن دستگاه می بایست بالاتر از علامت Min نشانگر دستگاه باشد.
- هیچ گونه چاشنی یا احیاناً آب تصفیه نشده و کدر را داخل مخزن نریزید.
- از درست قرار گرفتن ظرف شماره ۷ روی بدنه اصلی اطمینان حاصل نمایید.

روش استفاده از قطعات:

دقت کنید که ظرف شماره ۷ و طبقات را به ترتیب صحیح روی هم قرار دهید. در صورت استفاده همزمان از چند طبقه، بهتر است مدت بخاردهی را متناسب با مواد غذایی تنظیم کنید و مواد غذایی حجیم تر و یا دیرپز تر را در طبقه اول قرار دهید. می توانید مواد غذایی مختلف را با هم در یک طبقه قرار دهید. البته دقت کنید که ممکن است طعم مواد غذایی مختلف با هم مخلوط شوند. هنگام پخت چندین نوع ماده غذایی، موادی را که به زمان بیشتری نیاز دارند در طبقه اول قرار دهید، زمانیکه به پخت کامل آنها نزدیک شدید، در صورت نیاز به پخت مواد غذایی دیگر با زمان پخت کمتر، درپوش بخارپز را به آرامی برداشته و طبقات دیگر را روی آن قرار دهید و سپس تایمر را متناسب با مواد اضافه شده تنظیم کنید. با برداشتن سینی های مشبک به راحتی می توانید فضای بیشتری برای پخت مواد غذایی حجیم تر ایجاد کنید.

توجه: هنگام قرار دادن ظرف طبقه اول و یا اضافه کردن مواد غذایی به آن دقت کنید مواد غذایی را داخل ظرف شماره ۷ نریزید. برای پخت همزمان، تا ۶ عدد تخم مرغ را می توانید روی حفره های مخصوص سینی مشبک قرار دهید. برای پخت بیشتر از ۶ عدد، بهتر است از ظرف بخار دیگری نیز استفاده شود. تخم مرغ ها را به صورت عمودی روی سینی قرار داده و درپوش را روی ظرف بخار محکم کنید. (شکل ۵)

روشن کردن محصول

- سیم محصول را از محل جمع آوری آن در زیر بدنه خارج نمایید.
- قبل از روشن کردن محصول از پر بودن مخزن آب اطمینان حاصل نمایید.
- بخارپز را به برق وصل نموده و تایمر را مطابق با زمان پیشنهادی تنظیم کنید. تایمر به محض تنظیم شدن شروع به کار می نماید. (حتی اگر بخارپز روشن نباشد.) (شکل ۶) زمانی که لامپ نشانگر روشن باشد، بخاردهی شروع خواهد شد. زنگ تایمر با اتمام زمان تنظیم شده و همزمان با خاموش شدن لامپ نشانگر به صدا در خواهد آمد.

روند بخاردهی

هنگام پخت، با استفاده از پنجره نشانگر آب، تغییرات سطح آب مخزن را کنترل نمایید. در صورت نیاز به آب بیشتر در حین پخت، از طرفین ظرف شماره ۷ مقدار آب مورد نیاز را به مخزن اضافه نمایید. لطفا قبل از اضافه نمودن آب، مقدار شیرابه جمع شده در ظرف جمع آوری کنترل گردد و در صورت افزایش بیش از اندازه شیرابه، جهت جلوگیری از سر ریز شدن آن به مخزن آب، ابتدا شیرابه اضافه تخلیه و سپس آب به مخزن اضافه شود.

جهت پخت مواد غذایی با این محصول، نیازی به یخ زدایی گوشت، مرغ و غذاهای دریایی منجمد نیست.

اتمام پخت

درب بخارپز را با دقت به طوری که بخار محبوس شده در آن به پوست آسیب نرساند، باز کنید. توجه داشته باشید که بخار آب تقطیر شده بسیار داغ بوده و می تواند دست را بسوزاند. توصیه می شود از دستکش مناسب استفاده نمایید. برای زیاد نپختن مواد غذایی، بهتر است با توجه به زمان پیشنهادی، آنها را بخارپز کنید. پس از اتمام پخت، بخارپز را خاموش کرده و تا قبل از سرد شدن کامل، قطعات آن را از هم جدا نکنید.

نظافت و نگهداری

- از هیچگونه مواد زبر یا حلال شیمیایی برای تمیز کردن ظروف بخارپز استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن مخزن آب و بدنه بخارپز از پارچه تمیز نمدار استفاده کنید.
- برای تمیز کردن سینی های مشبک می توانید از یک برس مناسب استفاده کنید.
- مرتبا دیواره جداکننده هیتر را تمیز کنید.
- بعد از اتمام پخت، آب مخزن را کاملا خالی کنید. در هر بار استفاده باید آب تمیز داخل مخزن ریخته شود.
- قبل از جمع کردن قطعات، آنها را کاملا تمیز و خشک نموده و در محل مطمئن و خشک نگهداری کنید.

- پاک کردن رسوب:

معمولا پس از ۷ الی ۱۰ بار استفاده، رسوب زیادی روی هیتر می نشیند که مقدار آن بستگی به کیفیت آب مورد استفاده دارد. برای بیشتر کردن دوام بخارپز و طولانی تر کردن عمر آن بهتر است که مرتبا رسوب روی هیتر پاک شود. همچنین احتمال دارد رسوب و یا شیرابه نفوذ کرده به داخل لوله رابط مخزن آب و محدوده هیتر باعث کاهش و یا مسدود شدن مسیر عبور آب شود که برای رفع آن نیز استفاده از فشار باد و رسوب زدایی و پاک کردن منظم دستگاه به روش زیر توصیه میگردد:

توجه نمایید که آب داخل مخزن آب از طریق مجرای ارتباطی و لوله رابط (در داخل دستگاه) به داخل محوطه نصب هیتر انتقال می یابد، لذا هرگونه گرفتگی احتمالی این مسیر ممکن است باعث بروز اشکال در عملکرد صحیح محصول شود.

محلول آب و سرکه سفید را (نسبت ۱۰ به ۱) تا درجه Max سطح داخل مخزن بریزید. از هیچگونه حلال دیگری برای پاک کردن رسوب استفاده نکنید. بدون قرار دادن طبقات و ظرف شماره ۷، دستگاه را روشن کنید. زمانیکه سرکه شروع به جوشیدن کرد، دستگاه را خاموش کنید. پس از سرد شدن کامل، محلول آب و سرکه را از مخزن خارج کرده و هیتر را پاک نمایید. داخل مخزن را چندین بار از آب تمیز پر و خالی کرده و سپس خشک نمایید.

- جمع کردن ظروف بخار:

طبقات بخار قابل قرارگیری در یکدیگر هستند تا جای کمتری را هنگام نگهداری اشغال کنند. برای این منظور به ترتیب، ظرف بخار شماره ۲ را داخل ظرف بخار شماره ۳ و ظرف بخار شماره ۱ را داخل ظرف بخار شماره ۲ قرار دهید و سپس درپوش بخارپز را روی آنها بگذارید.

نکات و پیشنهادات

- ریختن مقداری آب گرم داخل مخزن موجب صرف زمان کمتری برای پخت می شود. اما لطفا دقت کنید که زمان پیشنهادی در این راهنما با فرض سرد بودن محصول و آب مورد استفاده ارائه شده است.

- ظرف بخار را کاملا با مواد غذایی پر نکنید. با ایجاد فضای کافی، اجازه عبور بخار را بین مواد غذایی بدهید.

- زمان تنظیم شده باید مطابق با ابعاد، حجم، فضای مورد نیاز، تازگی و طعم مطلوب برای هر نوع مواد غذایی باشد.

هنگام بخارپز نمودن غذا، زمان بخاردهی را کنترل نمایید. بهتر است مواد غذایی را به یک اندازه قطعه قطعه کنید.

در صورت بخارپز نمودن همزمان چندین نوع ماده غذایی، قطعات کوچکتر را در طبقات بالاتر قرار دهید.

- هنگام بخارپز کردن غذاهای حجیم و با ابعاد بزرگ تر، می توانید با برداشتن درپوش بخارپز، جهت غذا را تغییر داده

و سپس مجددا درپوش را روی بخارپز قرار دهید.

- از شیرابه مواد غذایی جمع شده در ظرف شماره ۷ می توانید در طبخ انواع سوپ ها استفاده کنید.

نکات ایمنی

- هنگام روشن کردن بخارپز، از تطابق ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ نوشته شده روی محصول اطمینان حاصل کنید.

- هیچگاه بخارپز را بدون مراقبت رها نکرده و همواره آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

- قبل از روشن کردن، از پر بودن مخزن آب اطمینان حاصل کنید. هیچگاه آب را بیشتر از حد Max داخل مخزن

نریزید.

- هیچگاه محصول را بدون آب روشن نکنید.

لازم به ذکر است که محصول شما مجهز به کلید قطع خودکار حرارتی می باشد. در صورت کاهش بیش از حد آب

داخل مخزن و یا افزایش بیش از حد حرارت المنت، به طور خودکار برق دستگاه قطع شده و تا اضافه نمودن آب و سرد

شدن کامل المنت و یا رفع مشکل احتمالی، دستگاه از کار خواهد افتاد.

- همه قطعات را قبل از استفاده به درستی و با دقت روی هم قرار دهید.

- هنگام برداشتن قطعات درحین روشن بودن بخارپز، جهت جلوگیری از سوختن با بخار، از دستکش استفاده کنید.

- از برداشتن همزمان طبقات خودداری کنید، زیرا موجب به هم خوردن و مخلوط شدن غذاهای پخته شده میگردد.

- همیشه قبل از تمیز نمودن، بخارپز را خاموش نمایید. هیچگاه بدنه بخارپز را خیس نکنید.

- در صورت بروز هرگونه اشکال، به هیچ وجه از بخارپز استفاده نکرده و جهت بررسی به تعمیرگاه های مجاز شرکت پارس خزر مراجعه نمایید.
- این محصول مخصوص استفاده جهت مصارف خانگی می باشد و به هیچ وجه نباید از آن در مجاورت هوای آزاد یا در اماکن تجاری استفاده نمود.
- محصول در مکانهایی که سیستم اتصال زمین دارد (پریز ارت دار) بکار گرفته شود.

دستورالعمل بخارپز نمودن انواع غذاها

این دستورالعمل فقط برای اطلاع شما خریدار محترم بوده و تحت شرایط معینی (مدت زمان بخاردهی و طبخ غذا در ظرف بخار طبقه اول) ارائه می شود. اگر زمان بیشتر از ۶۰ دقیقه برای طبخ غذای خاصی مورد نیاز است، پس از اتمام زمان اولیه، مجددا تایمر را تنظیم نمایید.

سبزیجات:

برای حفظ رنگ سبزیجات با برگ سبز، بهتر است که در فاصله زمانی کوتاه بخارپز شوند. در زمان مناسب به سبزیجات، نمک دریایی اضافه کنید. سبزیجات یخ زده قبل از پخت نیازی به یخ زدایی ندارند.

سبزیجات					
مواد غذایی	مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)	مواد غذایی	مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)
اسفناج	۵۰۰	۱۵-۲۰	قارچ	۵۰۰	۱۰-۱۵
ذرت شیرین	۲۵۰	۳۰-۳۵	نخود فرنگی	۴۰۰	۱۵-۲۰
لوبیا سبز	۵۰۰	۲۵-۳۰	سیب زمینی ۳ عدد متوسط	۵۰۰	۲۰-۲۵
کلم بروکلی	۴۰۰	۱۵-۲۰	چغندر	۵۰۰	۲۰-۲۵
گل کلم	۴۰۰	۱۵-۲۰	شلغم	۵۰۰	۲۰-۲۵
کلم	۴۰۰	۳۰-۳۵	هویج	۵۰۰	۲۰-۲۵
			فلفل دلمه ای	۴۰۰	۱۵-۲۰
			کرفس	۵۰۰	۲۰-۲۵
			بادمجان	۵۰۰	۲۰-۲۵
			کدو خورشتی	۵۰۰	۱۵-۲۰
			پیاز ۴ عدد متوسط	۵۰۰	۱۵-۲۰

ماهی و غذاهای دریایی:

- نیازی به یخ زدایی ماهی منجمد نیست. مدت زمان بیشتری برای پخت آن تنظیم کنید.
- دقت کنید که رنگ ماهی پخته شده تغییر کرده و شفاف می شود و استخوان های آن نیز به راحتی جدا می شود.
- مقداری ادویه جهت بهتر شدن طعم ماهی به آن اضافه کنید.
- پیشنهاد می شود حین پخت به غذاها سس یا مایعات طعم دهنده دیگر اضافه نکنید و برای طعم دار کردن غذاها پیش از پخت، آنها را در سس و یا سایر طعم دهنده های مطلوب خود بخوابانید.

گوشت و مرغ:

- قبل از بخارپز نمودن گوشت و مرغ، آنها را در سس و یا سایر طعم دهنده های مطلوب خود بخوابانید.
- با استفاده از چاقو یا چنگال از پخت کامل گوشت و مرغ مطمئن شوید.
- در صورت تمایل، سوسیس را قبل از بخارپز شدن در سس بخوابانید.
- مقداری ادویه جهت بهتر کردن طعم، به گوشت و مرغ اضافه نمایید.

ماهی و غذاهای دریایی		
مواد غذایی	مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)
فیله ماهی	۴۰۰	۱۵-۲۰
ماهی آزاد	۲۵۰	۲۰-۲۵
ماهی قطعه قطعه شده	۵۰۰	۲۰-۲۵
صف	۴۰۰	۱۵-۲۰
خرچنگ	۴۰۰	۱۵-۲۰

مواد غذایی گوشتی		
مواد غذایی	مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)
مرغ	۴ قطعه	۲۰-۲۵
گوشت گوسفند	۴ قطعه	۲۰-۲۵
	۵۰۰	۲۵-۳۰
گوشت گاو	۴ قطعه	۲۰-۲۵
	۵۰۰	۲۵-۳۰
سوسیس	۵۰۰	۱۵-۲۰

تذکر: در صورتیکه از مواد غذایی منجمد استفاده می کنید، زمان پخت طولانی تر از حالت استفاده از مواد تازه خواهد بود. در مورد پخت گوشت گوسفند یا گاو زمانهای ارائه شده صرفا پیشنهادی می باشد و با توجه به ذائقه استفاده کننده می توان زمان مناسب پخت را در نظر گرفت.

برنج:

جهت پخت برنج، از ظروف ترجیحا غیر فلزی، با ابعاد متناسب با ظرف بخارپز و مقدار مورد نظر برنج استفاده کنید.

برنج		
مواد غذایی	مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)
برنج سفید	۴۰۰	۳۵-۴۰
آب	۶۰۰ میلی لیتر	

تخم مرغ:

ابتدا از سالم بودن پوسته تخم مرغ ها اطمینان حاصل نمایید.

تخم مرغ		
مواد غذایی	مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)
تخم مرغ	۶ عدد	۲۰-۲۵

تذکر: در صورتیکه نیاز به افزایش زمان پخت بنا بر سلیقه و ذائقه خود و یا نوع و مقدار مواد غذایی دارید، حتما سطح آب داخل مخزن را کنترل نمایید و در صورتیکه نیاز به افزودن آب باشد، ابتدا سطح آب جمع شده در سینی شیرابه را کنترل و در صورت لزوم آن را تخلیه کنید تا از سر ریز شدن شیرابه به داخل مخزن آب جلوگیری شود. در صورتیکه مواد غذایی یخ زده و یا مواد غذایی دارای آب و رطوبت بالا را پخت می نمایید، توصیه می شود برای کنترل حجم آب تقطیر شده برگشتی به داخل ظرف جمع آوری شیرابه (ظرف شماره ۷) و جلوگیری از سرریز شدن احتمالی این آب به داخل مخزن آب دستگاه، میزان آب داخل مخزن را حداکثر تا علامت دوم زیر علامت Max روی پنجره نشانگر سطح آب تنظیم نمایید.