

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Dampfgarers. Sie haben ein modernes und zuverlässiges Gerät gekauft. Wie bei jedem technischen Gerät gilt es auch bei diesem Dampfgarer einige grundlegende Dinge zu beachten und einzuhalten. Bitte lesen Sie deshalb diese Gebrauchsanweisung genau durch und heben Sie sie auf. Bitte beachten Sie auch die Sicherheitshinweise mit besonderer Sorgfalt

SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Netzspannung mit der Spannungsangabe auf dem Gerät übereinstimmt. Falls dies nicht der Fall ist, benutzen Sie das Gerät keinesfalls und informieren Sie den Vertreiber.
3. Berühren Sie das heiße Gerät niemals ohne Topfhandschuhe und verwenden Sie das Gerät nicht ohne Deckel. Halten Sie den Deckel beim Abnehmen stets so, dass Sie nicht mit dem ausströmenden Dampf oder abtropfendem heißen Wasser in Berührung kommen. Achten Sie auf heiße Flüssigkeit in der(n) Tropfschale(n).
4. Das Gerät vor dem Reinigen oder der Lagerung abkühlen lassen.
5. Das Gerät vor dem Auseinander- oder Zusammensetzen abkühlen lassen.
6. Reinigen Sie das Gerät nur bei gezogenem Netzstecker. Ziehen Sie den Netzstecker auch, wenn Sie das Gerät nicht in Gebrauch haben.
7. Tauchen Sie das Gehäuse/Bodengefäß niemals ins Wasser.
8. Sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird. Sorgen Sie bitte dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
9. Betreiben Sie das Gerät nicht mit fehlerhaftem Netzstecker oder anderer Fehlfunktion. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen.
10. Nur vom Hersteller empfohlene Zusätze benutzen.
11. Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch nur auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche.
12. Das Gerät nie außerhalb des Wohnraums oder für kommerzielle Zwecke benutzen.
13. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
14. Das Gerät sollte nicht in der Nähe von anderen Kochern (Elektro- oder Gaskocher) oder Toastern aufgestellt werden. Feuergefahr!
15. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wasser, da das Heizelement

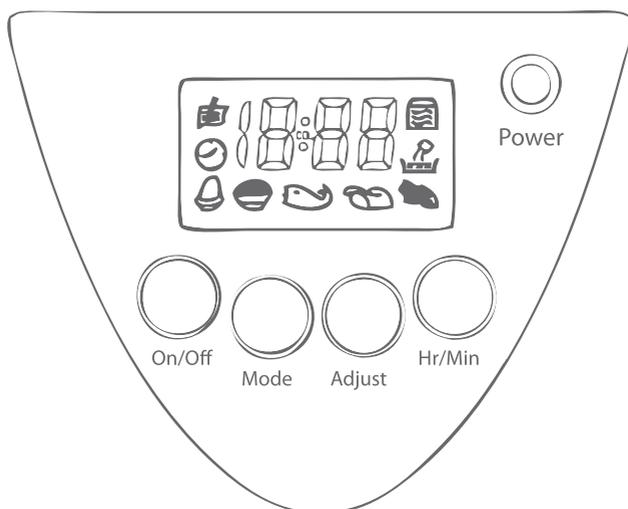
beschädigt werden könnte. Falls diese Situation dennoch eintreten sollte, das Gerät bitte sofort vom Strom trennen und abkühlen lassen.

16. Verwenden Sie Immer genug Wasser für den Garvorgang.

17. Um das Gerät vollständig auszuschalten, stellen Sie bitte alle Schalter auf „OFF“.

18. Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen bestimmt.

BEDIENUNGSFELD



1. On/Off: Ein- und Ausschaltung des Geräts

2. Mode: 5 Programme zum Auswählen:



3. Adjust: Zeitschaltuhr (59 Min.)

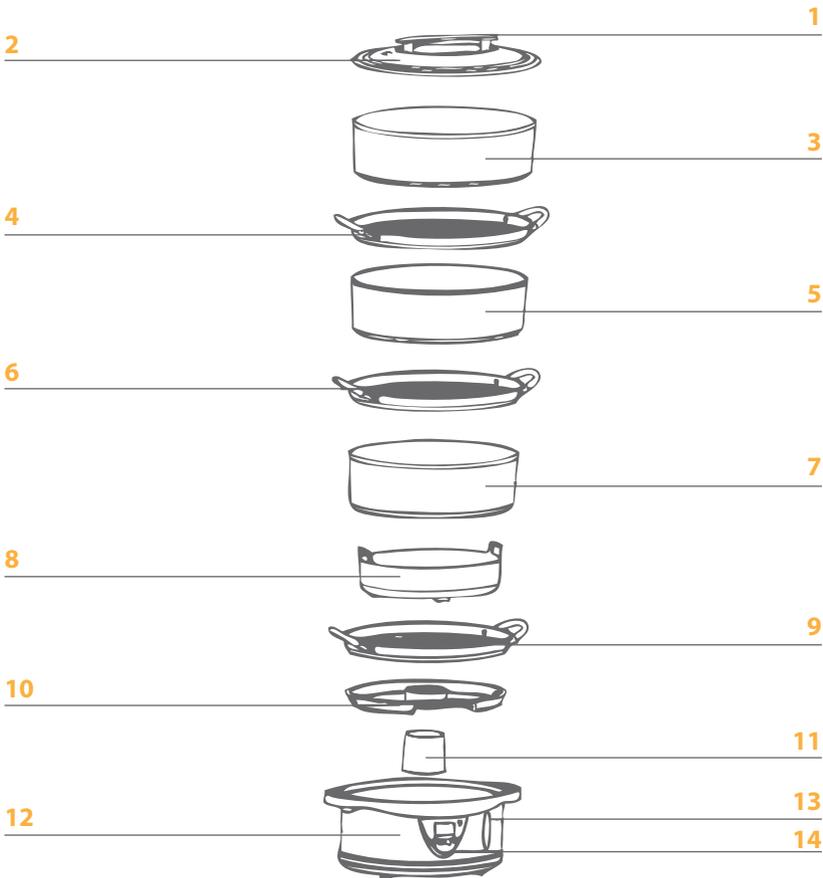
4. Hr/Min: Automatische Startfunktion, Knopf drücken um zwischen

Stunden und Minuten zu wechseln, Festlegung der automatischen Startzeit.

5. Indicator: grüne nicht blinkende Anzeige – standby; grüne blinkende Anzeige – automatische Startfunktion; rote Anzeige – laufender Arbeitsprozess.

6. Display: Anzeige des Programms und der Uhrzeit

PRODUKTINFORMATION



Rice pan .8
Lower steam plate .9
Drip tray .10
Tube .11
Reservoir .12
Gauge .13
Control panel .14

Handle .1
Steamer .2
Upper support .3
Upper steam plate .4
middle Support .5
Middle steam plate .6
lower support .7

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Spülen Sie vor dem Erstgebrauch alle Teile des Dampfgarers, wie die Garplatten, die einzelnen Dampfkörbe, die Tropfschale, den Deckel etc. gründlich mit Wasser (und Spülmittel).

Füllen Sie das Bodengefäß mit Wasser bis zur „Max“-Markierung, setzen Sie die einzelnen Teile zusammen und schalten Sie das Gerät ein. Das Wasser nach dem Erhitzen entfernen.

Achtung: Zusammensetzen der Teile:

- Setzen Sie die Tropfschale auf das Bodengefäß.
- Stellen sie sicher, dass die Tropfschale an der korrekten Position ist und fest sitzt.
- Bei Gebrauch den Wasserstand zwischen der maximalen und minimalen Füllstandmarkierung halten.

TEILE

Bodengefäß: Wasserbehälter, keine anderen Flüssigkeiten einfüllen.

Tropfschale: Vermeidung der Rücktropfung von Kondenswasser oder anderen Flüssigkeiten in das Bodengefäß.

Garplatten und Dampfkörbe: die untere Platte und der untere Korb können getrennt benutzt werden; bei Verwendung aller drei Platten setzen Sie die obere, die mittlere und die untere Platte mit den Dampfkörben der Reihe nach zusammen; bei Verwendung von zwei Platten nur die Mittlere und die Untere benutzen.

Achtung: die Dampfkörbe müssen mit den entsprechenden Garplatten befestigt werden.

Reisschale: Reis einfüllen und auf die Garplatte stellen.

Dampfdeckel: hat oben einen passenden Griff zur Vermeidung von Verbrühungen beim Abheben des Deckels.

Dampfbeschleuniger: Abdichtung des Heizelements zur schnelleren Erhitzung des Wassers.

Messleiste: Anzeige des Wasserstandes.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Dampfgarer auf eine ebene, stabile Oberfläche.
2. Füllen Sie das Bodengefäß mit kaltem Leitungswasser. Die erforderliche Wassermenge hängt von der Garzeit ab. Bei Garzeiten bis zu 15 Minuten füllen Sie bis zur minimalen Füllstandmarkierung auf. Bei Garzeiten zwischen 15 und 60 Minuten füllen Sie bis zur maximalen Füllstandmarkierung auf. Achten Sie auf einen ausreichenden Füllstand besonders bei Verlängerung der Garzeit. Sollte die Dampfbildung aufhören, prüfen Sie bitte den Wasserstand. Heben Sie die Tropfschale vorsichtig ab und füllen Sie Wasser

nach.

Achtung: Geben Sie keine aromatisierenden Zutaten wie Gewürze, Saucen, Wein etc. dem Wasser zu.

3. Das Gerät kann auf 3 Arten genutzt werden:

- Benutzung der unteren Platte: Legen Sie das Gargut auf die Garplatte und setzen diese auf das Bodengefäß.
- Benutzung von drei Platten: Die Platten in ihre entsprechenden Positionen bringen (siehe Abbildung).
- Benutzung von zwei Platten und Dampfkörben: die mittlere Garplatte kann mit der unteren Garplatte verbunden werden.

Achtung: Das Gargut auf der unteren Platte gart schneller als das Gargut auf der mittleren Platte!



4. Dampfdeckel aufsetzen.

Achtung: Gerät nicht ohne Garplatten und Deckel benutzen!



5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, ein Signalton ist zu hören, das Display zeigt nach einer Sekunde „0:00“ an, die Anzeige leuchtet grün auf und nur die „Mode“ Taste kann benutzt werden.

6. Drücken Sie die „Mode“ Taste, das Display zeigt folgendes an: a. steamed bread (Brot), b. steam Rice (Reis), c. steam fish (Fisch), d. steam chicken or meat (Hähnchen, Geflügel, Fleisch), e. steam vegetable (Gemüse). Wählen Sie das gewünschte Programm, das Display zeigt die vorgegebene Garzeit. Mit der Taste „Adjust“ können Sie die Garzeit verändern.

7. Das Gerät hat eine automatische Startfunktion. Die maximale Vorlaufzeit beträgt 12 Stunden und 59 Minuten. Soll das Gerät nicht sofort starten, drücken Sie die Taste „Hr/Min“ und verfahren Sie wie folgt.

Beispiel: eine Vorlaufzeit von 2 Stunden und 30 Minuten:

- Drücken Sie die „Hr/Min“-Taste einmal, ein Alarmsymbol (Wecker) erscheint links auf dem Display und die Anzeige „00“ beginnt zu blinken.
- Drücken Sie „Adjust“ bis „30“ angezeigt wird, dann drücken Sie noch einmal die Taste „Hr/Min“. „0“ beginnt zu blinken, „Adjust“ drücken bis „2“ angezeigt wird. Bestätigen Sie die Eingabe mit der „Hr/Min“ Taste.
- „On/Off“ Taste betätigen, ein langer Signalton erklingt, die Anzeige wird grün und blinkt, LCD zählt rückwärts. Wenn die Zeit abgelaufen ist, verschwindet das Alarmsymbol, die Anzeige leuchtet rot und das Gerät beginnt zu arbeiten.

- Bei Beendigung des Garvorgangs ertönt ein Signalton.



Achtung: Die minimale Garzeit ist die vom Gerät vorgegebene Zeit, die maximale Garzeit beträgt 59 Minuten. Während der Garung können Sie durch Drücken der „On/Off“ Taste alle Vorgänge abbrechen.

- Zum Abbruch der automatischen Startfunktion: Drücken Sie die „On/Off“ Taste für zwei Sekunden, ein langer Signalton ist zu hören. Die grüne Anzeige hört auf zu blinken, das Alarmsymbol verschwindet, die Zeit wird auf Null zurückgesetzt und alle Einstellungen werden gelöscht.
- 8. Während des Garens bitte nicht den Boden, die Garplatten, den Garbehälter oder die Dampfkörbe berühren. Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten.
- 9. Nach dem Garvorgang das Gerät vom Strom trennen und abkühlen lassen.



Achtung: Vorsicht beim Herausnehmen der Tropfschale, während andere Teile abkühlen können, ist das Wasser im Bodengefäß sowie in der Tropfschale sehr heiß.

- 10. Wechseln Sie das Wasser nach jeder Benutzung des Gerätes.
- 11. Stellen Sie den Dampfgarer nach Abkühlen aller Teile an einen trockenen Platz.
Wickeln Sie das Stromkabel unter dem Boden des Gerätes auf.

PRODUCT DESCRIPTION

Achten Sie bitte darauf, dass während des Garvorganges genügend Wasser im Bodenbehälter ist. Falls gar kein oder zu wenig Wasser vorhanden sein sollte, schaltet sich das Gerät automatisch ab und ein Signalton ist zu hören. Das LCD zeigt:



REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Gerät vollständig abkühlen lassen
2. Reinigen Sie die Garplatten, den Deckel und die Tropfschale in heißem Wasser und trocknen Sie danach alle Teile gründlich ab.
3. Reinigen Sie kein Teil des Gerätes mit aggressiven Scheuermitteln.
4. Tauchen Sie das Bodengefäß nicht in Wasser. Zum Reinigen warmes Wasser einfüllen, gründlich durchspülen und Wasser entfernen. Mit einem weichen Tuch abtrocknen. Außer dem Bodengefäß können alle Teile in der Spülmaschine gereinigt werden. Achtung: Bei regelmäßiger Spülmaschinenreinigung verliert der Dampfgarer ein wenig seines Glanzes
5. Stellen Sie den Dampfgarer nach Abkühlen aller Teile an einen trockenen Platz.

Wickeln Sie das Stromkabel unter dem Boden des Gerätes auf.

ENTKALKEN

Nach mehreren Benutzungen (je nach Wasserhärte in Ihrem Wohngebiet) bildet sich auf dem Heizelement oder im Bodengefäß eine Kalkschicht. Das Gerät sollte nun entkalkt werden.

1. Füllen Sie dazu weißen Haushaltsessig und Wasser bis zur maximalen Füllstandmarkierung in das Bodengefäß. Benutzen Sie keine anderen chemischen Mittel.
2. Schließen Sie das Gerät an der Steckdose an. Die Tropfschale, die Garplatten und die Dampfkörbe sollten in der richtigen Position sitzen.
3. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 20-25 Minuten. Falls der weiße Haushaltsessig überlaufen sollte, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten die Zeitschaltuhr aus und reduzieren Sie die Menge des Essigs.
4. Wenn der Signalton ertönt, trennen Sie das Gerät vom Strom und lassen es abkühlen bevor Sie den Essig entfernen.
5. Spülen Sie das Bodengefäß mehrmals mit kaltem Wasser aus und reinigen Sie die anderen Teile wie in Reinigung und Instandhaltung beschrieben.

TIPPS

1. Wenn Sie das Gerät auf der hohen Einsatzhöhe benutzen, kann die Garzeit zunehmen. Die Garzeit schwankt je nachdem, auf welcher Einsatzhöhe gegart wird.
2. Die angegebenen Garzeiten in den Rezepten sind nur Empfehlungen. Die Garzeit hängt davon ab wie groß und frisch das Gargut ist, wo es während des Garungsprozesses positioniert ist und wie Ihr persönlicher Geschmack ist.

3. Die Garzeit für große Mengen ist länger, als für kleine Einzelstücke.
4. Für ein besseres Ergebnis schneiden sie das Gargut in gleichgroße Stücke. Falls die Größe der Stücke stark variiert, legen Sie die kleinsten Stücke ganz nach oben.
5. Überfüllen Sie die Reisschale nicht, damit der Dampf noch genügend Platz zum Garen hat.
6. Bei einer großen Menge an Gargut ist es ratsam mit einer langen Gabel das Essen während des Vorganges zu wenden.
7. Um Schäden am Heizelement zu vermeiden,, bitte kein Salz, Pfeffer oder andere Gewürze auf die Garplatten geben.
8. Benutzen Sie die Flüssigkeit in der Tropfschale für Suppen, Saucen oder Bratensaft.
9. Gefrorenes Fleisch oder Geflügel vor dem Garen auftauen.
10. Die empfohlenen Garzeiten in den Rezepten beziehen sich auf die Benutzung von kaltem Wasser.
11. Die Garplatten können auch für Gargut wie Früchte, Gemüse, Desserts, Brot, etc. benutzt werden.
12. Wenn Sie drei Garplatten benutzen, legen Sie das Gargut mit der längsten Garzeit auf die unterste Garplatte.
13. Garen Sie Gemüse und Fleisch gleichzeitig, dann legen Sie das Fleisch immer auf die untere Garplatte, damit der Bratensaft nicht auf das restliche Gargut tropfen kann.
14. Die Garzeit für das Gargut auf der obersten Garplatte beträgt gewöhnlich mehr als 5 Minuten. Wenn Sie Nahrungsmittel garen wollen, die unterschiedliche Garzeiten haben, beginnen Sie damit das Gargut, welches am längsten Zeit braucht auf der untersten Garplatte zu dämpfen. Wenn die restliche Garzeit der Zeit entspricht, die das Gargut mit der geringsten Garzeit benötigt, entfernen Sie vorsichtig und mit Handschuhen den Deckel und setzen Sie einen mit dem neuen Gargut befüllten Dampfkorb mit Garplatte ein. Verschließen Sie das Gerät wieder mit dem Deckel und fahren Sie mit dem Garvorgang fort.

REZEPTE

Gargut	Gewicht	Wasserfüllstand	Garzeit
Reis	Reis 330g, Wasser 200g	1200 ml	38-50 Minuten
Eier	6 Stück (einmal einstechen)	1200 ml	18-26 Minuten
Fisch	300g	1200 ml	12-18 Minuten
Fleisch	300g	1200 ml	18-22 Minuten
Geflügel	400g	1200 ml	20-28 Minuten
Kartoffel	1 Stück	1200 ml	35-42 Minuten
Karotten	250g	1200 ml	45-50 Minuten

Das angegebene Gewicht und die Zeit sind nur Empfehlungen. Sie können diese nach Ihren Wünschen variieren.

نوع	وزن	گنجایش آب مخزن	مدت زمان بخارپزی
برنج	۳۳۰ گرم برنج ۲۰۰ گرم آب	۱۲۰۰ میلی لیتر	۳۸ تا ۵۰ دقیقه
تخم مرغ	۶ عدد (سوراخ کوچکی روی تخم مرغ ها ایجاد کنید)	۱۲۰۰ میلی لیتر	۱۸ تا ۲۶ دقیقه
ماهی	۳۰۰ گرم	۱۲۰۰ میلی لیتر	۱۲ تا ۱۸ دقیقه
گوشت	۳۰۰ گرم	۱۲۰۰ میلی لیتر	۱۸ تا ۲۲ دقیقه
گوشت مرغ تکه تکه شده	۴۰۰ گرم	۱۲۰۰ میلی لیتر	۲۰ تا ۲۵ دقیقه
سیب زمینی	۱ عدد (به ضخامت حدود ۲ سانتی متر برید)	۱۲۰۰ میلی لیتر	۳۵ تا ۴۲ دقیقه
هویج	۲۵۰ گرم (به ضخامت حدود ۲ سانتی متر قطعه قطعه کنید)	۱۲۰۰ میلی لیتر	۴۵ تا ۵۰ دقیقه

مدت زمان و وزن های درج شده در جدول، تنها یک معیارند. برای دست یابی به بهترین نتایج، می توانید بر اساس ذائقه‌ی شخصی تان آنها را تغییر دهید

۷. برای پیش گیری از آسیب زدن به المنت گرمایشی از ریختن نمک، فلفل و طعم دهنده در صفحه‌ی بخار پرهیزید.
۸. از مایع داخل سینی جمع آوری چکه می توان برای تهیه سوپ، سس ها و لعاب غذا استفاده کرد.
۹. لطفاً پیش از بخارپز کردن گوشت قرمز یا گوشت ماکیان یخ زده، آنها را یخ زدایی کنید.
۱۰. زمان بخارپز کردن قیدشده در دستور تهیه‌ی غذاها، بر اساس استفاده از آب سرد در دستگاه، تنظیم شده است.
۱۱. صفحات بخار برای بخارپز کردن غذاهای دیگری نیز مانند میوه‌جات، سبزیجات، کیک ها، پودینگ و نان سریع و ... بکار می روند.
۱۲. هنگام استفاده از هر سه تا صفحه‌ی بخار، همیشه غذاهایی را که نیاز به زمان بخارپزی بیشتری دارند، بر روی صفحه های پایینی بگذارید.
۱۳. غذاهای متفاوت را باید به ترتیب در هر کدام از سه صفحه‌ی بخارپز قرار دهید. چون بخار از لایه‌ی بالایی جریان پیدا می کند، مطمئن شوید که عطرو طعم غذاها در یکدیگر تأثیر منفی نداشته باشند. هنگام بخارپز کردن گوشت و سبزیجات، همیشه گوشت را بر روی لایه‌ی پایینی قرار دهید تا لعاب و ترشحات آن بر روی غذای دیگر نیفتد.
۱۴. مدت زمان بخارپز شدن غذا بر روی صفحه‌ی بخار بالایی معمولاً بیش از ۵ دقیقه به طول می انجامد؛ اگر می خواهید غذایی را مدت زمان دیگری بپزید، آن را بر روی صفحه‌ی بخار پایینی به مدت زمان بیشتری بپزید. سپس، هنگامی که زمان باقیمانده به زمان غذای دیگر رسید (با مدت پخت کوتاه)، به دقت درپوش بخارپز را با دستکش بردارید و نگهدارنده و صفحات بخار پایینی را که پر از غذا هستند، در دستگاه قرار دهید و درپوش را بگذارید و فرایند بخارپز کردن را ادامه دهید.

رسوب زدایی از مخزن

- پس از ۲ یا ۳ ماه استفاده از دستگاه، رسوب در داخل مخزن یا بر روی المنت گرمایشی شکل می‌گیرد که امری طبیعی است. میزان رسوب به سختی آب مصرفی شما بستگی دارد. برای طولانی کردن عمر مفید دستگاه، رسوب زدایی از مخزن آب، ضروری است.
۱. مخزن را از مخلوط آب و سرکه تا نشانه‌ی حداکثر پر کنید. از مواد و پاک‌کننده‌های شیمیایی استفاده نکنید.
 ۲. دوشاخه را به برق بزنید، سینی جمع‌آوری چکه، صفحات بخار و سرپوش بخارپز در هنگام این کار باید سر جای خودشان قرار داشته باشند.
 ۳. دستگاه را برای مدت زمان ۲۰ تا ۲۵ دقیقه تنظیم کنید تا بخار افشانده شود. اگر سرکه‌ی سفید از مخزن سرریز کرد، دوشاخه را از برق بکشید. زمان‌سنج را خاموش کنید و اندکی از سرکه‌ی سفید را تخلیه کنید.
 ۴. هنگامی که تایمر به صدا درآمد، دوشاخه را از برق بکشید و پیش از تخلیه‌ی سرکه‌ی سفید بگذارید دستگاه خنک شود.
 ۵. مخزن را چندین بار با آب سرد آب بکشید و قطعات دیگر را بر طبق رهنمودهای بخش تمیزکاری و نگه‌داری، تمیز کنید.

رهنمودها

۱. هنگام استفاده از دستگاه در ارتفاعات، زمان بخارپزی با توجه به ارتفاع، افزایش می‌یابد.
۲. مدت زمان بخارپزی قیدشده در جدول دستور تهیه‌ی غذاها، تنها یک مرجع است. این زمان همچنین بستگی به اندازه، مکان، تازگی و طعم غذا دارد. با توجه به سلیقه تان زمان را تنظیم کنید.
۳. غذای تک لایه ای (نازک) زودتر از غذای چندلایه‌ی های (ضخیم) بخارپز می‌شود. بنابراین، مدت زمان بخارپز شدن مقادیر زیاد غذا، طولانی‌تر خواهد بود.
۴. برای دستیابی به نتایج بهتر، غذاهایی را با اندازه مناسب برگزینید. اگر اندازه‌ی مواد غذایی یکسان نیست، توصیه می‌کنیم که ماده‌ی غذایی کوچک را بر روی صفحه‌ی بخار بگذارید.
۵. ظرف برنج را از غذا پر نکنید تا میان تکه‌های غذا فاصله‌ی کافی برای حداکثر جریان بخار وجود داشته باشد.
۶. هنگامی که مقدار زیادی ماده‌ی غذایی را بخارپز می‌کنید، درپوش بخارپز را بردارید و با فاشقی بلند غذا را آرام هم بزنید.



نکته: هنگام بیرون آوردن سینی جمع آوری چکه، مراقب باشید. هرچند ممکن است قطعات دیگر دستگاه خنک شده باشند، اما آب داخل مخزن و سینی جمع آوری چکه ممکن است داغ باشند.

۳. آب را پس از هر بار استفاده، دور بریزید. برای استفاده‌ی بعدی، آب شیر در دستگاه بریزید.

۴. پس از این که تمام قطعات دستگاه به‌طور کامل خنک شدند، آن را بر روی سطحی خشک مانند میز یا پیشخوان یا در کابینت قرار دهید. اگر سیم برق در زیر دستگاه بماند، ممکن است آسیب ببیند.

تمهید محافظ خشک جوشی

هنگام کار با دستگاه، لطفاً ببینید که آیا میزان آب داخل مخزن کافی است یا نه. اگر آبی در مخزن نبود یا سطح آب پایین بود، تمهید محافظ خشک جوشی جریان برق را قطع خواهد کرد؛ علامت صوتی به گوش خواهد رسید و صفحه‌ی نمایشگر LCD علامت زیر را نشان خواهد داد.



تمیزکاری و نگه داری

۱. پیش از تمیزکاری، بگذارید دستگاه به‌طور کامل خنک شود.
۲. صفحات بخار، درپوش بخارپز و سینی جمع آوری چکه را با آب گرم و صابون بشویید، آب بکشید و کاملاً آنها را خشک کنید.
۳. هیچ کدام از قطعات دستگاه را با مواد پاک‌کننده‌ی سایا (خورنده‌ی سطوح) مانند سیم‌های ظرفشویی فلزی، و پودرهای سایا، تمیز نکنید.
۴. مخزن را در آب فرو نبرید، ابتدا کمی آب گرم در آن بریزید، سپس به دقت آن را آب بکشید و آب را تخلیه کنید. در پایان، آن را با پارچه‌ی نرم خشک کنید. تمام قطعات را به استثنای مخزن، می‌توان در ماشین ظرفشویی شست. اما شستن قطعات در مدت زمان طولانی با ماشین ظرفشویی ممکن است باعث کدر شدن آنها شود.
۵. پس از خنک شدن کامل قطعات، بخارپز را بر روی سطح خشکی مانند میز، پیشخوان یا کابینت نگه داری نمایید.

می توانید برنامه‌ی دلخواهتان را انتخاب کنید، صفحه‌ی نمایش نمای پیش فرض را نشان می دهد؛ می توانید زمان بخارپزی را با فشردن دکمه‌ی تنظیم تغییر دهید.

۷

این دستگاه دارای عملکرد آغاز به کار خودکار است؛ حداکثر زمان ۱۲ ساعت و ۵۹ دقیقه است. اگر نمی‌خواهید که بخارپز بلافاصله به کار افتد، می‌توانید با زدن دکمه‌ی ساعت/دقیقه به روش زیر، عملکرد آغاز به کار خودکار را تنظیم کنید:

مثلاً: دستگاه را به گونه‌ای تنظیم کنید که پس از ۲ ساعت و ۳۰ دقیقه به کار افتد. ۱. بر اساس مراحل ۱ تا ۶ دستگاه را به کار بیندازید، دکمه‌ی ساعت/دقیقه را یکبار فشار دهید، نشانه‌ی ساعت هشدار در سمت چپ نمایشگر، نمایش داده می‌شود و علامت ۰۰ شروع به چشمک زدن می‌کند.

۲. با فشردن دکمه‌ی «تنظیم»، علامت ۰۰ را بر روی ۳۰ قرار دهید، سپس دوباره دکمه‌ی «ساعت/دقیقه» را فشار دهید و علامت ۰ شروع به چشمک زدن می‌کند. با فشردن دکمه‌ی تنظیم علامت ۰ را بر روی ۲ قرار دهید. با زدن دکمه‌ی «ساعت/دقیقه»، تنظیمات را تأیید کنید.

۳. دکمه‌ی روشن/خاموش را بزنید، علامت صوتی طولانی‌ای شنیده می‌شود، نشانگر سبز می‌شود و چشمک می‌زند. صفحه‌ی نمایشگر نماب (LCD) روشن می‌شود. هنگامی که زمان «۰:۰۰» است، نشانه‌ی ساعت هشداردهنده ناپدید خواهد شد. نشانگر قرمز می‌شود و از چشم کردن باز می‌ماند. دستگاه آغاز به کار می‌کند.

۴. هرگاه عملکرد دستگاه پایان یابد، علامت صوتی به صدا در خواهد آمد.



نکته: حداقل زمان عملکرد برای هر کدام از حالت‌ها، زمان پیش فرض آنهاست. حداکثر مدت زمان ۵۹ دقیقه است. هنگام عملکرد دستگاه، می‌توانید با فشردن و نگه داشتن دکمه‌ی روشن/خاموش به مدت ۲ ثانیه، عملکرد را متوقف کنید.

لغو برنامه‌ی آغاز عملکرد خودکار

۱. هنگام کار با دستگاه، پایه، صفحات بخار، کاسه‌ی بخار، نگه دارنده‌ی صفحه‌ی های بخار را لمس نکنید. هنگام جابه جاکردن بخارپز همیشه از دستکش استفاده کنید.

۲. پس از پایان فرایند بخارپزی، دوشاخه‌ی دستگاه را از برق بکشید و پیش از جداکردن مخزن، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.

دستگاه را به کار اندازید، مطمئن شوید که سطح آب در میانه‌ی نشانه‌های حداقل و حداکثر است. استوانه باید المنت گرمایشی را بپوشاند تا آب کمتری بجوشد و بخار با سرعت بیشتری تولید شود.

دستگاه را می‌توان به سه شیوه به کار گرفت:

۱. تنها با استفاده از صفحه‌ی بخار پایینی: غذا را بر روی صفحه‌ی بخار پایینی قرار دهید، و صفحه را بر روی مخزن بگذارید.
۲. استفاده‌ی هم‌زمان از هر سه صفحه‌ی بخار: قطعات هر لایه را به ترتیب و مطابق با شکل بالا، سرچایشان ببندید. لطفاً در سرهم کردن قطعات نظم را رعایت کنید (قطعات را به ترتیب سرهم کنید)، در غیر این صورت، صفحه‌ی بخار به حالت افقی قرار نمی‌گیرد.
۳. استفاده از دو ننگ دارنده و دو صفحه‌ی بخار: صفحه‌ی بخار میانی را می‌توان بر روی صفحه‌ی بخار پایینی ثابت کرد.

نکته: غذایی که در صفحه‌ی بخار پایینی است، زودتر از صفحه‌ی بخار بالایی می‌پزد؛ غذاهایی را که دیر می‌پزند را روی صفحه‌ی پایینی قرار دهید.



درپوش بخارپز را بگذارید.

نکته: دستگاه را بدون درپوش و صفحه‌های بخار به کار نیندازید.



دوشاخه را به پریز برق بزنید، یک علامت صوتی طولانی شنیده می‌شود. نمایشگر نشانه‌ی ۰۰:۰۰ را پس از یک ثانیه نمایش می‌دهد. نشانگر سبز است، تنها می‌توان دکمه‌ی حالت را فعال کرد.

دکمه‌ی حالت (mode) را فشار دهید. صفحه‌ی نمایشگر به طور ثابت نمایش داده می‌شود:

(الف) نان ب (برنج ج) ماهی د) زمان بخارپزی جوجه یا گوشت
ه) سبزیجات.

۱. مخزن: آب لازم برای بخار دادن غذا را نگه می‌دارد. هیچ گونه مایع دیگری در آن نریزید.
۲. سینی جمع آوری چکه: از چکیدن آب غذاها و میعانات آب در مخزن پیشگیری می‌کند و باعث می‌شود آب درون مخزن، تمیز بماند.
۳. نگه دارنده و صفحه‌ی بخار: صفحه‌ی بخار پایینی و نگهدارنده‌ی پایینی را می‌توان به صورت جداگانه به کار برد، و نیز می‌توانید هر سه صفحه را با هم به کار ببرید، صفحه‌های بالایی، میانی و پایینی را با چرخاندن، سوار کنید. همچنین می‌توانید از دو لایه با هم استفاده کنید. در این حالت، تنها بخش میانی و پایینی را می‌توان به صورت ترکیبی به کار برد. در غیر این صورت، بخش‌ها به صورت افقی قرار نمی‌گیرند.



نکته: صفحه‌های بخار باید در نگه دارنده‌های خودشان محکم شوند.

۴. ظرف برنج: برای پخت برنج به کار می‌رود و بر روی صفحه‌ی بخار قرار می‌گیرد.
۵. درپوش بخارپز: درپوش بخارپز دارای دستگیره‌ی راحتی است که هنگام برداشتن درپوش، از سوختگی بر اثر بخار داغ پیش‌گیری می‌کند.
۶. استوانه: المنت گرمایشی را می‌پوشاند و سبب می‌شود که آب به سرعت بجوشد.
۷. نشانگر میزان آب: سطح آب را نشان می‌دهد.

عملکرد

۱

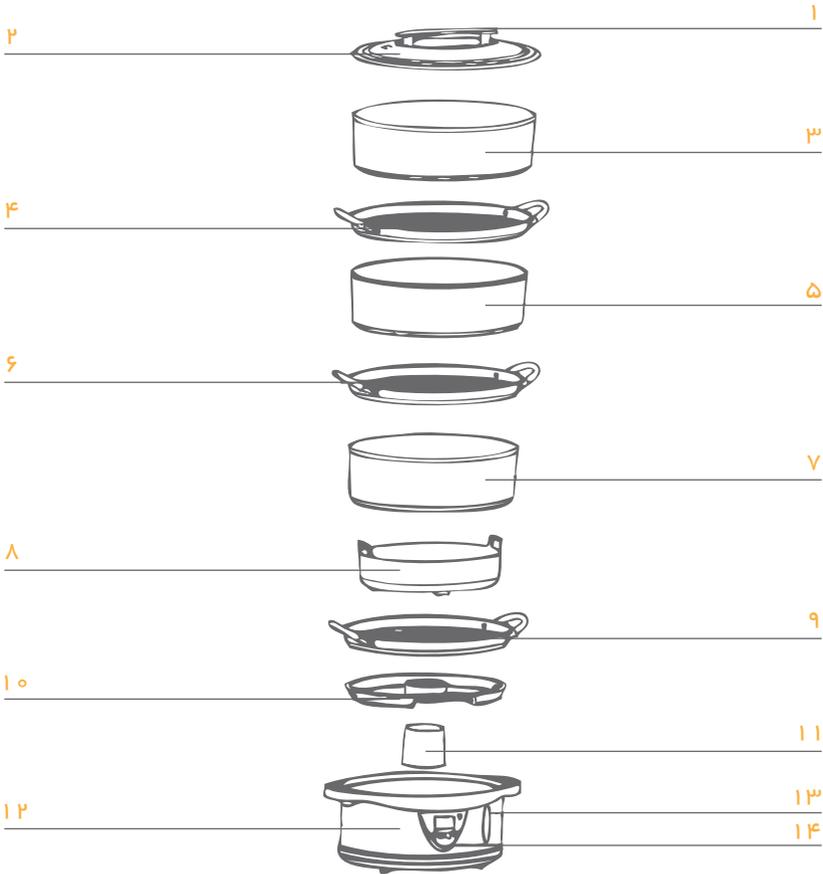
بخارپز را بر روی سطحی صاف و پایدار قرار دهید.

۲

با توجه به نوع غذا و مقدار آن، مخزن را از آب پر کنید. اگر غذا نیاز به ۱۵ تا ۶۰ دقیقه پختن دارد، مخزن را تا نشانه‌ی حداکثر پر کنید؛ اما اگر می‌خواهید غذا را در مدت زمانی کمتر از ۱۵ دقیقه بپزید، مخزن را تا نشانه‌ی حداقل پر کنید. اگر دستگاه، تولید بخار را متوقف ساخت؛ یا پیش از آماده شدن غذا، میزان بخار به طرز چشمگیری کاهش یافت، نشان دهنده‌ی این است که مخزن را باید آب کنید.



نکته: از ریختن نمک، فلفل، طمع دهنده، عصاره و هرگونه مایع دیگر در آب داخل مخزن، بپرهیزید.



- ۸. دیگ برنج
- ۹. صفحه‌ی بخار پایینی
- ۱۰. سینی جمع‌آوری چکه
- ۱۱. استوانه
- ۱۲. نشانگر میزان آب
- ۱۳. مخزن
- ۱۴. صفحه‌ی کنترل

- ۱. دستگیره
- ۲. درپوش بخارپز
- ۳. نگه‌دارنده‌ی بالایی
- ۴. صفحه‌ی بخار بالایی
- ۵. نگه‌دارنده‌ی میانی
- ۶. صفحه‌ی بخار میانی
- ۷. نگه‌دارنده‌ی پایینی

۱. روشن/خاموش (On/Off): حالت عملکرد دستگاه را کنترل می کند.
۲. حالت: برنامه‌ی دلخواه خود را با زدن این دکمه انتخاب کنید (۵ برنامه)؛ شکل های زیر را ببینید.



۳. تنظیم: زمان بخارپزی را تا ۵۹ دقیقه تنظیم کنید.
۴. ساعت/دقیقه: این دستگاه دارای عملکرد آغاز به کار خودکار است؛ با فشار دادن این دکمه، گزینه های «ساعت و دقیقه» را انتخاب و زمان آغاز خودکار را تنظیم کنید.
۵. چراغ نشانگر: این چراغ دو رنگ قرمز و سبز دارد؛ هنگامی که سبز است و چشمک نمی زند، نشان می دهد که دستگاه در حالت انتظار قرار دارد. هنگامی که سبز چشمک زدن باشد، زمان آغاز به کار خودکار را نشان می دهد. قرمز، حالت آماده نشان دهنده‌ی عملکرد دستگاه است.
۶. نمایشگر: حالت عملکرد و زمان را نشان می دهد.

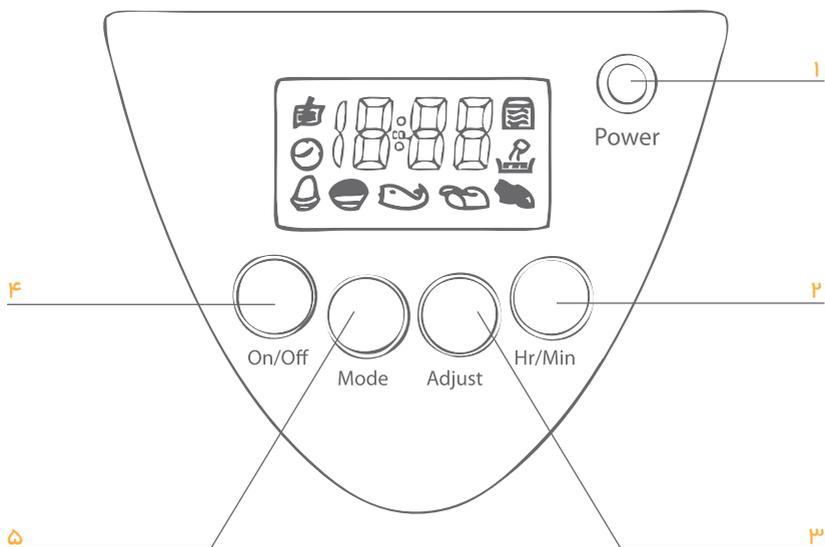
پیش از استفاده برای نخستین بار

لطفاً پیش از استفاده برای نخستین بار، بخارپز را کاملاً تمیز کنید؛ قطعاتی مانند صفحه های بخار، نگهدارنده ها، سینی جمع آوری چکه، درپوش بخارپز و ... را در آب قرار دهید (پاک کننده ای مناسب به آن اضافه کنید) و آنها را به دقت بشویید. مخزن را تا نشانه‌ی حداکثر از آب پر کنید، تمام قطعات را سوار کنید و دستگاه را روشن کنید، اگر آب جوشید، آن را دور بریزید.

نکته: تمام قطعات را سوار کنید، سینی جمع آوری چکه را در مخزن قرار دهید. مطمئن شوید که در جای مناسب ثابت شده و به صورت افقی قرار گرفته است. هنگام استفاده دقت کنید که سطح آب میان نشانه های حداقل (Min) و حداکثر (Max) باشد.

۱۶. از دستگاه بدون آب استفاده نکنید؛ این کار به المنت گرمایشی آسیب می‌رساند. اگر به طور اتفاقی دستگاه را بدون آب روشن کردید، فوراً دوشاخه را از برق بکشید و پیش از استفاده‌ی مجدد، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
۱۷. همیشه آب کافی در دستگاه بریزید تا مدت زمان بخارافشانی آن، طولانی شود.
۱۸. هنگام استفاده، دستگاه را بر روی سطحی بدون شیب قرار دهید، به گونه‌ای که کودکان امکان دسترسی بدان را نداشته باشند.
۱۹. بخش‌های زیرین دستگاه را در آب فرو نبرید؛ این کار ممکن است سبب آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی شود.
۲۰. برای خاموش کردن دستگاه، تنها تنظیم‌ها را بر روی موقعیت Off (خاموش) قرار دهید.
۲۱. این دفترچه را نگه دارید.
- تنها برای استفاده در منزل طراحی شده است

توصیف اجزای دستگاه



۴. روشن/خاموش
۵. حالت

۱. نشانگر
۲. ساعت/دقیقه
۳. تنظیم

به هنگام استفاده از وسایل برقی، احتیاط های اولیه ایمنی را باید همیشه به عمل آورد؛ از جمله موارد زیر:

هشدارهای مهم ایمنی



- هنگام استفاده از وسایل برقی، نکات اولیه ایمنی را باید رعایت کرد:
۱. پیش از استفاده از بخارپز، تمام دستورالعمل ها را بخوانید.
 ۲. پیش از زدن دوشاخه ی دستگاه به برق، مطمئن شوید که ولتاژ درج شده در برچسب مشخصات دستگاه با ولتاژ برق منزل تان یکی باشد؛ در غیر این صورت، لطفاً از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز مجاز خدمات پس از فروش شرکت فلر تماس بگیرید.
 ۳. به سطوح داغ دست نزنید. از دسته ها و دستگیره ها استفاده کنید. هنگام جابجای نمودن مواد داغ، از دستکش ویژه ی آن استفاده کنید. هنگام عملکرد دستگاه، از بخار داغ متصاعدشده از بالای بخارپز بپرهیزید. در هنگام تولید بخار، از دستگاه فاصله بگیرید و در آن را به آرامی بردارید.
 ۴. پیش از تمیزکاری و نگه داری، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
 ۵. پیش از سرهم کردن یا جداکردن قطعات، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
 ۶. پیش از تمیزکاری و هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه ی سیم برق بخارپز را از برق بکشید.
 ۷. برای پیش گیری از خطر برق گرفتگی، دستگاه، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
 ۸. هنگام استفاده از این دستگاه یا هر دستگاه دیگری در حضور کودکان، نظارت دقیق شما ضروری است.
 ۹. اگر سیم برق یا دوشاخه ی دستگاه آسیب دیده بود، پس از خراب شدن دستگاه یا آسیب دیدن آن به هر دلیلی، دستگاه را به کار نیندازید. آن را به نزدیک ترین مرکز مجاز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید تا آزمایش، تعمیر یا تنظیم شود.
 ۱۰. از قطعاتی کارخانه ی سازنده توصیه نکرده است، استفاده نکنید. استفاده از این قطعات ممکن است سبب آتش سوزی، برق گرفتگی یا زخمی شدن شود.
 ۱۱. از دستگاه بر روی سطح کاری صاف و پایدار و به دور از آب، استفاده کنید.
 ۱۲. از دستگاه در بیرون از منزل یا برای مصارف تجاری و نیز در مواردی که برای آن در نظر گرفته نشده است، استفاده نکنید.
 ۱۳. نگذارید سیم برق دستگاه از لبه ی سطح کار یا پیشخوان آویزان شود.
 ۱۴. نگذارید سیم با سطوح داغ تماس پیدا کند.
 ۱۵. دستگاه را در نزدیکی اجاق های گازی یا برقی یا آون قرار ندهید، این کار سبب آتش سوزی می شود.