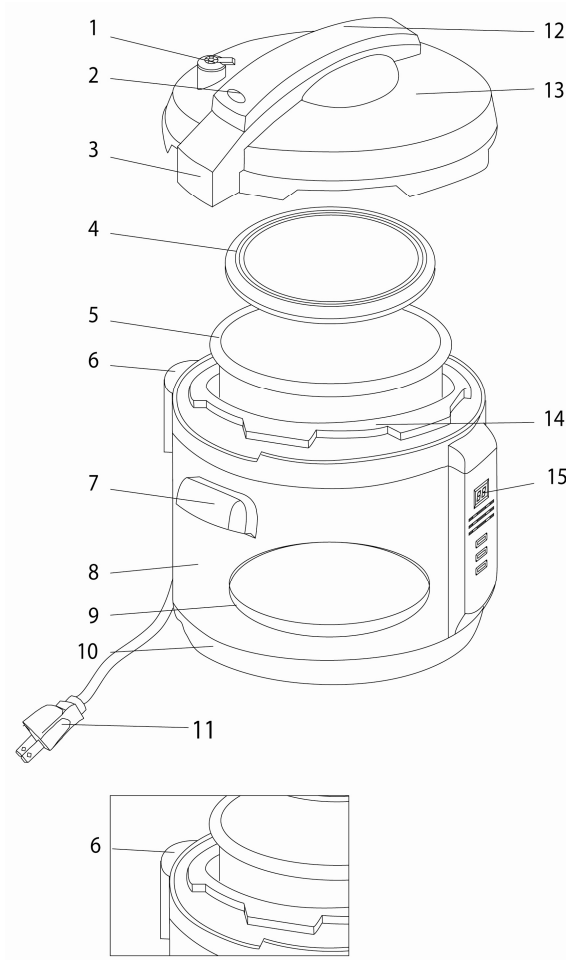


- ۱..... شرح کلی
- ۲..... مهم
- ۳..... قبل از اولین استفاده
- ۴..... تنظیم دستگاه
- ۴..... صفحه نمایشگر
- ۴..... کار کرد
- ۵..... صفحه کنترل
- ۵..... در باره پخت تحت فشار
- ۶..... روش کار
- ۷..... اضافه کردن زمان
- ۷..... زمان تاخیر
- ۷..... گرم نگاه داشتن / قطع کردن
- ۷..... علامت گذاری دیگ پخت و پز
- ۷..... تهیه برنج
- ۸..... نکات
- ۹..... مراقبت و تمیز کردن

شرح کلی



- ۱. شیر ایمنی فشار
- ۲. شیر شناور
- ۳. قفل ایمنی

۴. واشر میانی
۵. دیگ داخلی
۶. جمع کننده آب
۷. دسته بدنه
۸. بدنه
۹. صفحه گرم کننده
۱۰. پایه
۱۱. سیم برق
۱۲. دسته در
۱۳. در
۱۴. غلاف گرم نگه دارنده
۱۵. نمایشگر و صفحه کنترل

مهم

هنگام استفاده از وسایل الکتریکی رعایت نکات ایمنی زیر لازم است:

- پیش از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه کنید.
- ولتاژ دستگاه را با ولتاژ محل استفاده مطابقت دهید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی از فرو بردن سیم، دو شاخه و دستگاه در آب و سایر مایعات جدا خودداری کنید.
- هنگامی که کودکان نزدیک دستگاه هستند نیاز به مراقبت و توجه بیشتری می باشد.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید و یا پیش از تمیز کردن حتما دستگاه را از برق خارج کنید.
- هرگز دستگاه را با دو شاخه و یا سیم آسیب دیده (در حالت غیر طبیعی) استفاده نکنید. هنگامی که سیم صدمه دید باید توسط نزدیکترین نمایندگی مجاز تعویض شود.
- از آویزان شدن سیم روی لبه میز و یا از قرار گرفتن آن بر روی سطوح داغ جلوگیری کنید.
- از این دستگاه برای اموری که برای آن طراحی نشده است استفاده نکنید.
- از لوازم جانبی توصیه نشده استفاده نکنید زیرا موجب صدمه به شما و دستگاه می شود.
- این دستگاه برای افرادی که توانایی جسمی و ذهنی و تجربه کم دارند طراحی نشده است.
- اطمینان حاصل کنید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- هرگز سیم را زیر دستگاه قرار ندهید.
- این دستگاه برای مصارف خارج از منزل تعبیه نشده است.
- این دفترچه را نگه داری کنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی ساخته شده است.
- به سطوح داغ دست نزنید و فقط از دسته ها استفاده نمایید.

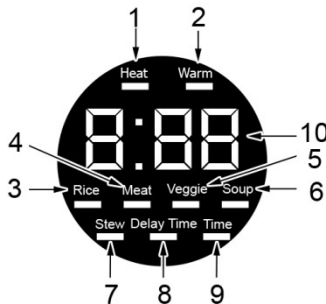
- تحت هیچ شرایطی شیر ایمنی را نبندید و یا مسدود نکنید.
- قبل از اینکه قطعه ای را بردارید و یا بگذارید ، صبر کنید تا خنک شود.
- بیش از ۲/۳ درون ظرف را پر نکنید. برای پخت موادی که بعد از پخت حجمشان زیاد می شود ، مانند برنج و یا سبزی های خشک شده ، بیش از ۱/۲ ظرف را پر نکنید. پر کردن بیش از حد ممکن است باعث انسداد مسیر بخار شود و در نتیجه فشار بالا رود و ایجاد خطر کند. به قسمت " طرز استفاده " در این دفترچه راهنما مراجعه کنید.
- توجه داشته باشید ، بعضی مواد مانند سس سیب ، پرک جو ، آرد جو یا حبوبات ، نخود فرنگی جدا شده ، رشته فرنگی ، ماکارونی یا ربواس لیمویی در زمان پخت، کف ایجاد می کنند و ممکن است باعث انسداد مسیر بخار شوند. این گونه مواد غذایی را نباید در زود پز ببزید.
- دستگاه را در کنار و یا روی اجاق گاز ، اجاق برقی و یا فر داغ قرار ندهید.
- در موقع حمل دستگاه زمانی که درون آن مواد و یا مایعات داغ قرار دارد، دقت نمایید.
- این دستگاه عمل پخت را تحت فشار انجام می دهد. استفاده غیر صحیح از آن ممکن است باعث سوختگی شود. قبل از استفاده بعضی لوازم خاص را در دسترس داشته باشید. به قسمت " طرز استفاده " در این دفترچه راهنما مراجعه کنید.
- با سیم ظرف شویی دستگاه را تمیز نکنید. قسمت های کنده شده سیم ظرف شویی ممکن است در اثر تماس با قسمت های برقی دستگاه، شوک الکتریکی ایجاد کند.
- همیشه ابتدا سیم را به برق دستگاه وصل کنید ، بعد دو شاخه را به برق بزنید. برای جدا کردن آن ، دستگاه را خاموش کنید ، دو شاخه را بگیرد و از برق خارج کنید. برای جدا کردن دو شاخه از برق هیچ گاه از سیم آن را نکشید.
- همیشه قبل از استفاده محل های خروج بخار را کنترل کنید که گرفته نشده باشند.
- تا فشار داخلی زود پز خارج نشده و زود پز خنک نشده ، در آن را باز نکنید. اگر در زود پز سخت باز می شود، نشان دهنده وجود فشار در زود پز است . در زود پز را با فشار دادن باز نکنید زیرا می تواند خطر ساز باشد. به قسمت " طرز استفاده " در این دفترچه راهنما مراجعه کنید.
- از زود پز برای سرخ کردن تحت فشار با روغن استفاده ننمایید.
- از زود پز بدون آب استفاده نکنید ، زیرا به دستگاه صدمه می زند.
- از زود پز برای ذخیره سازی استفاده نکنید. در آن کفگیر و ملاقه وارد نکنید.
- زمانی که از زود پز ، بخار آب خارج می شود ، دست و صورت خود را از مسیر بخار دور نگه دارید.
- پس از پخت ، هنگام باز کردن در زود پز، دقت کنید. همیشه ، در را کمی از خودتان دور نگه دارید تا چنانچه بخار آبی مانده باشد به صورت شما نخورد.
- هرگز در زود پزی که در حال پخت است را باز نکنید.
- شیر فشار را نپوشانید و مسدود نکنید.
- بجز مواقع پس از پخت، به در و دیگ دست نزنید.
- برای چشیدن غذا، صبر کنید تا خنک شود. در زود پز ، حرارت مواد بیشتر از پخت معمولی است.

قبل از اولین استفاده

با دقت زود پز و قطعات آن را از بسته خارج کنید ، تمام پوشش ها را باز کنید. برای تمیز کردن گرد و غبار ، تمام اجزا جدا شدنی مانند در ، دیگ داخلی و واشر را با آب گرم بشویید. سیم برق و بدنه زود پز را با دستمال خشک تمیز کنید. سیم برق یا دو شاخه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

تنظیم دستگاه

صفحه نمایشگر



۱. گرم کننده (Heat): با روشن شدن این برنامه دستگاه شروع به گرم کردن می کند.
۲. گرم نگه دارنده (Warm): وقتی که زمان تنظیم شده به پایان رسید ، زود پز بطور خودکار در وضعیت گرم نگه دارنده قرار می گیرد و چراغ نشان دهنده گرم نگه دارنده روشن می شود.
۳. برنج (Rice): با روشن شدن این برنامه زمان مورد نظر برای پخت برنج انتخاب می شود.
۴. گوشت (Meat): با روشن شدن این برنامه زمان مورد نظر پخت گوشت انتخاب می شود.
۵. سبزیجات (Veggie): با روشن شدن این برنامه زمان مورد نظر برای پخت سبزیجات انتخاب می شود.
۶. سوپ (Soup): با روشن شدن این برنامه زمان مورد نظر برای پخت سوپ انتخاب می شود.
۷. خورشید (Stew): با روشن شدن این برنامه زمان مورد نظر برای پخت خورشید انتخاب می شود.
۸. زمان تاخیر (Delay Time): هنگامی که نشانگر روشن شد یعنی دستگاه در حال کار کردن است و می توان در زمان ، تاخیر ایجاد کرد.
۹. زمان (Time): هنگامی که نشانگر روشن شد یعنی دستگاه در حال کار کردن است.
۱۰. نشانگر زمان: زمان مورد نظر برای پخت برنامه ها را نشان می دهد.

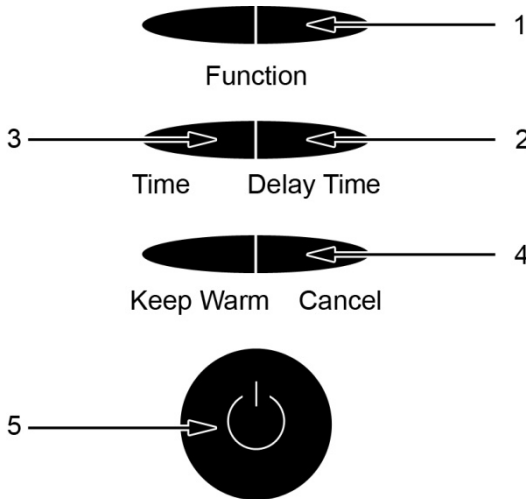
کار کرد

زود پز دارای ۵ برنامه از قبل تنظیم شده پخت می باشد، که شامل درجه حرارت ، فشار و زمان معین برای هر کدام از موارد زیر می باشد. زمان از قبل تنظیم شده به شرح زیر است :

۶ دقیقه	برنج
۲۰ دقیقه	گوشت
۳ دقیقه	سبزیجات
۵ دقیقه	سوپ
۲۰ دقیقه	خورشت

نکته : زمان تنظیم شده از موقعی شروع می شود که فشار، به حد معین از پیش تعیین شده رسیده باشد.

صفحه کنترل



۱. برنامه (Function): با فشار دادن این دکمه برنامه مورد نظر را می توانید انتخاب کنید.
۲. زمان تاخیر (Delay Time): با فشار دادن این دکمه، می توانید زمان پخت را حداکثر تا ۹ ساعت به تاخیر بیندازید.
۳. زمان (Time): با فشار دادن این دکمه، می توانید به هر کدام از برنامه ها مدت زمانی را اضافه کنید.
۴. گرم کننده / انصراف (KEEP WARM/CANCEL): با فشار دادن این دکمه برنامه پخت متوقف می شود و یا در حالت گرم ماندن قرار می گیرد.
۵. خاموش / روشن : برای روشن، خاموش کردن دستگاه از این دکمه استفاده می شود.

در باره پخت تحت فشار

پخت تحت فشار مناسب ترین روش جهت سریع پختن یک غذای خوشمزه می باشد. این روش پخت ، برای پر اشتغال ترین افراد هم مناسب است. از زود پز برای پختن ماهی ، مرغ ، سبزیجات تازه ، برنج ، انواع بشن ، دسر و هر چیز دیگری که می

خواهید در عرض چند دقیقه پخته شود استفاده کنید. زود پز باعث صرفه جویی در وقت، انرژی، پول و مواد با ارزش غذایی می شود.

جوشاندن مایعات در دیگی که کاملاً مسدود و آبندی است، ایجاد بخار و تولید فشار می کند. حرارت خیلی بالا، زمان پخت را کم می کند. بخار آب کمک می کند فیبر غذاها شکسته شود و عطر و طعم غذا خارج گردد. زود پز، آب موجود در مواد غذایی را می گیرد و باعث می شود که نسبت به پخت معمولی، غذا هم خوشمزه تر و هم با ارزشتر باشد.

روش کار

۱. تمام مواد لازم پخت را فراهم کنید. در دیگ، به مقدار لازم آب بریزید و سپس مواد را درون آن اضافه کنید. به جز موقع پخت برنج، هرگز بیش از حد مجاز مشخص شده روی دیگ، درون آن چیزی نریزید. هرگز مواد غذایی که در زمان پخت حجیم می شوند (مانند انواع بنشن) را از ۲/۳ حد مجاز بیشتر در آن نریزید.
۲. مطمئن شوید که واشر پلاستیکی در داخل در قرار گرفته است. همیشه قبل از نصب و یا استفاده، واشر پلاستیکی را امتحان کنید. مطمئن شوید که پارگی ندارد و در شرایط مناسبی قرار دارد.
۳. با گرفتن دسته و چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت، در زود پز را قفل نمایید.
۴. درجه خروج بخار را در موقعیت SEAL (آب بندی) قرار دهید. (مانند شکل ۱)
۵. ابتدا سیم برق را به دستگاه وصل کنید، سپس آن را به برق ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت، (۶۰ هرتز) متغیر بزنید.
۶. دکمه گرد ON/OFF (خاموش / روشن) را یک بار فشار دهید، صفحه نمایش شروع به روشن و خاموش شدن می کند.
۷. با فشار دادن دکمه FUNCTION (برنامه) می توانید برنامه مورد نظرتان را در صفحه نمایش انتخاب کنید. چراغ HEAT (حرارت) روشن می شود و زود پز شروع به گرم کردن می کند تا زمانی که به فشار معین از پیش تعیین شده برسد. همین که به فشار مورد لزوم رسید، فشار بطور خودکار ثابت می ماند و زمان پخت از این لحظه شروع می شود، و شمارش معکوس زمان بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد.
۸. بعد از اینکه پختن تحت فشار کامل شد، بخار داخل دستگاه را می شود بطور خودکار و یا با دست خارج کرد. برای خارج کردن بخار و کم کردن فشار، درجه خروج بخار را در موقعیت VENT (خالی کردن) قرار دهید (مانند شکل ۲).
- زمانی که با دست بخار را کم می کنید، چون بخار داغ از دستگاه خارج می شود، دقت کنید.
- زمانی که غذاهای آبداری مانند خورش و یا سوپ تهیه می کنید، توصیه نمی شود که با دست درپچه خروج بخار را باز کنید.
۹. زمانی که درجه خروج بخار، در موقعیت VENT قرار گیرد فشار کاملاً کاهش می یابد (شکل ۲)، و صدای خروج بخار دیگر شنیده نمی شود، و در زود پز بطور آزاد و بدون هیچ نیرویی باز خواهد شد. فقط تحت این شرایط است که در زود پز را می شود با اطمینان باز کرد. با گرفتن دسته و چرخاندن آن در جهت مخالف عقربه های ساعت در زود پز را باز کنید.

- به منظور ایمنی ، در زود پز تا تخلیه فشار باز نمی شود. برای باز کردن در زود پز فشار نیاورید ، اگر به راحتی باز نمی شود بدین معنی است که هنوز در داخل دستگاه فشار وجود دارد.



۲



۱

اضافه کردن زمان

بعد از انتخاب برنامه پخت مورد نظر ، می توانید با فشار دادن دکمه TIME (زمان) مدت پخت را افزایش دهید. افزایش زمان در بازه ۱۰ دقیقه ای می باشد (دست را از روی دکمه بر ندارید) تا جمع کل زمان پخت مورد نظران در روی صفحه نمایش ببینید. شما می توانید کل زمان پخت را برای برنج تا ۲۰ دقیقه ، برای گوشت تا ۱ ساعت ، برای سبزیجات تا ۴۵ دقیقه ، برای سوپ تا ۱ ساعت و برای خورشت تا یک ساعت و نیم افزایش دهید.

زمان تاخیر

بعد از انتخاب برنامه پخت مورد نظر ، می توانید با فشار دادن دکمه DELAY TIME (زمان تاخیر) زمان شروع پخت را در بازه زمانی ۱ دقیقه ای تا ۹ ساعت به تاخیر بیندازید (دست را از روی دکمه بر ندارید). تاخیر زمان مورد نظران را روی صفحه نمایش ببینید. زمانی که دو نقطه شروع به خاموش و روشن شدن کرد ، شمارش معکوس آغاز می شود.

گرم نگاه داشتن / قطع کردن

زمانی که پخت تحت فشار کامل شد ، زود پز بطور خودکار به روی گرم نگاه داشتن می رود که چراغ نشان دهنده WARM روشن خواهد شد. برای اینکه خودتان دستگاه را به گرم نگاه داشتن منتقل کنید و یا هر گونه انجام پخت را متوقف نمایید ، دکمه KEEP WARM/CANCEL را فشار دهید. حد اکثر زمان گرم نگاه داشتن ۴ ساعت می باشد.

علامت گذاری دیگ پخت و پز

داخل دیگ پخت و پز دو دست علامت وجود دارد. یک طرف علامت گذاری شده " 2/3 MAX PC " که نشان دهنده خط حد اکثر پر کردن هر نوع غذایی غیر از برنج است. طرف دیگر برای برنج علامت گذاری شده است. زمانی که برنج می پزید ، هیچ وقت بیشتر از 1/2 پر نکنید ، اگر قصد دارید بیش از 1/2 پر کنید از در شیشه ای (اختیاری) استفاده کنید ، نه از در زود پز.

تهیه برنج

وقتی قصد پیمانه کردن برنج را دارید، برای اینکه برنج خوبی داشته باشید فقط از پیمانه داده شده استفاده نمایید، از پیمانه های استاندارد استفاده نکنید و به علامت گذاری داخل دیگ توجه نمایید. برای مثال، وقتی می خواهید ۶ پیمانه برنج تهیه کنید، از پیمانه داده شده استفاده کنید و تا آنجایی که " 6 " علامت گذاری شده آب اضافه کنید. دقت کنید که از علامت بالاتر نرود. جمع آب و برنج تا حد علامت باشد.

به عنوان یک قانون کلی برای پخت ۲ پیمانه برنج (خشک) یک قاشق غذا خوری روغن یا کره اضافه کنید. برای بیش از ۲ پیمانه برنج، ۲ قاشق غذاخوری روغن یا کره اضافه کنید. این عمل باعث جلوگیری از ایجاد کف در زمان پخت می شود.

نکات

- قبل از شروع مطمئن شوید که در دستگاه کاملاً محکم شده باشد.
- ممکن است مایل باشید کمی گوشت را با مواد دیگر سرخ کنید. برای این کار، یکی از برنامه ها را انتخاب کنید و بدون اینکه در زود پز را ببندید، بگذارید داغ شود. روغن و سپس بقیه مواد را اضافه کنید تا سرخ شود. در موقع سرخ کردن در زود پز را نبندید.
- برای پخت یکنواخت، سعی کنید مواد غذایی را در قطعات مساوی ببرید. در مورد غذاهایی که چندین نوع مواد اولیه در آنها بکار رفته، موادی را که زودتر پخته می شوند درشت، و موادی را که دیرتر پخته می شوند ریز ببرید.
- مایعات متفاوتی را می توانید برای پخت استفاده کنید.
- بعد از این که با زود پز آشنا شدید، می توانید از زود پز به صورت ترکیبی استفاده نمایید. بطور کلی می توانید زمان پخت را تا حد دو سوم کم کنید. به یاد داشته باشید که برای تهیه بخار، همیشه در زود پز باید آب باشد. سعی کنید این فرمول را رعایت کنید: برای هر ۱۵ دقیقه کارکرد ۱ پیمانه آب لازم است.
- از آنجایی که در پخت تحت فشار چاشنی ها غلیظ می شوند، مقدار چاشنی و گیاهان معطر را کم کنید. گیاهان معطر تازه بهتر از خشک هستند.
- بطور کلی، زمان پخت تحت فشار ثلث زمان پخت معمولی است.
- اگر در ارتفاع بالاتر از ۳,۵۰۰ فوت (۱,۰۰۰ متر) می خواهید غذا بپزید، ۱۰ درصد به زمان پخت اضافه کنید.
- اگر می خواهید غذا، در مدت کمتر از آنچه در دستگاه از قبل تنظیم شده بپزد، پس از رسیدن به زمان مورد دلخواه دکمه CANCEL را بزنید.
- اگر در دستور غذایی از گوشت یخ زده استفاده می نمایید، لزومی ندارد زمان پخت را تغییر دهید. زیرا، تا درجه حرارت مواد داخلی ۴۰ درجه بالاتر از نقطه جوش آب نرسد، فشار داخلی ظرف تامین نمی شود. زمان پخت موقعی شروع می شود که فشار داخلی ظرف به حد از قبل تنظیم شده برسد. در حقیقت وجود گوشت یخ زده در غذا، زمان رسیدن به حد فشار داخلی را به تاخیر می اندازد.
- همیشه کنترل نمایید که واشر لاستیکی و شیر شناور تمیز و در وضعیت مناسبی قرار داشته باشند.
- سعی نکنید که مواد ماکارونی مانند، را با در بسته بپزید، زیرا کف آن باعث انسداد مسیر خروج بخار می شود.
- در موقع پخت تحت فشار، هرگز بالاتر از خط مشخص شده PC پر نکنید. اگر می خواهید سوپ درست کنید و تا خط بالایی آن را پر کرده اید، فشار را دستی تخلیه کنید زیرا مایع داغ پاشیده می شود.
- هرگز سعی نکنید که در را تحت فشار باز کنید!!! همیشه در زود پز را در حالتی که به طرف شما نیست باز کنید.

- وقتی بخار آب را دستی تخلیه می کنید ، ممکن است مقدار کمی بخار همراه مایعات خارج می شود. که این امر طبیعی است اما باید بسیار دقت کنید که صدمه نینیند.

مراقبت و تمیز کردن

۱. قبل از تمیز کردن ، صبر کنید تا زود پز کاملا خنک شود. ابتدا سیم را از برق خارج کنید و سپس آن را از دستگاه جدا سازید.
۲. دیگ زود پز ، واشر لاستیکی و در زود پز را با آب گرم و مواد شوینده با دست بشویید. تمام قطعات را خشک کنید.
۳. اگر لازم بود ، سیم دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز و سپس خشک کنید. هرگز سیم یا دو شاخه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۴. واشر لاستیکی را بطور دقیق در درپوش جا ببندازید. بعد از هر بار استفاده ،واشر را کنترل نمایید که دچار پارگی نشده باشد . مطمئن باشید که تنظیم کننده فشار و شیر آن در شرایط کار کرد مناسبی قرار دارند. همچنین در پوش ضد انسداد دریچه تخلیه بخار را بردارید و شیر تخلیه را تمیز نمایید. قبل از اینکه در پوش ضد انسداد دریچه تخلیه بخار را در جای خود بگذارید ، مطمئن شوید که ذرات مواد غذایی و یا اجسام خارجی ، مسیر شیر تخلیه را مسدود نکرده باشند. در پوش ضد انسداد کمک می کند تا ذرات مواد غذایی در مسیر شیر تخلیه قرار نگیرد.
- باید مطمئن باشید که بعد از هر بار استفاده مسیر شیر تخلیه تمیز است. بسیار مهم است که مسیر تخلیه بخار را کنترل کنید و اگر لازم شد با استفاده از یک وسیله باریک ذرات چسبیده به دیواره ها را جدا کنید تا مسیر خروج بخار بطور کامل باز باشد.
۵. زمانی که در زود پز را بسته اید ، آن را انبار نکنید. اگر آن را انبار کنید، به دلیل اینکه بدون استفاده از آن، واشر لاستیکی را تحت فشار قرار داده اید ، باعث کاهش عمر مفید واشر خواهید شد.

