



**يارس استیل**

— تاسیس ۱۳۶۳ —

## يارس استیل

تولیدکننده انواع زودپز و قابلمه تمام استیل با کفه آلومینیوم



### طرز استفاده صحیح

قبل از اینکه دیگ زودپز را برای اولین بار مورد استفاده قرار دهید، آن را به دقت بشویید. جهت براق ماندن ظروف استینلس استیل، توصیه می شود پیش از استفاده برای اولین بار مقداری شیر و آب داخل ظرف جوشانده و دور بریزید (حدود یک تا دو لیوان شیر و دو تا سه لیوان آب کافی است) این قاعده ای است کلی جهت براق ماندن دائمی ظروف استینلس استیل. توجه داشته باشید قسمت براق و بیرونی دیگ را با ابر و وسایل نرم بشویید و از سیم ظرفشویی استفاده نکنید. طبق دستور طبخ غذا آب داخل زودپز بریزید آنچنان که حداقل از یک فنجان کمتر نباشد.

### تذکر مهم

(بیش از دو سوم دیگ زودپز را از آب و غذا پر نکنید)  
هنگام طبخ غذاهایی نظیر سوپ و آش فقط تا نیمه، آب داخل زودپز بریزید.

### طبخ غذا

برای طبخ، ابتدا شعله اجاق گاز را زیاد کرده تا اندازه ای که شعله از کناره های زودپز بالا نرزد. با افزایش فشار داخل زودپز میله قرمز رنگ داخل سوپاپ کار بالا می آید.

تصویر ۳



### روش بستن درب زودپز

۱- درب زودپز را به نحوی بگذارید که علامت فلش روی درب مطابق با فلش روی دسته دیگ قرار گیرند.

تصویر ۱



پس از نمایان شدن خط دوم روی میله قرمز رنگ سوپاپ کار شعله گاز را آنقدر کم کنید تا میله قرمز رنگ سوپاپ کار روی خط دوم تقریباً ثابت بماند و چنانچه با کم نمودن شعله اجاق گاز باز هم میله از خط دوم بالاتر آمد حتماً از شعله پخش کن در زیر دیگ استفاده نمایید.

تصویر ۴



### تذکر مهم

توجه داشته باشید که میله سوپاپ کار به هیچ عنوان از خط دوم بالاتر نرود. در صورتی که میله قرمز رنگ (سوپاپ کار) از خط دوم تجاوز کرده و بالاتر بیاید استفاده از دیگ صحیح نبوده که موجب تخلیه بخار و محتویات آن همراه با صدای شدید خواهد شد (دستور طبخ را دوباره مطالعه کنید)

چنانچه سوپاپ کار به هر علت عمل نکند سوپاپ اطمینان سریعاً فشار اضافی داخل زودپز را تخلیه و در حد معمول تنظیم می نماید.

### توجه

قبل از هر بار استفاده از زودپز با بالا کشیدن سر سوپاپ قرمز رنگ از تمیزی و روان بودن سوپاپ کار مطمئن شوید.

۲- درب را به آرامی فشار داده و به طرف چپ بچرخانید تا جایی که دستگیره ها کاملاً روی هم قرار گیرند. در این صورت طبخ غذا به صورت سریع امکان پذیر می گردد.

تصویر ۲



### باز کردن درب زودپز

وقتی زمان طبخ به پایان رسید، قبل از باز کردن درب زودپز بایستی فشار داخل آن کاهش یابد. سریع ترین راه، قراردادن دیگ زیر شیر آب است. بعد از چند دقیقه از خاموش کردن زودپز، دیگ را ابتدا زیر آب ولرم و کم نگهدارید و آرام آرام آب را سرد نمایید.



تصویر ۵

این عمل سبب می شود تا فشار داخل زودپز کاهش یافته و سوپاپ کار به محل اولیه قبل از پخت باز گردد. (هرگاه بخواهید در مصرف انرژی صرفه جویی کنید می توانید اجاق را ۵ دقیقه زودتر خاموش کنید و بقیه طبخ را با حرارت ذخیره شده در زودپز انجام دهید.)

هنگامی که میله قرمز رنگ (سوپاپ کار) به محل اولیه یعنی قبل از پخت باز می گردد نشانه آن است که هیچ فشاری درون زودپز وجود ندارد، آنگاه درب زودپز را به طرف راست بچرخانید تا فلش درب با فلش روی دستگیره دیگ مقابل هم قرار گیرند. سپس درب را به آرامی بردارید.



تصویر ۶

برای باز کردن درب دیگ هرگز متوسل به زور نشوید. هرگاه درب زودپز به سهولت نچرخد نشانه آن است که هنوز داخل زودپز فشار وجود دارد و (سوپاپ کار) به محل اولیه قبل از پخت باز نگشته است. در چنین حالتی زودپز را به کمک شیر آب خنک نمایید.

سوپاپ کار زودپز را می توان به آسانی باز و تمیز نمود. با دست راست درجه نشان دهنده فشار (مهره قرمز سوپاپ) را به طرف بالا بکشید و در حالی که با دست چپ میله قرمز رنگ را نگه داشته اید، مهره را باز کنید.



تصویر ۷

به این ترتیب میله قرمز رنگ درجه فشار آزاد می شود و شما می توانید داخل پوسته سوپاپ را با آب شسته و تمیز نمایید. شما می توانید سایر قسمت های سوپاپ کار را نیز به دقت بشویید. (تقریباً هفته ای یکبار) همچنین سوپاپ اطمینان را نیز قبل از هر بار استفاده از زودپز، با بالا کشیدن از گیر نبودن آن اطمینان حاصل کرده و می توانید به آسانی آن را باز نموده و تمیز نمایید.

### توجه

برای شستن سوپاپ کار از مواد اسیدی و شیمیایی و پودر شستشو دهنده و یا سیم ظرف شویی استفاده نشود.

### شستشوی دیگ زودپز



دیگ زودپز را با مایع ظرفشویی استاندارد و اسکاچ نرم بشویید و یا در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

پس از شستشو، میله قرمز رنگ سوپاپ کار را با فنر داخل پوسته سوپاپ کار قرار داده و مهره سوپاپ کار را ببندید.

تصویر ۸

### تذکر مهم

دیگ زودپز پارس را می توان مانند هر ظرف استیل ضد زنگ دیگر شست. هرگاه بخواهید دیگ زودپز خود را با ماشین ظرفشویی بشویید، ابتدا بقایای غذا را با اسکاچ پاک کنید. برای اینکه لکه و اثرات آب یا مایع ظرفشویی روی زودپز باقی نماند، پس از شستشو بلافاصله آن را خشک کنید.

### نگهداری

دیگ زودپز را نباید با درب بسته نگهداری کرد. این امر باعث می گردد عمر واشر کوتاه گردد.

### رفع معایب

در صورتی که دیگ زودپز شما دچار نقص شود، طبق دستورالعمل های زیر رفتار نمایید. قطعات آسیب دیده یا گم شده را می توان به سهولت تعویض یا تامین کرد و تاکید می شود وسایل و قطعات یدکی را حتماً از دفتر مرکزی و یا نمایندگی های مجاز در استان ها تهیه فرمایید.

استفاده از قطعات غیر استاندارد و متفرقه ممکن است خطر آفرین باشد و شرکت هیچ گونه مسئولیتی در قبال عملکرد و خطرات ناشی از استفاده از وسایل متفرقه را ندارد.

### اگر از زیر دسته و یا درب زودپز بخار یا آب خارج شود احتمال دارد که

۱- درب زودپز درست بسته نشده باشد.

۲- واشر دور درب عملکرد خوبی نداشته باشد که باید تعویض گردد.

۳- این احتمال وجود دارد که به واشر درب زودپز ذرات غذا چسبیده باشد. در این صورت واشر دور درب را از محل خود خارج نموده به دقت بشویید و سپس در محل اولیه خود قرار دهید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید. برای دیدن تصویر بزرگ‌تر، روی تصویر کلیک کنید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

این تصویر به شما کمک می‌کند تا قطعات سوپاپ اطمینان را بشناسید.

## اگر درجه فشار نمایان نشود

۱-احتمال دارد داخل دیگ آبی وجود نداشته باشد. در این حالت ابتدا دیگ را سرد نموده و سپس درب دیگ را باز نمایید و به اندازه کافی آب داخل دیگ بریزید.

۲- سوپاپ کار گیر کرده که باید باز شود و کامل شستشو شود. (مراجعه به صفحه قبل)

## اگر از سوپاپ اطمینان بخار خارج گردد

چنانچه از سوپاپ اطمینان بخار خارج گردد نشان دهنده آن است که سوپاپ کار عمل نمی کند. ابتدا باید دیگ را خنک کرده و سپس سوپاپ کار را به دقت بشوید. هرگاه در استفاده بعدی سوپاپ کار باز هم عمل نکند حتماً به شرکت یا نمایندگی های مربوطه مراجعه نمایید.

## اگر از سوپاپ کار بخار خارج گردد

این عمل کاملاً عادی است. درجه فشار(سوپاپ کار) باید تا حدی به طور آزاد بازی کند تا گیر نکند. ممکن است قطرات آب غلیظ نیز از سوپاپ خارج شود.

## اگر دیگ تغییر رنگ داد

گاهی اوقات بعد از شستشو، داخل دیگ تغییر رنگ داده و به شکل رنگین کمان و یا اشکال دیگر ظاهر می شود این امر به علت واکنشی است که با مواد شوینده ایجاد شده و امری طبیعی است و در دفعات بعد این تغییرات ظاهری به تدریج از بین می رود و برای استفاده هیچ گونه ضرر و مشکلی از نظر بهداشتی و کارایی ندارد. همچنین می توان جهت از بین بردن لکه ها و تغییررنگ دیگ، مقداری سرکه را به صورت اسپری روی وسیله مورد نظر بپاشید و با پارچه نرم آنرا پاک نمایید.

## به منظور برخورداری از حداکثر ایمنی

دیگ زودپز پارس مجهز به مکانیسم های زیر است:

**سوپاپ فشار اتوماتیک(کار):** این سوپاپ همواره در شرایط عادی عمل می کند. به این ترتیب که اگر حرارت دیگ زودپز زیاد و بیش از اندازه باشد و میله سوپاپ کار از خط دوم تجاوز کند بخار آب را توام با صدای شدید و بندرت بخار همراه با مواد غذایی از زیر دسته درب با فشار خارج می کند.

**سوپاپ اطمینان:** این سوپاپ در صورتی عمل خواهد کرد که سوپاپ کار به هر دلیلی عمل نکند. این سوپاپ به منظور ایمنی و ضریب اطمینان بیشتر تعبیه شده است.

**حفاظت اتوماتیک:** در لبه درب زودپز پنجره ای (محلی که لاستیک دیده می شود) تعبیه شده است که هرگاه مکانیزم سوپاپ های یاد شده عمل نکنند بخار داخل زودپز از طریق این پنجره تخلیه می گردد.

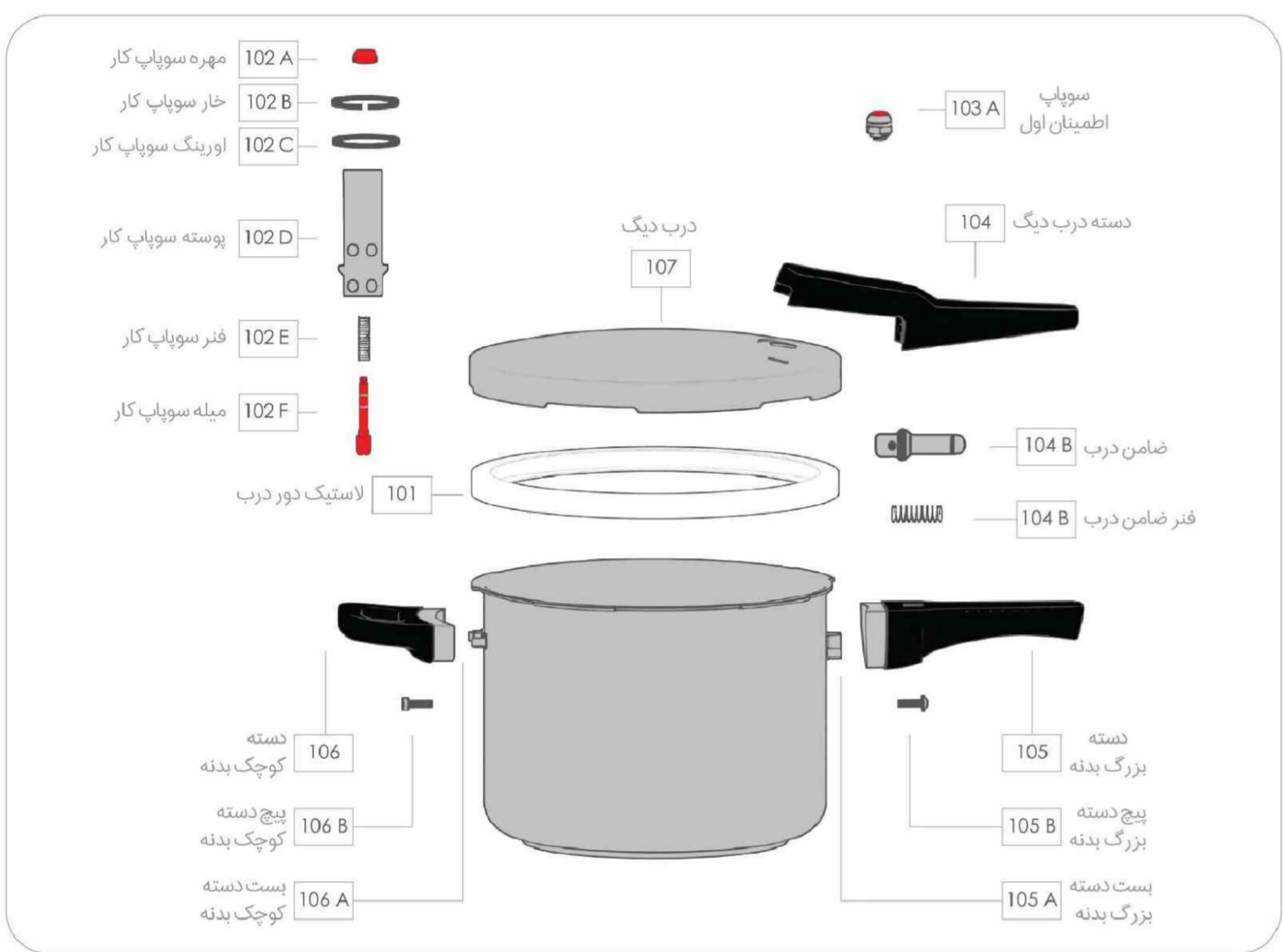
**ضامن دسته:** ضامن ایمنی در درون دسته زودپز تعبیه شده است که هرگاه درب زودپز به صورت کامل بسته نباشد بخار در داخل دیگ جمع نمی شود. در این حالت پخت غذا در دیگ به صورت قابلمه های معمولی انجام می پذیرد.

## جدول زمانی پخت مواد غذایی در دیگ به دقیقه

زمان پخت، بعد از بخارگیری می باشد.

انواع سبزی و حبوبات	انواع سبزی و حبوبات	انواع گوشت			
انواع سبزی و حبوبات	انواع سبزی و حبوبات	انواع گوشت			
قارچ	نخود	گوشت گاو			
7-9	30-35	45-50			
سیب زمینی	عدس	گوشت گوسفند			
10-12	10-15	35-40			
گل کلم	لپه	گوشت مرغ			
5-8	15-20	25-30			
کلم	نخودفرنگی				
10-12	5-7				
لوبیا	شلغم و هویج				
45-50	7-9				
کرفس	باقلا تازه				
10-12	10-15				

## لیست قطعات



## طرز استفاده از سبد بخارپز

ابتدا پایه سبد را در دیگ زودپز قرار داده، سپس مقدار آب کافی در آن ریخته ( تا حدی که آب از پایه بالاتر نیاید) و بعد از قرار دادن سبد و موادغذایی درون آن، درب را بسته و منتظر شوید تا محتویات داخل دیگ، بخارپز شوند. شما می توانید از درب زودپز و درب پیرکس جهت بخارپز کردن استفاده نمایید. لازم به ذکر است در صورتی که از درب زودپز استفاده می کنید محتویات در مدت زمان کمتری پخته خواهند شد.

## ضمانت

دیگ زودپز پارس (با استفاده صحیح) به مدت ۳ سال از تاریخ خرید (به موجب فاکتور فروشنده یا قبض خرید) تضمین می شود. آسیب دیدگی ناشی از استفاده ناصحیح و فرسایش عادی قطعات مشمول ضمانت نمی گردد. (لاستیک دور درب شامل گارانتی نمی شود.)

## تذکر مهم

مصرف کننده گرامی، استفاده از قطعات پدکی متفرقه غیر استاندارد از قبیل لاستیک دور درب دیگ و قطعات سوپاپ (سر سوپاپ قرمز رنگ، میله سوپاپ، فنر سوپاپ) و قطعات دیگر دیگ زودپز موجب خطر احتمالی می گردد. برای پرهیز از خطر احتمالی و طبخ صحیح تاکید می شود قطعات پدکی دیگ زودپز پارس را از محل شرکت واقع در تهران یا نمایندگی های مجاز شرکت پارس استیل در تمام مراکز استان ها تهیه فرمایید.

در صورت استفاده از قطعات پدکی متفرقه، این شرکت هیچ گونه مسئولیتی در قبال قطعات غیراستاندارد و مشکلات به وجود آمده، نخواهد داشت.



علامت استاندارد ایران  
نشانه مرغوبیت کالا است  
۸۹۰۰۴۱۹۶۶۵



شماره پروژه بهادفن ساخت  
۳۵/۱۱۴۲۸



[www.parssteel.com](http://www.parssteel.com)  
@pars\_steel\_iran ↗ pars\_steel\_iran

دفتر مرکزی: تهران . خیابان دکتر شریعتی . بین ملک و سه راه طالقانی . نبش میثاق ۴ (صالحی) . پلاک ۲۷۸  
تلفن: ۴-۷۷۵۰۸۳۰۳ فاکس: ۷۷۶۰۴۸۱۵ تلفن رسیدگی به شکایات: ۷۷۶۰۸۱۱۹

Head Office: No. 278 . Dr.Shariati Ave. . Tehran 1563936639 - Iran  
Tel: +98 (21) 77508303-4 Fax: +98 (21) 77604815 info@parssteel.com