

به شما تبریک می گوئیم برای خریداری زودپز فیسلر

این اطمینان به شما داده می شود زودپزی که در اختیار دارید، از بالاترین و بهترین مواد ساخته شده و ایمنی، کارایی، کیفیت و دوام آن در بالاترین درجه می باشد.

لطفا پس از مطالعه کامل و دقیق این راهنما، از زودپز خود استفاده نمایید و این راهنما را برای مراجعات احتمالی بعدی حفظ فرمایید.

- زودپز را برای استفاده اولیه با آب و مایع ظرفشویی با یک ابر بشویید.
- لاستیک یا واشر دور درب را برای استفاده اولیه درآورده، شسته، خشک کنید و با روغن خوراکی (مایع-جامد) چرب و سپس استفاده نمایید.

باز و بسته کردن درب زودپز:

- برای بستن درب زودپز می بایست زائده درب آن را (close) در شیار دسته ی بدنه قرار داده که در این حالت دایره قرمز روی درب و دسته ی زیرین مقابل هم قرار می گیرند. سپس درب را در جهت عقربه های ساعت چرخانده تا نشانگر روی دسته درب با شنیدن صدای کلیک از قرمز به رنگ سبز تغییر یابد و درب زودپز قفل شود.
- برای باز کردن درب پس از تخلیه کامل فشار بخار درون زودپز می بایست دکمه/شاسی کناری دسته درب را به داخل فشار داده تا نشانگر آن از رنگ سبز به قرمز تغییر کرده سپس درب را بر خلاف عقربه های ساعت چرخانده تا زائده (close) در شیار دسته بدنه قرار گیرد. سپس درب را برمی داریم.

نکته: چنانچه با فشار دادن شاسی روی دسته درب قفل عمل نکرد می باید دسته را کمی به سمت چپ فشار دهید، سپس دوباره دکمه آن را فشار دهید.

شروع کار پخت و پز با زودپز فیسلر:

- به مدرجات داخل بدنه زودپز (Min-Max) که نشان دهنده حداقل و حداکثر مواد غذایی درون زودپز است توجه فرمایید. مواد غذایی و مایعات نباید از درجه حداقل (Min) کمتر و از درجه حداکثر (Max) بیشتر باشد.
- توجه فرمایید که برای آن دسته از مواد غذایی که کف می کنند و بالا می آیند همانند جو می بایست زودپز را تا ۱/۲ آن یعنی نیمی از آن را پر کنید. همچنین ابتدا باید کف جمع شده روی مواد غذایی را قبل از بستن درب زودپز، با کفگیر جمع کنید.
- هرگز نباید زودپز را بدون آب و مایعات استفاده نمایید. حداقل مایع مورد نیاز زودپز فیسلر برای آشپزی ۲۵۰ سی سی یا یک لیوان بلند می باشد.
- مواد غذایی را داخل دیگ زودپز ریخته، به آن حداقل مایع مورد نیاز یعنی یک لیوان آب را اضافه کنید. درب را ببندید و شعله اجاق را زیاد کنید.
- نکته:** شعله اجاق نباید بیش از اندازه زیاد باشد به طوری که به دور زودپز برسد و استیل آن را لک کند. شعله برای کفه های با قطر ۲۰ سانتی متر می بایست به قطر ۱۶ سانتی متر باشد و نه بیشتر.
- بر روی درب زودپز و دور کلاهک/سوپاپ روی درب درجه های پخت مشخص شده اند. که بسته به نوع مواد غذایی مورد استفاده و دیر یا زودپز بودن آنها درجه را انتخاب می کنید. برای انتخاب کردن درجه پخت می باید حلقه دور سوپاپ را چرخانده و روی عدد ۱ یا ۲ قرار دهید.
- توجه:** هرگاه استوانه مدرج ۳ رنگ در پایین ترین وضعیت خود یعنی در محل خود قرار دارد شما می توانید از نبودن فشار و بخار داخل دیگ زودپز مطمئن باشید و درب آن را باز کنید.

درجه ۱:

درجه ۱ نشان داده شده بروی سوپاپ برای پخت ملایم مواد غذایی و یا برای غذاهای زودپز هستند که در این حالت، بخار کمتری درون زودپز شما جمع شده و مواد غذایی ملایم پخته شده و له نمی شوند. در این وضعیت مدت زمان پخت بیشتر خواهد شد. (این وضعیت جهت پخت سبزیجات مناسب است).

درجه ۲:

درجه ۲ برای پخت سریع مواد غذایی دیرپز می باشد. که در این حالت تراکم پخت و فشار بیشتری درون زودپز جمع شده و مواد غذایی سریع پخته می شوند. (این وضعیت مناسب جهت پخت مواد غذایی گوشتی، مرغ، حبوبات و غلات می باشد).

نکته: شما می توانید برای پخت سریع، همیشه درجه پخت را بروی درجه ۲ قرار دهید و بسته به نوع ماده غذایی داخل زودپز، زمان کمتر یا بیشتری را برای پختن مواد در نظر بگیرید. مثلاً برای گوشت خورشتی در حالت ۲، ۲۰ الی ۲۵ دقیقه و مرغ ۱۰ الی ۱۵ و برای سبزیجات مثل گل کلم ۶-۴ دقیقه، نخود سبز ۴-۳ دقیقه و ...

حالت/وضعیت سوم پخت:

زودپز ویتاویت ادیشن فیسر دارای درجه پخت سوم یعنی بدون فشار و یا بخارپزی هم می باشد که در این حالت زودپز شما همانند یک قابلمه معمولی به روش پخت سنتی یعنی بدون تراکم فشار عمل کرده و شما هر موقع که بخواهید می توانید درب آن را باز کنید.

- بعد از تنظیم درجه پخت و روشن کردن اجاق، بخار از سوپاپ زیر دسته درب (انیماتیک) خارج شده و بعد از چند ثانیه قطع می گردد. سپس استوانه مدرج ۳ رنگ سوپاپ که بروی درب قرار دارد بالا می آید. این استوانه دارای ۳ حلقه رنگی همانند چراغ راهنما به رنگ های زرد، سبز و قرمز می باشد. حال درجه پخت ۱ یا ۲ را بروی سوپاپ انتخاب کرده به

محض دیدن دومین خط یعنی خط سبز رنگ می بایست حرارت اجاق را کاهش دهید. همانند شعله مورد نیاز جهت دم کردن برنج.

از زمانی که شعله اجاق را کم می کنید زمان شما برای پختن مواد غذایی طبق جدول های داخل دفترچه راهنما آغاز می شود. توجه داشته باشید که در طول مدت زمان پخت نباید آنقدر شعله زیر زودپز کم باشد که استوانه مدرج ۳ رنگ، پایین تر از خط سبز برود. همینطور نباید آنقدر اجاق و حرارت زیاد باشد که مدرج ۳ رنگ به خط قرمز برسد.

توجه: خط قرمز روی استوانه یعنی اینکه حرارت داخل زودپز خیلی زیاد است و می بایست اجاق را کم کنید. در این حالت برای حفظ ایمنی شما، بخار اضافه از دور سوپاپ خارج می شود که در نتیجه آن، آب غذا تبخیر شده و غذای شما می سوزد. و احتمال دارد که قطعات پلاستیکی زودپز، خراب و از بین برود و به اجاق شما نیز آسیب برسد. خط زرد رنگ نیز به معنای شروع جمع شدن بخار درون زودپز و آماده سازی شما جهت پایین آوردن حرارت بر روی خط سبز است.

اتمام پخت غذا و تخلیه بخار درون زودپز جهت باز کردن درب آن:

- بعد از اتمام زمان پخت و قبل از باز کردن درب زودپز برای خارج کردن بخار درون آن می بایست یکی از ۳ روش زیر را انجام دهید:

روش ۱: شاسی روی دسته درب را به داخل فشار و نگه دارید تا تمامی بخار درون زودپز تخلیه شده و سوپاپ مدرج به پایین ترین حد در جای خود فرو رود.

نکته: چنان چه بعد از تخلیه بخار در این روش درب زودپز باز نشد و هنوز قفل مانده بود می بایست درب و دسته را کمی به سمت چپ فشار دهید تا قفل عمل نماید، سپس شاسی را دوباره فشرده و درب را باز کنید.

روش ۲: یکی از سریع ترین و ساده ترین روش ها برای تخلیه بخار و فشار درون دیگ زودپز، قرار دادن آن زیر شیر آب سرد روان است.

زودپز را با دسته ایمنی از روی اجاق برداشته داخل ظرفشویی قرار داده و آب سرد را بروی درب و قسمت های فلزی آن باز کنید تا کاملاً مدرج ۳ رنگ به پایین رود.

روش ۳: قرار دادن زودپز در محلی دیگر و صبر کردن تا خنک شدن و خارج شدن تدریجی بخار داخل زودپز تا زمانی که استوانه کاملاً پایین آمده و دیگر بخاری خارج نشود. در این روش به علت ذخیره گرمایی در کف زودپز غذای شما بیشتر می پزد.

نکته: بعد از تخلیه بخار و بعد از اینکه مدرج ۳ رنگ کاملاً پایین رفته بود زودپز را تکان داده تا بخار مانده و جمع شده زیر مواد غذایی بخصوص در خورشت ها هم خارج شود. بعد درب را باز کنید.

کار کردن با سبد و سه پایه بخارپزی:

- در داخل برخی از زودپزها بسته به مدل خریداری شده یک عدد ۳ پایه و سبد استیل، جهت بخارپزی کردن مواد غذایی، موجود می باشد. برای استفاده از آن ها، سه پایه را داخل زودپز قرار داده و سبد را روی آن گذاشته، مواد غذایی را داخل سبد ریخته و در کف زودپز آب بریزید به طوری که آب هیچ تماسی با سبد نداشته باشد. شما می توانید در آب زیر سبد هم مواد غذایی دیگری قرار دهید. سپس درب را بسته و طبق روش هایی که در بالا آمده بر روی درجه ۱ یا ۲ غذای خود را با بخار بپزید.
- نکته:** در حالت بخارپز کردن با سبد و سه پایه مقدار بیشتری ویتامین و مواد معدنی موجود در ماده های غذایی حفظ می شود.

طرز استفاده از تایمر دیجیتالی هوشمند فیسالر

(دستیار پخت vitacontrol برای مدل های ویتاویت ممتاز وادیشن)

بعد از ریختن مواد غذایی درون زودپز و بستن درب، تایمر را روی سوپاپ کلاhek زودپز در شیار خود به طور صحیح قرارداده، سپس دکمه پلی پاز را برای ۲ ثانیه فشار و نگه دارید تا تایمر روشن شود. در این زمان چراغ تایمر به رنگ آبی چشمک می زند و نشان از نبود تراکم بخار درون زودپز و پایین بودن مدرج سه رنگ راهنما می باشد. بسته به نوع مواد غذایی و با کمک جدول زمان پخت با علامت های مثبت و منفی به تایمر زمان دلخواه خود را وارد کنید.

اجاق را روشن کرده پس از به جوش آمدن آب درون زودپز و جمع شدن بخار، مدرج سه رنگ کم کم بالا آمده تا پس از گذراندن خط زرد به خط سبز برسد، که در این زمان شما طبق دستورات پخت گفته شده از قبل می بایست شعله زیر دیگ زودپز خود را کم کنید. در هنگامی که مدرج سه رنگ به خط زرد می رسد، تایمر به رنگ زرد چشمک زده و ۲ سیگنال تن کوتاه ساطع می کند و این به معنای آمادگی شما جهت کم کردن شعله زیر زودپز بروی خط سبز است.

پس از اینکه مدرج سه رنگ از خط زرد بالاتر آمد و به خط سبز رسید، تایمر به طور هوشمندانه تشخیص می دهد که شروع زمان پخت فرا رسیده و به طور خودکار زمان را کاهش می دهد. در این حالت چراغ تایمر به رنگ سبز و ۲ سیگنال ساطع می کند و پس از اتمام زمان پخت یک سیگنال دیگر ساطع می کند.

در صورتی که بروی خط سبز، حرارت زیر زودپز را پایین نیاورید، سوپاپ به خط قرمز رنگ می رسد و در نتیجه تایمر نیز به رنگ قرمز و ۳ سیگنال کوتاه تن می زند که به معنای هشدار و بالا بودن حرارت داخل زودپز می باشد.

شما در هر زمان می توانید با دکمه پلی/پاز زمان تایمر را نگه و یا به صورت یک تایمر معمولی استارت کنید.

نگهداری و محافظت از تایمر:

- ۱- تایمر را نباید در معرض بخار و آب قرار دهید.
- ۲- در هنگام شستشو حتما تایمر از زودپز جدا کنید.
- ۳- پس از اتمام زمان پخت غذا، تایمر را با نگه داشتن دکمه پلی/پاز خاموش نمایید.
- ۴- در هنگام روشن کردن تایمر، مقدار باطری آن نشان داده می شود.
- ۵- کار نکردن تایمر می تواند از باطری، آب خوردگی، ضربه و یا در اثر قرار دادن در معرض بخار باشد.

نظافت و تمیز کردن سوپاپ و دسته زودپز:

- شما می بایست به صورت دوره ای هر ۲ الی ۳ ماه، چربی و کثیفی جمع شده روی درب در قسمت زیر دسته درب و زیر سوپاپ زودپز را بشویید. برای تمیز کردن سوپاپ، مهره بزرگ ناقوسی شکل آن را از سمت داخل درب باز کنید و سپس درب و خود سوپاپ را با آب گرم و مایع بشویید.
- برای تمیز کردن دسته درب، پیچ کوچک آن را از سمت داخل درب باز کرده و تمیز نمایید.
- جهت قرار دادن بدنه و درب زودپز داخل ماشین ظرفشویی، می بایست سوپاپ، دسته درب و واشر دور درب را درآورده و جداگانه با دست بشویید.

توضیحات و نکات ایمنی در کارکرد زودپز:

- با انجام دادن درست موارد بالا، زودپز شما به هیچ عنوان آب کم نمی کند و صدا نمی دهد. یعنی اینکه هر مقدار آب که غذای شما نیاز دارد داخل زودپز بریزید.
- برای شستن زودپز و بیشتر سالم ماندن بدنه و درب استیل آن، از آب گرم و ابر استفاده نمایید.
- هرگز زودپز را بدون آب استفاده ننمایید. (حداقل ۲۵۰ سی سی، ۱/۴ لیتر یا یک لیوان)
- قبل از خارج شدن کامل بخار، هرگز درب زودپز را با زور و فشار باز ننمایید.

- توجه داشته باشید که در هنگام خارج کردن بخار، محل خروج آن به سمت شما نباشد.
- درب زودپز را به صورت برعکس بر روی تنه قرار دهید.
- درب زودپز را به صورت نیمه باز و یک ور بر روی آن قرار ندهید زیرا حرارت بدنه زودپز روشن، واکش دور درب را خراب می کند.
- جهت محافظت و لک نشدن بدنه استیل و داخل آن، می بایست نمک را به آب ولرم اضافه کنید. نمک در آب سرد ته نشین شده و پس از گرم شدن تدریجی کف زودپز بر روی اجاق روشن، داخل آن را لک می کند.
- شما برای از بین بردن هرگونه لک داخل و بدنه زودپز می توانید از مایع براق کننده و پولیش ظروف استیل فیسلر استفاده نمایید. این مایع، برق و درخشندگی روز اول استفاده را به ظروف استیل باز می گرداند.
- در صورت بروز هرگونه ایراد و اشکال در استفاده و کارایی از زودپز فیسلر به نمایندگی های مجاز و خدمات پس از فروش فیسلر مراجعه فرمایید.

جدول زمان بندی و پخت برخی از مواد غذایی در زودپزهای فیسالر

زمان پخت	مواد غذایی
	انواع گوشت:
۱۵-۲۰	گولاش-خوراک گوشت
۱۵	مرغ
۶	ورقه گوشت گوساله
۴۰-۴۵	رست بیف
۱۵-۲۰	رولت گوشت گوساله
۳۰-۳۵	گوشت گاو سرخ شده
	انواع ماهی و شکار:
۶-۸	ماهی بخارپز با سیب زمینی
۲۵-۳۰	خوراک پای آهو
	خوراک و خورش ها:
۸-۱۰	سوپ غلیظ سبزی
۱۰-۱۵	عدس
	سوپ ها:
۲۰-۲۵	سوپ نخود خشک
۴-۸	سوپ سبزیجات
۱۰-۱۵	سوپ گولاش
۵-۶	سوپ سیب زمینی
۳۵-۴۰	آبگوشت برش گوساله
	سبزیجات:
۴-۶	گل کلم
۳-۴	نخود سبز

سیب زمینی پوست کنده	۶-۸
قارچ	۶-۸
کلم سفید	۸-۱۰
حبوبات:	
عدس درشت خشک	۱۰-۱۵
عدس خیس کرده	۳-۵
جوانه لوبیا	۳-۵
لوبیا قرمز	۲۵