



خوشحالیم که
پارس استیل را
 برای آشپزخانه‌تان انتخاب
 کرده‌اید. زودپز پارس استیل فقط
 یک وسیله‌ی پخت‌وپز نیست؛ به
 همراه قابل‌اعتماد برای روزهایی‌ست
 که وقت کم دارید، مهمان دارید
 و یا فقط دلتان یک غذای
 خوش‌طعم خانگی
 می‌خواهد.

شروع یک همراهی مطمئن

زودپز پارس استیل کنار شماست تا هر بار آشپزی،
 راحت‌تر و دلچسب‌تر باشد.

ما در **پارس استیل**، با چند دهه تجربه و توجه به
 نیازهای امروز، سعی کرده‌ایم زودپزی بسازیم که:

- **مطمئن و باکیفیت باشد**
- **کار کردن با آن راحت باشد**
- **سال‌ها کنارتان باشد**

**همه‌ی این دفت‌رچه راهنما طوری نوشته
 شده که ساده، قابل‌فهم و کاربردی باشد.**

زودپز، نزدیک‌تر از همیشه...



شناخت اجزای مختلف زودپز

بدنه‌ی زودپز: ساخته‌شده از استیل ضدزنگ، مقاوم،
 براق، باحفظ طعم اصلی غذا.
در زودپز: با چرخش اهرم به راحتی باز و بسته می‌شود.
سوپاپ تنظیم بخار: دو حالت مختلف برای بخارگیری
 دارد؛ مناسب برای سبزیجات یا گوشت و خورش.ت.
سوپاپ اطمینان: در مواقع ضروری وارد کار می‌شود و
 بخار اضافه را تخلیه می‌کند.
سیستم ایمنی: تا زمانی که بخار کامل تخلیه نشده، در
 براق، باحفظ طعم اصلی غذا.
کف سه‌لایه: باعث پخش یکنواخت حرارت می‌شود،
 یعنی غذا به صورت یکنواخت می‌پزد.
دسته‌های باکالیت: مقاوم در برابر حرارت، خوش‌دست،
 برای جابه‌جایی راحت و ایمن.
 بخار اضافه را تخلیه می‌کند.



- دستگیره‌ها و بدنه را با یک دستمال تمیز پاک کنید.

با همین چند قدم ساده، آماده‌اید که اولین غذای
 پخته‌شده با زودپز پارس استیل را تجربه کنید.

استفاده درست، بستن در زودپز

• در زودپز را درست ببندید.

اگر در زودپز به‌درستی بسته نشود، نه بخاری داخل
 دیگ جمع می‌شود، نه پختی کامل انجام می‌شود و
 نه ایمنی رعایت شده. بستن در، ساده است ولی چند
 نکته‌ی مهم دارد.

• چطور در زودپز را ببندیم؟

ریل‌های دور در باید در حالت باز باشند تا در به درستی
 بر روی دیگ قرار گیرد. حالا اهرم را بچرخانید تا لبه‌ها
 بسته شده و در محکم شود. صدایی می‌شنوید و
 حالا همه‌چیز آماده است.

• اگر در درست بسته نشده باشد:

بخار درون زودپز به درستی جمع نمی‌شود، غذا خوب
 نمی‌پزد و خطر نشت یا باز شدن در هنگام پخت
 وجود دارد. پس هر بار قبل از روشن کردن شعله،
 حتماً مطمئن شوید که در کامل بسته و قفل شده
 است.



داخل دیگ زودپز را با ترکیب آب و شیر بجوشانید.

• برای این کار

به نسبت ۱ به ۲ شیر و آب داخل دیگ بریزید (مثلاً
 یک لیوان شیر + دو لیوان آب) دیگ را بدون در، روی
 شعله ملایم قرار دهید و بگذارید چند دقیقه بجوشد
 و بعد آن را با آب ولرم بشویید و خشک کنید. این کار
 کمک می‌کند استیل در طولانی مدت براق بماند و
 دیگ برای پخت غذا آماده‌تر شود.

• قطعات را بررسی کنید

قبل از اولین استفاده، مطمئن باشیم همه‌چیز
 درست است.

- سوپاپ و واشر را بررسی کنید که درست در جای
 خودشان قرار گرفته باشند.

تنظیم بخار به دلخواه غذا

برای خورش، بخار بیشتر / برای سبزیجات، بخار
 کمتر

زودپز پارس استیل یک سوپاپ تنظیم بخار با
 دو حالت متفاوت دارد. **روی سوپاپ، دو علامت
 می‌بینید:**

یکی برای بخار زیاد و یکی برای بخار ملایم‌تر.

اگر عجله دارید برای پخت گوشت حالت بخار را روی
 ۱۰۰ قرار دهید و برای پخت سبزیجات حالت بخار را بین
 ۰ تا ۱۰۰ انتخاب کنید و منتظر بمانید تا سوپاپ اطمینان
 بالا بیاید. بعد از مشاهده ی سوپاپ اطمینان در
 زودپز بسته شده است و دیگر نمی‌توانید آن را باز
 کنید. حال می‌توانید شعله گاز را کم کنید.

یادتان باشد در حین پخت، دستتان را به سوپاپ
 نزدیک نکنید* **تنظیم بخار را قبل از شروع پخت
 انجام دهید، نه وسط آن***

شروع پخت، از لحظه صدا

وقتی همه چیز را آماده کردید و در زودپز را بستید، حالا
 وقت روشن کردن شعله است. زودپز را روی شعله
 متوسط قرار دهید. بعد از چند دقیقه، بخار شروع
 به خروج از سوپاپ می‌کند. صدای خروج بخار، نشانه
 شروع پخت تحت فشار است. از این لحظه، زمان
 پخت را حساب کنید. (مثلاً اگر گفته شده ۳۰ دقیقه،
 از همین حالا بشمارید.)
 شعله را کمتر کنید تا بخاردهی یکنواخت بماند و آب
 غذا کم نشود.

* اگر صدای بخار خیلی زیاد بود یا پاشش داشت،
 کمی شعله را کم‌تر کنید*

پایان پخت: لطفاً کمی صبر کنید

راهنمای درست تخلیه بخار: پس از پایان پخت
 وقتی پخت تمام شد، زودپز هنوز آماده‌ی باز شدن
 نیست. داخل آن بخار زیادی جمع شده است. باید

اجازه دهید بخار به‌طور کامل خارج شود. این کار دو

روش ساده و مطمئن دارد:

- **روش اول:** شعله را خاموش کنید و اجازه دهید
 زودپز به روش طبیعی خنک شود.

• روش دوم:

پس از خاموش کردن شعله چند دقیقه صبر کنید.
 سپس کم‌کم دکمه ی تنظیم بخار را از حالت ۱۰۰ به
 حالت ۰ و بعد حالت باز کردن در تغییر دهید. هنگامی
 که سوپاپ اطمینان پایین آمد می‌توانید در زودپز را
 باز کنید.

• **روش اشتباه:** قرار دادن زیر آب سرد تصور نادرستی
 وجود دارد که اگر زودپز را زیر آب بگیرند، سریع‌تر
 می‌توانند در را باز کنند. اما این کار باعث آسیب به
 زودپز می‌شود؛ واشر ممکن است خاصیت خود را از
 دست بدهد، بدنه در اثر شوک حرارتی آسیب ببیند،
 بخار به‌طور ناقص خارج شود و باز کردن در خطرناک
 شود. در هر صورت یادمان باشد زیر آب گرفتن زودپز
 ممنوع است.

• **پیش از باز کردن در، مطمئن شوید که:** بخار دیگر از
 سوپاپ خارج نمی‌شود، صدای خروج بخار قطع شده
 است و سوپاپ اطمینان در حالت آزاد قرار دارد.



جای درست واشر

• چهار ضامن، چهار نگهدارنده‌ی خیال راحت

در زودپز به شکلی طراحی شده که چهار ضامن

روی لبه‌ی داخلی در قرار دارد. جایگیری صحیح واشر دور درب، کاملاً به درست نشستن آن زیر این چهار ضامن بستگی دارد.

• چگونه واشر را درست قرار دهیم؟

واشر را از نظر ظاهری بررسی کنید که سالم باشد و ترک نداشته باشد. واشر را روی شیار داخلی درب بگذارید، با کمی فشار، مطمئن شوید که واشر دقیقاً زیر هر چهار ضامن قرار گرفته، پس از نصب، درب را ببندید و بررسی کنید که بخار به‌درستی در زمان پخت نگه داشته می‌شود.

• اگر واشر اشتباه نصب شود چه می‌شود؟

بخار به‌درستی در زودپز باقی نمی‌ماند، غذا به‌خوبی نمی‌پزد و احتمال نشت بخار از اطراف در وجود دارد، بسیاری از تماس‌های پشتیبانی به خاطر همین نکته ساده است: **کافی ست واشر زیر ضامن‌ها باشد، نه روی آن‌ها.**

اگر بخار خارج نمی‌شود...

گاهی فقط یک جزئیات کوچک نادیده مانده است

اگر حس می‌کنید زودپز بخار نمی‌دهد، قبل از نگرانی، چند نکته‌ی ساده را بررسی کنید. در بیشتر مواقع، مسئله‌ای جدی نیست، فقط یک مورد کوچک از قلم

افتاده است. **مواردی که باید بررسی کنید:**

واشر دور درب را چک کنید. آیا واشر درست نصب شده؟ آیا روی آن ترک یا تغییر حالت دیده می‌شود؟ آیا به درستی زیر ضامن‌ها قرار گرفته است؟



سوپاپ بخار را بررسی کنید، ممکن است چربی یا ذرات غذا راه خروج بخار را بسته باشد. اگر مدت طولانی تمیز نشده، حتماً آن را باز کرده و تمیز کنید. شعله گاز تنظیم است؟ اگر شعله بیش از حد کم باشد، زودپز به دمای لازم برای بخاردهی نمی‌رسد اگر زیاد باشد، ممکن است باعث نشت یا آسیب شود **گاهی تنها با تمیز کردن یک قطعه یا تعویض ساده‌ی واشر، زودپز دوباره درست کار می‌کند.**

لوازم جانبی زودپز

هر زودپزی، لوازم خودش را دارد

در برخی مدل‌ها، زودپزهای **پارس استیل** با لوازم جانبی همراه هستند. این وسایل، کمک می‌کنند تا استفاده از زودپز برای شما متنوع‌تر و آسان‌تر شود. ممکن است همراه زودپز شما این اقلام را ببینید: سبد بخارپز استیل برای بخارپز کردن یا غذاهایی که نمی‌خواهید مستقیم در آب پخته شوند. درب پیرکس برای استفاده‌ی معمولی از دیگ.

اما یک نکته مهم: همه‌ی بسته‌بندی‌ها شامل این اقلام نیستند. **لطفاً محتویات جعبه را با مشخصات درج‌شده روی بسته بررسی کنید.** اگر وسیله‌ای که در کاتالوگ دیده‌اید در بسته شما نیست، به احتمال زیاد مدل زودپز شما بدون آن عرضه شده است.

اگر نیاز به تهیه جداگانه دارید می‌توانید لوازم جانبی اصلی را از طریق: **نمایشندگی‌های مجاز، فروشگاه‌های معتبر لوازم خانگی یا وبسایت رسمی پارس استیل تهیه کنید.**



مراقب خودتان باشید...

چند نکته‌ی مهم برای استفاده‌ی ایمن از زودپز:

• **قبل از روشن کردن زودپز:** همیشه مطمئن شوید که واشر سالم و در جای خودش باشد. مسیر بخار از سوپاپ‌ها را چک کنید که حتماً باز باشند. زودپز را هیچ‌وقت خالی یا با آب خیلی کم روی حرارت نگذارید. **در زمان استفاده:** وقتی زودپز روی شعله است، آن را جابه‌جا نکنید. دست یا صورتتان را نزدیک سوپاپ نگیرید، بخار داغ خارج می‌شود.

• **بعد از پایان پخت:** قبل از باز کردن در، اجازه دهید بخار به‌طور کامل از دستگاه خارج شود. اگر بخار آزاد نمی‌شود، به زودپز فشار وارد نکنید و طبق روش‌های ذکر شده در مرحله‌ی (پایان پخت) بخار را تخلیه نمایید و سپس کمی صبر کنید تا خودش آماده‌ی باز شدن شود.



همیشه مثل روز اول

زودپز پارس استیل سال‌های سال در کنار شما میزبانی می‌کند، اما برای حفظ کیفیت و ظاهر این نکات را رعایت کنید.

بعد از هر بار استفاده: صبر کنید زودپز خنک شود، بعد قطعات داخلی را جدا کرده و بشویید. واشر سیلیکونی را تمیز و خشک کنید و دوباره سر جای خودش بگذارید. بدنه‌ی زودپز را با چیزهای تیز و زبر پاک نکنید.

و ممکن است در برابر حرارت مقاوم نباشد بعضی قطعات بی‌کیفیت حتی باعث نشت بخار یا باز شدن ناگهانی در حین پخت می‌شوند. این موضوع فقط درباره‌ی کیفیت غذا نیست، درباره‌ی امنیت شما در آشپزخانه است.

• **چه کار کنیم؟** فقط از واشر و قطعات بدکی دارای

• در تنظیم فشار دقت کنید:

با توجه به نوع غذا و طبخ مورد نیاز و درجه‌ی تنظیم‌کننده یکی از حالت‌های زیر را تنظیم کنید:

۱- بین ۰ تا ۱۰۰ پخت آرام
۲- ۱۰۰ پخت سریع



تعویض واشر، هر سال یک بار / قطعه‌ای کوچک، نقشی بزرگ

واشر دور در، نقش مهمی در آب‌بندی و ایمنی زودپز دارد. با گذشت زمان، به‌خصوص در اثر حرارت و بخار، خاصیت کشسانی و عملکرد آن کم می‌شود.

• **چه زمانی باید واشر را تعویض کنیم؟** حتماً هر سال واشر را تعویض کنید، یا حتی زودتر اگر احساس می‌کنید بخار به‌خوبی نگه داشته نمی‌شود یا واشر ترک خورده، خشک شده یا تغییر شکل داده اگر همه چیز هم عادی به‌نظر برسد، **هر سال واشر را تعویض کنید.**

• **چرا این تعویض مهم است؟** از نشت بخار جلوگیری می‌کند باعث پخت بهتر غذا می‌شود و مهم‌تر از همه، ایمنی شما را حفظ می‌کند. • **از کجا تهیه کنیم؟** واشر اصلی زودپز را می‌توانید از طریق: نمایشندگی‌های رسمی **پارس استیل** فروشگاه‌های معتبر لوازم خانگی یا وبسایت رسمی شرکت تهیه کنید.

استفاده از قطعات اصلی، نه متفرقه

ممکن است در بازار، واشر یا قطعاتی ببینید که «برای زودپز» معرفی می‌شوند اما توسط **پارس استیل** تولید نشده‌اند. استفاده از این قطعات می‌تواند هم به زودپز آسیب بزند، هم ایمنی کار را پایین بیاورد.

• **چرا استفاده از قطعات غیر اصل خطرناک است؟** واشرهای متفرقه معمولاً دقیق روی درب نمی‌نشیند

نشانی **پارس استیل** استفاده کنید. در صورت نیاز به تعویض، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید یا به نمایندگی‌های رسمی مراجعه کنید. این‌طوری هم زودپز سالم می‌ماند، هم خیال شما راحت‌تر است. **این یک اقدام ساده است، اما می‌تواند تفاوت زیادی در عملکرد زودپز ایجاد کند.**



پارس استیل

زودپز بایا

دستورالعمل استفاده

BAYA PRESSURE COOKER



دفتر مرکزی: تهران، خیابان دکتر شریعتی، بین ملک و سه‌راه طالقانی، نبش کوچه صالحی (میتاق ۴)، پلاک ۲۷۸
کدپستی: ۱۵۶۳۹۳۶۶۳۹ | تلفن: ۴-۰۲۱-۷۷۵۰۸۳۰۳ | فاکس: ۷۷۶۰۴۸۱۵
Parssteelco | Parssteel.com