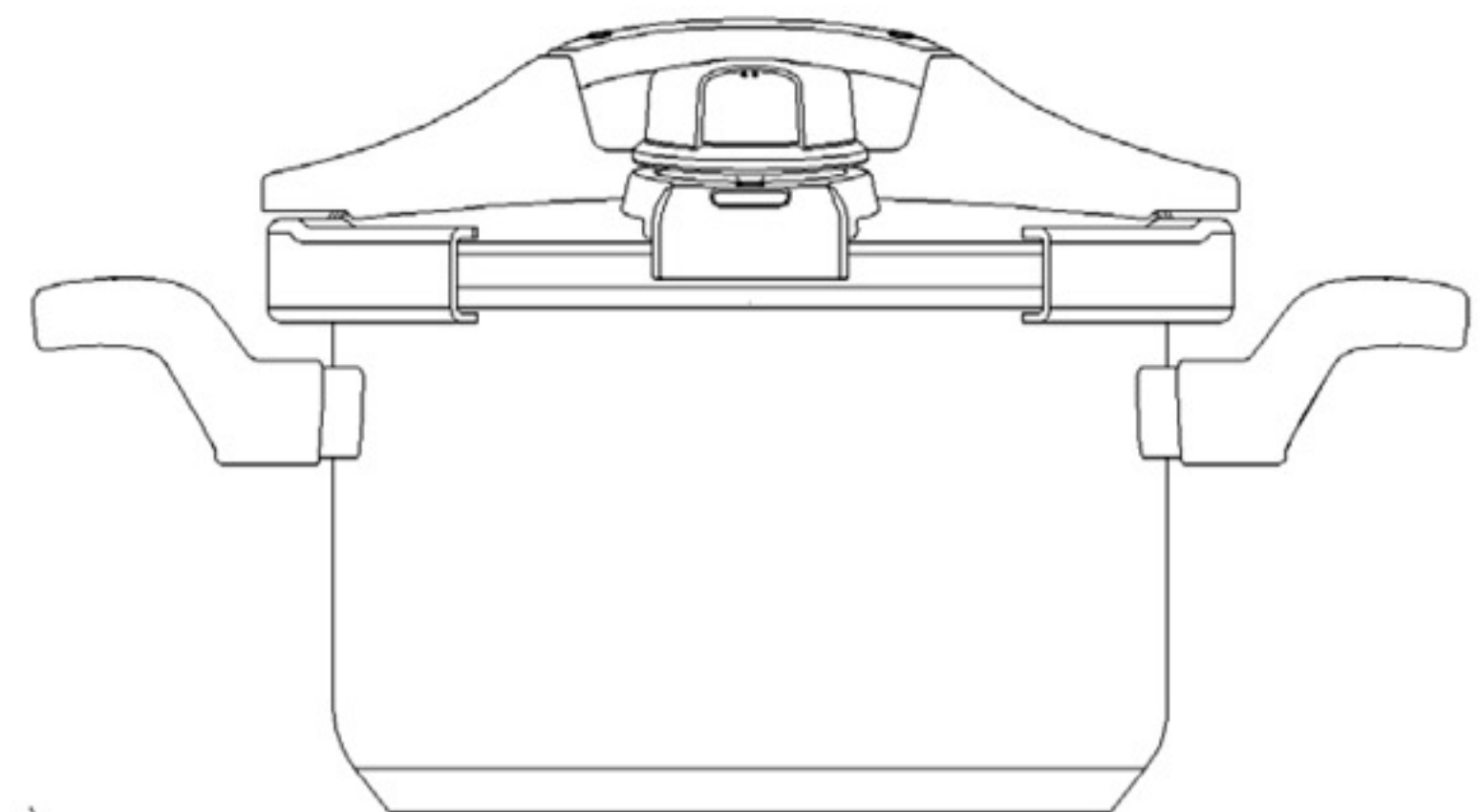




راهنمای فارسی زود پز برناکو مدل لاوند



ضمانت نامه خدمات و تعمیرات

- ما ضمانت میکنیم زود پزهای برناکو بر اساس بهترین کیفیت تولید شده اند.
- تمام عیوب و نقص ها در طی دوره ای که مشمول ضمانت نامه می باشند به طور رایگان برطرف خواهند گردید.

مواردی که شامل ضمانت نامه نمی باشند

- عیوب خاصی که توسط استفاده نامناسب ایجاد شده اند (کوتاهی در اجرای دستورالعمل و آموزش، با زور استفاده کردن، زمین خوردگی، تغییر، تبدیل و اقدام به تعمیر توسط اشخاص غیر حرفه ای)

از حسن انتخاب شما سپاسگزاریم.

برناکو



معرفی

مشتری گرامی !

 از شما به خاطر حسن انتخاب در خرید محصول برناکو سپاسگزاریم. این محصول از استیل مرغوب ضد زنگ 18/8 ساخته شده است که چنانکه به دقت از آن مراقبت شود عمر این زود پز نامحدود می شود. مشخصات و ویژگی های خاص درون کارتن توضیح داده شده است.

 این دستگاه مجهز به سیستم ایمنی می باشد. در هر صورت ، شما با دقت این نکات ایمنی را مطالعه نموده و جهت پیشگیری از هر گونه آسیب و لطمه ای به زودپزتان آن را کاملاً مطابق با موارد این راهنما بکار بگیرید.

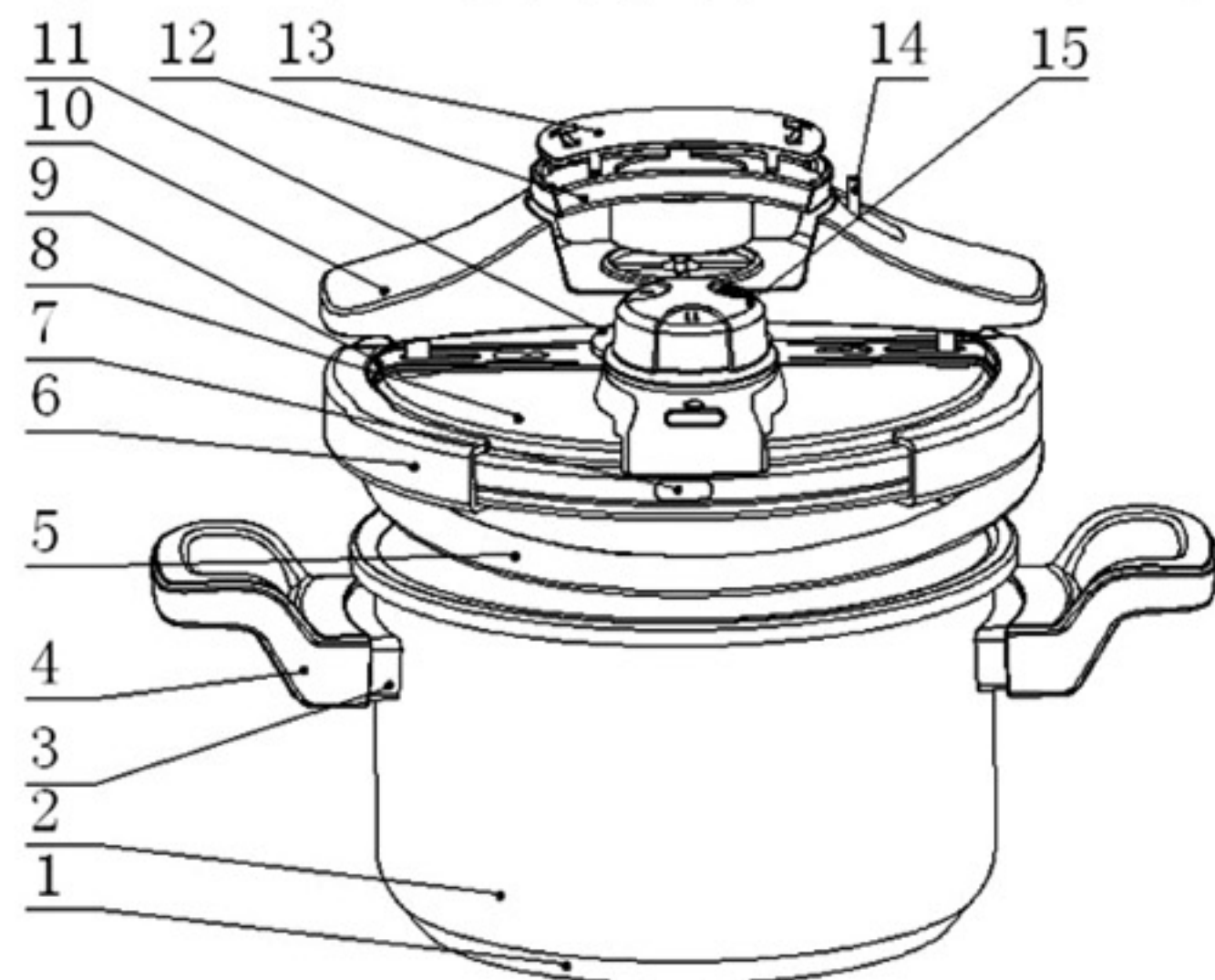
 دفترچه ی راهنما را به عنوان یک مرجع نزد خود نگاه دارید. در صورتی که شما قصد دارید زودپز برناکو را به شخصی دیگر هدیه بدهید، حتماً دفترچه راهنمای آن را نیز همراه زود پز درون بسته بندی قرار دهید.

 محصولات برناکو دارای دیسک اینداکشن یا پخت القائی می باشند که این سیستم باعث چرخش یکنواخت حرارت و صرفه جویی در انرژی و زمان پخت می گردد.

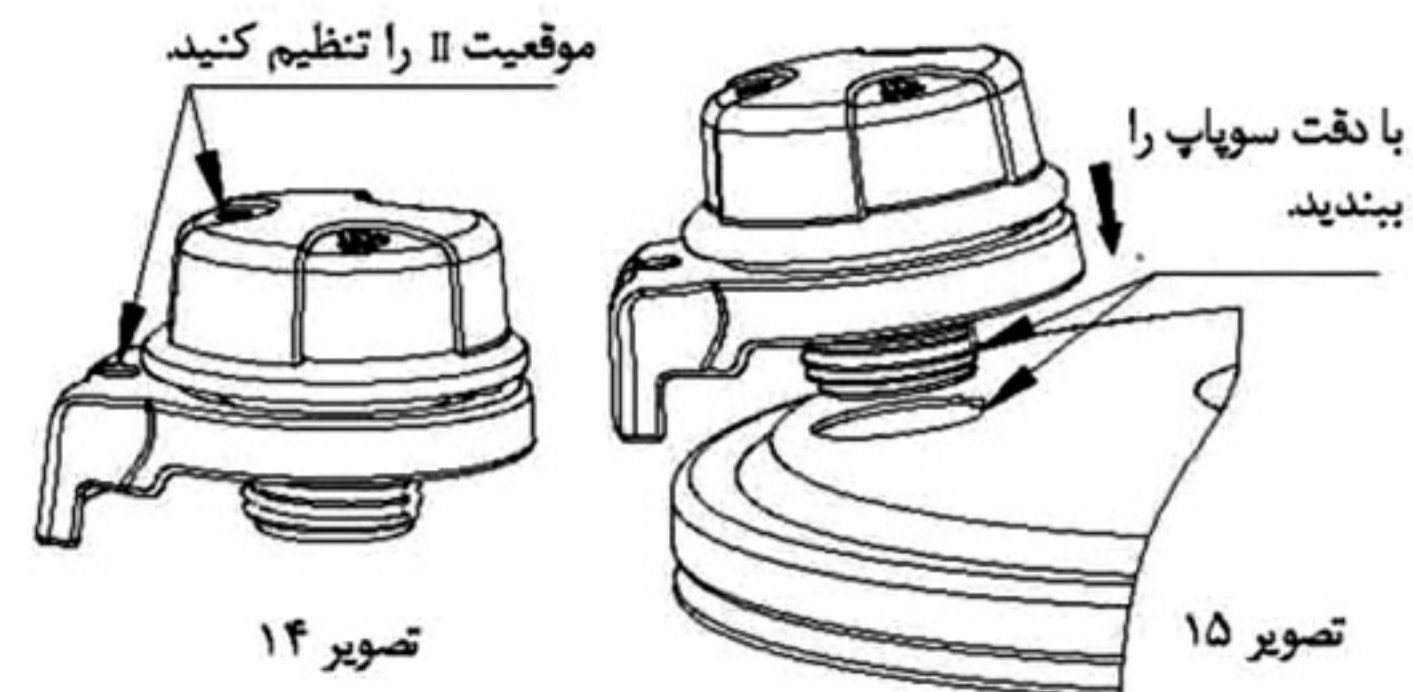
زمان پخت

کنترل فشار بخار	زمان پخت به دقیقه	مواد غذایی
II حالت فشار	10-5	سوپ ها
II حالت فشار	8-5	برنج
II حالت فشار	5	آش برنج
II حالت فشار	8-10	سوپ ماش(ماش)
حالت آزاد	8-10	گندم
حالت آزاد	8-10	ذرت
انواع گوشت		
II حالت فشار	20	گوشت گوساله
II حالت فشار	15-20	گوشت گوسفند
II حالت فشار	12-15	جوجه کامل(یک کیلو گرم)
II حالت فشار	10-15	بوقلمون
	20	قلم
غذاهای دریایی		
1 حالت فشار	3-5	ماهی
1 حالت فشار	3	میگو

تصویر و شماره قطعات زودپز برناکو مدل لاوندرا



1. اینداکشن، چدن (کف زودپز)
2. بدنه زودپز
3. محافظ گرمای دستگیره
4. دستگیره
5. واشر
6. گیره درب زودپز
7. دریچه ایمنی
8. درب
9. قاب اتصال درب
10. قاب درب
11. رویه ی قاب
12. دستگیره
13. قاب دستگیره اصلی
14. سوپاپ ایمنی درب
15. سوپاپ کنترل بخار



زمان پخت

در زمانی که شما گوشت و مرغ را می پزید باید آب اضافه کنید، اگر زمان پخت بالای 15 دقیقه است شما باید بیشتر از یک لیتر آب اضافه کنید.

زمانهایی که در جدول زمان پخت ذکر شده فقط به عنوان راهنمایی است، شما باید زمانتان را با مقدار و کیفیت غذایی که می خواهید طبخ کنید تنظیم نمایید.

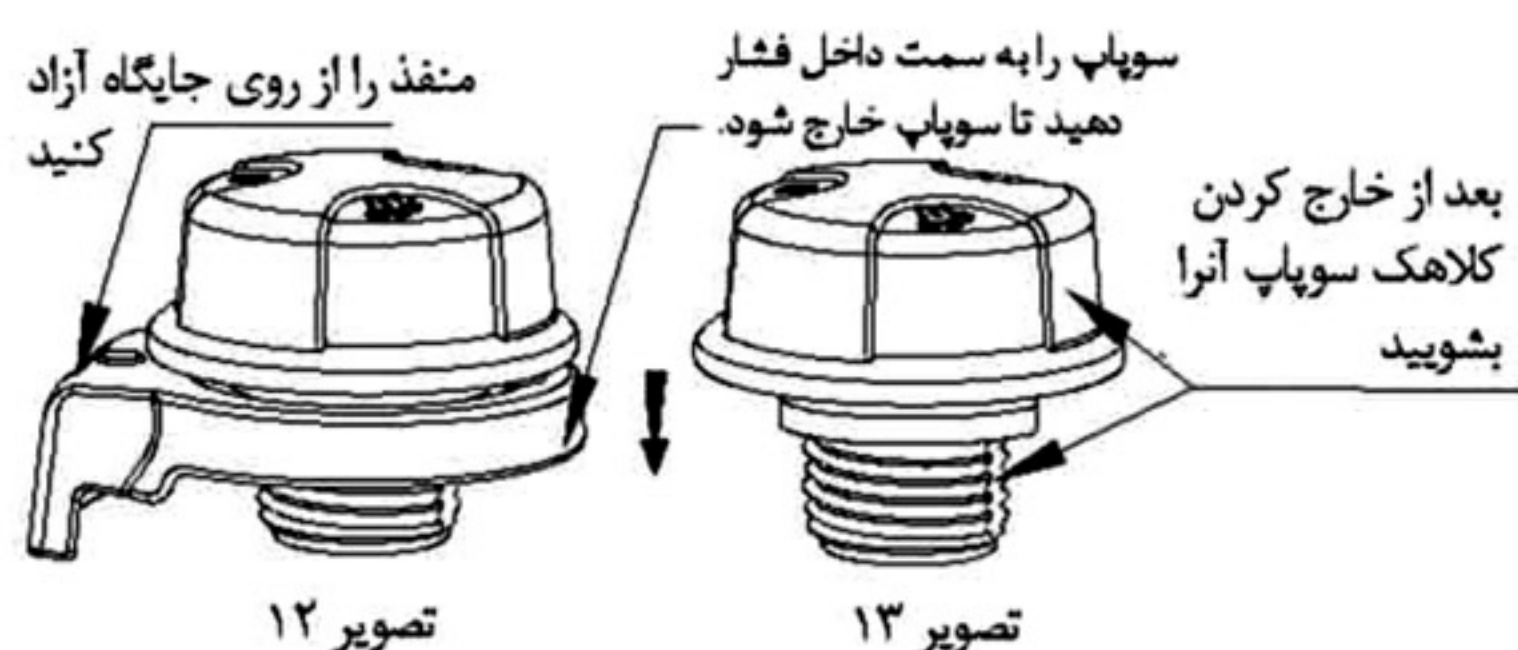
زمانهای زیر را در نظر داشته باشید اما بررسی کنید که سوپاپ کنترل چه زمانی بخار را بیرون میدهد.

نکات ایمنی

دستور العمل راهنما را قبل از استفاده با دقت مطالعه فرمایید و آن را با دقت انجام دهید.

1. این سری از زودپزها فقط برای آشپزی در منزل طراحی شده و نه برای اهداف دیگر. لطفاً زود پز برناکو را در دسترس افراد ناوارد و اطفال قرار ندهید. رعایت نکات ایمنی در استفاده از این زودپز الزامی است و حتماً دور از دسترس کودکان از آن استفاده کنید.
2. در زمان داغ بودن بدنه زودپز از لمس کردن آن بدون دستکش خودداری فرمایید.
3. برای جوشاندن مایعات در حرارت 120 درجه سانتیگراد و پس از جوشاندن این مایعات مقادیر زیادی بخار آب خارج می شود.
4. قبل از استفاده از زود پز، از کنترل فشار، ایمنی باز و بسته شدن، درست قرار گرفتن واشر، رسوب گیر، سرپوش و تمیز بودن بدنه ی آن مطمئن شوید.
5. به هیچ عنوان آب گازدار (سودا) و مقدار زیادی سرکه و روغن را در زودپز نریزید.
6. زودپز برناکو باید روی دستگاههای ثابت پخت غذا استفاده شود و زمانی که زود پز به روی اجاق الکتریکی (اجاق سرد، القائی) قرار میگیرد حتماً باید دایره اجاق از قسمت زیر زودپز کوچکتر باشد.
7. از قرار دادن هر شینی بر روی درب زود پز خودداری فرمایید.
8. بهتر است که برای پخت موادی مثل حبوبات، غذاهای دریایی و غلات از زودپز استفاده نکنید، بخاطر اینکه این مواد به راحتی می جوشند و به بیرون پاشیده می شوند و باعث گرفتگی سوپاپ زودپز می شوند، پس اگر مجبور هستید که این مواد را بپزید برای جلوگیری از هر حادثه ای مراحل پخت را مکرراً و ارسی کنید.
9. برای جلوگیری از آتش سوزی از سرخ کردن و اضافه کردن آب به درون زودپز در حالت فشار اکیداً خودداری فرمایید. خودداری از این عمل باعث طولانی شدن عمر زودپز میشود.
10. در هنگام پخت اگر بخار از کناره های درب زودپز خارج می گردد شما باید به سرعت شعله را خاموش کنید، مشکل را پیدا کنید (چک کردن واشر و...) و پس از آن مجدداً می توانید از زودپز استفاده نمایید.
11. در هنگام داغ بودن باید زود پز را روی زمین یا سطح صاف قرار دهید و درب زود پز را به سمت داخل فشار ندهید.

لطفاً بعد از هر بار استفاده سوپاپ کنترل را تمیز کنید، همه قسمت های سوپاپ را تمیز کنید و به وسیله دست پیچ کنترل را با فشار به طرف عقربه های ساعت بچرخانید سپس سوپاپ را خارج کنید و کلاهک سوپاپ را به سمت مخالف عقربه های ساعت بچرخانید تا از قسمت زیرین جدا شود (تصویر 12 و 13) و تمام قسمت های سوپاپ را به وسیله آب بشوید.



سوپاپ را خشک کنید و آن را در جای اصلی خود قرار دهید (روی درب قرار دهید) کلاهک سوپاپ را بچرخانید تا محکم شوند (تا جایی که حرکت نکند) سوپاپ را روی قسمت زیرین سوپاپ سوار کنید. (تصویر 14) سپس سوپاپ را روی درب زودپز در قسمت D شکل سوار کنید و پیچ آن را بچرخانید (تصویر 15) بعد از اینکه سوپاپ روی درب زودپز قرار گرفت، سوپاپ آماده ی استفاده است. (چرخاندن به طرف عقربه های ساعت)

سوپاپ باز و بسته شده باید به دقت چک شود و تمیز شود، این سوپاپ به راحتی از روی درب باز می شود. بعد از تمیز کردن آن را در جای خود قرار داده و چک کنید که جای آن بر روی درب به راحتی بالا و پایین برود.

نگهداری

نگهداری بدنه زودپز

بعد از پخت، زودپز را به خوبی بشوئید و تمیز کنید.

بعد از شستشو حتماً زودپز را خشک کنید.

از برس های فلزی یا وسائل سخت برای شستشو استفاده نکنید.

زودپز را با بقیه ظروف فلزی یا آهنی یک جا قرار ندهید.

نگهداری واشر (نوار واشر)

کثیفی ها و گرد غبار را از روی واشر تمیز کنید.

بعد از شستشو حتماً آن را خشک کنید. (آب را از روی آن پاک کنید).

واشر را درست روی درب قرار دهید در جای خود قرار دهید.

با آب تمیز واشر را بشوئید و در جای خودش قرار دهید و آن را خشک کنید. بعد از مدتی

مصرف، واشر را چک کنید و اگر متوجه ترک یا خرابی شدید آن را تعویض نمایید.

پیشنهاد ما تعویض آن پس از شش ماه استفاده می باشد.

تمیز کردن سوختگی یا غذای چسبیده

الف. برای از بین بردن آنها از یک قاشق چوبی یا پلاستیکی استفاده کنید.

ب. اگر غذای سوخته هنوز درون زود پز مانده است آن را در مجاورت آفتاب قرار ندهید تا اینکه خشک شود.

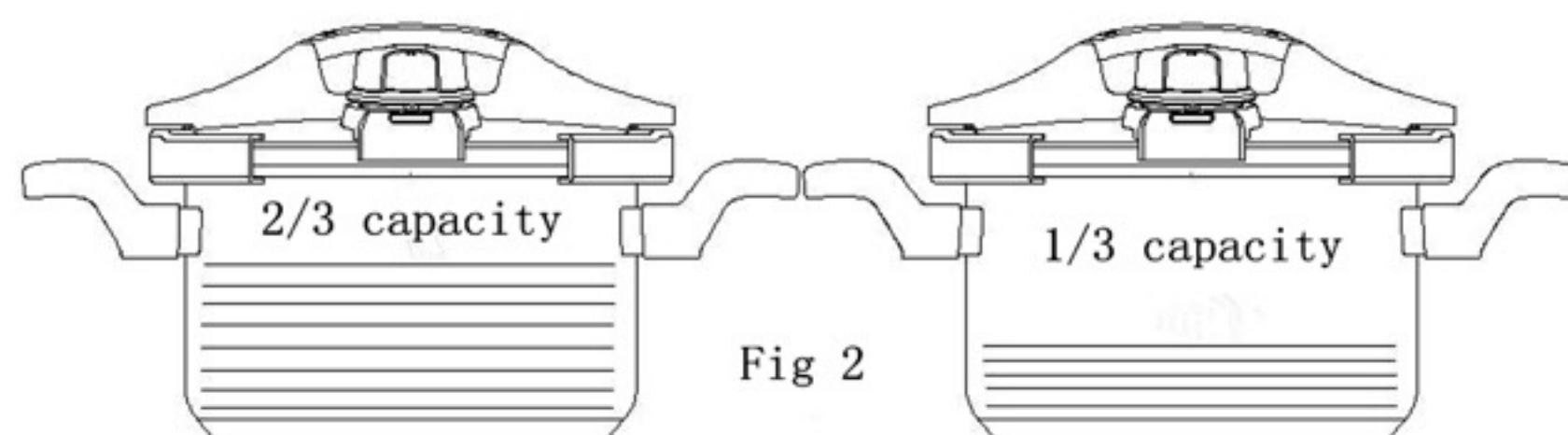
باید روی آن روغن و آب جوش بریزید تا زیر آن برود؛ بعد از مدت کوتاهی آن را پاک کنید. از وسایل تیز

مانند چاقو برای تمیز کردن آن استفاده نکنید.

12. بیشترین مقدار آبی که در زودپز می ریزید بیشتر از نصف زودپز نباشد ، اگر مایل به پخت مواد

غذایی مانند برنج، سبزیجات یا حبوبات هستید آب نباید بیشتر از 2/3 (یعنی از حجم مخزن) باشد.

(به تصویر شماره 2 نگاه کنید)



(تصویر 2)

13. دقت کنید سوپاپ اصلی زودپز به سمت شما نباشد. (بخار با فشار خارج می شود). حمل کردن هر

وسیله روی سوپاپ کنترل فشار یا درب زودپز ممنوع است.

14. به هیچ وجه زمانی که زودپز در حالت فشار است درب آن را باز نکنید. استفاده از زود پز برناکو

وقتی که درب آن در حالت درست قرار نگرفته مجاز نمی باشد.

15. هیچ گاه نمک، مواد قلیای ، شکر، سرکه و آب را نگذارید در زودپز برای مدت طولانی باقی بماند

و همیشه زود پز را بعد از مصرف تمیز و خشک نگهداری کنید.

16. زودپز را درون ماکروویو یا فر قرار ندهید.

17. زود پز یک ظرف در حال فشار است و وقتی کار می کند فشار زیادی را تحمل می کند، پس

همیشه سوپاپهای خروجی اش را چک کنید که مسدود نباشد و لطفا همیشه سر وقت و هر چند وقت

یکبار به صورت خیلی آرام این سوپاپ ها را تمیز کنید.

18. لطفا برای تعمیر زودپز آن را به نمایندگی های مجاز ارسال نمایید.

ایمنی دستگاه

- سوپاپ تنظیم کننده : زمانی که غذا در حال پخت است این سوپاپ بخار زیادی را خارج می کند.
- سر پوش زود پز (سرپوش باز و بسته کردن) : درب زود پز را درست در جای خود قرار دهید و آنرا ببندید تا اینکه زود پز درست کار کند.
- هنگامی می توانید درب زودپز را باز کنید که فشار بخار در زودپز به حد اقل رسیده باشد. در زمان فشار زودپز باید کاملاً بسته باشد.
- سوپاپ یا شیر ایمنی : هنگامی که سوپاپ تنظیم کننده کار نمی کند یا اینکه وقتان کم است در این هنگام می توانیم برای خارج کردن بخار از این سوپاپ استفاده کنیم.
- دریچه ایمنی : این قطعه دریچه ای است که روی درب زود پز قرار دارد. زمانی که سوپاپ تنظیم کننده و یا سوپاپ اطمینان کار نکنند و یا زمان کافی برای خروج بخار خیلی کم باشد در آن صورت می توان با رعایت نکات ایمنی دریچه را باز کرده و بخار را خارج کنید.

دستور العمل استفاده از زود پز برناکو

دستور العمل استفاده قبل از اولین بار مصرف

1. به دقت این دستور العمل را مطالعه کنید و مراقب نکات ایمنی باشید.
2. لطفاً نیمی از زود پز را از آب پر کنید و آن را به مدت نیم ساعت (بدون درب) روی شعله قرار دهید ، این کار برای آماده ساختن استفاده از زودپز می باشد.
3. پس از اتمام این کار، آب را دور بریزید و زود پز را تمیز و خشک کنید.

دستور العمل استفاده

- 1- دقت کنید که تمام سوپاپها در جای درست قرار گرفته باشند. قبل از هر بار مصرف این قسمتها را چک کنید، سوپاپ کنترل، سوپاپ ایمنی و واشر دور درب زودپز، دقت کنید که واشر در جای درست خود قرار گرفته باشد.
- 2- برای استفاده و پخت غذا در زودپز حداقل مقدار آب 1/4 لیتر می باشد که می تواند بخار مناسب را تولید کند.

عیب یابی و راه حل ها

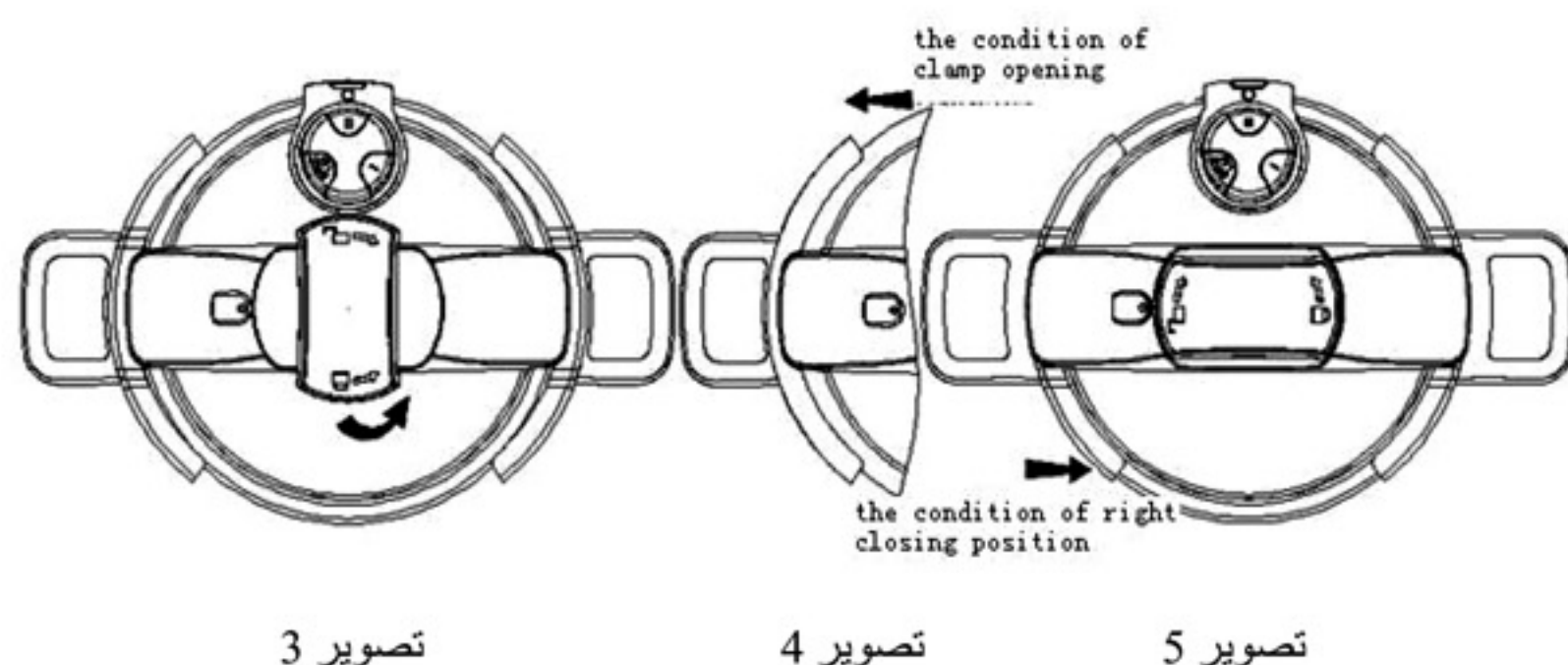
اگر در هنگام پخت غذا با مشکلی مواجه شدید باید زود پز را روی یک سطح صاف قرار داده و روی آن به آرامی آب سرد بریزید بعد مسائل را یکی یکی مطابق جدول زیر بررسی کنید.

مشکلات	علل موجود	راه حل ها
پس از گرم کردن زود پز سوپاپ بالا نیاید.	1. درب زود پز به درستی بسته نشده باشد. 2. واشر درست سر جای خود قرار نگرفته باشد یا کثیف باشد. 3. واشر صدمه دیده باشد. 4. سوپاپ کنترل درست سر جایش قرار نگرفته باشد.	1. درب زود پز را مجدداً باز و بسته کنید.(آن را چک کنید) 2. اجاق را روشن کنید. 3. واشر را بشوئید یا تعویض کنید. 4. چک کنید که مایعات مناسب درون زود پز باشد.
بعد از گرم کردن زود پز از سوپاپ اطمینان صدا می شنوید ولی بخار خارج نمی شود.	1. سوپاپ اطمینان گرفته باشد. 2. سوپاپ خارج کننده بخار گرفته باشد. 3. مواد درون زودپز بدون آب باشد. 4. شعله اجاق کم باشد.	1. کثیفی ها را تمیز کنید. 2. با یک قاشق چوبی آن را تمیز کنید. 3. مقداری آب اضافه کنید. 4. اجاق تراز باشد.
خارج شدن بخار از سوپاپ اطمینان.	1. شیر خروجی بسته شده باشد. 2. بیشتر از حد مجاز غذا درون زودپز باشد. 3. شعله خیلی زیاد باشد.	1. کثیفی ها را تمیز کنید. 2. مقدار غذا را کم کنید و گرم کنید. 3. شعله را کم کنید.
خارج شدن بخار از لبه بدنه ی زودپز	1. درب زودپز به درستی بسته نشده باشد. 2. واشر کثیف و یا در جای درست قرار نگرفته باشد. 3. واشر صدمه دیده باشد. 4. بدنه زودپز از فرم اصلی خارج شده باشد.(بر اثر ضربه صدمه دیده باشد)	1. درب را جا بجا کنید و دوباره ببندید.(دوباره سعی کنید) 2. واشر را تمیز کنید و در جای خود قرار دهید. 3. واشر را تعویض کنید. 4. استفاده را متوقف کنید.
درب به راحتی باز و بسته نشود.	1. واشر در جای درست قرار نگرفته باشد . 2. نشانگر شاخص قرمز سوپاپ پایین نیامده باشد. 3. وقتی شما بیش از اندازه ، درب زودپز را باز و بسته کنید، این قسمت صدمه میبیند.	1. واشر را تعویض کنید.(از واشر اصلی برای تعویض استفاده کنید). 2. منتظر بمانید که نشانگر قرمز پائین بیاید. 3. هیچ گاه بیش از اندازه درب زودپز را باز و بسته نکنید(زودپز کار نمیکند) مشکل را بررسی کنید و آن را به وسیله یک متخصص درست کنید.

هرگز از قطعات تقلبی برای تعویض استفاده نکنید (از قطعات اصلی استفاده کنید).

3- حد اکثر مقدار جای این زود پز 2/3 حجم زود پز با آب می باشد. یعنی بیشتر از حجم زودپز را نباید پر کرد (به تصویر شماره 2 مراجعه شود) برای غذا هایی که حجم آنها زیاد می شود نباید بیشتر از 1/3 پر شود. (مانند غلات)

بستن درب زودپز:



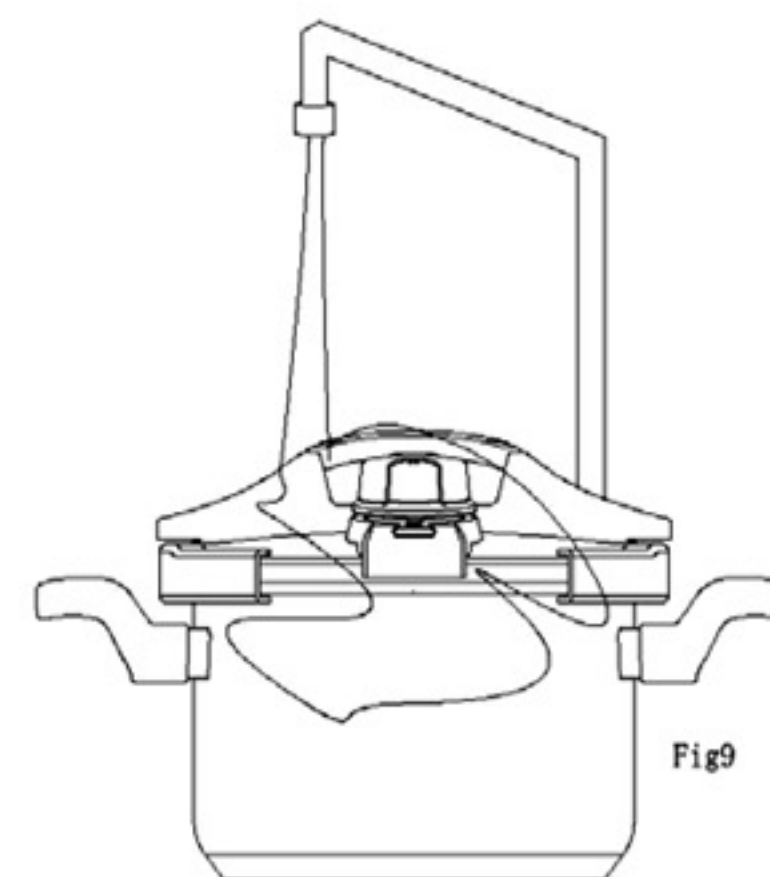
تصویر 3

تصویر 4

تصویر 5

ابتدا از قرار گرفتن درب زودپز در منطقه ی باز و بسته شدن مطمئن شوید، (تصویر 3) دستگیره باز و بسته کردن، روی درب قرار دارد. آن را بچرخانید و گیره های درب رو به بیرون کشیده می شود. (تصویر 4) درست قرار گرفتن دسته ها و بدنه به معنی درست بسته شدن درب است. (تصویر 5) درب زودپز به سادگی بسته می شود.

- خروجی بخار یا سوپاپ اصلی نباید رو به شما باشد.



تصویر 9

□ دقت مخصوص:

- وقتی که غذا های غلیظ مانند حلیم یا سوپ خیلی می پزد باید دقت کنید که خیلی غلیظ نباشد و قبل از باز کردن باید زود پز را تکان دهید تا مواد داخل آن (سطح غذا) صاف شود.
- قبل از پخت باید قفل های زودپز را کنترل کنید تا مطمئن شوید که به صورت طبیعی کار می کند.
- سوپاپ اطمینان را نمیتوانید بردارید یا اینکه خودتان آن را تعویض کنید.
- برای تعویض، قطعه اصلی بخارید نه تقلبی (از قطعه ی تقلبی برای تعویض استفاده نکنید)

روش باز شدن زودپز:

پس از مراحل پخت و سرد شدن زودپز و نیز از کار افتادن سوپاپ ایمنی باز و بسته شدن می توانید درب را به شکل تصویر 10 و 11 باز کنید.

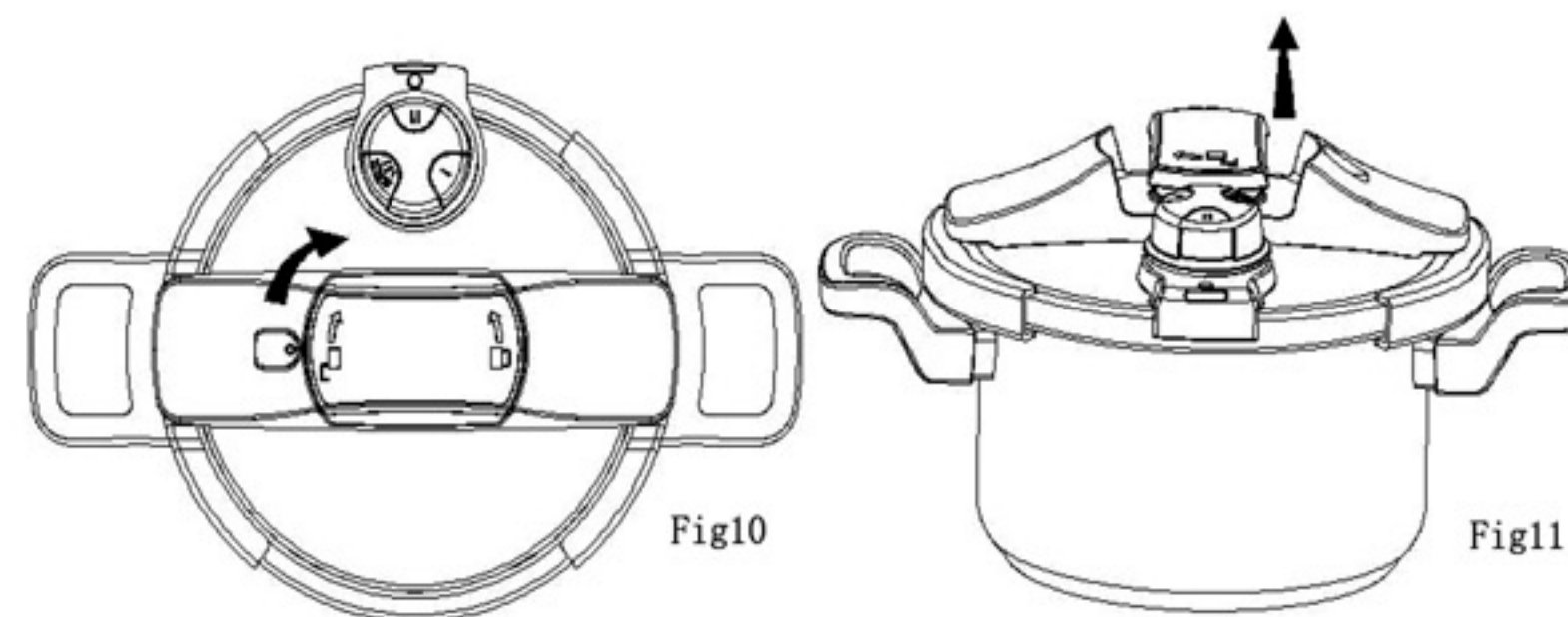


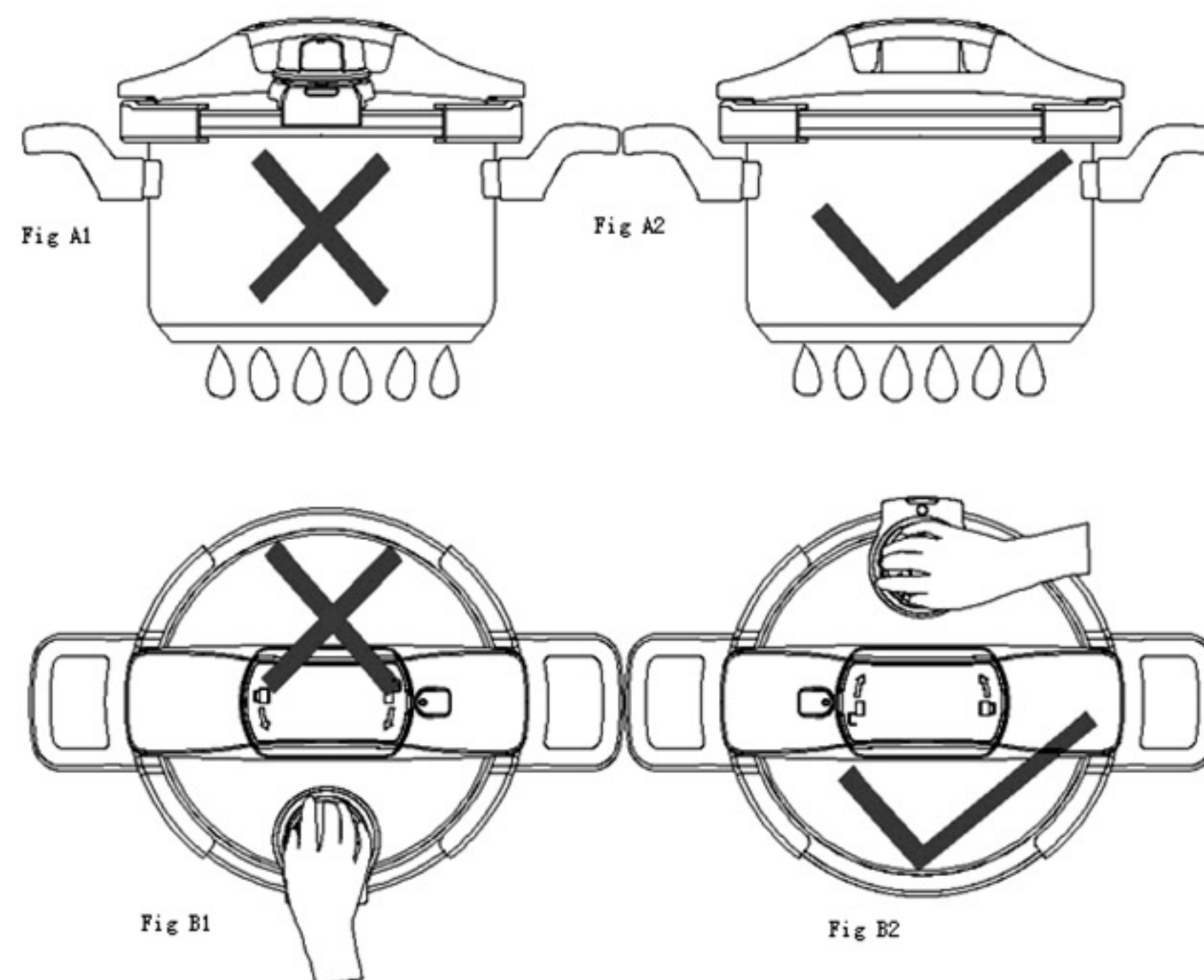
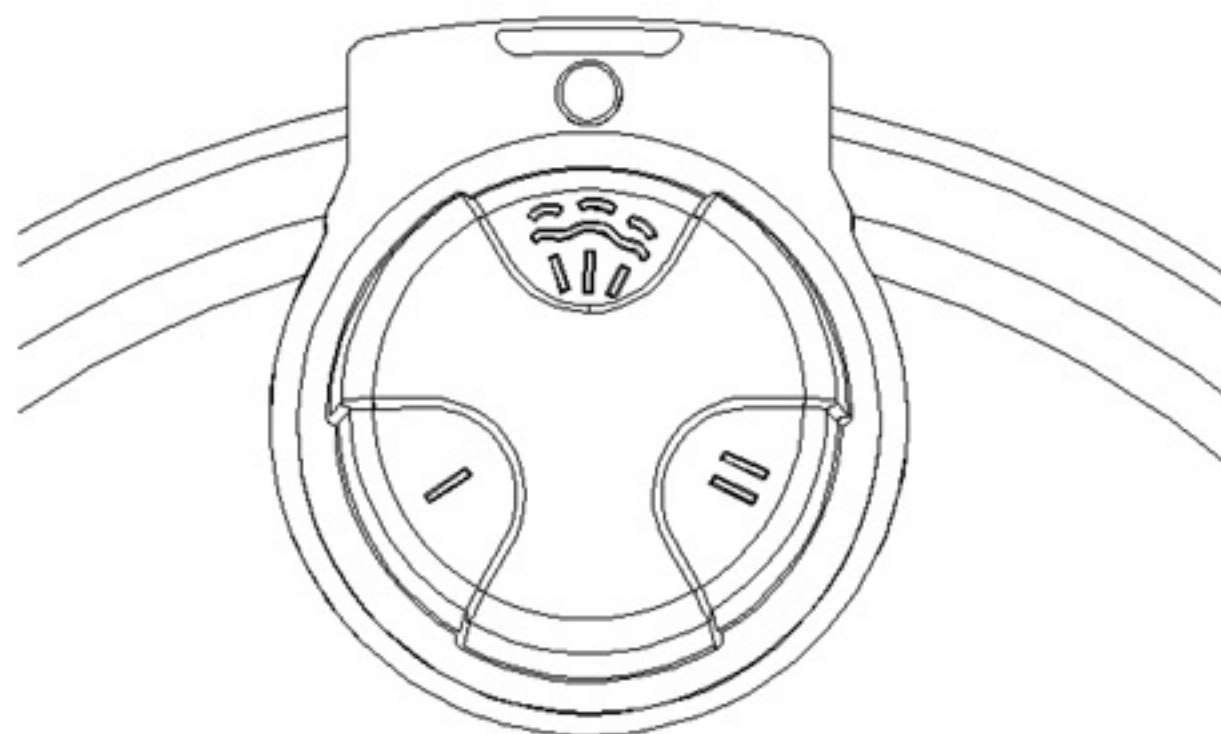
Fig10

Fig11

تصویر 10

تصویر 11

حلقه ی سفید نشان دهنده این است که فشار درون دستگاه و جود دارد.
حلقه قرمز نشان دهنده این است که فشار درون زودپز خیلی زیاد است. شعله را خاموش کنید و بعد از سرد شدن زودپز را چک کنید (تصویر شماره 8) (وقتی حلقه ی قرمز بالا آمد)



❑ خنک کردن سریع:

زود پز را می توان به طریق زیر سریع خنک کنید.

1. سوپاپ تنظیم را می چرخانیم و اجازه می دهیم بخار خارج شود.
2. زودپز را درون سینک خشک قرار می دهیم و شیر آب را روی درب زودپز باز می کنیم، آب را روی دستگیره ها و یا روی سوپاپ کنترل فشار نمی ریزیم تا زمانی که حلقه قرمز سوپاپ اطمینان سر جای خود قرار بگیرد. (تصویر 9)
3. شعله را خاموش می کنیم و اجازه می دهیم زودپز خودش سرد شود و حلقه ی قرمز پایین برود.
4. صبر کنید تا فشار بخار کم شود و دریچه باز و بسته شدن اطمینان کار نکند و سپس درب را باز کنید.

1. وقتی که می خواهید زود پز را بلند کنید یا حرکت دهید حتماً آن را از دو طرف با دو دست بگیرید که تکان نخورد از حرکت دادن آن با یک دست خودداری کنید.
2. زودپز باید صاف روی اجاق قرار بگیرد و شعله اجاق باید به اندازه زودپز باشد و بزرگتر از کف زیرین زودپز نباشد. در مورد اجاقهای الکتریکی هم به همین شکل عمل کنید. آتش نباید به دیواره زود پز برخورد کند حتماً باید به اندازه کف زیرین آن باشد.
3. خودتان هر فشار بخاری را که می خواهید می توانید تنظیم کنید. (تصویر 6 مراجعه شود)

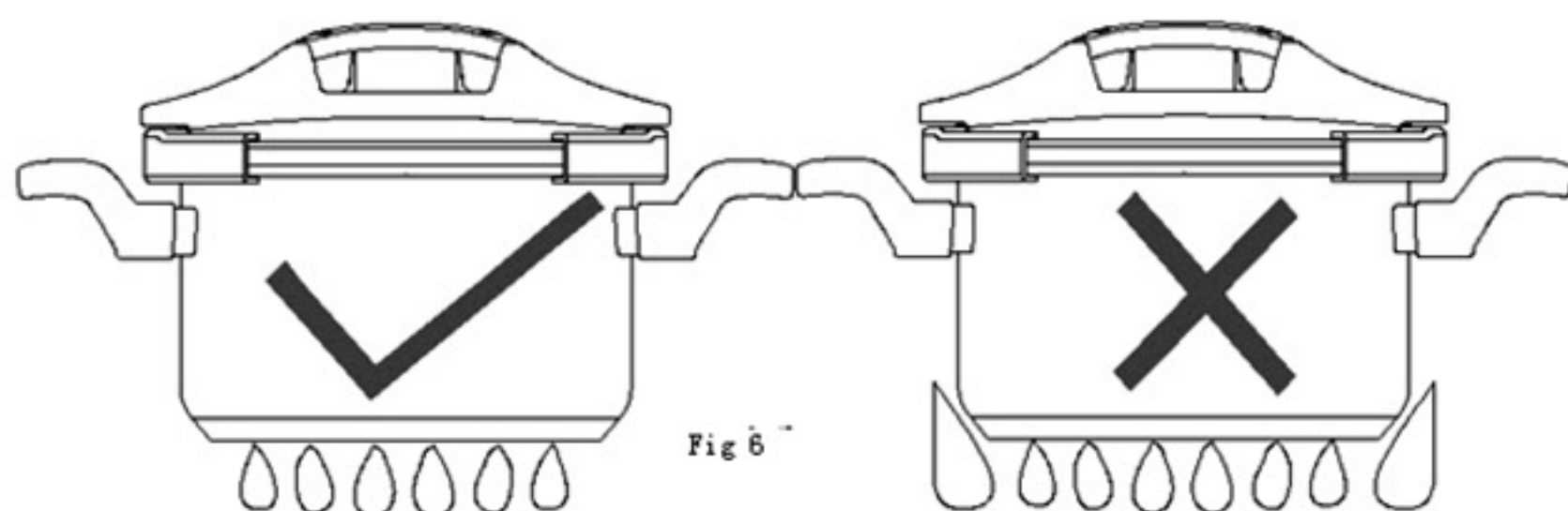


Fig 6

تصویر 6

پس از گرم کردن زودپز، اول کمی بخار از سوپاپ ایمنی خارج می شود، به گرم کردن ادامه دهید سوپاپ ایمنی کار می کند و بخار ناپدید می شود. وقتی فشار بالا می آید موقعیت کار زودپز را انتخاب کنید. (تصویر 7) سوپاپ تنظیم کننده، فشار را حفظ می کند. شما باید شعله را کم کنید (آن را روی موقعیت 2 قرار دهید) و سوپاپ تنظیم کننده شروع به خارج کردن بخار می کند. (تصویر 8) موقعیت 1 و 2 موقعیت وضعیت خارج شدن بخار را نشان می دهد.

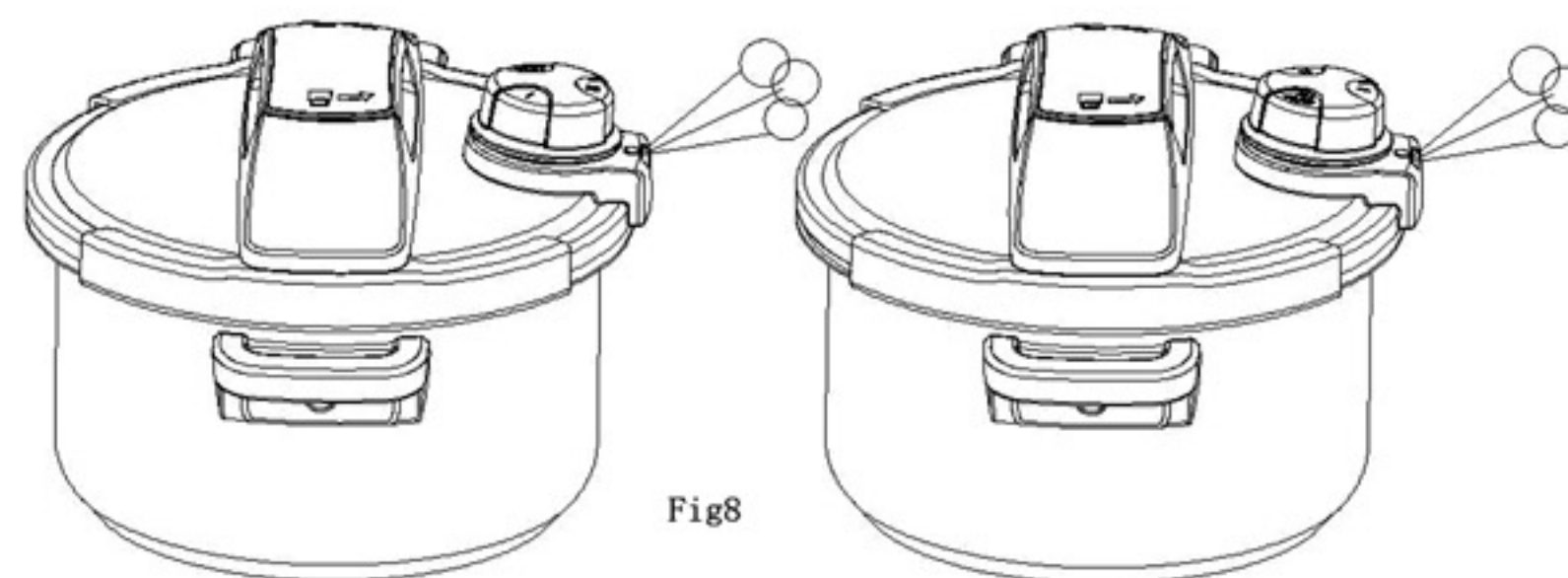


Fig8

تصویر 8

4. برای اینکه دما را سریع بالا ببرید از شعله استفاده کنید تا زمانی که سوپاپ کنترل فشار، شروع به کار کند، توجه کنید که شعله را خیلی زیاد نکنید. بعد از مدتی که زودپز روی شعله قرار گرفت سوپاپ باز و بسته شدن، شروع به کار می کند و مقداری از بخار آب را بیرون می دهد و در جای خود ثابت می ماند (قفل می شود) و اجازه ی خروج بخار را نمیدهد.
5. موقعیت 1 و 2 سوپاپ تنظیم کننده بخار است و زمانی که بخار با فشار زیاد خارج می شود باید زیر زودپز را کم یا خاموش کنید. (تصویر 7)

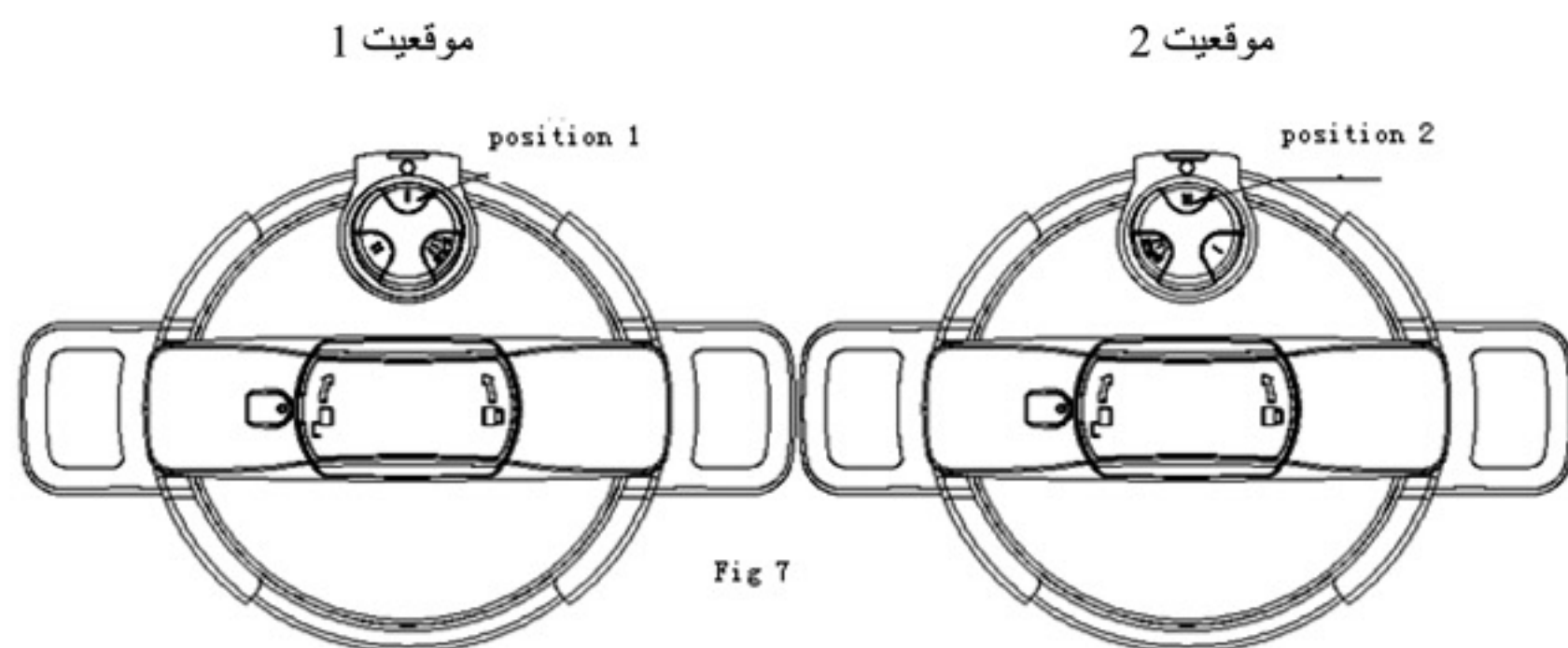


Fig 7

تصویر 7

- در موقع پخت غذا بهتر است آن را ترک نکنید و همه شرایط را کنترل کنید که طبیعی باشد.
- در زمانی که مایل به پخت موادی هستید که کف زیاد دارند درب زودپز را باز نگه دارید، کف را بگیرید و بعد درب آن را ببندید.
- زودپز به راحتی رطوبت خود را از دست نمیدهد پس نگران آن نباشید (جز اینکه برای مدت زیادی در حال جوشیدن باشد).
- اگر مایل هستید که مواد گوشتی رنگی باشند از ادویه های رنگی استفاده کنید که رنگ پزیدگی گوشت را در اثر فشار زیاد جبران نماید .
- وقتی که غذا دچار سر رفتگی می شود و موادی از دور و برش بیرون می زند شعله را کم کنید.
- مراقب مسائل ایمنی باشید و به ظرفیت زودپز دقت کنید.

شعله را بعد از دو یا سه دقیقه روشن کنید. مقدار کمی بخار از سوپاپ ایمنی خارج می شود. زودپز بکار افتاده و با گرم شدن زودپز، سوپاپ ایمنی کار می کند و بخار ناپدید می شود.