

NASA
electric

راهنمای استفاده از زودپز روگازی NS-217

ناسا الکتریک

NASA
electric
www.nasa-electric.com

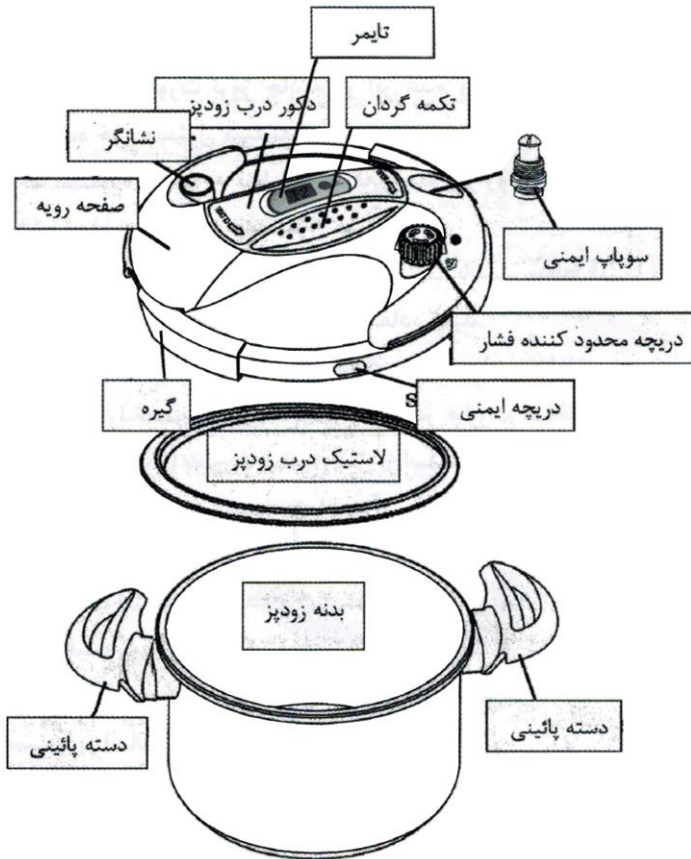


زودپز روگازی تی

مدل NS-217

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

۱. نقشه ساخت و مدل محصولات



شکل ۱

مشخصات دیگ زودپز مدل دی اس اس DSS ساخته شده از فولاد ضدزنگ				
DSS ۲۲ - ۷L	DSS ۲۲ - ۶L	DSS ۲۲ - ۵L	DSS ۲۲ - ۴L	مدل
Ø ۲۲Cm	Ø ۲۲Cm	Ø ۲۲Cm	Ø ۲۲Cm	کالیبر
۷L	۶L	۵L	۴L	ظرفیت
				فشار کاری
				۸۰ Kpa

۲. نکات قابل توجه قبل از بکار بستن دستگاه

- الف) لطفاً قبل از استفاده از زودپز دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه بفرمایید.
- ب) به خاطر دشته باشید، در صورت بروز حادثه در اثر عدم رعایت نکات مذکور در روش استفاده از دستگاه، استفاده کننده خود مسئول می باشد.
- این امر نیاز به توجه استفاده کننده به تنظیم به موقع شعله زیر زودپز پس از آزاد سازی سوپاپ تنظیم فشار و نگهداری فشار برای مدتی زیر حد کنترل می باشد.
- ج) زمانیکه زودپز تحت فشار را جابجا می کنید، بسیار مراقب باشید. سطح فلز را لمس نکنید. از دسته زودپز استفاده نموده و در صورت لزوم از دستکش استفاده کنید.
- د) از زودپز فقط برای مصارف دستی می توان استفاده نمود و نه سایر مصارف.
- ه) از آنجائیکه زودپز غذا را تحت فشار طبخ می نماید در صورت استفاده نامناسب می تواند منجر به سوختن غذا گردد. درب زودپز را به صورت صحیح قبل از استفاده ببندید.
- و) برای باز کردن درب زودپز عجله نکنید. حتماً پس از خروج کامل بخار درب زودپز را باز کنید. (رجوع به دفترچه راهنمای استفاده)
- ز) هرگز زودپز را بدون آب استفاده نکنید زیرا باعث صدمه جدی به آن می شود.
- ح) از کمتر از $\frac{2}{3}$ ظرفیت زودپز برای پخت غذا استفاده ننمایید. از کمتر از $\frac{1}{4}$ ظرفیت زودپز نیز برای پخت غذاهای حجیم، مانند برنج و سبزیجات خشک استفاده ننمایید.
- ط) اجاق گاز مناسب را بر اساس دفترچه راهنما انتخاب کنید.
- ی) پخت مواد غذایی با پوست / نفاخ (مثل گل گاو زبان) نیاز به حجم زیادی دارد زیرا پس از پخت فشار زیادی تولید می کند. از نزدیک شدن به درب زودپز بلافاصله پس از باز کردن خودداری کنید، زیرا می تواند باعث ایجاد تاول گردد.

ک) هنگام پخت مواد نرم و آبدکی قبل از باز کردن درب زودپز آن را کمی تکان دهید تا از تراوش غذا به صورت اسپری به بیرون جلوگیری شود.

ل) حتما از مسدود نبودن سوپاپ فشار قبل از استفاده اطمینان حاصل نمایید. (رجوع به دفترچه راهنمای استفاده)

م) غذا را تحت فشار سرخ نکنید.

ن) از نکات مذکور جهت مراقبت و نگهداری زودپز غافل نشوید و هیچ یک از نکات ایمنی را خود تغییر ندهید.

س) فقط از لوازم یدکی مناسب ارائه شده از سوی سازنده استفاده نمایید. استثنا می توانید از بدنه و درب بر طبق دستور العمل سازنده استفاده نمایید.

ع) لطفا این دفترچه راهنما را به دقت نگهداری نمایید.

توجه

۱- دیگ زودپز یک وسیله پخت خانواده است و نمی توان برای منظور دیگری مورد استفاده قرار داد. به افرادی که نمی دانند چطور از آن استفاده کنند پیشنهاد می شود که از آن استفاده نکنند.

ب هنگام استفاده از دیگ زودپز باید شخص مراقب باشد و آنرا از دسترس کودکان دور نگهدارد.

۲- نقطه جوش مایع تحت فشار ۱۲۰ درجه سانتی گراد است. لطفا با دقت کار کنید زیرا میزان زیادی بخار و مایع بهنگام جوشش خصوصا هنگامیکه فشار به سرعت کاهش می یابد خارج می شود.

۳- از پختن مواد غذایی حجیم نظیر مربای سیب، جلبک (خزه) دریایی، اوت میل (بلندر جو) و غیره خودداری نمایید. زیرا اینگونه مواد باعث مسدود شدن سوراخ تخلیه بخار می گردد.

- ۴- سوپاپ تنظیم کننده فشار، لاستیک ایمنی، لاستیک در ،دکمه باز کن، سرپوش جلوگیری از گرفتگی، درب و بدنه را عاری از چربی و آلودگی نگهداری نمایید.
- ۵- دیگ زودپز باید در یک اجاق(فر) ثابت مورد استفاده قرار گیرد. یک زودپز را روی یک فر (اجاق) برقی که قطر صفحه ای بزرگتر از ته دیگ زودپز دارد، قرار ندهید. هنگام پخت زودپز روی یک اجاق گازی، آتش نباید به دیواره زودپز برسد (شکل ۲) دیگ زودپز در اجاق(فر) زیر (شکل ۲) دو کیلو وات 2KW قابل کارکرد می باشد.



- ۶- دریچه ایمنی سوپاپ در محل عبور افراد یا جائیکه شخص اغلب حرکت می کند قرار ندهید.
- ۷- چنانچه بخار از سوپاپ اطمینان خارج می شود لا لاستیک درب زودپز از دریچه ایمنی سوپاپ بیرون زده باشد فوراً زود پز را از حرارت دور نموده، اشکال را پیدا کرده و قبل از استفاده مجدد اشکالات را رفع نمایید.
- ۸- در هنگام جابجایی زودپز بسیار مراقب باشید. آنرا به طور افقی حمل و بهد آرامی پایین بگذارید. هرگز روی زودپز نکوبید.
- ۹- وقتی هنوز داخل دیگ زود پز فشار وجود دارد از باز کردن درب آن خودداری نمایید. در صورتی که درب زودپز به خوبی بسته نشده پخت را انجام ندهید.
- ۱۰- در داخل دیگ زودپز برای یک مدت طولانی موادی چون: نمک، سس، شکر، سرکه با بخار آب ذخیره نکنید. هر بار پس استفاده آنرا تمیز و خشک کنید.
- ۱۱- دیگ زودز را بدون آب حرار نداده و برای سرخ کردن غذا پل شیرینی ویا استفاده از آن به عنوان قابلمه در طبخ روزانه استفاده ننمایید.

۱۲ - حجم مجاز مواد غذایی داخل زودپز به قرار زیر است:

کمتر از ۱/۴ ارتفاع زودپز برای مواد غذایی حجیم نظیر برنج، لوبیا و غیره (شکل ۳)

کمتر از ۲/۳ ارتفاع زودپز برای مواد غذایی غیر حجیم نظیر گوشت، سبزیجات و غیره

(شکل ۴)

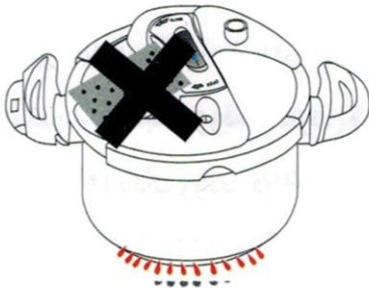


شکل ۳



شکل ۴

۱۳ - قرار دادن هر چیزی روی سوپاپ ایمنی تنظیم فشار بخار ممنوع است.



شکل ۵

۳. ایمنی محصولات

با خیال راحت از محصولات ما استفاده کنید، ما برای ایمنی چند وسیله را طراحی و زودپزها را با آنها مجهز و ایمن نموده ایم. (شکل ۶)

- وسیله جلوگیری کننده از باز شدن، اطمینا می دهد که در زودپز به طور صحیح و همینطور با ایمنی بسته می شود.

- دستگاه سه درجه ی آزاد سازی فشار، استفاده از زودپز به طور ایمن را تضمین می کند.

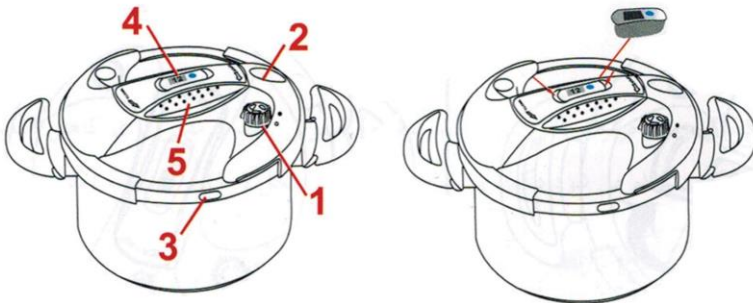
سوپاپ تنظیم کننده فشار: چنانچه فشار داخلی زودپز نسبت اندازه فشار معمولی کاری زودپز باشد، سوپاپ اطمینان با آزاد کردن بخار، فشار داخل دیگ را تنظیم می کند.



۴. زمان سنج پخت

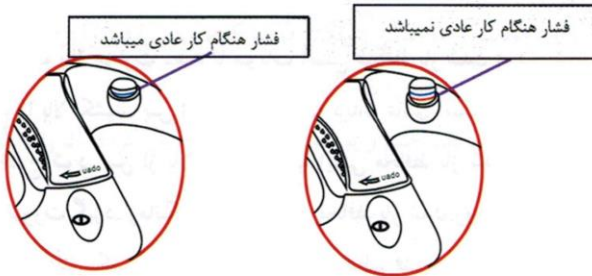
زمان سنج پخت یک ساعت شمارش ۳۰ دقیقه ای است. این ساعت علاوه بر اینکه یک وسیله تزئینی برای زودپز شما است. کمکی خوب برای شما در آشپزخانه است.

- دکمه ساعت را ۳ ثانیه نگه دارید. ساعت شروع به کار می افتد.
- زمانی را برحسب دقیقه تنظیم کنید. بعد از ۲ ثانیه شمارش معکوس آغاز می شود.
- اگر بعد از ۲ ثانیه فشردن زمان تنظیم درست نشده باشد. زمان صفر می شود. (این عمل باید زمانی صورت گیرد که زمان سنج شروع به کار کرده باشد) سپس می توانید زمان را دوباره تنظیم کنید.
- وقتی زمان تنظیم شده سپری شد زنگ ساعت به صدا درمی آید. برای ۲۰ ثانیه زنگ می زند، سپس برای ۱۰ ثانیه خاموش می شود و دوباره برای ۲۰ ثانیه زنگ خواهد زد و زن سنج به طور اتوماتیک خاموش خواهد شد.



۵. ویژگی های خاص

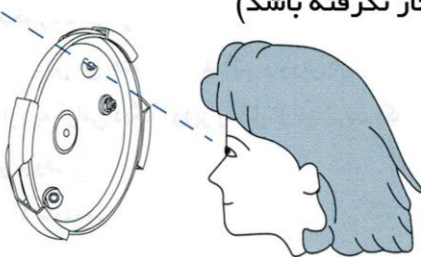
- ۱- کف دوجداره زودپز با دستگاه فشار اصطکاک ساخته می شود که آنرا محکم و قابل اعتماد ساخته و حرارت را یکسان پخش می کند.
- ۲- کار گذاشتن دستگاه چند کاره تضمین می کند زودپز بطور طبیعی کار کند. (شکل ۶) وجود نشانگر اجازه می دهد از فشار داخل زودپز آگاه شده و بدین ترتیب به شما آرامش می دهد.



- ۱- هنگامی که نشانگر فشار بخار داخل زودپز تا خط اول بالا می رود به معنای عملکرد عادی بوده و هنگامیکه تا خط دوم بالا رود به معنای عملکرد غیر عادی است.

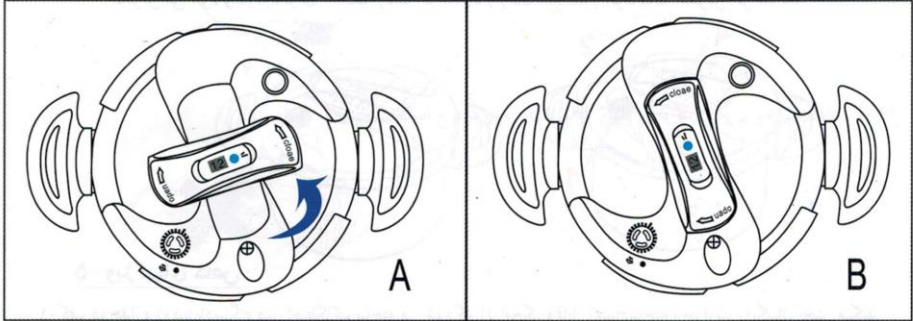
۶. چگونگی استفاده

- لطفاً برای اولین بار دیگ زودپز را تمیز کرده، آب به آن اضافه کنید و نیم ساعت آن را گرم کنید تا بوی بد مرتفع شود.
- ۱- قبل از استفاده اطمینان پیدا کنید که سوراخ خروجی بخار مسدود نباشد. هر بار قبل از استفاده اطمینان یابید که سوراخ سوپاپ جلوگیری کننده و سوراخ شیر خروجی بخار مسدود نباشد. چنانچه هر کدام از آنان مسدود باشند، با سوزن جرم گیر، گرفتگی را بر طرف کنید. (کنترل کنید که خارج کننده بخار نگرفته باشد)



شکل ۸

۲- بستن درب زودپز: بستن درب زودپز مطابق دستورالعمل تصویر A و B (شکل ۹) می باشد قبل از چرخاندن دستگیره، لطفا کمی دسته را فشار دهید.



۳- تنظیم فشار هنگام کار با زودپز:

درب را، مطابق با دستورات ببندید. لطفا به بخش ۹ یا جدول مراحل و زمان های پخت مراجعه نمایید.

۴- گرم کردن

برای افزایش سریع دما با شعله بالا حرارت دهید تا سوپاپ ایمنی محافظ باز شدن زودتر شروع به کار کند. توجه بفرمایید که بیش از میزان کافی شعله را بالا نکشید. پس از مدتی حرارت دیدن عادی است اگر بخار کمی سوت کشان از سوپاپ ایمنی محافظ باز شدن زودپز خارج شود. پس از بلا رفتن سوپاپ ایمنی محافظ باز شدن زودپز عملکرد عادی آن دیگر نایستی خروج بخار سوت کشان صورت گیرد. زمانی که سوپاپ ایمنی محافظ باز شدن زودپز بالا رود و بخار به طور دائمی خارج شود و صدای جیرجیر کند شعله را پایین بکشید و در عین حال دریچه تنظیم فشار را آزاد نمایید و شروع به شمارش زمان گرمای دهید کنید. (مثل قسمت مراحل و زمان های پخت)

احتیاط : زمان گرمادهی از زمان شروع به کار سوپاپ محدود کننده فشار تا خاموش کردن شعله (گرمادهی) می باشد.

– منتظر باشید و در حین آشپزی مراقب باشید.

– سطح فلزی زودپز را با دستان یا بدن خود لمس نکنید. بدقت آشپزی کنید و از دسته های دیگ برای جلوگیری از سوختگی استفاده کنید.

۵– خاموش کردن شعله (گرم) ، خارج کردن فشار و باز کردن دیگ زودپز.

موقعیکه زمان سر می رسد ، شعله را خاموش کنید و برای مدتی بگذارید تا فشار کاهش یابد. درب دیگ زودپز را وقتی سوپاپ اطمینان پایین می افتد باز کنید. روش و باز کردن بالعکس بسته شدن است. (شکل ۷)

هشدار : به آرامی دیگ زودپز را قبل از باز کردن تکان دهید تا کف داخل دیگ زودپز را که بهنگام پختن مواد غذایی چسبیده از بین برود.

۶– سرد سازی سریع

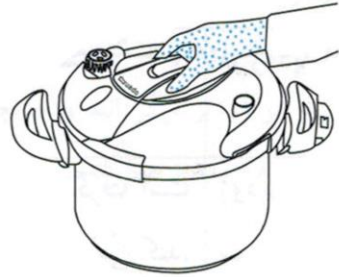
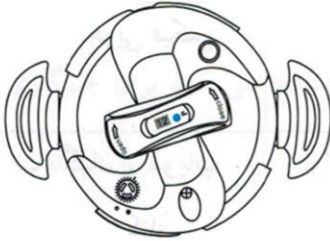
گاهی نیاز به سرد کردن سریع بهنگام پخت بیش از حد است یا آنکه دیگ زودپز باید طی پخت باز شود.

دیگ زودپز را در یک سطح صاف قرار دهید و به آرامی آب سرد روی آن بگیرید تا سوپاپ جلوگیری کننده از باز شدن آن پائین بیفتد.

شعله را خاموش کنید ، فشار را خارج و در زودپز را باز کنید.

دو راه برای باز کردن پس از پخت

۱– سرد شدن بطور طبیعی : هنگامیکه زمان حرارت دهی سپری شد ، شعله را خاموش کنید و مدتی برای کاهش فشار منتظر بمانید. هنگامیکه شاخص پایین آمد پخت تمام می شود. دکمه ر به وضعین مطابق شکل ۱۰ برگردانید. آنگاه در زودپز را بردارید.



• اگر شاخص پایین نباید در زودپز را باز نکنید.

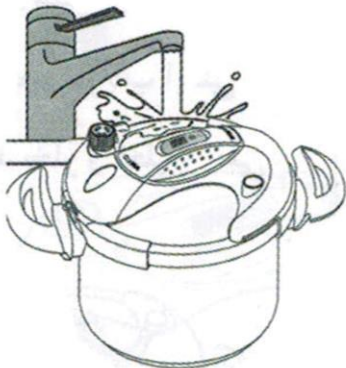
• پس از خاتمه پخت ، لطفا برای اجتناب از سوختگی ، دستکش دست کنید و در زودپز را بردارید. (شکل ۱۱)

• تا زمانی که سوپاپ اطمینان پایین نیامده در زودپز را باز نکنید.

• هنگام پختن مواد غذایی به شکل خمیری نظیر حلیم و پوره ، زودپز را قبل از باز کردن به آرامی تکان دهید تا از بروز حباب های هوا جلوگیری شود.

۲- خنک سازی سریع : برخی مواقع که باید زودپز را به سرعت سرد کنید ، زودپز را در

یک سطح صاف قرار دهید و روی آن به آرامی آب بگیرید تا سوپاپ اطمینان پائین بیفتد. (شکل ۱۲)



باز کردن در زودپز مثل موارد فوق می باشد.

هشدار : از سرازیر کردن آب از طریق سوپاپ اطمینان جلوگیری کننده از باز شدن و محدود کننده فشار خودداری کنید.

نکاتی برای رفع اشکال

چنانچه رویداد غیر عادی روی دهد ، شما باید بلافاصله شعله را خاموش کرده و زودپز را در یک سطح صاف قرار دهید و روی آن به آرامی برای کاهش حرارت و فشار آب بگیرید تا فشار و دمای زودپز کاهش یابد.

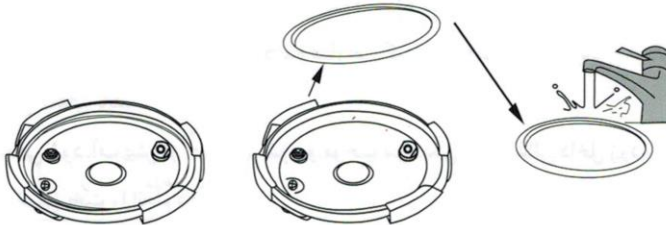
با جدول زیر دلیل را بیابید و مشکل را حل کنید.

اشکال	دلیل	راه حل
بخار از زیر در زودپز خارج می شود. 	لاستیک درب کیفیت است	لاستیک، دهانه زودپز و درب زودپز را تمیز کنید
در زودپز نمیتواند بخوبی فیکس شود.	لاستیک خیلی فرسوده است	لاستیک را تعویض کنید.
بخار و مایعات ناگهان از سوپاپ اطمینان نشت می کند.	شکل درب تغییر کرده است	در زودپز را عوض کنید.
بخار و مایعات ناگهان از سوپاپ اطمینان نشت می کند. 	لوله خارج کننده بخار گرفته است وظیفه ایمنی بین قفل کار می کند. سوپاپ خروج سوپاپ محدود کننده فشار بسته است.	زودپز را از روی آتش بردارید و سوراخ خروج را جرم گیری کنید. پس از آنکه سرد شد، سوپاپ محدود کننده فشار را پائین آورده و سوراخ سوپاپ محدود کننده فشار را تمیز کنید.
سوپاپ اطمینان عملکرد و خاصیت خود را از دست داده است.	سوپاپ اطمینان عملکرد و خاصیت خود را از دست داده است.	لاستیک را عوض کنید.
بهنگام پخت ، لاستیک درب بطور ناگهانی از دریچه سوپاپ ایمنی بیرون می زند و بخار تخلیه می شود 	وظیفه ایمنی لاستیک از کار افتاده است. ممکن است قسمت دیگری کار کرد خود را از دست داده باشد.	زودپز را از روی شعله بردارید. پس از آنکه سرد شد کلیه دستگاه های ایمنی را تمیز و چک کنید. آتهایی را که کارکرد خود را از دست داده اند عوض کنید.
لاستیک کهنه است و کارکرد خود را از دست داده است.	لاستیک کهنه است و کارکرد خود را از دست داده است.	لاستیک درب را عوض کنید.

۷. نگهداری

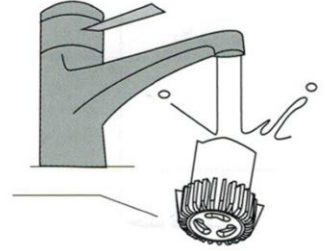
لطفاً قبل از استفاده برای اولین بار زودپز را تمیز کنید ، در آن آب بریزید و نیم ساعت برای رفع بوی بد ، حرارت دهید.

- مراقبت و نگهداری کلی زودپز
- کثافت (جرم) را برطرف کنید.
- آنگاه با آب زودپز را تمیز کرده و آن را خشک نگه دارید.
- برای تمیز کردن سطح زودپز از اجسام سخت مثل فلز ، اسکاچ ، سیم ظرفشویی و ... خودداری نمایید.
- زودپز را با دیگر انواع فلز ، برای اجتناب از خوردگی (فرسایش) الکتروشمی ، در تماس قرار ندهید.
- مواد غذایی را برای مدت طولانی در زودپز نگهداری نکنید.
- مراقبت و نگهداری لاستیک (رینگ درزگیر) زودپز (شکل ۱۱)
- لاستیک زودپز را از درب خارج کنید. کثیفی را از آن و در زودپز با آب داغ یا مواد شیمیایی شستشو پاک کنید.
- با آب آن را بشوئید و لاستیک زودپز خشک نگهدارید.
- لاستیک زودپز را به در زودپز برگردانید و چنانچه از زودپز استفاده نمی کنید برای جلوگیری از فشرده شدن لاستیک آن را از زودپز و بدنه زودپز جدا کنید.



- نگهداری سوپاپ اطمینان جلوگیری کننده از باز شدن ، سوپاپ تنظیم کننده فشار و لوله آزدسازی بخار و سوپاپ اطمینان جلوگیری کننده از باز شدن را چک کنید. چنانچه گرفته است ، آن را با سوزن جرم گیر برطرف کرده ، آنگاه لوله را با آب بشوئید و آبکشی کنید.

باز و جداسازی قطعات به صورت ذیل می باشد (شکل ۱۴)



- سوپاپ فشار : سوپاپ فشار را با دست بردارید و مطابق شکل (۱۵) تمیز کنید.
- سوپاپ اطمینان جلوگیری کننده از باز شدن : در جهت عقربه ساعت سوپاپ اطمینان را با آچار بگردانید. آنگاه آن را از هم جدا کنید (شکل ۱۲). بعد آن را بشویید. مطابق شکل ۱۴

هشدار : قطعات کوچک نظیر سوپاپ تنظیم کننده فشار بخار را گم نکنید. اگر رنگ لاستیک تغییر کند اشکالی ند ارد. پیشنهاد می شود لاستیک را سالی یکبار یا دو سال یکبار بر اساس دفعات استفاده عوض کنید، ولی اگر هر لطمه ای یا تغییر شکلی وجود داشته باشد بلافاصله عوض شود.

روش نگهداری : بدنه و سر دیگ زودپز را جداگانه در مکان سایه و خنک قرار دهید.

۸. پرسش و پاسخ

۱. سؤال : چگونه غذاها و خوراک های خب بپزیم ؟

جواب : حرارت دادن با آتش زیاد تا زمانیکه بخار از سوپاپ محدود کننده فشار خارج شود. وقتی که بخار شروع به خارج شدن از سوپاپ محدود کننده فشار می کند ، آتش (شعله) را از زیاد به کم تغییر دهید و بگذارید فشار داخل زودپز بطور طبیعی کاهش یابد. آتش بسیار زیاد موجب می شود آب بیش از حد تبخیر شود و موجب سوختگی مواد غذایی داخل زودپز می شود.

۲. سؤال : نمی تواند بخوبی پخت را انجام دهد.

جواب : چک کنید که آیا زمان پخت بطور صحیح (مناسب) کنترل شده و یا خیر
چک کنید که آیا سوپاپ محدودکننده فشار بطور صحیح قرار داده می شود یا نه
چک کنید آیا شعله حرارت دهنده خیلی زیاد قوی یا خیلی ضعیف است.
چک کنید آیا حجم آب و سوپ مناسب است یا نه
چک کنید آیا فشار عادی است یا نه (آیا هیچ بخاری از سوپاپ محدودکننده فشار خارج می شود.

۳. سؤال : زمان حرارت دهی پخت چیست ؟

جواب : از فنر بالا بخار خارج شود ، از سوپاپ اطمینان محدودکننده فشار شروع می شود.

۴. سؤال : آیا مواد مختلف نیاز به زمان حرارت دهی متفاوت دارند؟

جواب : حداکثر حجم مواد غذایی که پخته می شود و زیر $2/3$ عمق زودپز می باشد.
لوبیها زیر $1/4$ هستند. پخت مواد غذایی ربطی به زمان پخت ندارد بعلاوه حجم زودپز نیز ربطی
به زمان پخت ندارد.

۵. سؤال : چرا رنگ برنج به خاکستری تغییر می یابد.

جواب : به هنگام پخت تحت دمای بالا و فشار بالا ، اسیدهای آمینه و ساخاریدها بوسیله گرما تجزیه
می شوند. بنابراین مواد غذایی حاوی پروتئین غنی را و کربوهیدرات می تواند رنگش تغییر یابد.
ولی بدون ضرر است و طعم آن تغییر نخواهد کرد.

۶. سؤال : پس از حرارت دادن شیر سویا مخلوط با شکر از سوپاپ اطمینان زودپز به بیرون
می زند (یا اسپری می شود)

جواب : بهنگام حرارت دادن ، مواد غذایی مایع مخلوط با شکر با غلظت زیاد از سوپاپ اطمینان به
دلیل فشار بالای بخار داخل زودپز به خارج اسپری می شوند.
بهنگام پخت این گونه مواد غذایی با فشار نپزید که به معنی آنست که سوپاپ محدودکننده فشار
را روی آن قرار ندهید.

۷. سوال : در صورتیکه زودپز خشک گرما داده شده چه باید کرد ؟

جواب : فوراً شعله آتش را خاموش کنید ، زودپز را از روی آتش بردارید و بگذارید بطور طبیعی خنک شود . روی زودپز آب خالی نکنید.

۹ . مراحل و زمان های پخت :

نام مواد غذایی	حجم مواد غذایی + آب	زمان آتش (حرارت) ملایم پس از خارج شدن بخار از سوپاپ محدودکننده	وضعیت مواد غذایی پخته شده پس از سرو شدن بطور طبیعی	یادآوری ها
گوشت	۱/۲	۱۵-۲۰	خیلی خمیری	به قطعات تقسیم کنید
قیمه ای	۱/۲	۸-۱۲	گوشت و استخوان جدا	به قطعات تقسیم کنید
مرغ	۱/۲	۸-۱۰	گوشت و استخوان جدا	مرغ درسته
ماهی	۱/۳	۲-۴	بخوبی پخته می شود	
گوشت گوسفند	۱/۲	۸-۱۲	بخوبی پخته می شود	
زونگ زی	۲/۳	۱۰-۱۵	بخوبی پخته شده	
ذرت کهنه	۲/۳	۵-۸	بخوبی پخته شده	
سیب زمینی شیرین	۲/۳	۶-۱۰	بخوبی پخته شده	
برنج	۱/۴	۴-۶	بخوبی پخته شده ، بوی خوب	
حلیم	۱/۳	۱۰-۱۵	خمیری	
حبوبات	۱/۴	۱۲-۱۶	بخوبی پخته شده	
تره ملا	۲/۵	۱۵-۲۵	خیلی خمیره	

توجه : زمان های ذکر شده فوق فقط برای رجوع شما می باشد. تغییرات به نوع غذا و سلیقه شما بستگی دارد. استفاده کننده می توانند مطابق با تجربیات عمل خود زمان مناسب را تنظیم کنند.