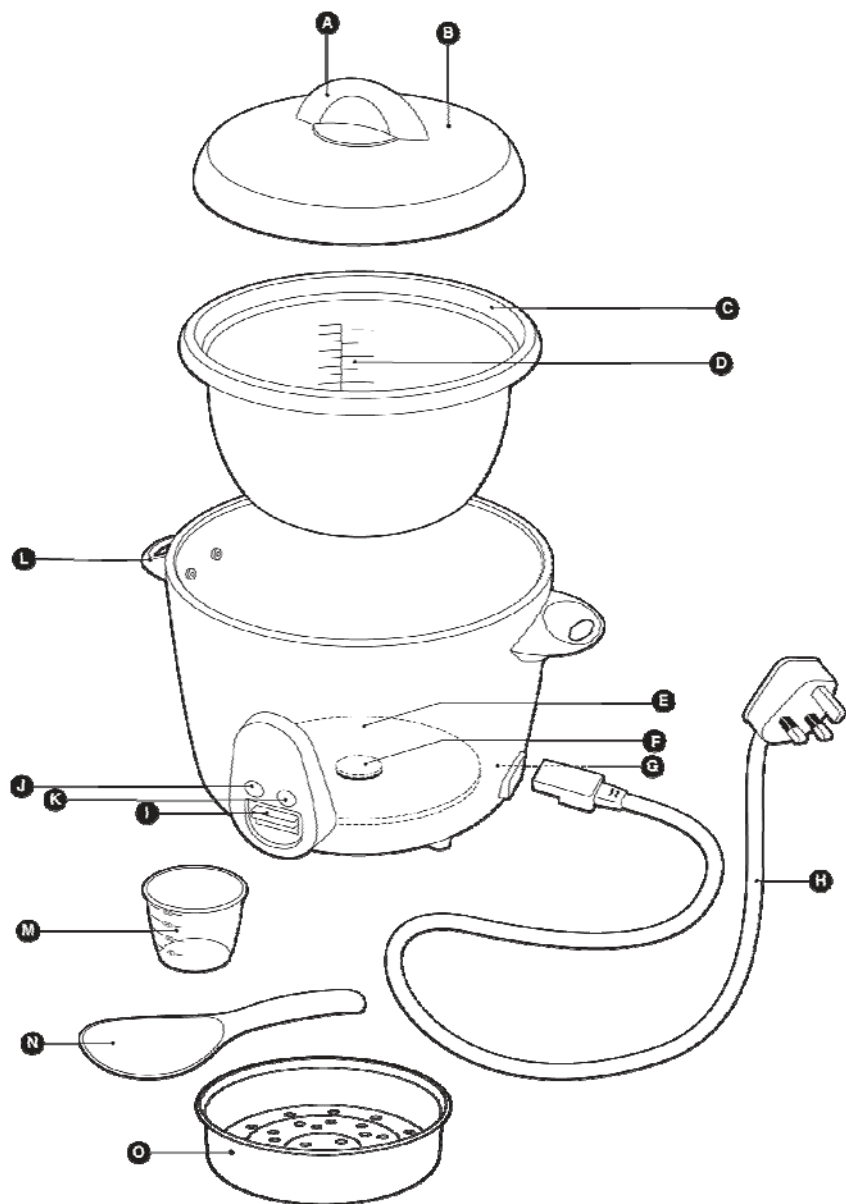


شرح کلی

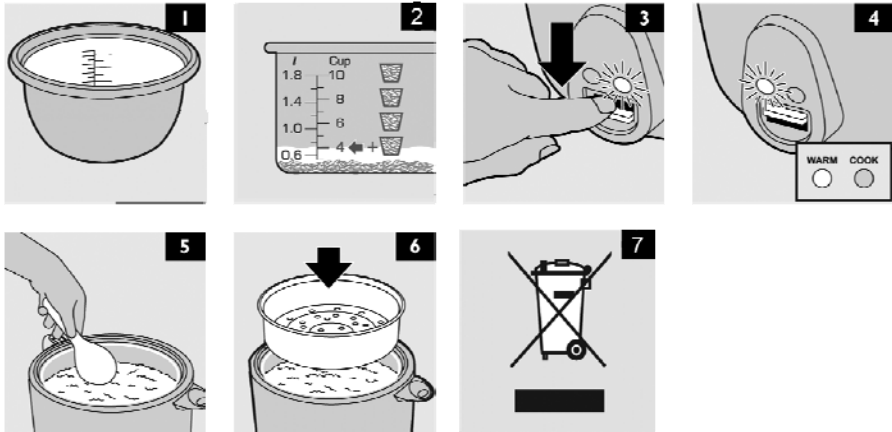
- A. دستگیره در
- B. در
- C. دیگ داخلی
- D. نشانگر سطح آب
- E. صفحه حرارتی
- F. سوئیچ مغناطیسی
- G. بدنه اصلی
- H. سیم برق
- I. پانل کنترل کننده
- J. چراغ گرم
- K. چراغ پخت
- L. سوئیچ مغناطیسی
- M. داخلی
- N. فنجان اندازه گیری
- O. ملاقه برنج
- P. سینی بخار



مهم

- دستورالعمل های زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آن ها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.
- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دو شاخه در پریز برق محکم قرار داده شده است.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، برای اجتناب از ایجاد خطر باید توسط آن را به مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت یا افرادی تایید شده دیگر ، تعویض نمایید.
- هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید. یا آن را زیر شیر آب نشویید.
- قبل از روشن کردن پلوپز ، مطمئن شوید که صفحه حرارتی ، سوئیچ مغناطیسی و دیگ داخلی تمیز و خشک می باشند.
- از پلوپز برای سرخ کردن مواد غذایی استفاده نکنید و از تماس قطعات پلوپز با روغن داغ جلوگیری به عمل آورید.
- پلوپز را بدون قرار دادن دیگ داخلی آن روشن نکنید. قبل از تمیز کردن پلوپز ، همیشه آن را از دو شاخه خارج کنید و بگذارید سرد شود.
- دیگ داخلی را جهت پخت و پز روی شعله مستقیم قرار ندهید.
- درجه بخار را در حین کار با چیزی ، مانند یک تکه پارچه ، مسدود نکنید.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد (نیمه) حرفه ای یا از آن به نحوی بر خلاف آنچه که دستور العمل های استفاده از دستگاه قید شده است استفاده گردد. ضمانت

- پلوپز را روی یک سطح صاف قرار دهید.
- سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ شوند.



قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده ، قسمت های مختلف پلوپز را کاملا تمیز کنید (به فصل " تمیز کردن " مراجعه کنید.) قبل از شروع به کار مطمئن شوید که تمام قطعات آن خشک می باشند.

استفاده از دستگاه

پختن برنج

۱. با استفاده از پیمانه، برنج را اندازه گیری کنید.
هر پیمانه برنج پخته نشده معمولا برابر ۱ کاسه برنج پخته شده تولید می کند. از مقادیر مشخص شده در داخل دیگ داخلی فراتر نروید
۲. برنج را کاملا بشویید.
از یک طرف جداگانه برای شستن برنج استفاده کنید تا به روکش نجسب دیگ داخلی آسیب نرسد.

۳. برنج شسته شده را در دیگ داخلی بریزید.
۴. تا سطح مشخص شده مربوط به تعداد پیمانه برنج سپس سطح برنج را صاف کنید.
- برای مثال، اگر شما چهار پیمانه برنج می بریزید، تا اندازه سطح ۴ پیمانه که روی مقیاس مشخص شده است آب اضافه کنید. (شکل ۲)

مقدار برنج (بر اساس پیمانه)	مقدار آب داخل ظرف
۴ پیمانه	تا سطح ۸/۸ لیتر
۶ پیمانه	تا سطح ۱/۲ لیتر
۱۰ پیمانه	تا سطح ۱/۸ لیتر

- توجه: سطح علامت گذاری شده درون دیگ فقط برای یک نوع برنج علامت گذاری شده است: شما همیشه می توانید سطح آب را برای انواع مختلف برنج و بر اساس سلیقه خود تنظیم کنید.
 - ۵. دیگ داخلی را روی پلوپز قرار دهید، بررسی کنید که دیگ داخلی با صفحه حرارتی در تماس باشد.
 - مطمئن شوید که بخش خارجی دیگ داخلی خشک و تمیز است و هیچ جسمی روی صفحه حرارتی و سوئیچ مغناطیسی قرار ندارد.
 - ۶. در پلوپز را ببندید و دو شاخه را در پریز قرار دهید.
 - چراغ پخت روشن می شود.
 - ۷. اهرم کنترل را به پایین فشار دهید تا عمل پخت آغاز گردد. (شکل ۳)
 - هنگامی که پخت به پایان رسید، چراغ پخت خاموش شده و چراغ گرم بطور خودکار روشن خواهد شد. (شکل ۴)
 - ۸. در را باز کنید و برنج را هم بزنید (شکل ۵).
 - برای گرفتن بهترین نتیجه، این کار را درست بعد از روشن شدن چراغ گرم کن انجام دهید. سپس در را محکم ببندید تا عمل گرم کردن ادامه یابد. هم زدن برنج اجازه می دهد تا بخار آن خارج شود. این کار باعث ری کردن برنج می شود.
- بخار پزی**

- عمل بخار پزی را فقط می توان با عملکرد پخت برنج استفاده کرد (به بخش " پختن برنج " مراجعه کنید)
۱. مراحل ۱ تا ۵ در بخش پختن برنج را دنبال کنید. هنگام اندازه گیری برنج ، مطمئن شوید که فضای کافی برای قرار دادن سینی بخار باقیمانده است.
 ۲. غذایی که باید بخار پز شود را روی یک سینی بخار قرار دهید. برای اطمینان از بخار پزی یکسان مواد نباید روی هم انباشته شود.
 ۳. سینی بخار را در دیگ داخلی و روی برنج قرار دهید (شکل ۶)
 ۴. اگر شما از سینی دیگری استفاده می کنید. آن را روی سینی بخار قرار دهید.
 ۵. در دستگاه را ببندید.
 ۶. مرحله ۷ در بخش " پختن برنج " را دنبال کنید.
- غذای بخار پز شده هنگامی که پخت برنج به اتمام برسد آماده خواهد بود.
۷. در را باز کنید و با دقت غذای بخار پز شده را از روی سینی بردارید. از دست کش آشپزخانه یا یک تکه پارچه استفاده کنید. چون سینی و سینی بخار بسیار داغ می باشد.
- مراقب بخار داغ باشید.

تمیز کردن

- تا زمان خنک شدن پلوپز به مقدار کافی ، صبر کنید.
۱. پلوپز را از برق جدا کنید.
 ۲. سینی بخار و دیگ داخلی را از بدنه اصلی خارج کنید. دیگ داخلی را برای چند دقیقه در آب ولرم قرار دهید.
 ۳. در داخلی ، دیگ داخلی ، سینی بخار ، کفگیر برنج و جمع کننده بخار را با یک تکه ابر در آب داغ حاوی مایع ظرفشویی تمیز کنید. از مواد تمیز کننده ساینده ، ساینده یا لوازم فلزی برای تمیز کردن دیگ داخلی استفاده نکنید چون این مواد به روکش نچسب دیگ صدمه می زنند.
 ۴. فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن خارج و داخل بدنه اصلی پلوپز استفاده کنید.

هیچگاه بدنه اصلی را در آب فرو نبرید. صفحه حرارتی را با یک تکه پارچه خشک تمیز کنید.

محیط زیست

- در پایان عمر دستگاه، آن را با سایر زباله های خانگی دور نریزید و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۷)

عیب یابی

اگر پلوپز بطور صحیح عمل نمی کند یا کیفیت پخت مطلوب نیست ، به جدول زیر مراجعه کنید. اگر نتوانستید با استفاده از این راهنمای عیب یابی مشکل را حل کنید ، با فروشنده محلی یا تلفن راهنمای شرکت تماس بگیرید:

راه حل	علت	مشکل
بررسی کنید پلوپز به برق وصل شده باشد و دو شاخه محکم در پریز قرار داده شده باشد.	مشکل اتصال به برق وجود دارد.	چراغ بخت روشن نمی شود.
با نزدیکترین تعمیرگاه تماس بگیرید.	چراغ دستگاه خراب است.	هنگامی که عمل بخت به پایان می رسد ، چراغ گرم کن روشن نمی شود.
با نزدیکترین تعمیرگاه تماس بگیرید.	چراغ دستگاه خراب است.	برنج پخته نمی شود.

طبق مقیاس موجود در داخل دیگ داخلی ، آب اضافه کنید (به فصل " استفاده از دستگاه " مراجعه کنید)	آب به مقدار کافی اضافه نشده است.	
اهرم کنترل را به پایین فشار دهید تا عمل پخت آغاز گردد.	حالت پخت فعال نشده است.	
مطمئن شوید که هیچ جسم خارجی روی صفحه حرارتی یا روی سوئیچ مغناطیسی قرار ندارد.	دیگ داخلی با صفحه حرارتی بطور مناسب تماس ندارد.	
مطمئن شوید که صفحه حرارتی و سوئیچ مغناطیسی تمیز و خشک می باشند.		
با نزدیکترین تعمیرگاه تماس بگیرید.	المنت داغ شونده صدمه دیده است.	
مواد غذایی را بطور یکسان پخش کنید و در هر بار پخت ، مقدار زیادی از مواد غذایی را بخار پز نکنید.	مواد غذایی بسیار زیادی در سینی بخار پز قرار داده شده است.	غذا به اندازه کافی بخار پز نشده است.

یک سال ضمانت نامه

در صورت رعایت کردن نکات ایمنی و مراقبتی طبق دستور العمل ، این دستگاه پلو پز بمدت یک سال از تاریخ خرید، دارای ضمانت نامه گارانتی است.

تذکر: شکستگی قطعات ، بی احتیاطی، استفاده نادرست و خرابی ناشی از نوسانات برق شامل گارانتی نمی باشد.

تذکر: تعمیر دستگاه توسط افراد غیر مجاز خطرناک است و دستگاه از کلیه خدمات شرکت و گارانتی خارج خواهد شد.

موارد زیر باید توسط فروشنده پر شود در غیر این صورت فاقد اعتبار است :

نام فروشنده :

تاریخ :

مهر و امضا :

