

 **NEW LAND**

New Generation of Appliance



پلوپز

مدل: NL- 2948BL

فارسی ☐
انگلیسی ☐

اجزای دستگاه

		
پیمانه	قاشق برنج	صفحه بخارپز

۱. درپوش
۲. صفحه بخارپز
۳. قابلمه داخلی
۴. بدنه بیرونی
۵. نور دستگاه هنگام پخت
۶. دکمه گردان



طرز استفاده از دستگاه

۱. مقدار برنج موردنظر را به وسیله پیمانه ارائه شده به همراه دستگاه اندازه بگیرید. برنج را چندین بار آبکشی کنید تا آب داخل کاسه شفاف شود.

نکته: اگر می‌خواهید از قابلمه برای آبکشی برنج استفاده کنید، از قابلمه داخلی استفاده نکنید زیرا ممکن است پوشش نچسب آن آسیب ببیند و یا ته آن تغییر شکل دهد.

۲. برنج را داخل قابلمه درونی بریزید و متناسب با میزان برنج آب اضافه کنید.
۳. اگر روی بدنه بیرونی قابلمه داخلی قطرات آب بود، آن را پاک کنید و بعد داخل دستگاه قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که قابلمه به درستی با صفحه حرارت تماس داشته باشد و برنج را متناسب با ظرفیت قابلمه داخلی اضافه کنید.
۴. وقتی شرایط آماده بود، دوشاخه را به پریز وصل کنید.
۵. بهترین نسبت برنج، آب و روغن برای طبخ یک برنج با ته چین خوب ۱:۰.۲:۱ است. (۳ فنجان برنج می‌تواند بهترین پخت و ته چین را برای شما به ارمغان بیاورد.) اما شما می‌توانید متناسب با نیاز خود، برنج طبخ کنید.
۶. ۳ فنجان برنج شسته شده را با ۳ فنجان آب در قابلمه داخلی بریزید. سپس ۰/۶ فنجان روغن اضافه کنید.
۷. فلش مثلثی دکمه چرخشی را به میزان دلخواه بچرخانید.
۸. هنگام شروع پخت برنج، چراغ روشن است. هنگامی که برنج خوب پخته شد، چراغ به طور خودکار خاموش می‌شود.
۹. ۱۰ دقیقه صبر کنید. سپس قبل از سرو، کابل دستگاه را از برق بکشید.

حالت اول: ۱ تا ۴۰ دقیقه

برنجی که به طور نرمال طبخ شده یا یک فنجان ته چین

حالت دو: ۴۲ تا ۵۰ دقیقه

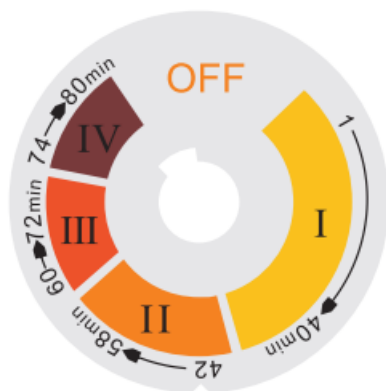
کمترین میزان: ۴۲ دقیقه: ته چین زرد طلایی روشن

میزان متوسط: ته چین زرد طلایی

بیشترین میزان: ۵۸ دقیقه: ته چین طلایی قرمز روشن

حالت سوم: ۶۲ تا ۷۰ دقیقه

ته چین زرد طلایی



حالت چهارم: ۷۴ تا ۸۰ دقیقه

کمترین میزان: ۷۴ دقیقه: ته چین قهوه‌ای روشن

بیشتری میزان: ۸۰ دقیقه: نه چین قهوه‌ای

نگه‌داری از دستگاه

۱. قبل از تمیز کردن، دستگاه را از برق بکشید.
۲. قابلمه داخلی را در آب گرم و مایع ظرف‌شویی به همراه اسکاچ بشویید. سپس، با آب، آبکشی کنید و با پارچه خشک کنید. از ابزار ساینده برای این کار استفاده نکنید.
۳. دانه برنج یا سایر مواد باقیمانده ممکن است به صفحه حرارتی چسبیده باشد. برای اطمینان از تماس مناسب با قابلمه داخلی، دانه‌ها/مواد باقی‌مانده را از صفحه حرارتی با کاغذ سنباده پاک کنید و سپس دوباره آن را با پارچه پاک کنید.

طرز کار بخارپز

۱. حداقل ۵/۰ لیتر آب به قابلمه داخلی اضافه کنید. صفحه بخارپز را به همراه سبزیجات یا غذای دیگر روی قابلمه داخلی قرار دهید.
۲. دکمه چرخشی را تا حالت اول (۰-۴۰ دقیقه) بچرخانید تا بخارپز شود. اگر نیاز به زمان بیشتر داشتید دکمه را تا حالت بعدی بچرخانید.
۳. مراقب زمان بخارپز شدن غذا باشید.
۴. هنگام سرو غذای بخارپز شده، مراقب بخار داغ باشید.

نکات مهم

۱. این پلوپز فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
۲. کابل دستگاه حتماً باید به پریزهای پایین دیوار متصل شود.

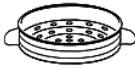
۳. زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را از برق بکشید.
۴. پلوپز را روی سطح مرطوب یا ناپایدار یا در کنار یک منبع حرارتی قرار ندهید.
۵. برای جلوگیری از تغییر شکل قابلمه، از قاشق فلزی برای سرو برنج استفاده نکنید و قابلمه را مستقیم روی اجاق گاز گرم نکنید.
۶. روی پلوپز را با پارچه نپوشانید، ممکن است درب بیرونی آن بسته شود یا باعث تغییر رنگ شود.
۷. دریچه بخارپز هنگام آشپزی بسیار داغ است.
۸. برای جلوگیری از برق گرفتگی، دستگاه و سیم برق را در آب یا مایعات فرو نکنید.
۹. هرگونه تعویض کابل دستگاه باید توسط مراکز خدمات پس از فروش انجام شود.
۱۰. وقتی دستگاه آسیب دید، از آن استفاده نکنید.
۱۱. کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند.

عیب یابی

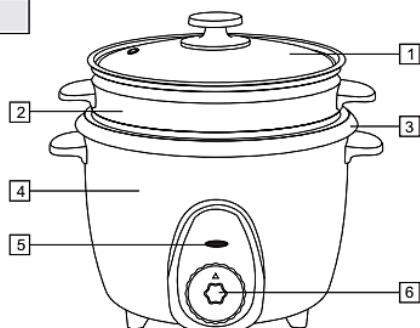
مشکل	علت	راه حل
صفحه حرارتی داغ نیست.	پلوپز به برق متصل نیست.	دکمه، فیوز خروجی و کابل را به دقت بررسی کنید که درست کار کنند.
نور چراغ روشن نیست.	چراغ شل/شکسته است.	آن را سفت کنید.

صفحه حرارتی داغ است.	اتصال سیم شل است.	سیم را به درستی متصل کنید.
	صفحه حرارتی شکسته است.	صفحه حرارتی را تعویض کنید.
برنج نیم‌پز است یا زمان پخت خیلی طولانی است.	قابلمه داخلی به درستی قرار داده نشده است.	قابلمه داخلی بچرخانید تا در جای درست قرار بگیرد.
	موادی در بین قابلمه داخلی و صفحه حرارتی چسبیده است.	هرگونه مواد را پاک کنید.
	صفحه حرارتی تغییر شکل داده است.	صفحه حرارتی را تعویض کنید.

Parts

		
Measuring cup	Rice spoon	Steamer

- 1.Lid
- 2.Steamer
- 3.Inner pot
- 4.Outer body
- 5.Cooking light
- 6.Rotary switch



How to use

1. Measure the desired amount of rice with the measuring cup supplied with this rice cooker. Rinse the rice several times until the water in the bowl runs clear.
Note: Do not rinse the rice in the inner pot, if the pot is used for washing the rice, the non-stick coating may be damaged or the bottom may deform.
2. Put the rice into the inner pot and water up to the level which corresponds to the measure of rice used.
3. Wipe the water outside the inner pot , place the pot into the cooker, turn it slightly from left to right, ensure that the pot contacts with the heating plate properly, level the rice inside the inner pot.
4. When ready to cook, connect the plug into an outlet.
5. The best crispy rice proportion for rice, water and oil is 1:1:0.2. (3 cups of rice can make the best crispy rice). Adjust the proportion accordingly as your request.
6. Put 3 cups of washed rice into the inner pot with 3 cups of water. Then add 0.6 cup of oil.
7. Turn the rotary switch's TRIANGLE ARROW  to the level as you prefer.
8. When start cooking rice, the light is on. The light will go off automatically once the rice is well cooked.
9. Waiting for 10 minutes. Then unplug the cord before serving.

I: 1~40 minutes

Normally cook rice or one cup of crispy rice.

II: 42~50 minutes

The lowest 42 minutes: make light golden yellow crispy rice

The middle 50 minutes: make golden yellow crispy rice

The highest 58 minutes: make light golden red crispy rice

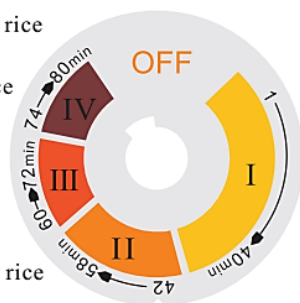
III: 60~72 minutes

Make golden yellow crispy rice

IV: 74~80 minutes

The lowest 74 minutes: make light reddish brown crispy rice

The highest 80 minutes: make reddish brown crispy rice



Maintenance

1. Unplug before cleaning.
2. Wash the inner pot in warm and soapy water using a sponge. Rinse with water thoroughly. Then wipe dry with cloth. Do not clean with abrasive brushes.
3. Rice grains or other residue may stick on the heating plate. To ensure a proper contact with the inner pot, rub the grains/residues away from the heating plate with fine sandpaper then wipe it with cloth again.

How to steam

1. Pour at least 0.5l of water into inner pot, place the steamer with vegetables or other food suitable for steaming cooking in the inner pot.
2. Normally Turn the rotary switch to Level I (0-40 mins) to cook and steam. If need longer steaming time, please turn to other level accordingly.
3. Keep an eye on the time for the steaming food.
4. Be careful of the hot steam when take out the steamer of the steaming food.

Important Reminders

1. This rice cooker is intended for indoor use only.
2. The power cord must be plugged with a ground.
3. Always keep the rice cooker unplugged when it is not in use.
4. Do not place the rice cooker on a wet or unstable surface, or next to a heat source.
5. In order to avoid deformation, do not run the pit with hard objects, or heat the pot on a gas stove.
6. Do not cover the rice cooker with a cloth, this may wrap or cause discoloration on the outer lid.

7. The steam vent is very hot when cooking.
8. To prevent electric shock, do not immerse the appliance and electric cord in water or liquid.
9. Replacement of the power cord must be from an authorized service center.
10. Do not operate the appliance when it is damaged.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Heating plate is not hot.	Rice cooker is not plugged.	Check the switch, button, outlet, fuse, cord if connected properly.
The light is off.	The lights or resistances are loose/broken.	Connect it.
Heating plate is hot.	Wire connection is loose.	Plug the connection properly.
	Heating plate is broken.	Replace the heating plate.
The rice is half-cooked or cooking time is too long.	Inner pot is not leveled.	Turn the cooking pot until it fits the heating plate.
	Foreign object is stuck between cooking pot and heating plate	Remove any foreign object in the heating plate.
	Heating plate is deformed.	Replace the heating plate.



QUALITY EXPERIENCE



Rice Cooker
Model: NL-2948BL

فارسی ☐
انگلیسی ☐