

NEW LAND

New Generation of Appliance



زودپز

مدل: NL-3114BS
NL-3114SS

فارسی ☐
English ☐

نکات ایمنی

- برای جلوگیری از آسیب به خود یا دیگران و خسارت به اموال، لطفاً نکات ایمنی را با دقت بخوانید.
- موارد زیر تمامی مسائل مهم مربوط به ایمنی هستند، لطفاً آن‌ها را به دقت رعایت کرده و بر اساس درک کامل از محتوا، از دستگاه به درستی استفاده کنید.
- لطفاً اجازه ندهید هیچ‌کس از زودپز بدون خواندن دستورالعمل‌ها استفاده کند.
- در صورتی که زودپز را به کسی انتقال می‌دهید، آن را همراه با دفترچه راهنما به او بدهید.
- اجازه ندهید کودکان هنگام استفاده از زودپز به آن دست بزنند. هنگام استفاده از زودپز، اگر کودکان در کنار شما هستند، مراقب باشید.

توجه ویژه:

توجه به نحوه استفاده:

- قبل از استفاده از زودپز، شیرهای فشار و دستگاه‌های ایمنی را بررسی کنید تا از تمیز بودن و عملکرد صحیح آن‌ها مطمئن شوید.
- قبل از بستن درب زودپز، دقت کنید که مسیر خروجی شیر تخلیه و شیر ایمنی مسدود نشده باشد تا از مسدود شدن مواد غذایی جلوگیری شود.
- از سرخ کردن غذاها در زودپز تحت فشار بالا خودداری کنید.
- زودپز را بیشتر از دوسوم ظرفیت آن پر نکنید و اگر غذاهایی مانند لوبیا که به طور طبیعی متورم می‌شوند می‌پزید، بیشتر از نصف ظرفیت آن را پر نکنید.
- زودپز به مقداری مایع نیاز دارد تا فشار لازم ایجاد شود و از سوختن خشک جلوگیری شود.
- هنگام پخت غذاهایی مثل لوبیا و فرنی، از تخلیه سریع بخار خودداری کنید.
- در حین پخت، از تماس شعله با بدنه زودپز جلوگیری کنید.

- در حین پخت، از تماس دست با دیواره زودپز خودداری کنید.
- فشار زیاد به زودپز وارد نکنید.
- لطفاً از قرار دادن زودپز در فر خودداری کنید؛ دمای بالا ممکن است به دستگاه ایمنی زودپز آسیب برساند.
- اگر غذا پوست دارد و در فشار بالا متورم می‌شود، در هنگام تورم به آن سوراخ نزنید تا از سوختگی جلوگیری شود.
- لطفاً زودپز را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید، زیرا مواد شوینده ممکن است به آن آسیب برساند، باعث کم رنگ شدن، سایش، پیری و سایر مشکلات شوند.

نگهداری ایمنی:

- قبل از هر بار استفاده از این محصول، مطمئن شوید که تمام شیرها و دستگاه‌های ایمنی مسدود یا آسیب ندیده‌اند و به درستی کار می‌کنند تا اطمینان حاصل کنید که زودپز به طور ایمن استفاده می‌شود (برای آزمایش دستگاه ایمنی به صفحه ۸ مراجعه کنید).
- لطفاً از تغییر در زودپز خودداری کنید مگر اینکه در دفترچه راهنما دستورالعمل‌هایی برای تعمیرات باشد، وگرنه هیچ تغییر اضافی انجام ندهید.
- اگر از این محصول بیش از ۴۰۰ بار یا حدود ۲ سال استفاده کرده‌اید، باید به طور منظم قطعات فرسوده مانند حلقه‌های سیلیکونی را تعویض کنید. هنگام تعویض قطعات، از قطعات اصلی استفاده کنید.
- اگر برخی از قطعات آسیب دیدند یا دچار ترک، تغییر رنگ یا تغییر شکل شدند، فوراً آن‌ها را تعویض کنید. از استفاده از بدنه و درب ناسازگار خودداری کنید، زیرا این امر بر عملکرد و ایمنی دستگاه تأثیر می‌گذارد.
- دستگاه‌هایی که بر عملکرد ایمنی تأثیر می‌گذارند نباید به طور خودسرانه تغییر کنند. در صورتی که دستگاه ایمنی کار نکرد یا به درستی عمل نکرد، زودپز نباید

استفاده شود و باید برای بازرسی به بخش مربوطه ارسال شود تا پس از تایید از سوی کارشناسان، قابل استفاده باشد.

- زودپز باید فقط برای پخت و پز خانگی استفاده شود و نباید برای سایر مقاصد به کار رود.

۲. معرفی محصول





عملکرد و مزایا

با تشکر فراوان از انتخاب این محصول. شما یک زودپز با کیفیت بالا را انتخاب کرده‌اید. استفاده از مواد اولیه با کیفیت، فرآیند پیشرفته تولید و بازرسی دقیق کیفیت، عمر طولانی محصول را تضمین می‌کند. طراحی بالغ و ویژگی‌های کامل، کاربردی بودن بسیار بالایی را برای شما فراهم می‌آورد.

۱. لایه داخلی از جنس استیل ضدزنگ با لعاب

۲. دسته سیلیکونی قابل تا شدن

۳. شیر اطمینان و شیر محدودکننده فشار

۴. شیر ایمنی

۵. پنجره ایمنی ضد انفجار

مشخصات فنی

جزئیات	
NL-3114BS, NL-3114SS	مدل محصول
زودپز بیرونی استیل ضدزنگ با لعاب	نام محصول
۲ لیتر	ظرفیت
۱۰۰ کیلوپاسکال	فشار کاری
۱۴ سانتیمتر	قطر

مناسب برای اجاق‌ها	اجاق گاز / اجاق القایی / اجاق سرامیکی برقی / اجاق هالوژن و غیره
فشار ایمن	۱۶۵-۱۳۰ کیلوپاسکال
استاندارد عملیاتی	GB15066-2004 "زودپز استیل ضدزنگ"
	GB4806.1-2016 "استاندارد ملی ایمنی مواد و محصولات تماس با غذا"
	GB4806.3-2016 "استاندارد ملی ایمنی محصولات لعابی"
	GB4806.11-2016 "استاندارد ملی ایمنی مواد و محصولات لاستیکی تماس با غذا"
	GB4806.9-2016 "استاندارد ملی ایمنی مواد و محصولات فلزی تماس با غذا"
مجوز تولید	کد مجوز: Zhejiang XK 16-203-00063

۳. دستورالعمل‌های استفاده اولیه

توجه: قبل از استفاده، مطمئن شوید که با نحوه استفاده از این محصول آشنا هستید.

• برداشتن و نصب شیر تخلیه

زمانی که بسته‌بندی را برای اولین بار باز می‌کنید، شیر تخلیه و لوله تخلیه جدا شده‌اند. لطفاً قبل از استفاده، شیر تخلیه را به درستی نصب کنید.

- **برداشتن شیر تخلیه:** شیر تخلیه را به صورت عمودی بالا بکشید و چند بار سوزن آن را بچرخانید تا از لوله تخلیه جدا شده و لوله تخلیه به طور کامل قابل مشاهده شود.



نصب شیر تخلیه: لوله تخلیه را به صورت عمودی در جای خود قرار دهید و شیر تخلیه را به سمت ساعت گرد بچرخانید تا در جای خود قرار گیرد و بتواند به راحتی حرکت کند، که نشان دهنده نصب صحیح آن است.



باز و بسته کردن درب قابلمه:

باز کردن درب: دسته قابلمه را بگیرید، درب را به سمت چپ (بر خلاف جهت عقربه‌های ساعت) بچرخانید تا جایی که دیگر حرکت نکند، سپس درب را به سمت بالا بلند کنید تا درب به طور کامل باز شود.



بستن درب: هنگام بستن درب، اطمینان حاصل کنید که علامت روی درب با دسته هم‌راستا باشد. سپس درب را به سمت پایین قرار دهید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا زمانی که دسته بالای به طور محکم بسته شود.

توجه: هیچ‌گاه سعی نکنید درب زودپز را تا زمانی که فشار داخل آن به طور کامل تخلیه نشده، باز کنید. قبل از باز کردن درب قابلمه، مطمئن شوید که هیچ فشاری در داخل قابلمه وجود ندارد. لطفاً هنگام باز کردن درب، از سوختگی با درب قابلمه جلوگیری کنید.

اولین استفاده و شست‌وشو:

- در هنگام تولید، ممکن است زودپز آلودگی‌هایی مانند گرد و غبار پولیش به خود جذب کرده باشد، بنابراین قبل از استفاده اولیه، حتماً بدنه، درب و حلقه‌های سیلیکونی را شست‌وشو دهید.

- ابتدا زودپز را با آب شسته و با حوله خشک کنید، باقی‌مانده‌ها باید به طور کامل پاک شوند.

• در نهایت، نیمی از آب سرد و سرکه را تا ارتفاع "۲" از بدنه قابلمه پر کنید، درب را ببندید و قابلمه را طبق دستورالعمل‌ها حرارت دهید. پس از اینکه فشار به وسیله‌ی تنظیم‌کننده فشار تخلیه شد، حرارت را به حداقل برسانید.

دستورالعمل‌های روزانه:

چک کردن خودکار دستگاه ایمنی قبل از استفاده:

این زودپز به انواع مختلفی از دستگاه‌های ایمنی مجهز است تا استفاده از آن بسیار ایمن باشد. قبل از هر بار استفاده، لطفاً اطمینان حاصل کنید که دستگاه‌های ایمنی زیر در وضعیت عادی و عملیاتی قرار دارند و از تعویض تصادفی این دستگاه‌ها خودداری کنید.



۱. آزمایش خودکار لوله تخلیه:

لوله تخلیه را با برداشتن شیر تخلیه (مطابق صفحه ۳) نمایان کنید. سپس مجرای تخلیه را برای هرگونه انسداد بررسی کنید. در صورت انسداد، از یک خلال دندان ریز برای تمیز کردن آن استفاده کنید.

۲. آزمایش خودکار شیر ایمنی:

درپوش را جدا کرده و آن را به طور مکرر در وضعیت بسته برگردانید تا اطمینان حاصل کنید که شیر ایمنی به طور آزادانه و انعطاف پذیر بالا و پایین می‌رود.

۳. آزمایش خودکار سیلیکون:

مطمئن شوید که حلقه آب‌بندی سیلیکونی و لبه‌های درب تمیز و بدون آسیب هستند. حلقه آب‌بندی باید به لبه داخلی درب به درستی متصل شده باشد.

نیازهای ظرفیت غذا:

تمامی مواد غذایی مورد نیاز خود را در زودپز بریزید و به الزامات ظرفیت دقت کنید.

۱. حداقل ظرفیت:

ظرفیت کم‌تر از یک سوم از بدنه قابلمه نباید استفاده شود. لطفاً زمانی که آب کم است یا آب در داخل قابلمه به طور کامل تبخیر شده است، از پخت و پز خودداری کنید. در غیر این صورت ممکن است به قابلمه و اجاق آسیب وارد شود.

۲. حداکثر ظرفیت:

حجم مواد غذایی نباید بیشتر از دوسوم از بدنه قابلمه باشد. مواد غذایی که پس از پخت افزایش حجم می‌دهند، مانند برنج، لوبیا و سوپ‌ها، باید کمتر از نصف ظرفیت قابلمه باشند.

ظروف مناسب برای پخت:

بدنه قابلمه از استیل ضد زنگ با کیفیت بالا ساخته شده که هدایت حرارتی خوبی دارد و می‌توان از آن برای انواع ظروف پخت، از جمله اجاق‌های صفحه‌ای، اجاق گاز، اجاق‌های کپسولی و غیره استفاده کرد. قطر کف قابلمه این محصول ۱۳ سانتیمتر است. اگر فاصله نقطه‌های تکیه‌گاه اجاق باز بیشتر از ۱۲ سانتیمتر باشد، باید از صفحه انتقال حرارت یا پایه مخصوص استفاده شود.

قدرت حرارت در پخت:

در پخت روزانه، توصیه می‌شود از حرارت متوسط استفاده کنید (برای اجاق صفحه‌ای حدود ۱۰۰۰ وات، و اگر از شعله باز استفاده می‌کنید، شعله نباید از کف قابلمه بیشتر شود) تا در فرآیند پخت دچار مشکل نشوید.

اجاق گاز / اجاق کپسولی / اجاق کمپینگ:

هنگامی که زودپز در اجاق باز حرارت داده می‌شود، توصیه می‌شود از صفحه انتقال حرارت استفاده کنید. اگر اجاق به طور مستقیم استفاده می‌شود، استفاده از حرارت متوسط توصیه می‌شود تا از شعله بیش از حد اطراف قابلمه جلوگیری شود و از سوختن دستگیره‌ها جلوگیری گردد.

اجاق القایی:

لطفاً دقت کنید که زودپز را در وسط اجاق القایی قرار دهید تا حرارت به طور یکنواخت پخش شود، و توان آن حدود ۱۰۰۰ وات باشد.

توجه: برای جلوگیری از آسیب دیدن قابلمه ناشی از گرمای بیش از حد، لطفاً از گرم کردن قابلمه بدون نظارت خودداری کنید یا به طور خاص به آن توجه کنید. همچنین به دستورالعمل‌های مربوط به هر منبع گرمایی دقت کنید. هنگامی که از زودپز برای پخت استفاده می‌کنید، اگر صدای بخار از مجرای تخلیه همچنان ادامه داشته باشد، این به شما هشدار می‌دهد که حرارت را کاهش دهید. این به معنای وجود مشکل در کیفیت زودپز نیست.

● فشار بالا

برای گرم کردن زودپز، منبع حرارتی را روشن کنید. پس از جوشیدن آب درون زودپز، بخار از شیر قرمز خروجی برای حدود یک دقیقه خارج می‌شود. زمانی که شیر قرمز بالا می‌آید و دیگر بخاری خارج نمی‌شود، این نشان‌دهنده شروع افزایش فشار است.

• نکات صرفه‌جویی در انرژی

- اندازه مناسب اجاق را انتخاب کنید.
- از حرارت ذخیره‌شده در کف قابلمه بیشترین استفاده را ببرید. می‌توان منبع حرارتی را قبل از اتمام زمان پخت خاموش کرد تا از حرارت دوران خنک شدن برای ادامه پخت استفاده کامل شود.

• زمان پخت

زمان پخت از زمانی شروع می‌شود که زودپز گرم شود.

• روش‌های کاهش فشار

• روش ۱: کاهش فشار طبیعی

این روش شامل خنک شدن طبیعی است. پس از خاموش کردن حرارت، صبر کنید تا زودپز خنک شود تا شیر ایمنی پایین بیاید، سپس درب را باز کنید.

• روش ۲: کاهش فشار سریع با آب

اگر زمان کاهش فشار طبیعی برای شما طولانی است، می‌توانید فشار را با خنک‌سازی سریع با آب کاهش دهید. زودپز را در سینک قرار داده و اجازه دهید آب به آرامی از لبه درب جریان یابد (از برخورد آب با شیر ایمنی خودداری کنید)، تا زمانی که شیر ایمنی پایین بیاید و سپس درب را باز کنید.

توجه: لطفاً زودپز را به آرامی تکان دهید تا گاز اضافی از داخل آن خارج شود و سپس درب را باز کنید تا بخار به بیرون نپاشد و باعث سوختگی نشود.

● احتیاط‌های استفاده روزمره

- از خشک کردن بدنه قابلمه به شدت خودداری کنید تا از آسیب به لعاب قابلمه و کاهش عمر مفید آن جلوگیری شود.
- هنگام پخت، توصیه می‌شود از حرارت کم و متوسط استفاده کنید که شعله از کف قابلمه بیشتر نشود (استفاده همراه با صفحه انتقال حرارت توصیه می‌شود).
- لطفاً از فشار دادن درب زودپز خودداری کنید. قبل از باز کردن، مطمئن شوید که فشار به طور کامل کاهش یافته است.
- قبل از باز کردن درب، لطفاً زودپز را به آرامی تکان دهید تا از پاشیدن بخار و سوختگی جلوگیری کنید. این موضوع به ویژه در هنگام کاهش فشار طبیعی یا کاهش فشار سریع با آب جاری بسیار مهم است.
- هنگام تخلیه بخار، اطمینان حاصل کنید که در خارج از منطقه خطر هستید، زیرا بخار ممکن است پاشیده شده و شما را آسیب بزند.
- زودپز در هنگام استفاده در حالت فشار بالا است. استفاده نادرست می‌تواند باعث سوختگی شود. قبل از شروع به فشار دادن، اطمینان حاصل کنید که زودپز به درستی بسته شده است.
- از استفاده از زودپز بدون نظارت خودداری کنید. وقتی شیر تخلیه شروع به تخلیه بخار می‌کند، حرارت را کاهش دهید. اگر حرارت کاهش نیابد، حجم تخلیه بخار افزایش می‌یابد و مایع داخل قابلمه سریع‌تر کاهش می‌یابد. اگر تمام آب بخار شود، غذا خواهد سوخت و ممکن است به قابلمه و اجاق آسیب برسد.
- هنگام استفاده از زودپز تحت فشار، با احتیاط حرکت کنید. از لمس سطوح داغ خودداری کنید و در صورت نیاز از دستکش یا پد حرارتی استفاده کنید.

۵. تمیزکاری و نگهداری

مهم: همیشه پس از استفاده از زودپز، آن را تمیز کنید.

پس از استفاده:

- برای پاک کردن لکه‌های سرسخت، از آب گرم و مواد شوینده استفاده کرده و با یک پارچه تمیز بمالید.
- استفاده از توپ‌های فولادی ممکن است باعث ایجاد خراش‌های ریز و تأثیر بر ظاهر شود.

نکات:

- بدنه قابلمه سیاه و زرد نمی‌شود.
- اگر روغن‌های چگالش‌یافته بر دیواره‌های داخلی و خارجی قابلمه به موقع تمیز نشوند، در اثر حرارت ممکن است به رنگ زرد یا سیاه درآیند. برای بازگرداندن رنگ آن‌ها، می‌توانید از سرکه سفید یا مواد شوینده استفاده کنید.
- اگر گاز یا گاز طبیعی باعث سیاه شدن ته قابلمه شده باشد، می‌توانید با استفاده از شوینده آن را تمیز کنید.

• نگهداری و تعویض حلقه آب‌بند (سیلیکونی)

نگهداری حلقه آب‌بند:

حلقه‌های سیلیکونی باید در مکانی خشک، تمیز و دور از نور (آفتاب و اشعه ماوراء بنفش) نگهداری شوند. پس از شستشو، درب قابلمه باید به صورت وارونه روی قابلمه قرار گیرد تا حلقه آب‌بند فشرده نشود و عمر مفید آن افزایش یابد.

تعویض حلقه آب‌بند:

- درجه فرسودگی حلقه سیلیکونی به میزان و مدت زمان استفاده آن بستگی دارد. استفاده طولانی‌مدت باعث انقباض و کاهش کارایی آن می‌شود. توصیه می‌شود حلقه آب‌بند جدید را پس از ۱-۲ سال استفاده تعویض کنید.
- اگر حلقه سیلیکونی سفت، آسیب‌دیده یا تغییر شکل داده باشد، باعث نشت بخار خواهد شد، در این صورت باید فوراً آن را تعویض کنید.
- هنگام تعویض حلقه سیلیکونی جدید، اطمینان حاصل کنید که حلقه آب‌بند و لبه درب تمیز باشند و حلقه باید به درستی و محکم در لبه داخلی درب قرار گیرد.
- تعویض باید فقط با قطعات اصلی انجام شود. لطفاً در اسرع وقت برای تعویض آن به مرکز خدمات مشتریان مراجعه کنید.

توجه: حلقه آب‌بند باید به درستی نصب شود، در غیر این صورت ممکن است منجر به نشت هوا شود.

۶. جدول زمان‌بندی پخت

این جدول صرفاً برای راهنمایی است. اندازه، مقدار و ضخامت مواد غذایی تأثیر زیادی بر زمان پخت دارند. لطفاً مطابق با سلیقه شخصی خود عمل کنید. پس از دو بار استفاده به طور معمول، مهارت لازم برای پخت دقیق‌تر را خواهید آموخت.

زمان پخت:

وقتی تمام مواد غذایی به جوش آمدند و شیر ایمنی قرمز بالا آمد، شعله را کاهش دهید و بعد از گذشت مدت زمان مشخص، حرارت را خاموش کنید. در طول فرآیند پخت، ممکن است کمی مایع از داخل قابلمه همراه با گاز از شیر محدودکننده فشار خارج شود که این یک پدیده طبیعی است.

مواد اولیه	نسبت تقریبی مواد به آب	علامت میزان آبی که باید به مواد اضافه شود	زمان پخت با حرارت کم
برنج	برنج: آب = ۱:۱.۲۵	بالاتر از کمترین علامت مقیاس نرود	۴ دقیقه و ۳۰ ثانیه - ۵ دقیقه
آش برنج	برنج: آب = ۱:۶	بالاتر از کمترین علامت مقیاس نرود	۴ دقیقه و ۳۰ ثانیه - ۵ دقیقه
آش ارزن	ارزن: آب = ۱:۸	بالاتر از کمترین علامت مقیاس نرود	۵ دقیقه تا ۶ دقیقه
سوپ لوبیا سبز	لوبیا سبز: آب = ۱:۸	بالاتر از کمترین علامت مقیاس نرود	۷ تا ۸ دقیقه
گوشت	آب باید کمی روی مواد بریزد	از بیشترین علامت مقیاس نباید بیشتر شود	۲۰ تا ۴۰ دقیقه

توجه ویژه

- هنگام پخت غذا، درب قابلمه را به زور باز نکنید. درب تنها زمانی باید باز شود که سوپاپ ایمنی باز نشده باشد تا از خروج بخار جلوگیری شود.
- وقتی فشار قابلمه کاهش می‌یابد، باز کردن درب راحت‌تر است پس از پایین آمدن سوپاپ ایمنی. قبل از باز کردن درب، به آرامی قابلمه را تکان دهید تا بخار باقی‌مانده از غذا خارج شود. در غیر این صورت ممکن است بخار و غذا شما را بسوزاند.

مشکلات رایج و راه حل‌ها

۱. چند کاسه برنج می‌توان پخت؟ این محصول یک زودپز مینی است که کوچک بوده و حمل آن آسان است، ظرفیت آن ۲ لیتر است. حدود ۸ کاسه برنج برای ۴-۲ نفر مناسب است. برای پخت بهتر برنج و جلوگیری از سوختن قابلمه:

- برنج را بیش از ۲۵ دقیقه بخیسانید، سطح آب باید حدود ۱ سانتیمتر از علامت پایین‌تر باشد و با حرارت متوسط تا کم حدود ۴-۳ دقیقه بپزید. معمولاً بعد از ۳۰ ثانیه که بخار خارج شد، حرارت را قطع کنید و سپس اجازه دهید زودپز به طور طبیعی خنک شود.
- چون برنج و سلیقه‌ها در مناطق مختلف متفاوت است، این روش برای پیشنهاد است. بعد از ۲ بار استفاده، با توجه به سلیقه شخصی، بهترین نتیجه را خواهید گرفت.

۲. مشکلات مربوط به آتش

- در صورت خروج بخار زیاد یا آتشغال در سوپاپ فشار: ظرفیت زودپز کوچک است و فشار زیاد است. توصیه می‌شود ظرفیت آب و برنج از علامت حداقل داخل قابلمه بیشتر نشود. قبل از پخت، برنج را به مدت ۱۰ دقیقه خیس کنید و آب آن را تغییر دهید تا نشاسته برنج کاهش یابد و از بیرون آمدن آتش جلوگیری شود.

۳. برای چه اجاق‌هایی مناسب است؟

- این محصول برای اکثر منابع حرارتی موجود در بازار مناسب است. توصیه می‌شود از اجاق صفحه‌ای استفاده کنید تا دما را دقیقاً کنترل کنید (دمای پخت اول، سپس خروج بخار ۲۰۰ تا ۳۰۰ وات).

- برای اجاق‌های با شبکه بزرگتر از ۱۲ سانتیمتر که نمی‌توان آن‌ها را به طور ثابت قرار داد، پیشنهاد می‌شود از صفحه انتقال حرارت یا نگهدارنده قابل‌مهم استفاده کنید.

۴. چگونه با پدیده فوران (Blowout) برخورد کنیم؟

- فوراً حرارت را کاهش دهید یا اجاق را خاموش کنید.

۵. در صورتی که سوپاپ ایمنی به طور خودکار بالا نرود و بخار از اطراف خارج شود، باید چه کار کرد؟

- در ۱-۲ دقیقه اول گرم شدن، این وضعیت طبیعی است. اگر این وضعیت ادامه پیدا کرد، ممکن است به دلیل فشار ناکافی یا نشت در قابل‌مهم باشد. لطفاً موارد زیر را بررسی کنید:

- آیا دما کافی است؟ دما را افزایش دهید.
- آیا زودپز به درستی بسته شده است؟
- آیا داخل قابل‌مهم آب کافی است؟
- آیا حلقه سیلیکونی یا دهانه قابل‌مهم آسیب دیده است و باعث نشت هوا می‌شود؟

۶. اگر هوا از اطراف درب یا در پنجره ایمنی نشت کند، چه باید کرد؟

- بررسی کنید که آیا درب به درستی بسته شده است.
- بررسی کنید که آیا حلقه سیلیکونی به درستی نصب شده است یا آیا جسم خارجی مانع از بسته شدن درب شده است.
- بررسی کنید که آیا دهانه زودپز آسیب دیده است.
- بررسی کنید که آیا درب و سوپاپ ایمنی تمیز هستند.

• بررسی کنید که آیا حلقه سیلیکونی آسیب دیده یا کهنه است (در صورت نیاز آن را تعویض کنید).

• چرا غذا مدت زیادی می‌پزد یا هیچ بخاری خارج نمی‌شود؟ چرا غذا پخته نمی‌شود؟

• بررسی کنید که آیا شعله خیلی کم است. به ویژه در استفاده‌های خارجی، تحت تأثیر باد، قدرت شعله نمی‌تواند حرارت را به طور متمرکز تأمین کند. توصیه می‌شود از یک سپر باد استفاده کنید.

• ممکن است حلقه سیلیکونی یا پد سیلیکونی در درب جابجا یا پیچ خورده باشد که باعث نشت محیط داخل قابلمه شود. توصیه می‌شود پس از خنک شدن قابلمه، حلقه سیلیکونی به درستی نصب شود.

• اگر غذا سوخته یا نپخته باشد، مشکل چیست؟

• بررسی کنید که آیا زمان پخت خیلی زیاد یا خیلی کم بوده است.
 • بررسی کنید که آیا قدرت خروجی اجاق پخت نرمال است.
 • بررسی کنید که آیا مقدار مایع داخل قابلمه مناسب است.
 • بررسی کنید که آیا حرارت یکنواخت است. توصیه می‌شود از صفحه انتقال حرارت استفاده کنید تا حرارت به طور یکنواخت پخش شود.

• وقتی درب باز نمی‌شود، چه باید کرد؟

• لطفاً بررسی کنید که آیا شیر ایمنی به طور کامل پایین رفته است یا خیر. در غیر این صورت، فشار را ادامه دهید تا کاهش یابد.
 • در صورت لزوم، می‌توانید از آب یا پارچه مرطوب برای کاهش فشار استفاده کرده و پس از پایین آمدن کامل شیر ایمنی درب را باز کنید.

● اگر غذا به داخل قابلمه چسبیده باشد، چه باید کرد؟

- مواد سرسخت را می‌توان مدتی در آب گرم خیس کرد، سپس با مواد شوینده و پارچه نرم تمیز کنید.
- لطفاً از یک پارچه نرم یا اسفنج برای تمیز کردن استفاده کنید و از استفاده از پارچه‌های زبر یا سیم ظرف‌شویی برای شستشو خودداری کنید.

● در صورت بروز سوختگی خالی در بدنه قابلمه، چه باید کرد؟

- حرارت را متوقف کنید و اجازه دهید زودپز به طور طبیعی خنک شود (از استفاده از آب سرد و روش‌های خنک‌سازی سریع خودداری کنید، زیرا این کار می‌تواند پوشش قابلمه را آسیب بزند).
- بررسی کنید که آیا مقدار مایع داخل قابلمه کافی است. به طور کلی توصیه می‌شود که مایع کمتر از یک سوم بدنه قابلمه نباشد.
- بررسی کنید که آیا شیر ایمنی، پوشش دسته، لبه درب، پنجره ایمنی و سایر بخش‌ها دچار نشت شده‌اند یا خیر و در صورت آسیب، قطعات معیوب را به موقع تعویض کنید.

● چگونه لوازم جانبی خریداری کنیم؟

- قطعات اصلی را می‌توان از طریق پلتفرم‌های بزرگ تجارت الکترونیک شرکت خریداری کرد.

۸. اطلاعات مواد تماس با غذا:

ماده	نام قسمت	استانداردهای اجرایی
10Cr17 (استنلس استیل لعابی)	بدنه	GB4806.3-2016
استنلس 06Cr19Ni10	درب قابلمه + مهره درب دسته	GB4806.9-2016
استنلس 06Cr19Ni10	لوله تخلیه + مهره مسدودکننده لوله تخلیه	GB4806.9-2016
آلومینیوم آلیاژ 6061	شیر ایمنی	GB4806.9-2016
لاستیک سیلیکونی	حلقه سیلیکونی مهر و موم	GB4806.11-2016

فرم ثبت اطلاعات مشتری

فرم ثبت نام اطلاعات مشتری:

جزئیات	
نام	
جنسیت	
تاریخ تولد	
شماره موبایل	
شماره تلفن	
آدرس	
کد پستی	
ایمیل	

اطلاعات مربوطه را چگونه می‌خواهید دریافت کنید؟ (لطفاً پر کنید)

☐ پیامک

☐ پست

☐ ایمیل

☐ نیاز به دریافت ندارم

توضیحات:

۱. در صورتی که مشتری قدیمی اطلاعات خود را ذخیره کرده باشد، در این صورت فقط نیاز به پر کردن نام و شماره موبایل برای تأیید تراکنش است.

۲. مشتریانی که نیاز به تغییر اطلاعات دارند، لطفاً تغییرات خود را در فیلد اطلاعات علامت‌گذاری کنند.

Safety precautions

- To avoid causing harm or property damage to users and other personnel, please read the safety precautions carefully.
- The following are all important matters concerning safety, please strictly abide by them, and use the content correctly on the basis of a full understanding of the content.
- Please do not let anyone use the pressure cooker without reading the instructions.
- If you transfer the pressure cooker to someone else, please give it to him together with the instruction manual.
- Do not let the children touch it when using a pressure cooker.
- When there are children beside you, pay close attention when using a pressure cooker.

Special attention:

▲ Use attention

- Before you use the pressure cooker, check the valves and safety devices in advance to ensure that they are not stained and can be used normally.
 - Before closing the pressure cooker, carefully check the outlet of the exhaust valve and the outlet of the safety valve to prevent food clogging.
 - Pressure cooker should not be fried food under high pressure.
 - Do not load more than $\frac{2}{3}$ of the capacity of the pressure cooker, and do not exceed $\frac{1}{2}$ of the capacity of the pressure cooker if cooking ballooning foods such as beans.
 - The pressure cooker requires a small amount of liquid to produce the necessary pressure and avoid dry burning in use.
 - When cooking beans, porridge kind of food, do not quickly exhaust.
 - In the cooking process, avoid the flame from exceeding the pressure cooker chassis.
 - During cooking process, avoid hand contact with the wall of the pressure cooker.
 - Don't force on the pressure cooker.
 - Please do not use the pressure cooker in the oven. High temperatures can damage the safety device of the pressure cooker.
- If your food has skin and expands at high pressure, do not puncture it when it expands to avoid burns.
- Please do not put the pressure cooker into the dishwasher for cleaning,

because the cleaning agent is corrosive, it may lead to fading, wear, aging and other problems.

▲ security maintenance

- Before each use of this product, make sure that all valves and safety devices are not blocked and damaged and that they operate properly, this is to ensure that the pressure cooker is safe when used.(See page 06 for Safety device self-test)
- Please do not modify the pressure cooker. Especially for some safety devices, in addition to the maintenance operation on the instruction manual, please don't make redundant modifications.
- When you use this product for more than 400 times or about 2 years, you need to regularly replace the worn parts, such as silicone sealing rings. When replacing the parts, use the original parts
- When some wear is visible to the naked eye (such as cracks, discoloration, deformation) or mismatch, replace it immediately. Do not use a mismatched pot body and lid. Otherwise, it will affect the working performance and safety of the pot.
- The device that affects the safety performance shall not be arbitrarily changed, and when the safety device cannot work or operate normally, the pressure cooker cannot be continued to be used, and it should be sent to the designated department of the enterprise to pass the inspection before it can be continued to use.
- Pressure cookers should only be used for home cooking and not for other purposes.

2. Product profile



● Function and advantages

Thank you sincerely for choosing this product. You choose is a high quality pressure cooker. High quality materials, advanced processing and strict quality inspection to ensure the long service life of the products. Mature design and complete features ensure extremely high practicality.

1. Stainless steel enamel inner liner
2. Foldable silicone holding handle
3. Anti-off and pressure limit valve
4. safety valve
5. Explosion-proof safety window

Technical parameter

Field	Details
Product model	NL-3114BS, NL-3114SS
Product name	A stainless steel enamel outdoor pressure cooker
Capacity	2 L
Working pressure	100 kPa
Diameter	14 cm
Suitable for stove	Gas cooker / induction cooker / electric ceramic furnace / halogen furnace, etc.
Safe pressure	130-165 kPa
Operative norm	GB15066-2004 "Stainless Steel pressure cooker"
	GB4806.1-2016 "National Standard for Food Safety Food Contact Materials and Products"
	GB4806.3-2016 "National Standard for Food Safety Enamel Products"
	GB4806.11-2016 "National Standard for Food Safety Food Contact Rubber Materials and Products"
	GB4806.9-2016 "National Standard for Food Safety Food Contact Metal Materials and Products"
Production permit	License code: Zhejiang XK 16-203-00063

3. First use instructions

Note: Make sure you know how to use this product.

- Remove and exhaust valve

When opening the package for the first time, the exhaust valve and the exhaust pipe are separated. Please install the exhaust valve correctly before using it.

Removal of the exhaust valve: Lift the exhaust valve vertically upward and rotate the needle several times until it is released from the exhaust pipe and the entire exhaust pipe is exposed.



Installation of the exhaust valve: Align the exhaust pipe vertically and rotate the exhaust valve clockwise until it falls down and can be tilted around, indicating that the installation is complete.



- Open and close the lid

Open the lid: Hold the pan handler, rotate the lid counterclockwise, until it does

not move, lift the lid upward to complete the opening.



Close the lid :The on the lid is aligned with the handle, close the lid downward and turn it clockwise until the upper handle is firmly fastened and closed.

Note: Do not attempt to force open the pressure cooker until the pressure in the cooker is completely drained. Ensure that there is no pressure in the pot before opening the pot cover. Please avoid being burned by the pot cover when opening the pot cover.

● First use of cleaning

- Pressure cookers can be attached to impurities such as polishing dust during manufacturing, so be sure to wash the body, lid and silicone rings before using for the first time.
- Please rinse with running water and wipe with towel first, the residue must be thoroughly cleaned.
- Finally, fill half of the cold water and vinegar to the height of "2 "of the pot body, close the lid and heat the pot according to the requirements, and adjust the minimum fire after the pressure regulator exhaust

4. Daily instructions

Pre-use safety device self-check

This pressure cooker is equipped with different safety devices to make it very safe. Before each use, please ensure that the following safety devices are in normal operation, do not replace these devices at will.



1. Exhaust pipe self-test

Remove the exhaust valve (see page 04) to expose the exhaust pipe. Check the vent for foreign matter blockage. If blockage occurs, insert a fine toothpick to clean it.

2. Safety valve self-test

Pick up the lid separately and reverse the lid repeatedly in the closed state to ensure that the safety valve can fall flexibly up and down freely.

3. Silicone seal self-test

Make sure the silicone seal and lid edges are clean and not damaged. The sealing ring must be fitted to the inside edge of the lid.

● Food capacity requirements

Put all the food you need into the pressure cooker and pay attention to the capacity requirements.

1. Minimum capacity

Do not eat less than 1 / 3 of the pan body. Please do not cook when water is low and make sure the water in the pot is not steamed. Otherwise, it may cause damage to the pot and the hearth.

2. Maximum capacity

The volume of food should not exceed $\frac{2}{3}$ of the pan. The amount of food that will expand after cooking, such as rice, beans, and soups, should be less than $\frac{1}{2}$.

● Suitable for cookware

High quality stainless steel pot body has good thermal conductivity, can be used for a variety of cookware, including induction cooker, gas stove, cassette stove and so on. The diameter of the pot bottom of this product is 13cm. If the distance of the support point of the open furnace is greater than 12cm, it needs to be used with a heat conduction plate or pot holder.

● Cooking firepower

In daily cooking, we recommend using medium fire (induction cooker about 1000w, if using an open fire, the flame does not exceed the bottom of the pot) to heat cooking.

Gas stove/cassette stove/camp stove: When the pressure cooker is heated in the open stove, it is recommended to use a heat conduction plate. If it must be used alone, it is recommended to use medium heat to ensure that the flame does not exceed the edge of the bottom of the pot to prevent overheating and burning the handle.

Induction cooker: Please remember to put the pressure cooker in the middle of the induction cooker to heat, the power is about 1000w.

Note: In order to prevent excessive heating from causing damage to the pot, please do not heat the pot unattended or pay special attention to the pot. Also carefully follow the instructions for each heat source. When you use the pressure cooker to cook, if the exhaust hole continues to discharge the steam sound, this is to remind you to turn down the heat source, does not mean that your pressure cooker quality problems

● Upper pressure

Turn on the heat source to heat the pressure cooker. After the water boils inside, the steam will exhaust from the red stop valve for about one minute. When the red stop valve rises and no more steam is discharged, this time the pressure begins to rise.

- Energy saving tips
- Choose the right size stove.
- Make the most of the heat stored in the bottom of the pan. The heat source can be turned off before the end of cooking to make full use of the heat of the cooling period to continue cooking.
- Cooking time

The cooking time starts when the pressure cooker is heated.

- Pressure reduction method

Method 1: Natural pressure reduction

That is, natural cooling. After turning off the heat, wait for the pressure cooker to cool until the safety valve is lowered before opening the lid.

Method 2: Rapid pressure reduction with flowing water

If the natural depressurization time is too slow for you, then the depressurization is performed by rapid cooling with running water. Place the pressure cooker in the sink and let the water flow slowly down the edge of the lid (avoid the water flow of the safety valve) for about a few minutes until the safety valve is lowered before opening the lid.

Note: Please gently shake the pressure cooker to discharge the excess gas in the pot and then open the lid to ensure that the steam will not splash out and burn.

- Precautions for daily use
- It is strictly forbidden to dry the pot body, so as not to damage the pot body enamel and shorten the service life.
- When cooking, it is recommended to use a small and medium heat that does not exceed the bottom of the pot (it is recommended to use with a heat conduction plate).
- Please do not force open the lid. Please make sure that the pressure is completely reduced before opening.
- Please shake gently before opening the lid to ensure that the steam does not splash out and burn you. This is very important during natural depressurization or rapid depressurization by moving water.
- Make sure you are outside the danger zone when venting, as steam may splash out and hurt you.

- The pressure cooker is in a high pressure state when used. Improper use can cause burns. Make sure the pressure cooker is properly closed before pressurizing.
- Do not use the pressure cooker unsupervised. When the exhaust valve begins to exhaust, reduce the heat source, if the heat source is not reduced, the exhaust valve exhaust volume will gradually increase, and the liquid in the pot will be reduced faster. If all the water evaporates, the food will burn, potentially causing damage to POTS and cooktops.
- Move carefully when the pressure cooker is under pressure. Do not touch hot surfaces. Use gloves or heat pads if necessary.

5. Cleaning and maintenance

Important: Always clean the pressure cooker after you use it.

After use

There are stubborn stains with warm water and cleaning agent, scrub with a clean cloth; · The steel ball may cause subtle scratches and affect the appearance.

Tips: The pot body will not be black and yellow

- If the oil condensation on the inside and outside of the pan wall is not cleaned in time under the action of high temperature, it will turn yellow or black after heating, which can be recovered by cleaning with white vinegar or cleaning agent.
- If the gas or natural gas impurities are much blackened the bottom of the pot, you can brush it with detergent to restore it.

Sealing ring maintenance and replacement

Maintenance of sealing ring

Silicone seals should be stored in a dry, clean place that is protected from light (from sunlight and ultraviolet radiation). The pot cover is placed upside down on the pot after washing so that the silicone sealing ring will not be squeezed, which will effectively extend the service life of the silicone sealing ring.

Replacement of sealing ring

- The degree of aging of the sealed silicone ring depends on its frequency and length of use, and it will shrink and reduce performance when used for a long

time. It is recommended to replace new products in 1-2 years.

- If the silicone seal becomes hard, damaged or deformed, it will cause steam leakage, please replace it immediately.
- When replacing the new silicone sealing ring, please ensure that the silicone sealing ring and the lid edge are clean, and the silicone sealing ring must be pressed and fastened with the inner edge of the lid.
- Replacement can only use Fagor original parts, please contact the customer service center in time to replace.

Note: The sealing ring must be installed correctly, otherwise it may lead to air leakage.

6. Cooking schedule

This schedule is for reference only. Because the size, quantity, and thickness of the same food all affect the cooking time. Please according to personal preferences, normal use after 2 times, master the skill is the most accurate.

When all the ingredients are boiled in the fire and the red safety valve is raised, the horse is turned down to cook, and the heat is turned off after a period of time

During the cooking process, the liquid in the pot comes out slightly with the gas of the pressure limiting valve, which is a normal phenomenon.

Ingredients	Approximate Ratio of Ingredients to Water	The Mark at Which Water is Added to the Ingredients	Low Heat Cooking Time
Rice	Rice: Water = 1:1.25	Not higher than the lowest scale mark	Four minutes 30 seconds - Five minutes
Rice Porridge	Rice: Water = 1:6	Not higher than the minimum scale line	4 minutes 30 seconds - 5 minutes
Millet Porridge	Millet: Water = 1:8	Not higher than the minimum scale line	5 minutes to 6 minutes
Mung Bean Soup	Mung bean: Water = 1:8	Not higher than the minimum scale line	7-8 minutes

The Meat	Water should be slightly spread over the ingredients	Not exceed the maximum scale	20-40 minutes
----------	--	------------------------------	---------------

Special attention

Don't force the lid off the pan while cooking. The lid should only be opened when the safety valve is not opened to ensure that no steam is discharged.

When the pressure of the pot is reduced, it is easy to open the lid after the safety valve is lowered. Before you open the lid, gently shake the pan to remove any remaining steam from the food, otherwise you may be burned by the splashing steam and food

7. Common problems and solutions About cooking

How many bowls of rice can you cook?

This product is a mini pressure cooker, which is small and convenient to carry, with a capacity of 2L, about 8 bowls of rice, suitable for 2-4 people. How to cook rice will taste better, will not burn the pot?

- Please soak the rice for more than 25 minutes, the water level exceeds about 1cm of the meter, and heat it with medium and small fire for about 3-4 minutes. Generally, the heating can be stopped after 30 seconds of exhaust gas, and then wait for the pressure cooker to cool down naturally.
- Because rice and taste preferences vary from place to place, the above content is for reference only. According to personal preference, after normal use of 2 times, mastering the skill is the most accurate.

• Questions about porridge

Porridge limit pressure valve flow soup how to solve?

The capacity of the pressure cooker is small and the pressure is large. It is recommended that the capacity of water and rice should not exceed the minimum scale line of the pot. Please soak the rice for 10 minutes before washing and changing the water, which can reduce the starch content of the rice and alleviate the problem that the porridge will run.

• For what stoves?

- This product is suitable for most heat sources on the market. It is

recommended to use induction cooker, so as to accurately grasp the temperature (cooking temperature first, exhaust 200w-300w), open fire, the fire flame does not exceed the bottom of the pot (to avoid burning the handle)

- When the size of the stove rack is greater than or equal to 12cm, and it cannot be placed or is not stable, it is recommended to match the heat conduction plate or pot rack.

- How to deal with blowout phenomenon?

- Immediately reduce the heat or turn off the stove.
- When in use, if the safety valve can not rise automatically, and there is steam discharged from the perimeter what to do?

After the first 1-2 minutes of heating, this situation is normal. If the situation continues, it may be caused by insufficient pressure or leakage in the pot, please carefully check the following:

- If the temperature is insufficient, increase the temperature.
- Whether the pressure cooker is properly closed.
- Whether there is enough water in the pot.
- Whether the sealing silicone ring or pot mouth has been damaged, resulting in air leakage.
- What should I do if there is air leakage around the lid or in the safety window?
 - Check that the lid is properly closed.
 - Check whether the seal ring is properly installed or whether there is a foreign object that makes the buckle not in place.
 - Whether the mouth of the pressure cooker is damaged.
 - Whether the lid and safety valve are clean.
 - Whether the sealing silicone ring is damaged or old (please replace it if necessary).
- Cook for a long time or no breath? Why is it never cooked?
 - Check if the fire is too low. Especially in outdoor use, affected by the wind,

the firepower can not be concentrated heat, it is recommended to use a windshield.

- The silicone rubber ring or the silicone pad in the lid may be shifted and twisted, resulting in the problem caused by the environment in the pot is not sealed. It is recommended that the sealed silicone ring be correctly installed after the pot is cooled.

- If the food is burnt or undercooked, what is the problem?
 - Whether the cooking time is too long or too short.
 - Whether the output power of the heating stove is normal.
 - Whether the amount of liquid in the pan is appropriate.
 - Whether the heat is uniform, it is recommended to use with the heat conduction disk, more uniform heat.
- What to do when the lid does not open?
 - Please check whether the inside of the safety valve has been completely lowered, otherwise continue to reduce pressure.
 - If necessary, tap water or wet cloth can be used to reduce the pressure, and then open it after the safety valve is completely lowered.
- What should I do if the food sticks inside the pan?
 - Stubborn substances can be soaked in hot water for a period of time, and then with detergent, with a soft cloth for cleaning.
 - Please use a soft cloth or sponge to clean, do not use rough emery cloth or steel ball vigorously wash.
- How to deal with empty burning when the pot body occurs?
 - Stop heating and let the pressure cooker cool naturally (do not use cold water and other methods for rapid cooling, otherwise it is easy to destroy the coating).
 - Whether the amount of liquid in the pot is sufficient, it is generally recommended that it is not less than 1/3 of the pot body.
 - Check whether the safety valve, handle cover, lid edge, safety window and

other parts have leakage problems, and replace the damaged parts in time.

- How to buy accessories?

- Original parts can be purchased through the company's major e-commerce platforms.

8. Food contact Material Information:

Material	Part Name	Enforce Standards
10Cr17 (Stainless steel enamel)	Body	GB4806.3-2016
Stainless steel 06Cr19Ni10	Pot lid + handle lid bald nut	GB 4806.9-2016
Stainless steel 06Cr19Ni10	Exhaust pipe + exhaust pipe blocking nut	GB4806.9-2016
Aluminium alloy 6061	Safety valve	GB4806.9-2016
Silicone rubber	Silicone sealing ring	GB4806.11-2016

Customer information Registration form

Field	Details
Name	
Gender	
Date of birth	
Mobile phone number	
Phone number	
Address	
Postcode	
Email	

How do I want to receive the relevant information? (Please fill in more)

☐ SMS	☐ mail
☐ Email	☐ No need

Description: 1. If the old customer has retained information, this time only need to fill in the name, mobile phone for transaction verification;

2. Regular customers need to change information, please mark in the information bar.



QUALITY EXPERIENCE



Pressure Cooker

Model: NL-3114BS
NL-3114SS

فارسی ☐

English ☐