

## دفترچه راهنمای پلوپز برقی



### مشخصات فنی دستگاه:

مدل	HN-809
ولتاژ	220V~60Hz
توان	1000W
گنجایش	5.0L
پیمانه برنج	2-10
ظرفیت به نفر	5-10



عملکرد دستگاه	معنی کلمات
start	لکمه شروع
Menu	لکمه منو
preset	لکمه پیش تنظیم
Keep warm	گرم نگهدارنده
+ Time	افزودن زمان
_Temp	کم کردن دما
Fry	سرخ کردن
Cook	پخت و پز
Soup	سوپ
Steam	بخار پز
Yoghurt	ماست بندی
Temp.	دما
Time	زمان
Cereals	غلات
pasta	پاستا
Porridge	فرنی/ حلیم
Bake	پختن
Stew	خورش
Cake	کیک
Reheat	گرم کردن مجدد

## نکات:

- پیش از استفاده از دستگاه ، لطفا دفترچه راهنما کاربر را بطور کامل بخوانید. .
- این دستگاه تنها برای مصارف خانگی باید مورد استفاده قرار بگیرد.
- سیم برق را به دوشاخه ای که اتصال زمینی داشته باشد، وصل کنید. دوشاخه را به درستی وارد پریز کنید و آن را کیپ کنید.
- لطفا از یک پریز جداگانه که دارای سیم اتصال به زمین است استفاده نمایید. استفاده از یک پریز برای دو وسیله ممکن است باعث بروز حادثه یا آسیب دیدن پلوپز شود.
- دوشاخه برق را بطور کامل به پریز متصل کنید، زیرا در اثر عدم رعایت اصول ایمنی احتمال خطر سوختگی برای اجزای دستگاه که در مجاورت سیم برق قرار داشته باشند ، وجود دارد.
- وقتی از دستگاه استفاده نمی کنید آن را به پریز برق وصل نکنید.
- دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید و به آنها اجازه ندهید به تنهایی از دستگاه استفاده کنند.
- برای استفاده از دستگاه آن را روی یک سطح صاف و ثابت ( میز ) قرار دهید و دور از شعله اجاق نگهداری شود.
- فقط از قابلمه داخلی اصلی که مختص خود دستگاه است ، استفاده کنید و برای جلوگیری از بروز خطرات احتمالی ، سایر قابلمه ها را نباید درون این دستگاه استفاده کرد.
- تا وقتی قابلمه به درستی وارد دستگاه وارد نشده یا وقتی که قابلمه خالی است، دستگاه را روشن نکنید.
- قابلمه داخلی دستگاه را هرگز نباید جهت سایر مصارف روی شعله اجاق قرار دهید ، این قابلمه در برابر شعله مستقیم اجاق مقاومت نداشته و تغییر شکل خواهد داد.
- وقتی قابلمه داخلی دستگاه وارد نشده هرگز آب یا مواد غذایی را درون دستگاه نریزید.
- برای جلوگیری از بروز خطرات احتمالی، وقتی دستگاه کار میکنند، قابلمه را تکان ندهید.
- پلوپز را در مکان ناپایدار، مرطوب یا در نزدیکی آتش و منابع حرارتی قرار ندهید؛ در غیر این صورت ممکن است باعث ایجاد صدمه یا حادثه گردد.

- وقتی دستگاه کار میکند بخار و دمای بالایی تولید میشود، برای جلوگیری از خطر سوختگی، دست و صورت خود را دور از خروجی بخار قرار دهید.
- در زمان عملکرد، هرگز محل خروج بخار را با پارچه نپوشانید، زیرا این امر باعث توقف عملکرد و آسیب رساندن به درب دستگاه میشود و ممکن است باعث بروز حادثه یا آسیب دیدن پلویز گردد.
- از دستگاه در محل گرم و مرطوب استفاده نشود.
- هرگز برنج را داخل قابلمه دستگاه نشویند، زیرا سبب آسیب رساندن به پوشش داخلی قابلمه میشود. برای شستن برنج از یک ظرف دیگر استفاده کنید و پس از اینکه کاملاً برنج شسته شد، آن را درون قابلمه دستگاه بریزید.
- وقتی قابلمه تغییر شکل داده باشد دیگر از آن استفاده نکنید و با نمایندگی معتبر خدمات پس از فروش تماس بگیرید و یک قابلمه جدید را خریداری کنید.
- قبل از استفاده از دستگاه حتماً چک کنید که تفراله یا باقی مانده برنج روی صفحه گرم کننده یا زیر قابلمه داخلی باقی نمانده باشد، دستگاه را پس از هربار استفاده، حتماً تمیز کنید.
- پس از اینکه قابلمه را درون دستگاه قرار دادید، چک کنید که صفحه گرم کننده و قابلمه داخلی کاملاً کیپ شده باشند.
- پس از هربار استفاده از دستگاه، سیم برق را از پریز جدا کنید و اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود سپس دستگاه را تمیز کنید.
- برای جلوگیری از ایجاد بوی نامطبوع برنج، پس از هربار استفاده از دستگاه درپوش بخار و صفحه گرم کننده را کاملاً تمیز کنید.
- حین تمیز کردن دستگاه هرگز پلویز را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- در صورتی که به مدت طولانی از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه آن را از پریز جدا کرده و دستگاه را در یک محیط خشک نگه دارید.
- زمانی که سیم برق یا دوشاخه آسیب دیده است، از آن استفاده نکنید. سیم برق باید توسط تعمیرکار ماهر یا مراکز مجاز خدمات پس از فروش تعویض گردد.
- اگر دستگاه از کار افتاده است، دستگاه را خاموش کنید و سیم برق را از پریز بکشید. برای تعمیرات با مراکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید و هرگز خودتان با استفاده از قطعات غیراصلی شروع به تعویض قطعات دستگاه نکنید.

### موارد مصرف:

- دفترچه راهنمای کاربر را به دقت مطالعه کنید و مطابق با دستورالعمل های دفترچه از دستگاه استفاده کنید.
- ابتدا دوشاخه برق را وصل کنید و اطمینان داشته باشید که میزان ولتاژ دستگاه با برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- قبل از اولین استفاده، تمام وسایل نظیر قابلمه نجسب، خروجی بخار و سربوش داخلی را از بسته بندی خارج کنید و آن ها را بشویید.
- زیر قابلمه داخلی را چک کنید که هیچ گونه ناپاکی وجود نداشته باشد، سپس قابلمه داخلی را به چپ و راست بچرخانید تا مطمئن شوید قابلمه و صفحه گرم کننده کاملاً کیپ هستند.

### نحوه پخت غلات:

- میزان حداکثر برنج برای دستگاه: 5 لیتر است، یعنی به اندازه 10 پیمانه می باشد.
- نسبت توصیه شده آب به برنج برای یک پیمانه برنج، 1 پیمانه آب است. بیشتر از حد MAX برنج داخل قابلمه نریزید. (نسبت آب به برنج مطابق ذائقه و سلیقه افراد قابل تنظیم است.)
- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد پخت غلات را انتخاب کنید؛ سپس فرآیند پخت برنج شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.
- بعد از اینکه تنظیمات اعمال شد، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و نمایشگر آن نیز فعال میشود.

### زمان پخت

عملکرد	پختن
زمان	حدود 40 دقیقه

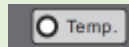
### نکته:

این زمان پخت تنها مطابق با پیمانه و اصولی است که در دفترچه ذکر شده، زمان پخت برنج نسبت به وزن، جنس و نوع برنج، ولتاژ و دمای تنظیم شده، متفاوت خواهد بود.

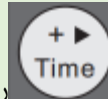
دمای پیش فرض برای پخت برنج 110 درجه سانتی گراد است، می‌توانید دما را بین 110 تا 130 درجه سانتی گراد تنظیم



کنید. ابتدا دکمه مقابل



را فشار دهید، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل می‌توان



دما را تنظیم کرد، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل



روشن می‌شود.

هم اکنون می‌توان زمان عملکرد پخت برنج را بین 5 دقیقه الی 2 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض برای پخت برنج 40 دقیقه است.

**راه حل 1)** بهترین کار برای جلوگیری از بهم چسبیدن و از بین رفتن طعم برنج، این است که 30 دقیقه در مرحله گرم نگهدارنده حفظ شود و سپس آن را از دستگاه خارج کنید.

### نحوه پخت کیک:

- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد پخت کیک را انتخاب کنید.
- زمان پیش فرض دستگاه برای پخت کیک 40 دقیقه است و زمان آن قابل تنظیم نیست.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید، سپس فرآیند پخت کیک شروع می‌شود و نمایشگر آن روشن می‌شود.
- پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی می‌زند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده می‌شود و چراغ آن نیز فعال می‌شود.

### دستور پخت کیک ساده:

پودر کیک آماده	150 گرم
تخم مرغ	5 عدد
شکر سفید	200 گرم
کره حیوانی	30 گرم

**نکته:** میزان مواد مصرفی در دستورالعمل مطابق میل کاربر میتواند قابل تنظیم باشد.

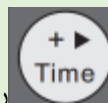
دمای پیش فرض دستگاه برای پخت کیک 100 درجه سانتی گراد است. شما میتوانید دما را بین 95 الی 100 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.



ابتدا دکمه مقابل



را فشار دهید، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل

روشن میشود.



هم اکنون میتوان زمان عملکرد پخت کیک را بین 5 دقیقه الی 8 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای پخت کیک 40 دقیقه است.

### روش پخت کیک:

1. طبق میزان حجم مواد، تخم مرغ، کره و شکر را درون ظرف بریزید، با استفاده از یک همزن مواد را با سرعت بالا هم بزنید تا شکر کاملا حل شود.
2. سپس به آرامی پودر کیک را به سایر مواد اضافه کنید و همزمان هم بزنید. سپس همزن را روی سرعت متوسط تنظیم کنید و هم زدن را ادامه دهید تا مواد کاملا صاف و یکدست شوند.

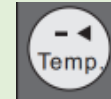
**نکته:** حداکثر وزن مواد برای مخزن 5 لیتری 600 گرم است.

### پخت سوپ:

- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد سوپ را انتخاب کنید.
- زمان پیش فرض دستگاه برای پخت سوپ 60 دقیقه است. زمان پخت سوپ را میتوانید بین 5 دقیقه تا 2 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های ساعت یا دقیقه تنظیم نمایید.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید، سپس فرآیند پخت سوپ شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.

• پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.

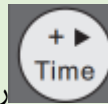
• دمای پیش فرض دستگاه برای پخت سوپ 105 درجه سانتی گراد است ، میتوانید دما را بین 105 الی 115 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.



ابتدا دکمه مقابل



را فشار دهید ، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد ، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل

روشن میشود.



هم اکنون میتوان زمان عملکرد پخت سوپ را بین 5 دقیقه الی 2 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای پخت سوپ 60 دقیقه است.

**نکته:** آب نباید بیشتر از حد MAX در قابلمه ریخته شود.

### تهیه خورش:

• دکمه **"Menu"** را فشار دهید و عملکرد تهیه خورش را انتخاب کنید .

• زمان پیش فرض دستگاه برای تهیه خورش 50 دقیقه است. زمان تهیه خورش را میتوانید بین 5 دقیقه تا 12 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های **ساعت** یا **دقیقه** تنظیم نمایید.

• پس از اعمال تنظیمات، دکمه **"Start"** را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند پخت خورش شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.

• پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.

• دمای پیش فرض دستگاه برای تهیه خورش 100 درجه سانتی گراد است ، میتوانید دما را بین 95 الی 100 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.

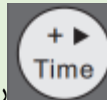




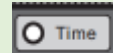
ابتدا دکمه مقابل



را فشار دهید ، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد ، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل



روشن میشود.

هم اکنون میتوان زمان عملکرد پخت خورش را بین 5 دقیقه الی 2 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای پخت خورش 50 دقیقه است.

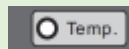
**نکته:** اب نباید بیشتر از حد MAX در قابلمه ریخته شود.

### سرخ شدن:

- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد سرخ کردن را انتخاب کنید .
- زمان پیش فرض دستگاه برای سرخ کردن 30 دقیقه است. زمان سرخ کردن مواد را میتوانید بین 5 دقیقه تا 2 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های ساعت یا دقیقه تنظیم نمایید.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند سرخ شدن شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.
- پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.
- دمای پیش فرض دستگاه برای سرخ کردن مواد 170 درجه سانتی گراد است ، میتوانید دما را بین 100 الی 170 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.



ابتدا دکمه مقابل



را فشار دهید ، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل

را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل روشن میشود.

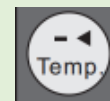


هم اکنون میتوان زمان عملکرد سرخ کردن مواد را بین 5 دقیقه الی 2 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای سرخ کردن مواد 30 دقیقه است.

**نکته:** میزان روغن نباید از سطح 7 بالا تر باشد.

### عملکرد پختن:

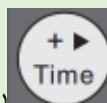
- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد پختن را انتخاب کنید .
- زمان پیش فرض دستگاه برای پختن غذا 60 دقیقه است. زمان پختن مواد را میتوانید بین 5 دقیقه تا 4 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های **ساعت** یا **دقیقه** تنظیم نمایید.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند پختن شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.
- پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.
- دمای پیش فرض دستگاه برای پختن مواد 120 درجه سانتی گراد است ، میتوانید دما را بین 120 الی 125 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.



ابتدا دکمه مقابل



را فشار دهید ، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل

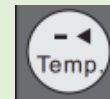
را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل روشن میشود.



هم اکنون میتوان زمان عملکرد پختن مواد را بین 5 دقیقه الی 4 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای پختن مواد 60 دقیقه است.

## تهیه غذای خانگی:

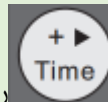
- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد پخت غذای خانگی را انتخاب کنید .
- زمان پیش فرض دستگاه برای پخت غذای خانگی 30 دقیقه است. زمان تهیه غذا خانگی را میتوانید بین 2 دقیقه تا 12 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های **ساعت** یا **دقیقه** تنظیم نمایید.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند تهیه غذا خانگی شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.
- پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.
- دمای پیش فرض دستگاه برای پختن 40 درجه سانتی گراد است ، میتوانید دما را بین 40 الی 145 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.



ابتدا دکمه مقابل

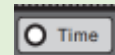


را فشار دهید ، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد ، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل

را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل



روشن میشود.

هم اکنون میتوان زمان عملکرد پختن مواد را بین 2 دقیقه الی 12 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای پخت غذای خانگی 30 دقیقه است.

## تهیه پاستا:

- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد تهیه پاستا را انتخاب کنید .
- زمان پیش فرض دستگاه برای تهیه پاستا 8 دقیقه است. زمان تهیه پاستا را میتوانید بین 2 دقیقه تا 1 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های **ساعت** یا **دقیقه** تنظیم نمایید.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند تهیه پاستا شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.

• پس از آماده شدن پاستا، دستگاه بطور اتوماتیک به حالت آماده باش برمیگردد.

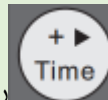
• دمای پیش فرض دستگاه برای پخت پاستا 100 درجه سانتی گراد است ، میتوانید دما را بین 100 الی 105 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.



ابتدا دکمه مقابل



را فشار دهید ، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد ، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل

را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل



روشن میشود.

هم اکنون میتوان زمان عملکرد پختن مواد را بین 2 دقیقه الی 1 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای پخت پاستا 8 دقیقه است.

**نکته:** زمانی که پاستا را درون قابلمه ریختید، درب قابلمه را نبندید تا مانع از سرریز شدن مواد شود.

## پخت و پز:

• دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد پخت و پز غذا را انتخاب کنید .

• زمان پیش فرض دستگاه برای پخت و پز 30 دقیقه است. زمان پخت و پز را میتوانید بین 2 دقیقه تا 2 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های **ساعت** یا **دقیقه** تنظیم نمایید.

• پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند پخت و پز شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.

• پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.

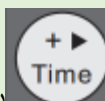
• دمای پیش فرض دستگاه برای پخت و پز 100 درجه سانتی گراد است ، میتوانید دما را بین 35 الی 160 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.



ابتدا دکمه مقابل



را فشار دهید ، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد ، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل



روشن میشود.

هم اکنون میتوان زمان عملکرد پختن مواد را بین 2 دقیقه الی 2 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای پخت و پز 30 دقیقه است.

### ماست بندی:

- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد ماست بندی را انتخاب کنید .
- زمان پیش فرض دستگاه برای تهیه ماست 8 ساعت است. زمان را با استفاده از دکمه های ساعت یا دقیقه تنظیم نمایید.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند ماست بندی شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.
- پس از آماده سازی ماست، دستگاه بطور اتوماتیک به حالت آماده باش بازمیگردد.
- دمای پیش فرض دستگاه برای تهیه ماست 38 درجه سانتی گراد است ، دما قابل تنظیم نیست و زمان پیش فرض 480 دقیقه است.

### نحوه بخارپز:

- دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد بخارپز را انتخاب کنید .
- زمان پیش فرض دستگاه برای بخارپز کردن 35 دقیقه است. زمان بخارپز کردن را میتوانید بین 5 دقیقه تا 4 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های ساعت یا دقیقه تنظیم نمایید.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند بخارپز شدن شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.

• پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.

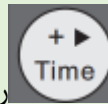
• دمای پیش فرض دستگاه برای بخارپز کردن 100 درجه سانتی گراد است ، میتوانید دما را بین 100 الی 105 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.



ابتدا / دکمه مقابل



را فشار دهید ، با استفاده از نمایشگر دکمه مقابل میتوان



دما را تنظیم کرد ، سپس 5 ثانیه پس از تنظیم دما دکمه مقابل را فشار دهید و سپس نمایشگر دکمه مقابل

روشن میشود.



هم اکنون میتوان زمان عملکرد بخارپز شدن را بین 5 دقیقه الی 4 ساعت تنظیم کنید. زمان پیش فرض دستگاه برای بخارپز کردن 35 دقیقه است.

**نکته:** وقتی آب جوش آمد ، شمارش معکوس زمان پایان بخارپز شدن را نشان میدهد.

## فرنی / حلیم:

• دکمه "Menu" را فشار دهید و عملکرد پخت فرنی را انتخاب کنید .

• زمان پیش فرض دستگاه برای پخت فرنی 25 دقیقه است. زمان پخت فرنی را میتوانید بین 5 دقیقه تا 4 ساعت تنظیم کنید. زمان را با استفاده از دکمه های ساعت یا دقیقه تنظیم نمایید.

• پس از اعمال تنظیمات، دکمه "Start" را به مدت 2 ثانیه فشار دهید ، سپس فرآیند تهیه فرنی شروع میشود و نمایشگر آن روشن میشود.

• پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق کوتاهی میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.

• دمای پیش فرض دستگاه برای پخت فرنی 98 درجه سانتی گراد است. قابلیت تنظیم دما وجود ندارد.



دکمه مقابل را فشار دهید؛ سپس دکمه روشن میشود. هم اکنون میتوان زمان پخت فرنی را بین 5 دقیقه الی 4 ساعت تنظیم کرد. زمان پیش فرض برای پخت فرنی 25 دقیقه است.

**نکته 1)** حداکثر میزان برنج، 1.5 پیمانه برای 5 لیتر است.  
**نکته 2)** میزان حجم پیشنهادی برای برنج و آب 1:6 است.

### گرم کردن مجدد:

- دکمه **Function** را فشار دهید و گزینه گرم کردن مجدد را انتخاب کنید.
- زمان پیش فرض برای گرم کردن مجدد 20 دقیقه است. زمان را نمیتوان تنظیم کرد.
- پس از اعمال تنظیمات، دکمه **Start** را به مدت 2 ثانیه فشار دهید، سپس دستگاه آماده گرم کردن میشود و نمایشگر آن روشن میشود.
- پس از اعمال تنظیمات، دستگاه بوق میزند و بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود و چراغ آن نیز فعال میشود.

### عملکرد پیش تنظیم:

- عملکرد پیش تنظیم دستگاه، یعنی تنظیم ساعت معین پایان پخت غذا.
- در صورتی که الان ساعت 1 بعد از ظهر باشید و بخواهید تا ساعت 6 عصر غذا آماده باشد، میتوانید زمان پایان پخت غذا را بطور پیش تنظیم 5 ساعت تنظیم کنید.
- پیشنهاد میشود که مدت زمان پیش تنظیم بیش از 12 ساعت نباشد، در غیر این صورت غذا بو میگیرد.
- زمان پیش تنظیم باید مطابق زمانبندی پخت غذا در دفترچه باشد.

### • بطور مثال:

دکمه **Function** را فشار دهید و گزینه تهیه سوپ را انتخاب کنید، زمان پیش فرض دستگاه برای پخت سوپ 1 ساعت است. اگر میخواهید زمان پخت را تنظیم کنید، (مطابق زمانبندی پخت غذاها که در دفترچه ذکر شده است)، پس از تنظیم عملکرد، دکمه **preset** را فشار دهید. سپس دستگاه آماده به کار میشود و چراغ نشانگر آن روشن میشود. زمان را با استفاده از دکمه های **ساعت** یا **دقیقه** تنظیم کنید.

• پس از اعمال تغییرات، گزینه **Start** را فشار دهید. سپس نمایشگر دکمه استارت نیز روشن میشود.

نوع عملکرد	سوپ	خورش	پخت و پز	بخارپز	فرنی / حلیم
زمان پیش تنظیم	24 ساعت	24 ساعت	24 ساعت	24 ساعت	24 ساعت

## گرم نگه داشتن مواد غذایی:

وقتی پخت غذا به پایان برسد دستگاه بطور اتوماتیک وارد مرحله گرم نگهدارنده میشود.

### نکته:

1. در صورتی که عملکرد دیگری بغیر از سایر مواردی که در دفترچه ذکر شده را انتخاب کنید، عملکرد پیش تنظیم برای آنها فعال نمیشود.
2. در صورتی که زمان پیش تنظیم کمتر از زمان پخت پیش فرض دستگاه باشد، پلویز وارد مرحله پیش تنظیم نمیشود و مستقیماً دستور پخت غذا در دستگاه فعال میشود.
3. در حین کارکردن دستگاه، دکمه گرم نگهدارنده یا خاموش کردن را به مدت 2 ثانیه فشار دهید تا پخت تمام شود. و دستگاه به حالت انتظار برمیگردد.
4. در حالت انتظار، دکمه ی گرم نگهدارنده/ خاموش کردن را به مدت 2 ثانیه فشار دهید تا غذا گرم نگهداشته شود.

## تمیزکاری و نگهداری:

### تمیز کردن قابلمه داخلی، بخارپز و پوشش آلومینیومی محافظ

- با استفاده از آب گرم، مواد شوینده و یک اسفنج نرم قابلمه داخلی، بخارپز و پوشش آلومینیومی محافظ را تمیز کنید. هرگز از سیم ظرفشویی و رسوب زدا استفاده نکنید.
- اگر مقداری غذا در زیر قابلمه داخلی باقی مانده، برای دقایقی قابلمه را در آب خیسانده و سپس مواد را پاک کنید.

### نگهداری از قالمه داخلی:

- سعی کنید از قاشق پلاستیکی یا چوبی استفاده کنید. در صورتی که از قاشق فلزی استفاده شود، لایه نچسب قابلمه خراشیده میشود.
- برای مراقبت از لایه داخلی نچسب قابلمه، درون خود قابلمه چیزی را تکه نکنید.
- برای جلوگیری از پوسیدگی و زنگ زدن قابلمه داخلی، هرگز سرکه درون آن نریزید.

### تمیز کردن و نگهداری از سایر قسمت های پلویز:

- با استفاده از یک دستمال مرطوب بدنه، سرپوش و حلقه میانی دستگاه را تمیز کنید.
- در صورتی که آب روی صفحه گرم کننده ریخته باشد سریعاً آن را خشک کنید. در صورتی که آب و برنج روی آن ریخته باشد با استفاده از کف گیر فلزی یا کاغذ خشک کن آن را خشک کنید.



**نکته:** برای جلوگیری از خطر سوختگی ، پس از اینکه کار با دستگاه به اتمام رسید، اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود سپس آن را تمیز کنید.

در صورت بروز مشکلات احتمالی به جدول زیر مراجعه کنید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
نمایشگر صفحه روشن نیست.	. برق دستگاه روشن نیست. . برق قطع است.	. چک کنید که دوشاخه برق به پریز وصل باشد. . صبر کنید.
صفحه گرم کننده گرم نمیکند.	. صفحه کنترل برق آسیب دیده است. . فیوز برق آسیب دیده است. . هیتر پلیت آسیب دیده است.	. با مرکز خدمات و تعمیرات مجاز تماس بگیرید.
چراغ نمایشگر و هیتر پلیت کار نمیکند.	. هیتر پلیت آسیب دیده است. . صفحه کنترل برق آسیب دیده است.	. با مرکز خدمات و تعمیرات مجاز تماس بگیرید.
برنج کاملاً پخته نشده است.	حجم برنج زیاد یا کم بوده است.	میزان آب به برنج باید به گونه ای تنظیم شود که بین حداکثر و حداقل میزان باشد.
	. نسبت آب و برنج مناسب نبوده است.	میزان برنج و آب را به درستی تنظیم کنید.
	. قابلمه داخلی بطور مستقیم وارد نشده است.	قابلمه داخلی را به گونه ای بچرخانید که سنسور هیتر پلیت درست در جای خود قرار بگیرد.
	. احتمال وجود تفرقه بین قابلمه و صفحه گرک کننده	خرده ریزها را تمیز کنید.
	. قابلمه داخلی تغییر شکل داده باشد.	قابلمه را به مرکز خدمات مجاز و تعمیرات پس از فروش بفروشید یا قابلمه جدیدی بخرید.
	. کنترل برق دستگاه آسیب دیده باشد.	با مرکز خدمات و تعمیرات مجاز تماس بگیرید.
	. دکمه تنظیم دما آسیب دیده باشد.	با مرکز خدمات و تعمیرات مجاز تماس بگیرید.
برنج ته گرفته باشد.	. قابلمه داخلی تغییر شکل داده باشد. . برق صفحه کنترل آسیب دیده باشد. . دکمه تنظیم دما آسیب دیده باشد. . قابلمه داخلی بطور مستقیم وارد نشده است.	. قابلمه را به مرکز خدمات مجاز و تعمیرات پس از فروش بفروشید یا قابلمه جدیدی بخرید. . با مرکز خدمات و تعمیرات مجاز تماس بگیرید. . با مرکز خدمات و تعمیرات مجاز تماس بگیرید.

<p>. قابلمه داخلی را به گونه ای بچرخانید که سنسور هیتر پلیت درست در جای خود قرار بگیرد.</p>		
<p>. حجم فرنی را تنظیم کنید. . درب ضد سرریز را نصب کنید.</p>	<p>. حجم فرنی بیش از گنجایش قابلمه است. . درب ضد سرریز شدن را نصب نکرده اید.</p>	<p>فرنی سرریز میشود.</p>
<p>. با مرکز خدمت و تعمیرات مجاز تماس بگیرید.</p>	<p>برق هیتر پلیت مشکل دارد.</p>	<p>LCD دستگاه خطای E1, E2, E3, E4 را نشان میدهد.</p>