

KENWOOD

RCM280 series

instructions

English

2 - 6

Français

7 - 12

عربي

13 - 17

فارسی

18 - 22



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

132853/1

UNFOLD

English

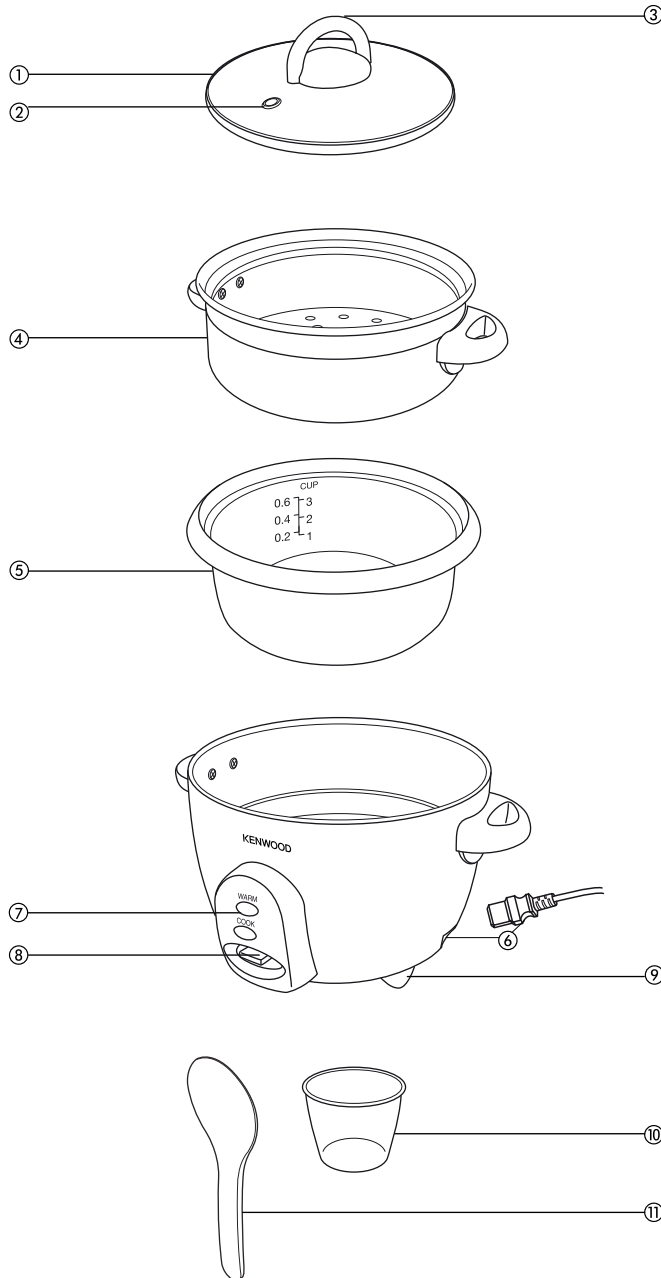
know your rice cooker

Your Kenwood rice cooker is suitable for cooking rice and keeping it warm. Follow these instructions carefully to ensure safe and enjoyable use of your Kenwood rice cooker.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
- Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not use the appliance on a heat sensitive surface.
- Do not let the cord hang over the edge of the table, counter or touch hot surfaces.
- Do not place in or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.**
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

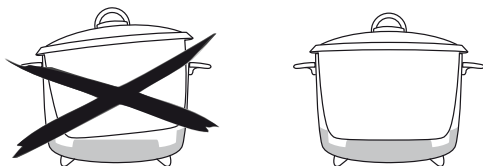


- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- To reduce the risk of shock, cook only in the inner bowl whilst fitted to the rice cooker.
- The appliance must not be immersed in water.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Avoid spillage on the connector
- This appliance is only for household use.
- Always clean the surface of the heating plate with dry cloth to ensure no foreign matter before use. Make sure bottom of the pot is cleaned and dry when sitting on the heating plate.
- Stop using the inner pot in case of deformation or damage.

important notice

1. Rotate and push down gently on the inner cooking pot so that it sits level on top of the heating plate inside the cooker.
2. The inner cooking pot has a curved bottom surface which rests on and makes contact with the heating element. When cleaning inner pot do not forcibly push on the bottom to prevent any bending or warping.

PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE RICE COOKER.



before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For Household use only

key

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| ① lid | ⑦ indicator light |
| ② vent | ⑧ control lever |
| ③ handle | ⑨ feet |
| ④ steaming basket | ⑩ measuring cup |
| ⑤ inner bowl | ⑪ spatula |
| ⑥ power cord & socket | |

using your kenwood rice cooker

1. Use the measuring cup provided to measure the desired quantity of rice. As a guide one cup of rice is sufficient for one person, but this will vary according to individual tastes. Fill the cup with rice levelling the top.



2. Thoroughly wash the rice in several changes of clean water and drain. Failure to do so may cause poor results and /or a build up of steam within the appliance. Do not wash the rice in the inner bowl as you may damage it. Some types of rice may need to be soaked before cooking. Follow instructions on the rice packet.
3. Transfer the rice to the inner bowl and level the surface of the rice. Add sufficient cold water to the corresponding level marked on the bowl e.g. to cook 6 cups of rice, place the washed rice into the inner bowl and then fill with water up to the 6 cup level.
Minimum capacity is 2 cups.
You may find that for your own personal taste you need to slightly adjust the amount of water added. For a softer rice add a little more water, and for a firmer rice little less water.
4. Transfer the inner bowl to the rice cooker ensuring that there is no rice or any moisture on the outside of the bowl.
5. Cover with the lid, ensuring that the vent hole in the lid is situated away from the operator.

6. Plug in the appliance and switch on at the power supply. Depress the control lever to the "cook" position and the cook light will glow.
7. Once the rice is cooked, The appliance will automatically switch to the "keep warm" position and the keep warm light will glow. Leave the appliance on this setting for at least 15 minutes without lifting the lid.
8. Remove the lid and use the spatula provided to fluff up the rice which is then ready to eat. Replace the lid as quickly as possible. Consume the stirred rice within 1 hour. Small quantities i.e. 2 to 4 cups of rice should be consumed immediately after stirring.
9. If the rice is to be kept for a longer period of time, then it should be left and only stirred prior to consumption. THE KEEP WARM PERIOD SHOULD NOT EXCEED 2 HOURS. During this time the lid should not be lifted.
10. Should the inner bowl be lifted whilst the cooker is in operation, the appliance will automatically switch to warm. To re-commence cooking, replace the bowl and reset the control button to cook.
11. After use, switch off at the power point and remove the plug from the power supply.

to cook vegetables

1. Pour the required quantity of water into the inner bowl. The amount of water affects the length of steaming time and you should refer to the list for guidance.
2. Place the food to be steamed in the steaming basket and place the steaming basket in the top of the inner bowl. Vegetables should be thoroughly cleaned and peeled as required.
3. Cover with the lid and switch on the appliance, as directed for cooking rice.
4. Once all the water has steamed away, the appliance will automatically switch to warm and the light will glow.

- When removing the steaming basket, hold the handles using heat resistant gloves.
- It is possible to cook rice and to steam foods simultaneously. You will need to experiment to establish appropriate amounts of water and cooking time for various combinations.

guide to steam times

The amount of water poured into the inner bowl determines the steaming time. As an approximate guide, 150ml (1 cup) of water provides 15 minutes steaming, 300ml (2 cups) provides 30 minutes steaming etc.

Personal tastes will affect the cooking time of vegetables. The following times provide a guideline, please adjust to suit your tastes.

VEGETABLES			
Asparagus Spears	1/2 lb (225g)	8-10 mins	
Beans (Green) cut	1/2 lb (225g)	10-15 mins	
whole	1/2 lb (225g)	15-18 mins	
Brussel Sprouts	1/4 lb (110g)	15-18 mins	
Cabbage	3 medium wedges	20-25 mins	
Carrots (peeled and thickly sliced)	1/2 lb (225g)	10-15 mins	
Corn on the Cob	*2 small ears	15-20 mins	
Mushrooms - whole	1/2 lb (225g)	4-8 mins	
Peas (shelled)	1/4 lb (110g)	7-11 mins	
(sugar snap)	1/4 lb (110g)	7-11 mins	
FISH AND SEAFOOD			
Clams	1/2 lb (225g)	6-8 mins	Steam until open
Fish Fillets	1/4 lb (110g)	8-10 mins	} Cook until fish flakes easily with fork
Steaks	1/2 lb (225g)	10-12 mins	
Oysters (in shells)	3/4 lb (340g)	10-15 mins	Steam until open
Prawns (medium)	1/4 lb (110g)	8-10 mins	Steam until pink and firm

* ears may need to be cut in half

hints

- Cooking times are approximate and are affected by size and temperature of food and the degree of cooking desired. Water amounts may adjusted.
- If the steaming stops before the food is sufficiently cooked, add cold water to the inner bowl, replace food and cover. Restart the cooking until food is adequately cooked.
- Accumulated steam allows foods to continue cooking even after the appliance has switched off. Remove food promptly to avoid over-cooking.
- Small items cooking faster than larger ones. Food of uniform size will cook more evenly.

- Altitude affects the temperature at which water boils and thus the cooking time. At high altitude longer cooking times are needed.

important

- Small quantities of rice (4 or less cups) should be consumed immediately after stirring.
- Do not keep rice warm for longer than two hours.
- Do not interfere with the automatic switch mechanism by preventing it from switching to the warm cycle. Do not immediately depress the switch to cook once it has begun the warm cycle.

- Ensure that the area between the rice cooker and inner bowl is always clean and free from any rice particles etc. This is important to ensure proper contact between the two.
- Always use heat resistant gloves to remove the inner bowl from the appliance.
- The rice must be thoroughly washed before using.
- During cooking, certain varieties of rice may cause a build up of steam within the appliance resulting in some spitting from under the lid. If this happens carefully lift the lid to allow excess steam to escape and then replace.
- On removing the rice from the inner bowl, a small amount of golden coloured rice may be noted on the base of the bowl. this is normal, allow the bowl to cool, fill with warm soapy water and allow to soak which will loosen the rice and make cleaning easier.
- Do not reheat cooked rice in the rice cooker.
- Do not lift the lid during the keep warm period.
- If ingredients are to be added to cooked rice, they must be thoroughly cooked as appropriate, and the rice should be consumed immediately.
- We do not recommend the use of the rice cooker for cooking packet type savoury rice.
- The use of sharp implements inside the bowl may damage the non-stick coating.

cleaning

Disconnect the appliance from the power supply. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth then polish with a dry one.

Wash the inner bowl and lid in hot soapy water. A soft bristled brush may be used to remove any rice stuck to the bowl. Dry the bowl thoroughly. Some staining of the inner bowl may occur with use.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your rice cooker or
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- contact the Kenwood distributor or your authorised Kenwood repairer. Have your model number ready - it's on the underside of the rice cooker.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Français

tout savoir du cuiseur riz

Le cuiseur riz Kenwood permet de faire cuire du riz et de le garder au chaud. Suivre les instructions ci-dessous ci-dessous pour profiter pleinement et en toute sécurité du cuiseur riz.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter des précautions de base parmi lesquelles:

- **Lire tout le mode d'emploi.**
- Ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la prise dans de l'eau ou autre liquide.
- Ne pas se servir de l'appareil s'il est endommagé.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces qui craignent
Ne pas laisser le cordon pendre sur le rebord de la table ou du plan de travail ou le laisser en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'un fourneau à gaz ou dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que son usage normal.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur peut être cause de blessures.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.**

branchement électrique

- Avant de faire les branchements, assurez-vous que la tension de alimentation électrique soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique.

légende

- | | |
|---|-----------------------|
| ① couvercle | ⑦ voyants indicateurs |
| ② évent | |
| ③ poignée | ⑧ bouton de cuisson |
| ④ panier de cuisson à la vapeur | ⑨ pieds |
| ⑤ bol interne | ⑩ tasse de mesure |
| ⑥ cordon d'alimentation et prise de courant | ⑪ spatula |

utilisation de votre cuiseur pour le riz de Kenwood

1. Utilisez la tasse fournie pour mesurer la quantité de riz. A titre indicatif, une tasse de riz est généralement suffisante pour une personne, cependant cela peut varier en fonction des goûts. Remplissez complètement la tasse avec du riz.



2. Lavez le riz avec l'eau claire, rincez et répétez ceci plusieurs fois. Si vous négligez cette étape, le riz peut mal être cuit et de la vapeur peut s'accumuler à l'intérieur de l'appareil. Ne lavez pas le riz directement dans le bol, vous risqueriez de l'abîmer. Certains types de riz doivent être trempés pendant un certain temps avant d'être cuits. Lisez les instructions sur le paquet de riz.
3. Mettez le riz dans le bol interne et assurez-vous que la surface du riz est plus ou moins horizontale. Ajoutez de l'eau froide jusqu'au niveau indiqué dans le bol, par exemple pour deux tasses de riz, mettez le riz dans le bol après l'avoir lavé et remplissez le bol avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué pour deux tasses.
La capacité minimum est 1 tasse. Vous désirez peut-être ajuster la quantité d'eau en fonction de vos goûts. Ajoutez un peu plus d'eau pour un riz plus mou et enlevez un peu d'eau pour un riz plus ferme.

4. Posez le bol interne à l'intérieur du cuiseur pour le riz et assurez-vous que la surface externe du bol est sèche et qu'aucun grain de riz n'est collé.
5. Mettez le couvercle et assurez-vous que le trou d'échappement de la vapeur ne fait pas face à l'utilisateur.
6. Branchez l'appareil sur une prise de courant et allumez la prise de courant. Appuyez sur le bouton de cuisson pour le mettre en mode COOK "CUISSON"; l'indicateur de cuisson s'allume.
7. Une fois que le riz est cuit, l'appareil bascule automatiquement en mode WARM "RECHAUFFEMENT"; l'indicateur de réchauffement s'allume. Laissez l'appareil comme cela pendant 15 minutes sans enlever le couvercle.
8. Soulevez avec précaution le couvercle puis laissez couler la condensation dans le cuiseur de riz. Enlevez le couvercle et utilisez la spatule fournie pour mélanger le riz; celui-ci peut maintenant être mangé. Refermez le couvercle lorsque vous avez fini de prendre le riz. Consommez le riz en moins d'1 heure.
9. Si le bol interne est soulevé pendant la cuisson, l'appareil bascule automatiquement en mode de réchauffement. Pour continuer la cuisson, reposez le bol interne et appuyez à nouveau sur le bouton de cuisson.
10. Lorsque vous avez fini, éteignez la prise de courant et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise murale.

pour faire cuire des légumes à la vapeur

1. Ajoutez une quantité suffisante d'eau dans le bol interne. La quantité d'eau dans le bol interne détermine la durée de cuisson à la vapeur. Consultez le guide des durées de cuisson 1a la vapeur.
2. Posez les aliments que vous désirez faire cuire à la sur le panier de cuisson à la vapeur et posez ce panier à

- l'intérieur du bol interne. Lavez et pelez les légumes avant de les faire cuire.
3. Fermez le couvercle et allumez l'appareil comme expliqué précédemment pour le riz.
 4. Une fois que toute l'eau s'est évaporée, l'appareil bascule automatiquement en mode de réchauffement. L'indicateur de réchauffement s'allume.
 5. Lorsque vous enlevez le panier de cuisson à la vapeur, utilisez les poignées et des hants anti-chaueur.
 6. Il est possible de faire cuire du riz et des légumes en même temps. Vous devrez essayer plusieurs fois pour déterminer la quantité d'eau nécessaire ainsi que la durée de cuisson pour diverses combinaisons.

guide des durées de cuisson à la vapeur

La quantité d'eau qui est versé dans le bol interne détermine la durée de cuisson à la vapeur. A titre approximatif, 150ml (1 tasse) d'eau permet de faire cuire à la vapeur pendant environ 15 minutes, 300ml (2 tasses) d'eau permet de faire cuire à la vapeur pendant environ 30 minutes, etc.

La durée de cuisson à la vapeur des légumes peut varier en fonction des goûts individuels. Les durées de cuisson indiquées ci-dessous sont à titre approximatif; veuillez ajuster la durée en fonction de vos goûts.

LEGUMES			
Asperges	1/2 livre (225g)	8-10 min.	
Haricots (vert)	coupés	1/2 livre (225g)	10-15 min.
	entiers	1/2 livre (225g)	15-18 min.
Choux de Bruxelles	1/4 livre (110g)	15-18 min.	
Choux	3 choux moyens	20-25 min.	
Carottes (pelées et coupées)	1/2 livre (225g)	10-15 min.	
Maïs en épis	2 petits épis*	15-20 min.	
Champignons – entiers	1/2 livre (225g)	4-8 min.	
Pois (ave coquille)		1/4 livre (110g)	7-11 min.
	(petits pois)	1/4 livre (110g)	7-11 min.
POISSONS ET FRUITS DE MERS			
Palourdes	1/2 livre (225g)	6-8 min.	Cuire jusqu'à l'ouverture
Poisson - Filets - Steaks	1/4 livre (110g)	8-10 min.	} Cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette avec une fourchette
	1/2 livre (225g)	10-12 min.	
Huîtres (avec coquilles)	3/4 livre (340g)	10-15 min.	Cuire jusqu'à l'ouverture
Crevettes (moyennes)	1/4 livre (110g)	8-10 min.	Cuire jusqu'à rosé/ferme

* Vous aurez peut-être besoin de couper les épis en deux.

conseils

- Ces durées de cuisson sont approximatives et peuvent varier en fonction de la taille et de la température des aliments ainsi que le niveau de cuisson désirée. Vous pouvez ajuster la quantité d'eau si désirée.
- Si la cuisson à la vapeur s'arrête et que les aliments ne sont pas assez cuits, ajoutez de l'eau froide dans le bol interne, remettez les aliments et refermez le couvercle. Rallumez le cuiseur jusqu'à ce que les aliments soient suffisamment cuits.
- La vapeur présente à l'intérieur du cuiseur continuera à faire cuire les aliments même lorsque le cuiseur est éteint. Enlevez donc les aliments lorsqu'ils sont cuits pour éviter de trop les faire cuire.
- Les petits morceaux seront cuits plus rapidement que les gros morceaux. Les aliments coupés de la même taille seront cuits plus uniformément.
- L'altitude a un effet sur le point d'ébullition de l'eau et, par conséquent, la durée de la cuisson. En haute altitude, la durée de cuisson peut être plus longue.

important

- Les petites quantités de riz (4 tasses ou moins) devraient être consommées immédiatement après avoir tourné le riz.
- Ne pas garder le riz au chaud plus de deux heures.
- Ne pas interrompre le cycle de cuisson automatique en l'empêchant de passer sur le cycle maintien au chaud. Ne pas appuyer sur le bouton cuisson lorsque l'appareil a démarré le cycle maintien au chaud.
- Vérifier que l'espace entre le cuiseur riz et le bol intérieur est toujours propre sans débris de riz ou autres. Ceci est important pour que le contact entre les deux éléments se fasse bien.
- Toujours utiliser des gants de protection chaleur pour retirer le bol intérieur de l'appareil.
- Le riz doit être soigneusement lavé avant cuisson.
- Pendant la cuisson certaines variétés de riz peuvent créer une accumulation de vapeur dans l'appareil ce qui crée des projections au niveau du couvercle. Dans ce cas, soulever le couvercle avec précaution pour laisser échapper la vapeur accumulée et puis le remettre en place.
- Lorsqu'on enlève le riz du bol intérieur, une petite partie du riz est parfois colorée et dorée au fond du bol. Ceci est normal, il suffit de laisser le bol refroidir, de le remplir d'eau avec du liquide vaisselle et de laisser tremper, le riz va se détacher et le bol sera facile à laver.
- Ne pas réchauffer du riz déjà cuit dans le cuiseur riz.
- Ne pas soulever le couvercle pendant le cycle de maintien au chaud.
- Si des ingrédients doivent être ajoutés au riz une fois cuit, il faut les cuire complètement à l'avance et le riz doit être consommé immédiatement.
- L'utilisation de riz pré assaisonné en sachets est fortement déconseillée.
- Ne pas utiliser d'ustensiles pointus pour le bol car ils risqueraient de rayer le revêtement anti-adhésif.

nettoyage

Débrancher l'appareil. Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide puis passer un chiffon sec.

Laver le bol intérieur et le couvercle à l'eau chaude avec du produit vaisselle. On peut utiliser une brosse douce pour décoller les particules de riz collées au bol. Bien essuyer le bol. Il se peut que des tâches apparaissent sur le bol après un certain temps d'utilisation.

service client et après-vente

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il convient, pour raison de sécurité, de le faire remplacer par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- Utiliser votre cuiseur riz ou
 - D'entretien ou de réparations (sous garantie ou hors garantie)
- Contactez le distributeur Kenwood ou le réparateur agréé Kenwood le plus proche. Se munir du numéro de série de l'appareil, il se trouve sous le cuiseur riz .



**AVERTISSEMENTS
POUR L'ÉLIMINATION
CORRECTE DU
PRODUIT AUX TERMES
DE LA DIRECTIVE
EUROPÉENNE
2002/96/EC.**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

الخدمة والعناية بالعميل

- في حالة تلف السلك، يجب تبديله بمعرفة KENWOOD أو مكتب صيانة معتمد لدى KENWOOD.
- إذا احتجت إلى المساعدة في أحد الأمور التالية:
- تشغيل جهاز طبخ الأرز أو
- إجراء الخدمة أو الإصلاحات (تحت الضمان أو خلاف ذلك)
- عليك الاتصال بموزع KENWOOD أو مكتب صيانة معتمد لدى KENWOOD. واحتفظ برقم الموديل الموجود أسفل جهاز طبخ الأرز في متناول يديك.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانبا فعالا من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

- تأكد دائما من حفاظك على المساحة ما بين أداة طبخ الأرز والصحن الداخلي نظيفا وخاليا من الأرز، الخ. هذا أمر هام من أجل ضمان الاتصال السليم بينهما.
- استخدم قفازات ضد الحرارة دائما عند إخراج الصحن الداخلي من الجهاز.
- يجب غسل الأرز بعناية دائما قبل الاستعمال.
- خلال عملية الطبخ قد تسبب بعض أنواع الأرز في تراكم البخار داخل الجهاز والذي قد يلفظ من تحت الغطاء. إذا حدث ذلك، ارفع الغطاء للسماح بخروج البخار ثم ضعه في مكانه ثانيا.
- عند إخراج الأرز من الصحن الداخلي، قد تلاحظ كمية صغيرة من الأرز الذهبي اللون على قاعدة الصحن. يعد هذا الأمر عاديا وبعد أن يصبح الصحن باردا، يمكنك ملئه بماء دافئ مكسو بالصابون ونقعه في الماء، مما يساعد على تفكيك الأرز ويسهل عملية التنظيف.
- لا تقوم بإعادة تسخين الأرز المطبوخ في جهاز طبخ الأرز.
- لا ترفع الغطاء خلال فترة الحفاظ على حرارة الأرز.
- في حالة إضافة مقومات أخرى إلى الأرز المطبوخ، يجب طبخها جيدا بالطريقة المناسبة كما يجب أكل الأرز فورا.
- لا نوصي استخدام جهاز طبخ الأرز لطبخ أنواع الأرز المزودة بطعم التي تباع في أكياس جاهزة للطبخ.
- استخدام الأدوات ذات الحواف الحادة قد تضر الطبقة غير اللاصقة.

التنظيف

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة من قماش رطب ثم لمعه بقطعة من قماش ناشف.
- اغسل الصحن الداخلي والغطاء في ماء ساخن مكسو بالصابون. يمكن استعمال فرشاة ذات هلب ناعمة للتخلص من حبيبات الأرز الباقية في الصحن ثم امسح الماء من الصحن. لاحظ أن لون الصحن قد يتغير بسبب الاستعمال.

٥- عند إخراج سلة التبخر يجب مسك المقابض بقفازات مانعة للحرارة.

٦- يمكنك طبخ الأرز والخضراوات معا وذلك بإجراء التجارب على كميات الماء المطلوبة وفترة الطبخ المناسبة لأشكال مختلفة من الأرز والخضراوات.

دليل فترة التعريض للبخار

تحدد كمية الماء المسكوب في الصحن الداخلي فترة التعريض للبخار. وكدليل تقريبي، تكفي كمية ١٥٠ مل (كوب واحد) من الماء لمدة ١٥ دقيقة تعريض للبخار وتكفي كمية ٣٠٠ مل (كوبان) من الماء لمدة ٣٠ دقيقة تعريض للبخار، الخ. يتوقف فترة طبخ الخضراوات على الذوق الشخصي. تقدم فترات الطبخ التالية دليلا إلا أنها قابلة للتعديل حسب ذوقك الشخصي.

الخضراوات			
الهلين	٢/١ رطل (٢٢٥ جرام)	٨-١٠ دقائق	
الفاصولياء (خضراء) مقطعة	٢/١ رطل (٢٢٥ جرام)	١٠-١٥ دقيقة	
صحيحة	٢/١ رطل (٢٢٥ جرام)	١٥-١٨ دقيقة	
براعم الفاصولياء	٤/١ رطل (١١٠ جرام)	١٥-١٨ دقيقة	
القرنبيط	ثلاث قطع متوسطة الحجم	٢٠-٢٥ دقيقة	
الجزر (مقشر ومقطع قطع سميكة)	٢/١ رطل (٢٢٥ جرام)	١٠-١٥ دقيقة	
كوز الذرة	كوزان صغيران	١٥-٢٠ دقيقة	
عيش الغراب - صحيح	٢/١ رطل (٢٢٥ جرام)	٤-٨ دقائق	
اليازلاء (بقشرها)	٤/١ رطل (١١٠ جرام)	٧-١١ دقيقة	
(قطع السكر)	٤/١ رطل (١١٠ جرام)	٧-١١ دقيقة	
الأسماك والمأكولات البحرية			
الصفوف	٢/١ رطل (٢٢٥ جرام)	٦-٨ دقائق	استمر في التبخير حتى ينفخ
السلمك - فيليه	٤/١ رطل (١١٠ جرام)	٨-١٠ دقائق	استمر في الطهي حتى ينفصل إلى شرائح
المحار (بصدفه)	٣/٤ رطل (٣٤٠ جرام)	١٠-١٥ دقيقة	استمر في التبخير حتى ينفخ
الربيان (متوسط)	٤/١ رطل (١١٠ جرام)	٨-١٠ دقائق	استمر في التبخير حتى يصبح لونه قمر نغليا ويشد صلابة

* قد يتعين قطع كوز الذرة إلى نصفين

نصائح

- تعد فترات الطبخ تقريبية وتتأثر بكمية ودرجة حرارة الأكل ومدى الطبخ المطلوب. يمكن تعديل كميات الماء.
- في حالة توقف البخار قبل أن يكتمل الطبخ بصورة كافية، يجب إضافة ماء بارد إلى الصحن الداخلي وإعادة الأكل والغطاء. ثم ابدأ الطبخ من جديد حتى يكتمل بصورة كافية.
- يسمح البخار المتراكم باستمرار عملية الطبخ حتى بعد فصل الجهاز. يجب إخراج الأكل مباشرة لمنع تلفه.
- تُطبخ القطع الصغيرة أسرع من القطع الكبيرة. كما أن الأكل ذا الحجم المتماثل يُطبخ باتساق.
- يؤثر لارتفاع عن البحر في درجة حرارة غليان الماء وبالتالي الوقت اللازم للطبخ. تتطلب درجة ارتفاع عالية فترة طبخ أطول.

هام

- يجب أكل الكميات الصغيرة من الأرز (٤ أكو اب وما يقل عن ذلك) فور تحريكها.
- لا تسخن الأرز لفترة تزيد عن ساعتين.
- لا تعارض نظام المفتاح الآلي بمنعها من التحول إلى دورة الحفاظ على الحرارة. لا تحول المفتاح إلى وضع الطبخ بعد بداية دورة الحفاظ على الحرارة مباشرة.

الأجزاء الأساسية

- ① الغطاء
- ② ح
- ③ المقبض
- ④ حلة التبخير
- ⑤ الإناء الداخلي
- ⑥ كبل ومقبس الطاقة
- ⑦ مصابيح المؤشر
- ⑧ ذراع التحكم
- ⑨ أرجل القاعدة
- ⑩ كوب المعايرة
- ⑪ مضرب التقليب

استخدام جهاز طبخ الأرز من

KENWOOD

- ١- استخدم كوب القياس المزود بالجهاز لقياس الكمية المطلوبة من الأرز. وكدليل تقريبي، يقدم كوب واحد من الأرز كمية كافية لشخص واحد إلا أن ذلك قد يختلف من شخص لآخر. أملئ الكوب إلى نهايته كما هو موضح في الصورة.



- ٢- اغسل الأرز جيدا بضع مرات في ماء جديد وصرّفه. يؤدي الإخفاق في إجراء هذه الخطوة إلى نتائج سيئة و/أو تراكم البخار داخل الجهاز. لا تغسل الأرز في الصحن الداخلي إذ قد تسبب في تلفه. قد تحتاج بعض أنواع الأرز إلى النقع في الماء قبل الطبخ. اتبع التعليمات الموجودة على علبة الأرز.

- ٣- ضع الأرز في الصحن الداخلي وسوّيه ثم أملئ الصحن بالماء إلى نفس العلامة الموجودة على الصحن. فعلى سبيل المثال، لطبخ ستة أكواب من الأرز، يجب وضع الأرز المغسول في الصحن وملئه بالماء إلى علامة الكوب السادس. أقل كمية يمكن طبخها كوبان من الأرز.

- قد تجد أنك بحاجة إلى تعديل كمية الماء المضافة لتناسب الذوق الشخصي. زد كمية الماء قليلا للحصول على أرز أنعم أو نقصها قليلا للحصول على أرز أكثر صلبا.

- ٤- ضع الصحن الداخلي في جهاز طبخ الأرز بعد التأكد من خلو السطح الخارجي من الأرز والماء.
- ٥- ضع الغطاء على الجهاز وتأكد أن وضع منفذ البخار بعيدا عن المشغل.

- ٦- وصل الجهاز بالكهرباء ثم شغله عند المأخذ. حول ذراع التحكم إلى وضع الطبخ وسيتوهج نور الطبخ.

- ٧- بعد طبخ الأرز، يحول الجهاز آليا إلى وضع الحفاظ على الحرارة وسيتوهج نور الحفاظ على الحرارة. اترك الجهاز في هذا الوضع لمدة ١٥ دقيقة على الأقل دون رفع الغطاء.

- ٨- ارفع الغطاء واستخدم المعلقة المزودة بالجهاز لتحريك الأرز الذي أصبح جاهزا للأكل. ضع الغطاء ف أسرع ما يمكن وكل الأرز الذي تم تحريكه خلال ساعة واحدة. يجب أكل الكميات الصغيرة من الأرز (٢-٤ أكواب مثلا) فور تحريكها.

- ٩- في حالة حفظ الأرز لفترة أطول، يجب عدم تحريكه إلا قبل موعد الأكل مباشرة.

يجب أن لا تزيد فترة الحفاظ على الحرارة عن ساعتين. كما يجب عدم رفع الغطاء خلال تلك الفترة.

- ١٠- في حالة رفع الصحن الداخلي خلال تشغيل جهاز الطبخ، يحول الجهاز آليا إلى دورة الحفاظ على الحرارة. لإعادة بدأ الطبخ، يجب وضع الصحن من جديد وإعادة زرار التحكم إلى وضع الطبخ.

- ١١- بعد استخدام الجهاز أطفئ الجهاز عند المأخذ وافصل المأخذ عن التيار الكهربائي.

طبخ الخضراوات

- ١- أملئ الصحن الداخلي بالكمية المطلوبة من الماء. تعتمد فترة التعريض للبخار على كمية الماء. عليك مراجعة القائمة للإرشاد.

- ٢- ضع الأكل الذي سيعرض للبخار في سلة التبخر ثم ضعها في الصحن الداخلي. يجب غسل الخضراوات جيدا وتقسيرها بالطريقة المناسبة.

- ٣- ضع الغطاء وشغل الجهاز بنفس طريقة طبخ الأرز.

- ٤- بعد تبخر كل الماء، يحول الجهاز آليا إلى دورة الحفاظ على الحرارة وسيتوهج النور.

- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

التوصيل بمصدر الطاقة

- قبل التشغيل، يجب التأكد من أن الجهد الكهربائي (الفولت) في مصدر التيار الكهربائي الخاص بك هو نفسه الموضح على ملصق المعايرة.

عربي

لتتعلم عن جهازك لطبخ الأرز

يناسب جهازك لطبخ الأرز من KENWOOD أغراض طبخ الأرز والحفاظ على درجة حرارته. يُرجى اتباع هذه التعليمات بعناية لضمان الاستخدام الآمن والممتع لجهاز طبخ الأرز من KENWOOD.

احتياطات هامة

يجب دائماً عند استخدام أجهزة كهربية إتباع إجراءات أمان أساسية تشمل ما يلي:

- يجب قراءة جميع التعليمات.
- لا تغمز الجهاز أو السلك أو المأخذ في ماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلفه.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- لا تستخدم الجهاز على سطح يتأثر بالحرارة.
- لا تدلي السلك من طرف طاولة أو سطح ولا تجعله يلمس أسطح ساخنة.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي أو كهربائي أو في فرن ساخن.
- لا تستخدم الجهاز إلا للأغراض التي صُمم من أجلها.
- استخدام التركيبات التي لا يوصي بها صانع الجهاز قد يسبب إصابة.
- يجب الإشراف على الأطفال الصغار لتجنب لعبهم بالجهاز.

سرویس و خدمات و حمایت از مشتریان

- اگر کابل برق صدمه دیده باشد ، آن بایستی به دلایل ایمنی توسط شرکت کن وود یا تعمیرکاران رسمی کن وود تعویض شود.
- اگر شما در موارد زیر به کمک نیاز داشته باشید: در استفاده از دستگاه پخت برنج خود یا سرویس و خدمات دهی و تعمیرات (شامل بودن یا نبودن ضمانت دستگاه) باتوزیع کننده وسایل کن وود یا تعمیرکاران رسمی و مجاز کن وود تماس بگیرید.
- شماره مدل دستگاه خود را آماده و در دسترس نگهدارید- آن در قسمت زیر دستگاه است



اطلاعات مهم در باره مصرف درست محصول وفق رهنمود انجمن اروپایی 2002/96/EC

در پایان حیات کارگر بودن محصول، آنرا نباید مانند اتلاف شهری مرتب کرده شود. باید آن را به یک مدرک خاص محلی مرکز تفکیک شده جمع آوری اتلاف یا به یک معاملات چی برده شود که این سرویس را فراهم می سازد با جداگانه مرتب کردن یک وسیله خانگی از نتیجه های منفی امکانی برای محیط و بهبودی منتج شده از مصرف بیمورد دوری چسته می شود و آن ماده اصلی را جهت حاصل کردن پس اندازی قابل توجه در توانایی و وسایل قادر بر دوباره بدست آوردن می سازد بطوریک یادآور احتیاج به جداگانه مرتب کردن وسایل خانگی، آن محصول را با یک زیاله دانی چرخ دار قلمز ده نشان کرده می شود

- همیشه از دستکشهای مقاوم در برابر گرما برای خارج کردن کاسه داخلی استفاده کنید.
- برنج بایستی پیش از استفاده کاملاً شسته شود.
- در طی پخت بعضی از خصوصیات ویژه برنج ممکن است باعث تولید بخار بیشتر در دستگاه بشود که از زیر سرپوش آن خارج شود. اگر این مسئله اتفاق بیفتد سرپوش دستگاه را با دقت بردارید تا بخار آن خارج شود و دوباره سر جای خود بگذارید.
- هنگام خارج کردن برنج از کاسه داخلی ، ممکن است مقدار کمی برنج طلایی شده در ته ظرف توجه شما را جلب کند. این طبیعی است ، بگذارید کاسه خنک شود ، آن را با آب و صابون گرم پر کنید و بگذارید این مایعات کفدار برنج مانده در آن را شل تر کرده و تمیز کردن آن را آسان کنند.
- برنج پخته شده را در ظرف پخت دوباره گرم نکنید.
- در زمان گرم نگهداشتن غذا سرپوش آن را بلند نکنید.
- اگر لازم است که موادی به برنج پخته شده اضافه شوند ، این مواد بایستی بطور کامل پخته شده باشند و برنج بایستی فوراً آماده شده باشد.
- ما توصیه نمی کنیم که از این دستگاه پخت برای پختن برنج پاکتی نمۀ دار یا معرر استفاده کنید.
- استفاده از وسایل تیز برای تمیز کردن کاسه داخلی ظرف ممکن است به پوشش ضد چسبندگی آن صدمه بزند.

تمیز کردن

- دستگاه را از پرز برق جدا کنید. قسمت بیرون دستگاه را با پارچه نمدار تمیز کرده و سپس با پارچه خشک دیگر مالش دهید.
- کاسه داخلی و سرپوش آن را با آب گرم و صابون بشوئید. یک برنج موئی نرم می تواند در پاک کردن بقیه برنجهای چسبیده به کاسه مو رد استفاده قرار بگیرد. کاسه را بطور کامل خشک کنید. ممکن است در طی مدت استفاده رنگ کاسه داخلی تغییر پیدا کند .

4. وقتی که آب موجود در دستگاه بخار شد ، دستگاه بطور اتوماتیک به حالت گرم نگهداشتن می رود و چراغ گرم نگهداشتن روشن می شود.
5. هنگام درآوردن سبد بخارپز دستگیره ها را ابا دستکش ضد گرما نگهدارید.
6. پخت برنج و مواد بخار پز بطور همزمان امکان پذیر است. شما بایستی تجربیات لازم م در مورد مقدار آب و زمان پخت برای مواد غذایی مختلف و مجموعه آنها داشته باشید.

راهنمائیهایی برای زمان تولید بخار

مقدار آبی که به کاسه داخلی ریخته می شود زمان تولید بخار را تعیین می کند به عنوان یک راهنمای تقریبی 150 میلی لیتر (یک فنجان) آب برای مدت 15 دقیقه و 300 میلی لیتر و 300 میلی لیتر (دو فنجان) آب برای مدت 30 دقیقه بخار تولید می کند و مانند آن. طعمها و مزه های شخصب بر زمان پختن سبزیجات تاثیر می کنند. زمانهای فوق به عنوان راهنما داده شده اند، لطفا طعمها و مزه های مورد نظر خود را تعیین کنید.

سبزیجات			
جوانه مارچوبه	1/2 lb (225g)	8-10 دقیقه	
لوبیا (سبز) قطعه قطعه	1/2 lb (225g)	10-15 دقیقه	
کامل	1/2 lb (225g)	15-18 دقیقه	
کلم بروکسل	1/4 lb (110g)	15-18 دقیقه	
کلم	3 تکه متوسط	20-25 دقیقه	
هویج (پوست کنده و تقسیم شده به قطعات بزرگ)	1/2 lb (225g)	10-15 دقیقه	
بلال	2* عدد کوچک	15-20 دقیقه	
قارچ – کامل	1/2 lb (225g)	4-8 دقیقه	
نخود (بدون غلاف)	1/4lb (110g)	7-11 دقیقه	
(نخود فرنگی با غلاف)	1/4lb (110g)	7-11 دقیقه	
ماهی و غذاهای دریایی			
انواع صدف	1/2 lb (225g)	6-8 دقیقه	بخار پز کنید تا کفه های صدف باز شود
ماهی فیله	1/4lb (110g)	8-10 دقیقه	{ بپزید تا به راحتی با چنگال لایه لایه شود
استیک	1/2 lb (225g)	10-12 دقیقه	
صدف خوراکی	3/4 lb (340g)	10-15 دقیقه	بخار پز کنید تا کفه های صدف باز شود
میگو (متوسط)	1/4lb (110g)	8-10 دقیقه	بخارپز کنید تا صورتی رنگ و سفت شود

*ممکن است لازم باشد خوشه ها را به دو قسمت تقسیم کنید

نکات

- موقعیت و عرض جغرافیایی به درجه حرارت آب در موقع جوشیدن آن ودر نتیجه به زمان پخت تاثیر می کند. در عرض جغرافیایی بیشتر زمان پخت زیاد تری لازم است.
- مهم
- مقادیر کمتری برنج (4 پیمانه یا کمتر) بایستی بعد از بهم زدن به فوریت آماده شوند.
- برنج را برای مدت بیش از دو ساعت گرم نگه ندارید.
- کار مکانیسم سویچ اتوماتیک برای جلوگیری از عملکرد آن در چرخه گرم شدن منظم تغییر ندهید. آن را برای یکبار پخت وقتی که چرخه گرم شدن منظم شروع شده بطور ناگهانی بالا نکشید.
- مطمئن شوید که فضای بین ظرف پخت برنج و کاسه داخلی همیشه تمیز و عاری از ذرات برنج باشد. این مسئله حائز اهمیت است که تماس مناسبی بین دو ظرف برقرار باشد.
- زمان پخت تقریبی بوده و متناسب با اندازه و حرارت غذا و میزان پخت دلخواه تغییر پیدا می کند. مقدار آب می تواند تنظیم شود.
- اگر تولید بخار بیش از پخته شدن کامل غذا متوقف شود به کاسه داخلی آب سرد اضافه کنید و غذا و پوشش آن را جایگزین کنید. کار پخت را دوباره شروع کنید تا غذا بطور کامل و رضایت بخش خته شود.
- بخار تولید شده امکان پخت غذا را بعد از خاموش شدن دستگاه ادامه داده و امکان پذیر می کند. غذا را در وقت مناسب و دقیق از ظرف خارج کنید تا از پخت زیاد آن جلوگیری می شود.
- تکه های کوچک غذا زودتر از تکه های بزرگ پخته می شوند. اندازه های یکسان غذا در زمانی برابر پخته می شوند.

راهنما

- ① درپوش
- ② ۱
- ③ دستگیره
- ④ سبد بخارپز کردن
- ⑤ کاسه داخلی
- ⑥ سیم برق و محل اتصال
- ⑦ چراغهای نشانگر
- ⑧ دکمه کنترل
- ⑨ پایه‌ها
- ⑩ فنجان اندازمگیری
- ⑪ کاردک

استفاده از پلوپز کن وود خود

1. از فنجان اندازه گیر برای اندازه گیری مقدار معین برنج استفاده کنید. به عنوان راهنما یک فنجان برنج برای یک نفر کافی است، اما این مقدار مطابق سلیقه های شخصی فرق می کند. فنجان را تا آخر از برنج پر کنید.



2. برنج را بطور کامل بشوئید و چند بار آب آن را عوض کرده و آبکشی کنید. خودداری در این کار باعث نتیجه نامناسب در برنج پخته شده و / یا تولید بخار در پلوپز می شود. برنج را در کاسه داخلی نشوئید چون ممکن است به آن صدمه برسد. بعضی از انواع برنج لازم است که پیش از پخت برای مدتی خیس شوند. به دستور العملهای نوشته در روی پاکت و بسته برنج توجه کنید.
3. برنج را به کاسه داخلی بریزید و به آن آب بریزید تا روی برنج را بگیرد. دقتاً سطح مشخص شده در کاسه آب سرد به آن اضافه کنید برای مثال برای پخت فنجان برنج، برنج شسته شده را به داخل کاسه داخلی بریزید و سپس به میزان 6 فنجان آب بر روی آن بریزید.

حداقل ظرفیت دو فنجان است.

شما می توانید مطابق سلیقه شخصی خود مقدار آب اضافه شده را تنظیم کنید. برای برنج نرمتر کمی آب بیشتر و برای برنج سخت تر آب کمتری اضافه کنید.

4. کاسه داخلی را بر روی پلوپز بگذارید مطمئن شوید که برنج یا رطوبت در سطح خارجی کاسه وجود ندارد.

5. سرپوش را بر روی کاسه قرار دهید، مطمئن شوید که سوراخ هوای روی سرپوش دور از دستگاه حرارتی قرار بگیرد.

6. دوشاخه را به برق وصل کنید و کلید آن را روشن کنید. دکمه کنترل را به موقعیت پخت بکشید و قرار دهید تا چراغ پخت روشن بشود.
7. وقتی که برنج پخته شد، پلوپز بطور اتوماتیکی به حالت گرم نگه داشتن می رود و چراغ گرم نگه داشتن روشن می شود. بگذارید پلوپز را در این حالت برای مدت حداقل 15 دقیقه بدون برداشتن سرپوش آن باقی بماند.
8. سرپوش پلوپز را بردارید و با کفگیر مخصوص فراهم شده همراه پلوپز به نرمی و آرامی برنج را بکشید تا برای خوردن آماده شود. سپس به فوریت سرپوش را سر جای خود قرار دهید. برنج به مدت 2 تا 4 فنجان بایستی بلافاصله بعد از بهم زدن مصرف شوند.
9. اگر برنج برای مدت زمان طولانی تر نگهداری شده باشد و سپس همانطور مانده باشد، بایستی فقط پیش از مصرف بهم زده شود. زمان گرم نگه داشتن بایستی بیشتر از 2 ساعت باشد.
- در طی این مدت نباید سرپوش پلوپز بلند شود.
10. بایستی کاسه داخلی وقتی برداشته شود که پلوپز در حال کار است، دستگاه در این موقع به حالت گرم نگه داشتن می رود. برای شروع دوباره پخت، کاسه داخلی را در پلوپز بگذارید و دکمه کنترل را برای پخت رست کنید.
11. بعد از استفاده کلید دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آن را از برق در آورید.

برای پخت سبزیجات

1. مقدار آب لازم را به داخل کاسه داخلی بریزید. مقدار آب به طول زمان تولید بخار تاثیر می کند و شما بهتر است که به لیست راهنما توجه کنید.
2. غذایی را که باید بخارپز شود به داخل سبد بخارپز بریزید و سبد را بر روی کاسه داخلی قرار دهید. سبزیجات بایستی کاملاً تمیز و پوست کنده شوند.
3. سرپوش را بگذارید و کلید دستگاه را همانطور که برای پخت برنج توضیح داده شد، روشن کنید.

- بچه هاي كوچك بايستي با دقت و مراقبت كامل سرپرستي شوند تا اطمینان حاصل شود كه آنها با وسايل برقي بازي نکنند.
- اين دستگاه نبايد توسط افرادي (و نيز کودکان) كه دچار ناتواني هاي جسمي، حسي يا رواني هستند، يا دانش و تجربه كمي دارند به كار برده شود مگر اينكه كسي بر كار آنها نظارت كند يا فردي كه مسئول ايمني آنهاست دستورالعملهاي لازم در خصوص استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.

به برق

- پيش روشن كردن دستگاه مطمئن شويد كه منبع برق با مشخص شده روي پلاك رده بندي يكسان باشد.

فارسی

دستگاه پلوپز خود را بهتر بشناسید

دستگاه پلوپز کن وود برای پخت برنج و گرم نگه داشتن آن مناسب است. دستورالعملهای زیر را رعایت کنید تا استفاده سالم و لذت بخشی از پلوپز کن وود خود داشته باشید.

راهنماییهای ایمنی مهم

هنگام استفاده از وسایل الکتریکی برقی دستورالعملهای ایمنی مخصوصی بایستی رعایت شوند که شامل موارد زیر می باشند:

- دستورالعملها را بخوانید.
- دستگاه برقی، کابل و دوشاخه آن را در آب یا مایعات دیگر داخل نکنید.
- اگر وسیله برقی صدمه دیده است از آن استفاده نکنید.
- از وسایل برقی در بیرون از ساختمان استفاده نکنید.
- سطوح داغ آنها را لمس نکنید.
- از وسایل برقی در روی سطوح حساس به حرارت و گرما استفاده نکنید.
- نگذارید که کابل وسایل برقی از لبه میز، پیشخوان آویز ان باشد و با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- این وسایل را در نزدیکی شعله گاز داغ یا اجاق الکتریکی و فرگرم شده استفاده نکنید.
- از وسایل برقی بجز استفاده ای که برای آنها مشخص شده، بطور دیگری استفاده نکنید.
- استفاده از قطعات و ضامنی که توسط سازنده برای وسایل برقی توصیه نشده است، ممکن است باعث زخمی شدن و جراحت گردد.