

Feller Germany



RC 99 DS

پلوپز

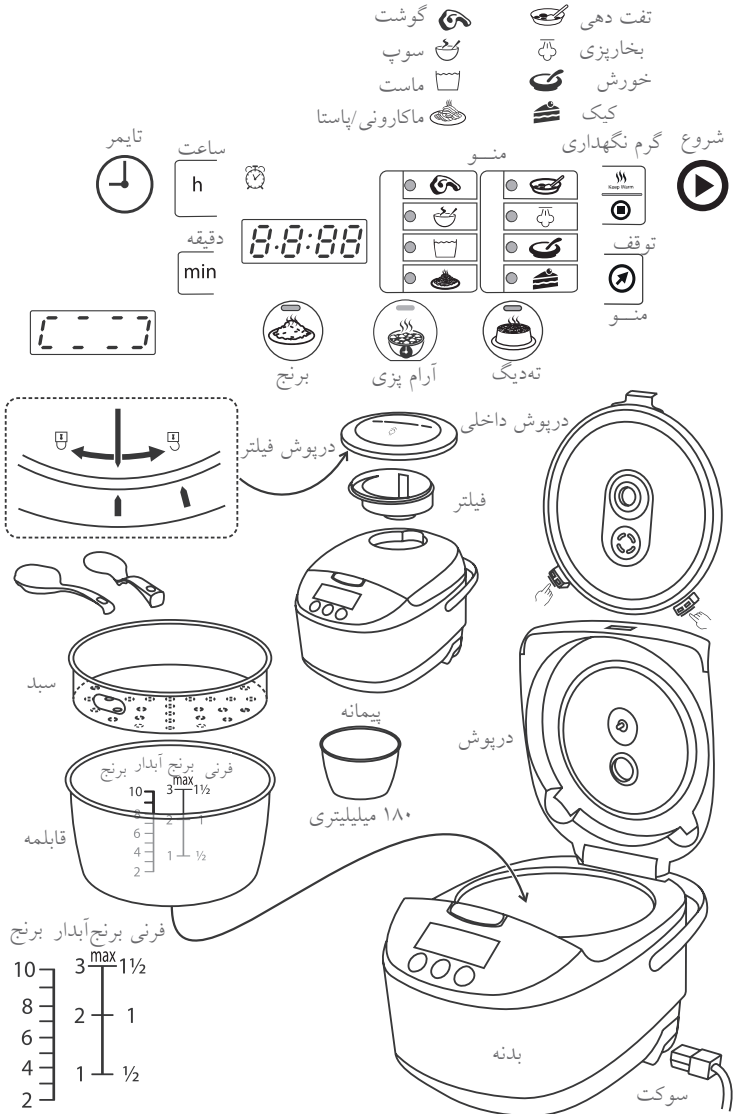


English

فارسی

مشتری گرامی؛ ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

معرفی دستگاه (صفحه کنترل و لوازم جانبی)



این دفترچه را بخوانید و آن را در جایی امن قرار دهید. در صورت انتقال دستگاه به فرد دیگری، دفترچه را نیز به ایشان تحویل دهید. قبل از استفاده تمام موارد بسته بندی را جدا کنید.

نکات مهم ایمنی

نکات احتیاط آمیز ایمنی زیر را رعایت نمایید.

۱. در صورت نظارت افراد مسئول و آموزش دیده و افرادی که از خطرهای دستگاه آگاهی داشته باشند، میتوان دستگاه را در دسترس افراد ناتوان جسمی، ذهنی و فکری یا افرادی که آگاهی و دانش کافی برای استفاده از دستگاه ندارند، قرار داد.

کودکان نباید هرگز با دستگاه بازی کنند.

دستگاه یا سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

۲. فقط از سیم و سوکت ارائه شده همراه با دستگاه استفاده کنید. همچنین این سیم و سوکت را در هیچ دستگاه دیگری بکار نبرید.

اگر سوکت یا سیم برق دستگاه آسیب دید، فقط باید با نمونه مشابهی که توسط مرکز خدمات پس از فروش ارائه میشود تعویض شود.

دستگاه را با تایمر یا سیستم کنترل از راه دور به کار نیندازید.

دستگاه را در آب فرو نبرید.

سطوح دستگاه هنگام کار داغ میشود. گرمای ماندگار سطوح دستگاه را بعد از استفاده داغ نگه میدارد.

۳. گوشت یا مرغ یخ زده را در دستگاه قرار ندهید. قبل از استفاده کاملاً یخ زدایی کنید.

۴. گوشت، مرغ یا فرآورده‌های آنها (چرخ شده، انواع برگر و غیره) را تا آب آنها تمام شود بپزید.

۵. سعی نکنید هیچ غذایی را داخل بدنه دستگاه بپزید. پخت را فقط در قابلمه جداشدنی انجام دهید.

۶. بیش از سطح حداکثر قابلمه را پر نکنید.

۷. بالای دستگاه قرار نگیرید و دستها و بازوها و دیگر اعضای بدن را دور از قسمت خروج بخار قرار دهید.

۸. روی دستگاه را نپوشانید و هیچ شیئی روی آن قرار ندهید.

۹. غذاهایی که هنگام پخت حجمشان افزایش می‌یابد را در این دستگاه نپزید (لاور- سبزی پهن برگ دریایی، کاهو چینی، اشنه دریایی، دانه‌های غلات و پاستا) زیرا ممکن است مجاری فیلتر را مسدود و دستگاه را خراب کند.

۱۰. قبل از اتصال سیم به منبع برق، سوکت سیم را وصل کنید.

۱۱. در صورت عدم استفاده از دستگاه دوشاخه را از پریز برق جدا نگه دارید.

۱۲. از لوازم جانبی و الحاقات این دستگاه روی دستگاه دیگر استفاده نکنید.

۱۳. از دستگاه برای منظوره‌های دیگر به غیر از آنچه که در این دفترچه ذکر شده است، استفاده نکنید.

۱۴. اگر دستگاه آسیب دیده یا درست کار نمی‌کند از آن استفاده نکنید.

فقط برای استفاده خانگی

قبل از استفاده برای اولین بار

اجزای جداشدنی دستگاه را با آب و مایع ظرفشویی بشویید.

روش کار با دستگاه



- مواد غذایی را به اندازه لازم درون قابلمه بریزید.
- قابلمه را در جای خود روی دستگاه چند بار به طرفین بچرخانید تا مطمئن شوید که کف قابلمه در تماس مستقیم و کامل با المنتهای دستگاه است.
- درپوش را ببندید.
- برای انتخاب برنامه غذایی دلخواه از دکمه‌ی منو  استفاده کنید.
- سه دکمه بزرگ که در پایین صفحه نمایش است یعنی پخت برنج  آرام پزی  و ته دیگ  نسبت به دکمه‌های منو و شروع مجزا عمل میکند.
- اگر لازم است، تایمر  را تنظیم کنید. دکمه‌ی شروع  را فشار دهید.
- اگر صفحه نمایش شمارش معکوس دارد برای توقف عملکرد دستگاه، دکمه‌ی توقف  را یکبار فشار دهید. اگر صفحه نمایش شمارش معکوس ندارد، دوبار دکمه‌ی توقف  را فشار دهید.
- بعد از استفاده، ۱۵ دقیقه صبر کنید سپس می‌توانید دوباره از دستگاه استفاده کنید.



۱. دستگاه را روی سطحی صاف، محکم و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
۲. دستگاه را در نزدیکی یا زیر پرده، قفسه‌ها و کمد‌ها یا هر شیء دیگری که ممکن است با خروج بخار گرما آسیب ببیند استفاده نکنید.
۳. برای بیرون آوردن قابلمه داغ از دستکش آون و برای قرار دادن قابلمه‌ی داغ از پارچه‌های مقاوم در برابر گرما یا بشقاب مخصوص غذای داغ استفاده کنید.
۴. قابلمه را درون دستگاه بگذارید.
۵. قابلمه را کمی به طرفین بچرخانید.

👁️ اتصال به برق





۱. درپوش را روی قابلمه بگذارید.
۲. سوکت را به دستگاه و دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.
۳. صفحه نمایش به مدت کوتاهی روشن میشود.
۴. چراغ چشمک میزند.

👁️ پخت برنج

۱. برای ریختن برنج در قابلمه از پیمانه مخصوص استفاده کنید.
۲. بیش از ۱۰ پیمانه برنج در قابلمه نریزید.
۳. علامت سمت چپ داخل قابلمه از ۲ تا ۱۰ را نشان میدهد.
۴. قابلمه را تا یکی از علامت‌های مرتبط با تعداد پیمانه برنج، با آب پر کنید.
۵. درپوش را ببندید.
۶. دکمه‌ی  را فشار دهید.
۷. چراغ  روشن میشود.
۸. قسمتهای بیرون صفحه نمایش در حالی که غذا در حال گرم شدن است چشمک میزند
۹. سپس صفحه نمایش زمان باقی مانده پخت را نشان میدهد (۱۳ دقیقه) سپس شمارش معکوس انجام میشود.


- ۱۰. در پایان پخت دستگاه وارد عملکرد "گرم نگهداری" میشود.
- ۱۱. چراغ  روشن میشود.
- ۱۲. درپوش را بردارید.
- ۱۳. قابلمه را از دستگاه جدا کنید آن را روی پارچ‌های مقاوم در برابر گرما یا بشقاب مخصوص غذای گرم بگذارید.
- ۱۴. دکمه‌ی توقف  را فشار دهید.
- ۱۵. از ملاقه یا کفگیر برای مخلوط کردن برنج پخته شده استفاده کنید تا بخارهای برنج از بین برود.
- ۱۶. بعضی وقتها لایه‌هایی از برنج که با قابلمه در تماس است ترد و برشته میشود.
- ۱۷. اگر این قسمت برشته شده را دوست ندارید بعد از سرو غذا با کفگیر آن را جدا کنید.

آرام‌پزی

- ۱. گوشت و سبزیجات را کمی تفت دهید (قسمت تفت دهی / سرخ کردن / پخت نرم / جوش آوری را ببینید).
- ۲. مایع پخت را بجوشانید (قسمت تفت دهی / سرخ کردن / پخت نرم / جوش آوری را ببینید).
- ۳. مواد جامد را در ظرف بریزید سپس مایع پخت را اضافه کنید.
- ۴. درپوش را بگذارید.
- ۵. دکمه‌ی  را فشار دهید.
- ۶. چراغ  روشن میشود.
- ۷. صفحه نمایش زمان پخت ۸ ساعت را نشان میدهد و شمارش معکوس را نشان میدهد. شما می‌توانید با فشار دادن دکمه **h** و **min** تا ۱۲ ساعت زمان پخت را تغییر دهید.
- ۸. در پایان زمان پخت، دستگاه وارد حالت گرم نگهداری میشود.
- ۹. سپس چراغ  روشن میشود.
- ۱۰. درپوش را بردارید. غذا را بیرون بیاورید سپس دکمه‌ی توقف  را فشار دهید.

برای میزان آب مورد استفاده شده در ته دیگ به نمودار زیر دقت کنید: مقادیر برنج و آب مورد نیاز برای ته دیگ را در نمودار مقایسه کنید.


۶	۵	۴	۳	مقدار برنج (پیمانه/۱۵۰ گرم)
۷	۶	۵	۴	مقدار آب (پیمانه)
۱۲۰	۱۰۰	۸۰	۶۰	کره (گرم)
۱۲	۱۱	۹	۸	نمک (گرم)

۱. دکمه‌ی میانبر ته دیگ  را برای پخت برنج برشته فشار دهید.





۲. برای انتخاب C1 و C2 و C3 (برشته‌گی ملایم/ متوسط/ کامل) دکمه‌ی ته دیگ را یکبار، دوبار یا سه بار فشار دهید.






۳. برای شروع پخت، دکمه‌ی شروع را فشار دهید.

استفاده از منو 

تنظیمات کارخانه	زمان پخت	منو 	
۲۰ دقیقه	۱۰-۶۰ (دقیقه)	گوشت	
یک ساعت	۱-۵ ساعت	سوپ	
۶ ساعت	۶-۱۰ ساعت	ماست	
۳۰ دقیقه	۳۰-۶۰ دقیقه	ماکارونی/پاستا	

تنظیمات کارخانه	زمان پخت	منو 	
۲۰ دقیقه	۱۰-۶۰ دقیقه	تفت دهی	
۳۰ دقیقه	۳۰-۱۲۰ دقیقه	بخاردهی	
یک ساعت	۱-۳ ساعت	خورش	

۴۰ دقیقه	۳۰-۱۲۰ دقیقه	کیک	
----------	--------------	-----	---

تنظیمات کارخانه	زمان پخت	منو	
--	--	پخت برنج ساده	
۳۰ دقیقه	۸-۱۲ ساعت	آرام پزی	
--	--	ته دیگ	

گوشت

۱. تمام قسمتهای گوشت را با روغن بمالید.

۲. ادویه دلخواه را نیز در تمام سطح گوشت بریزید.

۳. یک قاشق روغن پخت در قابلمه بریزید.

۴. گوشت را وسط قابلمه بگذارید.

۵. درپوش را ببندید.

زمان پخت

۶. زمان پخت بستگی به نوع و وزن غذا دارد.

۷. در هر بار بیشتر از ۵۰۰ گرم نپزید.

۸. برای پخت ۱۰۰ گرم گوشت، ما زمان ۱۰+۱۰ دقیقه را پیشنهاد می‌کنیم.

۹. گوشت، مرغ یا فرآورده‌های آنها (چرخ شده، انواع برگر و غیره) را تا آب آنها تمام شود بپزید.

۱۰. زمان پخت طبق تنظیمات کارخانه ۲۰ دقیقه است.

۱۱. شما می‌توانید دکمه‌های ساعت و دقیقه را هنگام چشمک زدن استفاده نمایید.


۱۲. اعداد دقیقه را می‌توانید با فشار دادن دکمه‌ی دقیقه روی ۵۵، ۵۰، ۴۵، ۴۰، ۳۵، ۳۰، ۲۵، ۲۰، ۱۵، ۱۰ دقیقه تغییر دهید.

۱۳. اگر می‌خواهید برای یک ساعت پخت را انجام دهید، دکمه‌ی ساعت را فشار

دهید.

۱۴. برای غیرفعال کردن پخت یک ساعت، وقتی اعداد چشمک میزند، دکمه‌ی ساعت را دوباره فشار دهید.


* اگر به مدت دو دقیقه هیچ فرمانی به دستگاه داده نشود، دستگاه وارد حالت استندبای می‌شود.

۱۵. وقتی زمان پخت را تعیین کردید، دکمه‌ی شروع  را فشار دهید.

۱۶. صفحه نمایش شمارش معکوس را نشان می‌دهد.

۱۷. در پایان پخت، دستگاه وارد حالت گرم نگهداری می‌شود.

۱۸. چراغ  روشن میشود.


۱۹. درپوش را باز کنید. غذا را بیرون بیاورید سپس دکمه‌ی توقف  را فشار دهید.

تایمر

شما میتوانید از عملکرد تایمر برای پختهای سوپ، بخارپزی، خورش، برنج و ته دیگ استفاده کنید.

فوراً بعد از تنظیم زمان پخت و قبل از فشار دادن دکمه‌ی شروع  تنظیمات تایمر را انجام دهید.

الف) دکمه‌ی تایمر  را فشار دهید.

ب) چراغ تایمر  روشن میشود تا به شما یادآوری کند که از عملکرد تایمر استفاده میکنید.

پ) تصمیم بگیرید چه زمانی مایلید غذا را آماده داشته باشید.

ت) برای مثال، اگر الان ساعت ۲ است و میخواهید غذا ساعت ۹ آماده باشد، باید زمان را روی ۷ ساعت تنظیم کنید.

ث) برای تنظیم زمان آماده شدن غذا، از دکمه‌های ساعت و دقیقه استفاده کنید.

ج) دکمه‌ی شروع  را فشار دهید.

۱. گوشت و سبزیجات را کمی تفت دهید (قسمت تفت دهی / سرخ کردن/ پخت نرم / جوش آوری را ببینید).
۲. مواد جامد را در ظرف بریزید سپس مایع پخت را اضافه کنید.
۳. درپوش را بگذارید.
۴. برای انتخاب پخت سوپ  از دکمه‌ی منو  استفاده کنید.
۵. زمان پخت را انتخاب کنید.
۶. زمان پخت طبق تنظیم کارخانه ۱ ساعت است.
۷. وقتی زمان روی صفحه نمایش درحال چشمک زدن است، میتوانید از دکمه‌های ساعت و دقیقه برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید.
۸. اعداد دقیقه را میتوانید با فشار دادن دکمه‌ی دقیقه روی ۵۵، ۵۰، ۴۵، ۴۰، ۳۵، ۳۰، ۲۵، ۲۰، ۱۵، ۱۰ دقیقه تغییر دهید.
۹. با فشار دادن دکمه ساعت شما همچنین میتوانید از ۵، ۴، ۳، ۲، ۱ ساعت نیز استفاده کنید.
۱۰. برای غیرفعال کردن پخت پنج ساعت، وقتی اعداد چشمک میزند، دکمه‌ی ساعت را دوباره فشار دهید.
- * اگر به مدت دو دقیقه هیچ فرمانی به دستگاه داده نشود، دستگاه وارد حالت استندبای می‌شود.
۱۱. شما میتوانید از عملکرد تایمر در این برنامه استفاده کنید.
۱۲. دکمه‌ی شروع  را فشار دهید.
۱۳. صفحه نمایش شمارش معکوس را نشان میدهد.
۱۴. در پایان پخت، دستگاه وارد حالت گرم نگهداری میشود.
۱۵. چراغ  روشن میشود.
۱۶. درپوش را باز کنید. غذا را بیرون بیاورید سپس دکمه‌ی توقف  را فشار دهید.

مایه ماست

میتوانید به میزان ۳۰ میلیلیتر (۲ قاشق غذاخوری):

الف. ماست بدون طعم و تازه (ماست با تاریخ انقضای طولانی تر بهتر است)

ب. ماستی که قبلاً درست شده است.

باکتری بر اثر مرور زمان ضعیف میشود. بنابراین شما میتوانید فقط تا ۱۰ بار از این مایه استفاده کنید.

پ. مایه ماست خشک یخ زده که از داروخانه‌ها و سوپرمارکتها قابل تهیه است.

اگر دستورالعملهای بالا قابل استفاده نیست از دستورالعمل روی بسته مایه ماست خریداری شده پیروی کنید.

شیر

۱. شما نیاز به یک لیتر شیر دارید.

۲. شیر پرچرب ماست غلیظتر نسبت به شیر کم چرب به دست میدهد.

۳. برای داشتن ماست غلیظتر ۸ قاشق غذاخوری پودر شیر اضافه کنید.

۴. شما میتوانید از پودر شیر ترکیب شده یا شیر بخار داده شده در قوطی استفاده کنید.

تهیه ماست

۵. شما باید باکتریهای شیر را از بین ببرید تا با باکتریهای مایه ماست تداخل نداشته باشند.

۶. وقتی شیر را گرم میکنید، بگذارید تا مایه ماست به اندازه دمای اتاق خنک شود.

۷. درپوش را بردارید.

۸. برای گرم کردن شیر از برنامه بخاردهی (تفت دهی / سرخ کردن / پخت نرم / جوشاندن) تا زیر نقطه جوش استفاده کنید.

۹. وقتی حبابهای کوچک از لبهای ظرف تشکیل شد، دستگاه را خاموش کنید.

۱۰. بگذارید شیر تا دمای ۳۷ تا ۴۵ درجه خنک شود.

۱۱. مایه ماست را در شیر هم بزنید.

۱۲. آنها باید کاملاً مخلوط شوند یا ماست به صورت قلبه درمی آید.

۱۳. درپوش را ببندید.
۱۴. برای انتخاب  از منو  استفاده کنید.
۱۵. زمان پخت را انتخاب کنید.
۱۶. زمان تنظیمی کارخانه ۶ ساعت است.
۱۷. وقتی زمان روی صفحه نمایش درحال چشمک زدن است، میتوانید از دکمه‌های ساعت و دقیقه برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید.
۱۸. اعداد دقیقه را میتوانید با فشار دادن دکمه‌ی دقیقه روی ۵۵، ۵۰، ۴۵، ۴۰، ۳۵، ۳۰، ۲۵، ۲۰، ۱۵، ۱۰ دقیقه تغییر دهید.
۱۹. با فشار دادن دکمه ساعت شما همچنین میتوانید از ۱۰، ۹، ۸، ۷، ۶ ساعت نیز استفاده کنید.
۲۰. برای غیرفعال کردن عملکرد ۱۰ ساعت، وقتی اعداد چشمک میزند، دکمه‌ی ساعت را دوباره فشار دهید.
- * اگر به مدت دو دقیقه هیچ فرمانی به دستگاه داده نشود، دستگاه وارد حالت استندبای می‌شود.
۲۱. دکمه‌ی شروع  را فشار دهید.
۲۲. صفحه نمایش شمارش معکوس را نشان میدهد.
۲۳. در پایان پخت، دستگاه وارد حالت گرم نگهداری میشود.
۲۴. دستگاه در عملکرد تهیه ماست وارد حالت گرم نگهداری نمیشود.
۲۵. درپوش را باز کنید. دیگ حاوی ماست را بیرون بیاورید سپس دکمه‌ی توقف  را فشار دهید.

۱. تا سطح ۶ آب سرد در قابلمه بریزید.
۲. سبد را روی قابلمه بگذارید.
۳. غذا را در سبد بگذارید.
۴. برای پخت یکدست، تمام تکه‌های غذا باید یک اندازه بریده شده باشند.
۵. برای انواع نخود و لوبیا و غذاهایی که هنگام پخت خرد میشوند توجه داشته باشید که آنها را در فویلی آلومینیومی بپیچید.
۶. هنگام بیرون آوردن فویل، دستکش آون در دست کنید و از قاشق یا انبر پلاستیکی استفاده کنید.
۷. درپوش را ببندید.
۸. برای انتخاب بخارپزی  از دکمه منو استفاده کنید.
۹. زمان پخت را انتخاب کنید این نوع پخت باید ظرف ۳۰ دقیقه (زمان تنظیمی کارخانه) انجام شود.

مقدار	نوع غذا(تازه)
۲۰۰ گرم	لوبیا سبز
۲۰۰ گرم	بروکلی
۲۰۰ گرم	نخود فرنگی
یک چهارم شاخه	کاهو
۲۰۰ گرم	هویج (ورقه شده)
۲ عدد	ذرت
۴۰۰ گرم	سیب زمینی

زمانهای پخت و ایمنی غذا

۱. گوشت، مرغ یا فراوردههای آنها (چرخ شده، انواع برگر و غیره) را تا آب آنها تمام شود بپزید.
۲. بهتر است مقادیر کمی از سبزیجات برگدار را در دستگاه بپزید تا رنگ و شکل اینگونه سبزیجات حفظ شود.
۳. زمان تنظیمی کارخانه ۳۰ دقیقه است.
۴. وقتی زمان روی صفحه نمایش درحال چشمک زدن است، میتوانید از دکمههای ساعت و دقیقه برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید.
۵. اعداد دقیقه را میتوانید با فشار دادن دکمهی دقیقه روی ۵۵، ۵۰، ۴۵، ۴۰، ۳۵، ۳۰ دقیقه تغییر دهید.
۶. با فشار دادن دکمه ساعت شما همچنین میتوانید از ۲، ۱ ساعت نیز استفاده کنید.
۷. برای غیرفعال کردن عملکرد ۲ ساعت، وقتی اعداد چشمک میزنند، دکمهی ساعت را دوباره فشار دهید.
۸. شما میتوانید از عملکرد تایمر در این برنامه استفاده کنید.
۹. دکمهی شروع  را فشار دهید.
۱۰. صفحه نمایش شمارش معکوس را نشان میدهد.
۱۱. در پایان پخت، دستگاه وارد حالت گرم نگهداری میشود.
۱۲. چراغ  روشن میشود.
۱۳. برای جلوگیری از پلاسیده شدن سبزیجات بهتر است به محض پخت آنها را از دستگاه بیرون بیاورید.
۱۴. درپوش را بازکنید غذا را بردارید سپس دکمهی توقف را فشار دهید.

تفت دهی / آرام پزی / نرم پزی / جوشاندن

۱. شما میتوانید از برنامه بخارپزی با درب باز طبق تنظیمات کارخانه و در دمای بالا به مدت ۳۰ دقیقه قبل از شروع پخت بعدی استفاده نمایید.
۲. برای تفت دادن گوشت و سبزی و برای سرخ کردن یا پخت نرم پیاز، کرفس،

پیازچه و غیره از کمی روغن استفاده نمایید.

۳. برای پیش گرمایش مایعات پخت، از آب و مواد از قبل آماده شده استفاده نمایید.
۴. وقتی دستگاه را در برنامه اصلی پخت قرار دهید، دستگاه شروع به گرم شده میکند و تمام یا بعضی از مواد غذایی نیز میتوانند در قابلمه قرار بگیرند.
۵. بنابراین نیازی به شستن قابلمه‌ای که هنگام آماده سازی مواد اولیه به کار برده اید نیست.

پخت کیک

۱. بیش از سطح ۶ درون قابلمه خمیر در قابلمه نریزید در غیر اینصورت خمیر از دستگاه سرریز میشود.
۲. روغن خوراکی در تمام سطوح قابلمه بمالید.
۳. خمیر را در قابلمه بریزید.
۴. درپوش را ببندید.
۵. برای انتخاب پخت کیک  از منو  استفاده کنید.
۶. زمان پخت را انتخاب کنید.
۷. زمان تنظیمی کارخانه ۴۰ دقیقه است.
۸. وقتی زمان روی صفحه نمایش درحال چشمک زدن است، میتوانید از دکمه‌های ساعت و دقیقه برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید.
۹. اعداد دقیقه را میتوانید با فشار دادن دکمه‌ی دقیقه روی ۵۰، ۵۵، ۴۰، ۳۵، ۳۰ دقیقه تغییر دهید.
۱۰. با فشار دادن دکمه ساعت شما همچنین میتوانید از ۲، ۱ ساعت نیز استفاده کنید.
۱۱. برای غیرفعال کردن عملکرد ۲ ساعت، وقتی اعداد چشمک میزنند، دکمه‌ی ساعت را دوباره فشار دهید.
- * اگر به مدت دو دقیقه هیچ فرمانی به دستگاه داده نشود، دستگاه وارد حالت استندبای می‌شود.
۱۲. پس از انتخاب زمان پخت، دکمه‌ی شروع  را فشار دهید.
۱۳. صفحه نمایش شمارش معکوس را نشان میدهد.

- ۱۴. در پایان پخت، دستگاه وارد حالت گرم نگهداری میشود.
- ۱۵. چراغ روشن میشود.
- ۱۶. برای جلوگیری از جمع شدن کیک بهتر است به محض پخت آن را از دستگاه بیرون بیاورید.
- ۱۷. درپوش را بازکنید غذا را بردارید سپس دکمه‌ی توقف را فشار دهید.

گره نگهداری

- اگر می‌خواهید از عملکرد گرم نگهداری بعد از برنامه پخت که آن را پشتیبانی نمی‌کند استفاده کنید، زمانی که تنها تصویر روی صفحه نمایش چراغ است، دکمه را فشار دهید.
- برای خروج از این عملکرد دکمه توقف را فشار دهید.

مراقبت و نگهداری

۱. دوشاخه دستگاه را از پریز برق جدا کنید و صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
- دوشاخه سیم را از سوکت سیم دستگاه سپس اتصالگر را از منبع برق جدا کنید.
۲. وقتی درپوش دستگاه بسته است، بالای فیلتر را بگیرید و آن را از اهرم درپوش بیرون بیاورید.
۳. درپوش را وارونه کنید به طوریکه علامتها روی لبه جلویی قرار بگیرد.
۴. درپوش فیلتر را محکم نگه دارید و فیلتر را به سمت علامت قفل بچرخانید.
۵. دریچه‌های زیری درپوش داخلی را فشار دهید و به سمت دستگاه بکشید.
۶. تمام قسمت‌های جداشدنی را بشویید.
۷. تمام سطوح را با دستمالی نرم و مرطوب پاک کنید.
۸. هیچ‌یک از اجزای دستگاه را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
۹. فیلتر و درپوش را در جای خود قرار دهید.
۱۰. درپوش داخلی را روی درپوش اصلی بگذارید.

مواد لازم:

- ۱ کیلوگرم مرغ
- ۱ عدد پیاز خردشده
- ۳۰۰ گرم آلو
- ۳ قاشق رب گوجه فرنگی
- ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم
- روغن مایع به مقدار کافی

دستور پخت:

روغن را در قابلمه بریزید. مرغ را اضافه کنید و طبق منوی سرخ کردن آن را به مدت ۳۰ دقیقه سرخ کنید.
 بعد از سرخ شده مرغ، پیاز خردشده را اضافه کرده و به مدت ۲۰ دقیقه سرخ کنید.
 رب گوجه و ادویه جات و آلو و مقداری آب جوشیده نیز اضافه کنید.
 منوی خورش را انتخاب کنید و زمان را روی یک ساعت تنظیم کنید دکمه شروع را فشار دهید تا غذا کاملاً وارد عماکرد پخت شود.

مواد لازم:

- ۴۰۰ گرم گردوی آسیاب شده
- ۵۰۰ گرم مرغ چرخ شده
- ۱ فنجان رب انار
- ۱ عدد پیاز خردشده
- ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم
- ۲ قاشق شکر (پُر نباشد)
- روغن مایع به مقدار کافی

دستور پخت:

گردوی آسیاب را در یک ماهیتابه بریزید و با منوی سرخ کردن به مدت ۳۰ دقیقه آن

را تفت دهید سپس آن را در قابلمه بریزید.

ترکیب مرغ، پیاز خرد شده و روغن را با منوی سرخ کردن به مدت ۳۰ دقیقه سرخ کنید. در پایان رب انار و گردو را با آب جوش به قابلمه اضافه کنید.

خوش را به مدت ۱ ساعت با منوی خورش بپزید. ۱۰ دقیقه قبل از پایان پخت، شکر را اضافه کنید.

خورشت قیمه

خورش قیمه

مواد لازم:

۳۰۰ گرم گوشت گاو

۱ فنجان لپه

۳ قاشق رب گوجه

۱ عدد پیاز خرد شده

ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم

دستور پخت:

گوشت گوساله . پیاز را به مدت ۴۰ سرخ کنید(از منوی سرخ کردن استفاده کنید). سپس ادویه جات را اضافه کنید. بگذارید آرام به مدت ۲۰ دقیقه بپزد تا گوشت و پیاز کاملاً سرخ شود. سپس رب گوجه و لپه را اضافه کنید و به مقدار لازم آب جوش در آن بریزید. از منوی خورش با زمان پخت ۲ ساعت استفاده کنید. سپس دکمه شروع را فشار دهید.

خورشت قورمه سبزی

مواد لازم:

۷۰۰ گرم سبزی سرخ شده تازه(برگ پیازچه، برگ اسفناج، برگ جعفری، گشنیز)

۵۰۰ گرم گوشت خرد شده

۲۰۰ گرم لوبیای خیس خورده

۱ عدد پیاز خرد شده

ادویه جات(زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم

روغن مایع به مقدار کافی

دستور پخت:

پیاز، گوشت و روغن را در قابلمه بریزید و درپوش را بگذارید. با منوی سرخ کردن به مدت ۴۵ دقیقه سرخ کنید. ادویهجات را در ۱۰ دقیقه پایانی اضافه کنید.

لوبیای خیس خورده و سبزیجات و آب جوش به مقدار لازم را اضافه کنید.

منوی خورش را انتخاب کنید و زمان را روی ۳ ساعت تنظیم کنید و دکمه‌ی شروع را فشار دهید.

در پایان پخت برای دستیابی به نتایج بهتر، اگر لازم است منوی پخت خورش را با تنظیم روی زمان دلخواه تکرار کنید.

Germany
Feller



English

فارسی



RC 99 DBK

Rice Cooker