

Germany
Feller



RC 62/91 D

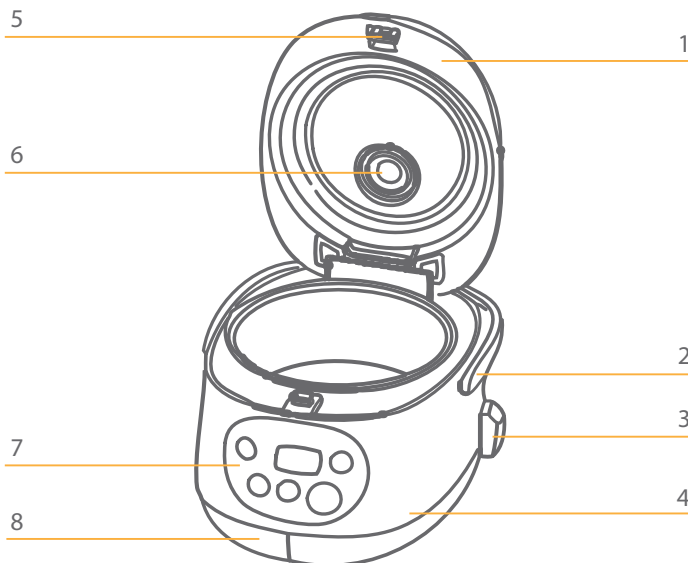
**Rice
Cooker**

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung gut durch.

PRODUKTINFORMATION

Unsere Serie der intelligenten elektrischen Reiskocher hat eine gleichmäßige und moderne Form. Alle Geräte haben folgende Funktionen: Zubereitung von knusperigem Reis, Kuchen, Porridge und Suppe; Warmhalten und Erhitzen von kaltem Reis. Die Geräte dieser Serie können die Menge des Reiswassers automatisch beurteilen und die Heizleistung kontrollieren. Dreidimensionales Erhitzen und die Möglichkeit der 15-Stunden-Timing-Funktion (Vorprogrammierung) machen das Kochen einfacher und bequemer.

BESTANDTEILE



1. Deckel
2. Griff
3. Halterung für Löffelhalter
4. Gehäuse
5. Taste
6. Dampfventil
7. Bedienfeld
8. Basis

• Installation

Hängen Sie die Unterseite des Löffelhalters in die dafür vorgesehene Halterung



• Entnahme

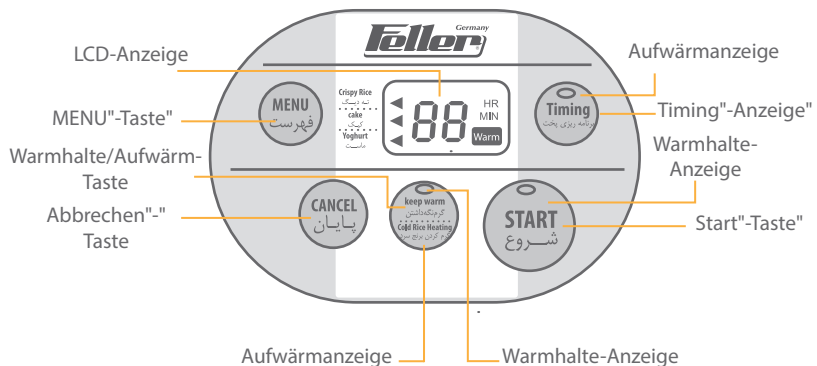
Ziehen Sie die Halterung nach oben um sie zu lösen.



PRODUKTMERKMALE

Modell	-Stromversorgung	-Nenn (Leistung (W	-Reis (menge (Cup	Kochmodus	LxWxH (mm)	Gewicht ((kg
RC 62 D	~220v 50HZ/	910	2-10	Dreidimensionales Heizen	240x173x357	3.3
Accessories	Löffel	Schöpfkelle	Löffelhalterung	Messbecher	Dampfeinsatz	Stromkabel

BEDIENFELD



1. Anzeige

1. Wenn das Gerät nicht am Netzanschluss angeschlossen ist, wird auf dem Display nichts angezeigt.

2. Nachdem Sie das Gerät angeschlossen

haben, befindet sich der elektrische Reiskocher im Standby-Modus. In der Anzeige erscheint die „Crispy Rice“-Funktion.

Crispy Rice
ته دیسی
.....
cake
کک
.....
Yoghurt
ماست



2. MENU

1. Nachdem Sie den Reiskocher angeschlossen haben, drücken Sie die Taste „Menu“, um aus den verschiedenen Funktionen auszuwählen.

2. führt zu einer entsprechenden Funktion und die Reihenfolge der Auswahlmöglichkeiten sieht wie folgt aus:

Knuspriger Reis (Crispy Rice) Kuchen (Cake) Porridge/Suppen (Porridge/Soup)
((Joghurt)) → (Kuchen) → (Knuspriger Reis)

3. „Start“ - Taste

Nachdem Sie sich für eine der Funktionen entschieden haben, drücken Sie die „Start“ - Taste. Die „Start“ - Anzeigelampe beginnt zu leuchten und der Arbeitsprozess der ausgewählten Funktion wird eingeleitet.

4. „Warmhalte-/Kalten Reis aufwärmen“ - Taste

1. Nachdem Sie sich für die Funktion Warmhalten/Aufwärmen von kaltem Reis entschieden haben und die Taste gedrückt haben, wird die entsprechende Anzeigelampe leuchten.

2. Während des Warmhaltens wird auf dem Display die Zeit (in Stunden) angezeigt. Zusätzlich erscheint der Schriftzug „Warm“.

3. „-“, erscheint im Display während kalter Reis erhitzt wird.

4. Mit dieser Taste können Sie die beiden Funktionen wiederholt auswählen.

5. Nach dem Kochen, wird der elektronische Reiskocher automatisch in die Warmhalte-Funktion übergehen.

6. Nachdem die Funktion Porridge/Suppe beendet ist, flackert die „Warmhalte“ - Anzeigelampe und der Schriftzug „Warm“ blinkt, als Hinweis dafür, dass der Reis servierfertig ist.

5. „Timing“ - Taste

1. Wenn Sie knusprigen Reis zubereiten, Porridge machen oder Suppen auf-/kochen, können Sie die „Timing“ - Funktion auswählen.

2. Mit der „Timing“ - Funktion kann das Ende des jeweiligen Zubereitungsprozesses im Voraus eingestellt werden.

3. Nachdem Sie die „Timing“ - Funktion gewählt haben, benutzen Sie die „Timing“ - Taste um die Endzeit einzugeben.

4. Wenn die Taste einmal gedrückt wird, erhöht sich die Stundenzahl jeweils um eine Stunde, unter Berücksichtigung der Reihenfolge 1 → 2 → 3...15 → (für knusprigen Reis ist die Reihenfolge 2 → 3 → . → 15 → 2)

Knuspriger Reis

1. Treffen Sie die folgenden Vorbereitungen:

- Fügen Sie Wasser entsprechend der Tabelle hinzu

Reismenge (Messbecher/150g)	1	2	3	4	5	6
Wassermenge (Messbecher)	2	3	4	5	6	7
(Butter(g	20	40	60	80	100	120
(Salz(g	2	5	7	9	11	12

RC62 D: Bei diesem Gerät sind auf Grund des Fassungsvermögens 1-3 Messbecher angemessen.

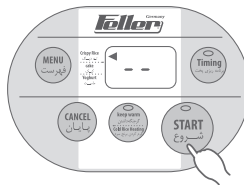
RC91 D: Bei diesem Gerät sind auf Grund des Fassungsvermögens 1-6 Messbecher angemessen.

2. Nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben, drücken Sie die „Menu“ – Taste, um die Funktion „Knusprige Reis (Crispy Rice)“ auszuwählen.

3. Drücken Sie die „Start“ - Taste.

Die „Start“ - Anzeigelampe beginnt zu leuchten. Wenn der Arbeitsprozess „knuspriger Reis“ beginnt, erscheint auf dem Display „- -“.

4. Nachdem der Kochvorgang „Crispy Rice“ abgeschlossen ist, wechselt das Gerät automatisch in die „Warmhalte“- Funktion.



Anwendung

1. Verwenden Sie einen Messbecher und befüllen Sie den inneren Topf mit Reis. Waschen Sie den Reis und schütten Sie anschließend so viel wie möglich von dem Wasser weg. Befüllen Sie den Messbecher mit so viel Wasser wie zuvor in der Tabelle beschrieben wurde, um es später hinzuzufügen.

2. Geben Sie Salz und etwas Butter nach Ihrem Geschmack in das Wasser. Mischen Sie es gut durch und geben Sie es in den Topf.

3. Wenn das Gerät angeschlossen ist, wählen Sie den „Crispy Rice“ - Modus aus und erhitzen Sie es.

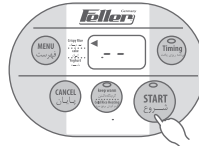
4. Wenn Dampf aus dem Topf tritt, mischen Sie alles nochmals gut durch, um die Butter gleichmäßig zu verteilen.

5. Wenn der Kochvorgang beendet ist, öffnen Sie die obere Abdeckung, platzieren Sie eine Platte oder ähnliches Gefäß auf dem inneren Topf und drehen Sie alles zusammen um. Dann können Sie den Reis genießen.



Kuchen

1. Bestreichen Sie den Boden des inneren Topfes mit einer Schicht Speiseöl und geben Sie anschließend die bereits vermischten Zutaten für den Kuchen in den Topf.
2. Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, drücken Sie die Taste „Menu“ um die „Cake“ - Funktion auszuwählen.
3. Drücken Sie die „Start“ - Taste. Die „Start“ -Anzeigelampe beginnt zu leuchten. Wenn der Arbeitsprozess „Kuchen“ beginnt, erscheint auf dem Display „- -“.



4. Nachdem der Kuchen fertig gebacken ist, wechselt das Gerät automatisch in die „Warmhalte“ - Funktion.

Einen Kuchen backen:

1. Vorbereitung der Zutaten:

Kleine Menge: 3 Eier;

100 g Zucker (ca. 2/3 des Messbechers);

100 g Mehl (ca. 1 Messbecher);

50 g Butter (ca. 2/3 des Messbechers);

18 g Milch (ca. 1/10 des Messbechers)

Große Menge: 5 Eier;

180 g Zucker (ca. 6/5 des Messbechers);

180 g Mehl (ca. 9/5 des Messbechers);

80 g Butter (ca. 2/3 des Messbechers);

36 g Milch (ca. 1/5 des Messbechers)

- Die Anteile der Zutaten können dem persönlichen Geschmack entsprechend angepasst werden.
- Mit dem RC 62 D kann nur eine kleine Menge Kuchen zubereitet werden.
- Wenn Sie zuviel von den Zutaten verwenden, kann die Konsistenz des Kuchens

beeinträchtigt werden und es besteht die Möglichkeit, dass der Kuchen nur halb gar und nicht ganz durchgebacken ist.

2. Geben Sie den Zucker zu den Eiern und verrühren Sie beides mit einem Schneebesen bis es schaumig ist.

- Das Rührgefäß und der Schneebesen müssen sauber sein. Wenn Rückstände von Fett auf den Geräten sind, wird es unmöglich die Zutaten schaumig zu schlagen.
- Mixen Sie die Zutaten niemals in dem inneren Topf, um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Wenn die Eier zu kalt sind, erhitzen Sie sie im Wasserbad mit 40°C warmem

Wasser. In diesem Fall wird der Kuchen sehr weich und locker.

- Mixen Sie die Zutaten so lange weiter, bis die Masse in Fadenform vom Schneebesen fließt, wenn Sie ihn anheben.

3. Fügen Sie das Mehl hinzu und verrühren Sie alles mit einem Holzlöffel.

- Rühren Sie mit dem Holzlöffel in großen kreisenden Bewegungen, um sicherzustellen, dass die Zutaten alle gut miteinander vermischt sind.

4. Nachdem Sie die Milch und die geschmolzene Butter hinzugefügt haben, verrühren Sie alles schnell miteinander.

- Schmelzen Sie die Butter in einem Wasserbad, damit sie flüssig wird.

- Wenn Sie die Zutaten nicht gründlich genug miteinander verrührt haben, kann der Kuchen große Blasen bekommen und der Geschmack kann unzufriedenstellend sein.

- Wenn Sie die Zutaten übermäßig stark miteinander verrühren, kann der Kuchen zu fest werden.

- Führen Sie, wenn Sie die Zutaten ordnungsgemäß vermischt haben, sofort den Back- bzw. Garvorgang durch, damit die Masse nicht wieder in sich zusammen fällt.

Joghurt-Rezept:

Für Joghurt muss pasteurisierte oder sterilisierte Milch verwendet werden.

Joghurt ansetzen:

Für jeden Liter Milch werden 3 Esslöffel Joghurt benötigt. Der Joghurt muss zunächst in einem separaten Gefäß glattgerührt werden. Geben Sie dann etwas Milch hinzu um den Joghurt zu verdünnen.

Erste Methode (empfohlen):

Zuerst bringen wir die Milch in einem sauberen Gefäß zum Kochen (nicht im Topf des Reiskochers) und lassen Sie für mindestens eine halbe Stunde köcheln. Danach muss die Milch bis auf 45°C abkühlen.

Wenn die Milch abgekühlt ist, wird sie und der Ansatz in den Reiskochertopf gefüllt. Rühren Sie bis sich der Joghurtansatz komplett in der Milch aufgelöst hat.

Wählen Sie die "Joghurt"-Funktion und drücken Sie "Start". Der Joghurt braucht 3 bis 8 Stunden um fest zu werden, abhängig von Joghurtart und Fettgehalt.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, prüfen Sie ob der Joghurt fest ist und stellen Sie den Topf in den Kühlschrank. Je länger der Joghurt im Kühlschrank abkühlt, umso besser wird das Ergebnis.

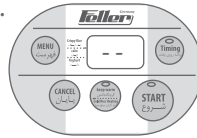
Zweite Methode:

Bei dieser Methode wird die Milch nicht vorher gekocht. Die Milch und der Ansatz werden einfach in den Reiskochertopf gefüllt. Rühren Sie bis sich der Joghurtansatz komplett in der Milch aufgelöst hat.

Wählen Sie die "Joghurt"-Funktion und drücken Sie "Start". Der Joghurt braucht 3 bis 8 Stunden um fest zu werden, abhängig von Joghurtart und

Fettgehalt.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, prüfen Sie ob der Joghurt fest ist und stellen Sie den Topf in den Kühlschrank. Je länger der Joghurt im Kühlschrank abkühlt, umso besser wird das Ergebnis.



Anmerkungen:

- 1) Rühren Sie den Inhalt des Topfes nicht bevor die Zeit abgelaufen ist.
- 2) Bevor Sie den Joghurt zubereiten, müssen alle verwendeten Töpfe und Utensilien gut abgewaschen und getrocknet werden. Verunreinigungen können die Qualität und den Geschmack des Joghurts beeinträchtigen.
- 3) Öffnen Sie den Deckel nicht während der Joghurtfunktion.
- 4) Je nach Geschmack kann dem Ansatz auch etwas Salz hinzugefügt werden.
- 5) Der Joghurt braucht 3 bis 8 Stunden um fest zu werden, abhängig von Joghurtart und Fettgehalt. Die Zeit kann mit den "TIME" und "HOUR" Tasten eingestellt werden.

Kalten Reis erhitzen

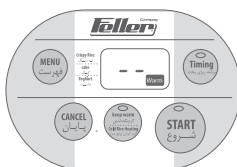
1. Füllen Sie den kalten Reis in den inneren Topf und lockern Sie den Reis etwas auf.
2. Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, drücken Sie die Taste „Keep Warm/Cold Rice Heating“ zwei Mal, um den Arbeitsprozess zu starten. Während des Arbeitsprozesses erscheint auf dem Display „- -“.

Modell	Reismenge
RC91 D	Unterhalb Wasserlevel 5
RC 62 D	Unterhalb Wasserlevel 5

3. Nachdem das Erhitzen abgeschlossen ist, wechselt das Gerät automatisch in die „Warmhalte“-Funktion.
 - Es wird empfohlen, den Reis, bevor man ihn erhitzt mit etwas Wasser zu befeuchten, damit er nicht zu trocken wird.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Reis aufgelockert ist. Wenn der Reis verklebt ist, kann das Erhitzen dazu führen, dass der Reis anbrennt oder zu trocken wird.
 - Lockern Sie den Reis nach dem Erhitzen erneut auf, um ein Verkleben zu vermeiden.
 - Die wiederholte Nutzung der „Cold Rice Heating“ - Funktion oder das Einfüllen von zu wenig Reis, kann dazu führen, dass der Reis anbrennt oder am Boden des Reiskochers festklebt.
 - Wenn zuviel Reis eingefüllt wird, wird nicht alles komplett erhitzt.
 - Für die „Cold Rice Heating“ - Funktion können Sie sich für die Reismenge an der folgenden Tabelle orientieren:

Warmhalten

1. Treffen Sie die entsprechenden Vorbereitungen
2. Nachdem das Gerät angeschlossen und eingeschaltet ist, drücken Sie die „Keep Warm/Cold Rice Heating“ – Taste ein Mal. Die „Warmhalte“ - Anzeigelampe leuchtet auf und der Reiskocher befindet sich im Status des Warmhaltens. Das Display zeigt die Warmhaltezeit und der Schriftzug „Warm“ leuchtet.
3. Die Zeit des Warmhaltens wird in Stunden angezeigt. (Imhrzeigersinn) 0 → 1 → 2 → -- → 23 Stunden. Ist die Zeit gleich oder mehr als 24 Stunden erscheint „-“ auf dem Display.



Hinweis: Das Gerät kann für 24 Stunden warmhalten.

Timing-Funktion

- Für knusprigen Reis und die Zubereitung von Porridge/Suppe kann die Timing-Funktion genutzt werden, um das Ende der Garzeit zu programmieren.

- Der Zeitraum der möglichen Voreinstellung liegt bei 15 Stunden. Beispiel: knusprigen Reis innerhalb von 3 Stunden kochen (Crispy Rice)

1. Treffen Sie zuerst alle entsprechenden Vorbereitungen.

2. Nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben, drücken Sie die „Menu“ - Taste um die „Crispy Rice“ - Funktion auszuwählen.

3. Drücken Sie die „Timing“ - Taste.

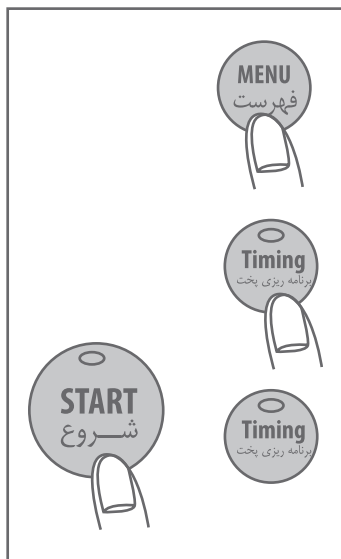
Die Zeit, zu der der Kochvorgang endet wird angezeigt.

- Die „Start“- und „Timing“- Anzeigelampe blinkt.

- Der LCD „HR“ - Text leuchtet und zeigt die voreingestellte Endzeit in Stunden an.

4. Stellen Sie 3 Stunden als Endzeit ein, indem Sie die „Timing“- Taste drücken (die Zeit erhöht sich jeweils um 1 Stunde mit jedem Tastendruck).

5. Drücken Sie die „Start“- Taste. Die „Start“- und „Timing“- Anzeigelampe leuchtet auf und auf dem Display erscheint die Endzeit des Kochvorgangs.



- Bevor der Arbeitsprozess gestartet wird, wird der Countdown der Kochendzeit auf dem Display angezeigt.
- Nachdem der Arbeitsprozess gestartet wurde, leuchtet die „Start“-Anzeigelampe auf und „-“ erscheint auf dem Display.

Reinigung

- Nehmen Sie den inneren Topf und den Einsatz aus dem elektrischen Reiskocher heraus und waschen Sie sie mit flüssigem haushaltsüblichem Reinigungsmittel, spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Lappen ab.

Verwenden Sie niemals eine Drahtbürste oder andere raue Mittel für die Reinigung des inneren Topfes, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden!

- Reiskörner oder andere Dinge können an der Kochplatte festkleben. Feines Schleifpapier kann verwendet werden, um solche Dinge abzureiben. Anschließend mit einem weichen Lappen sauber machen, um den vollen Kontakt zwischen der Kochplatte und dem inneren Topf zu gewährleisten.

Sicherheitshinweise

1. Bitte verwenden Sie eine geerdete Wandsteckdose und achten Sie darauf, dass der Stecker fest eingesteckt ist. Verwenden Sie niemals eine Mehrfachsteckdose oder andere elektrische Gegenstände zur selben Zeit.

2. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker bitte aus der Steckdose (immer am Stecker ziehen, nie am Kabel!).

3. Platzieren Sie das Kabel sorgfältig in dem dafür vorgesehen Bodensockel; anderenfalls könnten die Elemente durch einen anderen schlechten Anschluss ausbrennen.

4. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich auf einem trockenen und ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines heißen Gas- oder elektrischen Brenners oder in einen geheizten Ofen. Bitte benutzen Sie dieses Gerät nicht im Freien. Halten Sie es von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.

5. Während des Kochens ist die Dampföffnung ziemlich heiß. Halten Sie bitte Gesicht und Hände davon fern, um Verbrühungen zu vermeiden.

6. Tauchen Sie weder das Kabel, den Motor, den Stecker noch das ganze Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem elektrischen Schlag führen.

7. Nehmen Sie bitte kein Gerät in Betrieb, welches ein beschädigtes Kabel oder einen beschädigten Stecker hat, eine Fehlfunktion hatte oder in irgendeiner Art und Weise beschädigt ist. Geben Sie ein solches Gerät an unseren Kundendienst zur Überprüfung.

8. Erhitzen Sie den inneren Topf nicht auf anderen Öfen, um Deformierungen zu vermeiden.

9. Die Dauer des Warmhaltens sollte ein Maximum von 24 Stunden nicht überschreiten, um einen ungewöhnlichen/abnormalen Geschmack zu verhindern.

10. Sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird. Sorgen Sie bitte dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.

PROBLEMBEHEBUNG

No	Malfunction	Cause	Solution	
1	Anzeige leuchtet nicht	Kochplatte heizt nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Kreislauf des elektrischen Reiskochers ist nicht an den elektrischen Netzwerkanschluss angeschlossen. 2. Die Schaltung ist defekt. 3. Der Stromkreislauf ist zusammengebrochen. 4. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob der Schalter, der Stecker und die Steckdose, die Sicherung und die führende Leitung der Spannungs-Versorgung in einem guten Zustand sind und verbinden Sie sie betriebssicher. 2. Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
		Kochplatte heizt	Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
2	Anzeige leuchtet	Kochplatte wird nicht warm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ausfall des Haupttemperatursensors 2. Komponenten der Kochplatte sind durchgebrannt 3. Die Elektronikkarte ist teilweise nicht verbunden 4. Die Hauptstromplatte ist defekt. 	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung

3	LCD-Display zeigt C1, C2, C3 und C4 an	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haupttemperatursensor ist brüchig oder gebrochen 2. Der thermische Widerstand der oberen Abdeckung ist brüchig oder gebrochen 3. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 4. Die Hauptstromplatte ist defekt 	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
4	Der Reis ist nur zur Hälfte gekocht oder die Kochzeit ist zu lang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warmhaltezeit ist nicht lang genug 2. Die Kochplatte ist deformiert 3. Der innere Topf hat sich geneigt und eine Seite hat keinen Kontakt 4. Eine fremde Sache befindet sich zwischen dem inneren Topf und der Kochplatte 5. Der innere Topf ist verformt 6. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 7. Der Haupttemperatursensor ist ausgefallen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kochen Sie Reis entsprechend den erforderlichen Bedingungen 2. Feines Schleifpapier kann verwendet werden, um leichte Deformationen zu korrigieren. Bei stärkeren Deformationen sollten Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung schicken 3. Drehen Sie den inneren Topf leicht, um ihn wieder in die Normalposition zu bringen 4. Säubern Sie ihn mit 320# Schleifpapier 5. Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung, um einen neuen inneren Topf zu erhalten 6. Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung 7. Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung.

5	Gekochter Reis ist verbrannt oder kann nicht automatisch warmgehalten werden oder wird abnormal warmgehalten	1. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 2. Temperaturkontrolle auf der oberen Abdeckung ist abnormal	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
6	Bei der Zubereitung von Porridge läuft es über	1. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 2. Temperatursensor auf der oberen Abdeckung ist defekt	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
7	Reise oder Porridge kocht nicht innerhalb einer langen Zeit	1. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 2. Temperatursensor auf der oberen Abdeckung ist defekt	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung

BESONDERER HINWEIS

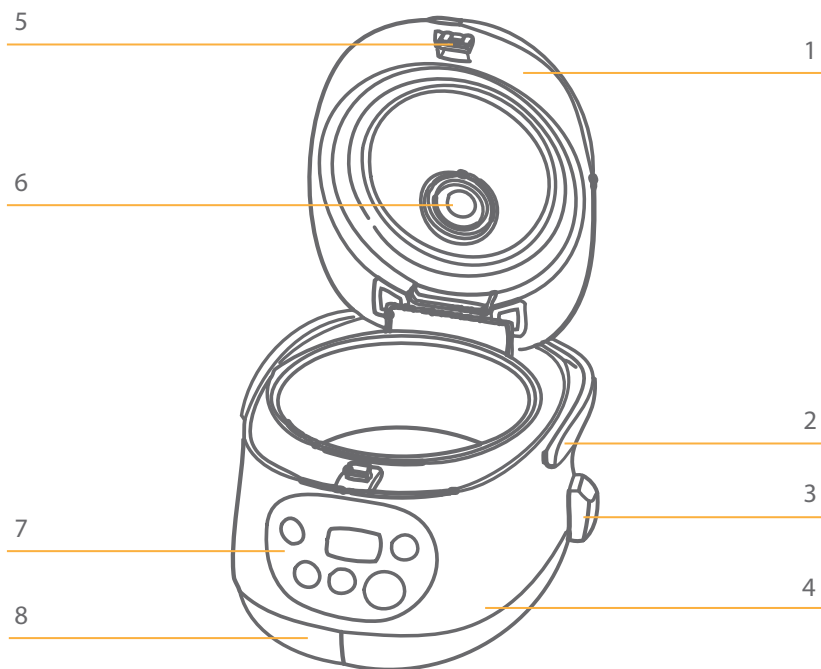
Alle Informationen in dieser Gebrauchsanweisung wurden sorgfältig überprüft. Sollten dennoch irgendwelche Druckfehler oder irrtümliche Inhalte vorhanden sein, behält sich die Firma das Interpretationsrecht vor. Wenn neue technische Verbesserungen für das Produkt gemacht werden, werden diese in eine neue Version der Gebrauchsanweisung veröffentlicht, ohne dass dies zusätzlich bekannt gegeben wird.

Before use, Please read the followings:

PRODUCT INFORMATION

The series intelligence-controlled electric rice cooker has smooth and fashionable shape, with functions of Crispy rice, Cake, Yoghurt, warm-keeping and cold rice heating. It can automatically judge the quantity of rice water and control heating power. Three-dimensional heating, 15-hour random heating, making cooking easier and more convenient!

PRINCIPAL BODY



- | | |
|--|------------------|
| 1. Cover | 5. Cover button |
| 2. Handle | 6. Steam valve |
| 3. Position for installing spoon shelf | 7. Control panel |
| 4. Cooker body | 8. Base |

• Installation

Insert the bottom of the spoon shelf on the position and hang it properly.



• Removal

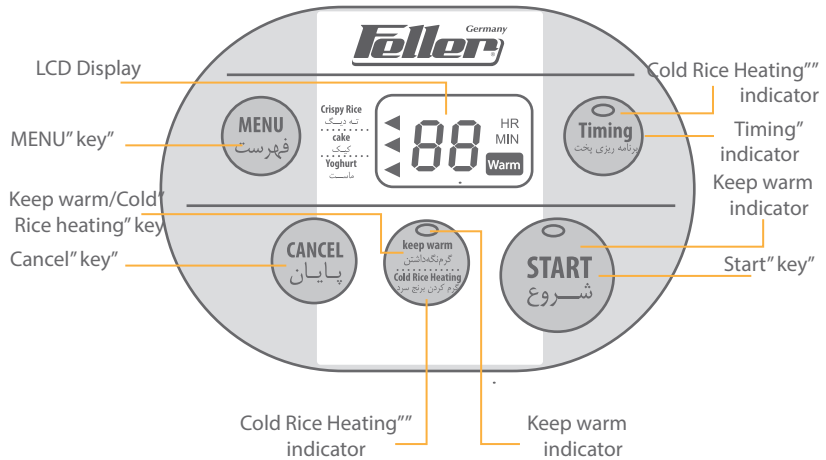
Take the spoon shelf down from the position by pinching it.



PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Power supply	Rated Power (W)	Rice Quantity ((Cup	Cooking Mode	LxWxH mm)	Weight ((kg)
RC 62 D	~220v	645	1-4	Three-dimensional heating	324×244×203	2.7
RC91 D	50HZ/	910	2-10		357×273×240	3.3
Accessories	Spoon	Soup ladle	spoon shelf	Measuring cup	Food steamer	power cord component

OPERATION SECTION



1. Display

1. When power is not supplied, nothing is shown on the display.
2. After power-on, the electric rice cooker is at standby, with the display point to "crispy rice" function



2. MENU

1. After power-on, press the "MENU" key to select various functions.
2. "◀" points to a corresponding function, and function cycling selection is in the following order:



3. "Start" key

After power -on, press the "start" key after selection of a certain function , then the "Start" indicator lights up, entering the working process of this function.

4. "Keep warm/ Cold Rice heating" key

1. After selection of the warm-keeping or cold rice heating functions, a corresponding indicator lights up.
2. During the warm-keeping, time is shown on the display (in hour), and text of "warm" also appears.
3. "- "-appears on the display during the cold rice heating.
4. Through this key, you can select the two functions repeatedly.
5. After the cooking, the electric rice cooker will enter the process of warm-keeping automatically.
6. After finishing yoghurt cooking, "keep warm" indicator is flickering, and the "warm" text flashes, suggesting that the rice can be served.

5. "Timing" Key

1. When performing crispy rice, making porridge or boiling soup , you can select the timing function.
2. Timing function is used for presetting ending time.
3. After selection of the timing function, use the "timing" key to adjust the ending time. When the key is pressed one time, 1 hour will be increased, realizing the cycle 1→2→3→ ... 15→1 (for crispy rice, the cycle is 2→3 ..→ 15→2)

Crispy Rice

1. Make appropriate preparation.
- add water according to the following table.

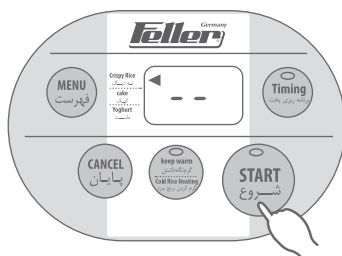
Rice quantity (measuring cup/150g)	1	2	3	4	5	6
Water quantity (measuring cup)	2	3	4	5	6	7
(Butter(g	20	40	60	80	100	120
(Salt(g	2	5	7	9	11	12

RC62 D: it's suggested that RC62 D is suitable for 1~3 cups.

RC91 D: it's suggested that RC91 D is suitable for 1~6 cups.

2. After power-on, press the "MENU" key to select the "crispy rice".

3. Press the "start" key, and "Start" indicator lights up, entering the working process of "crispy rice" showing "—".



Operation Steps:

1. Using measuring cup, put rice into the inner pot. Wash the rice clean, removing the water as much as possible, and then add water described in the above table with the measuring cup.

2. Put some salt according to your taste and butter into the water. Mix it well, then put it into pot.

3. After power-on, select the crispy rice mode and heat up.

4. When steam giving out of the pot, mix to have butter spread evenly.

5. When cooking is completed, open the upper cover, place a plate on the inner pot, and turn them out. Then you can enjoy it.

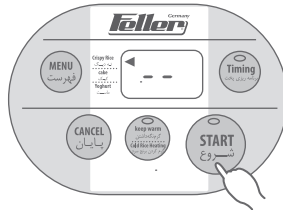
Cake Function

1. Smear a layer of edible oil across the bottom of the inner pot, and put the mixed cake material into the inner pot.

2. After power-on, press the "MENU" key to select the "Cake" function.



3. Press the “ start” key, and the “Start” indicator lights up, entering the working process of “cake” showing “—”.



4. After cake baking, the unit enters the warm-keeping process automatically.
• It is recommended to eat the cake within 30 minutes after entering the warm-keeping condition.

Method of making cake:

1. Material preparation:

Small quantity: 3eggs, 100g caster sugar(about 2.3 measuring cup),100g cake flour(about 1 measuring cup), 50g butter(about 1.3 measuring cup), 18g milk(about 1.10 measuring cup)

Large quantity: 5 eggs, 180g caster sugar (about1 and1.5 measuring cup), 180g cake flour (about 1and 1.5 measuring cup), 80g butter (about 2.3 measuring cup), 36g milk (about 1.5 measuring cup)

• The proportion of the material can be adjusted according to personal tastes.

• RC62 is only used for making small quantity of cake.

• If too much material is used, cake effect may be affected and even the cake may be half cooked.2. Add caster sugar to the egg, and mix them with an egg beater until bubbles come up.

• The container and beater must be clean. Bubbles cannot come out of the egg if grease is contained.

• Never carry out the mixing inside the inner pot to avoid scuffing its non-stick coating.

• If the temperature of the egg is too low; heat it with 40°Cwarm water. In this case the cake is soft and elastic.

• Continue to mix until the material flows down in the form of thread when lifting the beater.

3. Add cake flour, and mix with a wooden ladle.

• Rotate the wooden ladle in a bid movement, to make sure the material is fully mixed.

4. After adding milk and melted butter, stir and mix quickly.

• Melt the butter with warm water to make it become liquid.

• If not stirred thoroughly, the cake may contain big bubbles, and the taste is unsatisfactory.

• If stirred excessively, the cake may harden, without bubbles.

- Carry out the cooking immediately before the bubbles disappear.

The Recipe for “Yoghurt”, using this Rice Cooker:

To make yoghurt, pasteurized or sterilized milk must be used.

Making the yoghurt “STARTER”

For each liter of milk, 3 full table-spoon of yoghurt are required. First, we stir the yoghurt in a different separate pot(not the unit pot), until it gets totally even(there are no lumps in it). Then add some of the milk to the stirred yoghurt, in order to make it finer.

First Method (recommended):

First we boil the milk in a totally different pot(not the unit pot) on the oven and for at least half an hour. Then we must wait for the milk to cool down, Its temperature must be at most (maximum) 45°C.

When the milk reached the proper temperature, we pour it into the unit pot, add the above prepared starter to it, stir and mix them until the yoghurt (starter)is totally solved inside the milk.

Now, we should choose the “Yoghurt” function and push the “START” button. The required time for the yoghurt to get stiff, depending on the amount and the type(fat percentage)of the milk, will last from 3 to 8 hours. When the set time is over, and making sure of our yoghurt being stiff, we remove the pot from the unit and put it inside the fridge. The longer the yoghurt stays in the fridge, the better the final results would be.

Second Method:

In this method there is no need to boil the milk before using it to make yoghurt. We just pour the milk inside the unit pot, add the above prepared starter to it, stir and mix them, until the yoghurt (starter) is totally solved inside the milk.

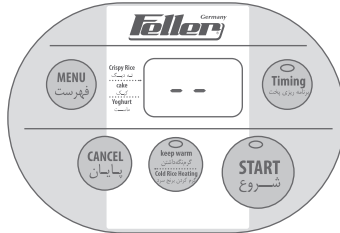
Now, we should choose the “Yoghurt” function and push the “START” button. The required time for the yoghurt to get stiff, depending on the amount and the type (fat percentage)of the milk, will last from 3 to 8 hours. When the set time is over, and making sure of our yoghurt being stiff, we remove the pot from the unit and put it inside the fridge. The longer the yoghurt stays in the fridge, the better the final results would be.

NOTE:

- 1) Don't mix or even try to mix the content of the pot, during the function time(while the unit is working).
- 2) Before starting the process, wash the dishes to be used carefully and dry them. It is essential that the dishes used in this process be totally clean and dry, as it can affect the taste and the quality of the yoghurt.
- 3) Do NOT open the unit door during the yoghurt function.
- 4) Depending on your personal taste, you can also add some salt to the starter.
- 5) If you apply this second method, please use a full-fat milk

Cold Rice Heating

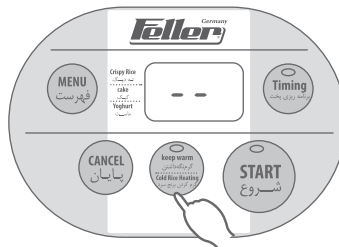
1. Put cold rice in the inner pot and loosen it.
2. After power supply is connected, press the “keep warm/cold rice heating” key twice to enter the process of “Cold Rice Heating” with “--” showing on the display.



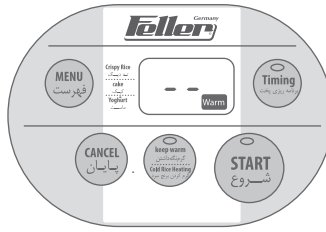
3. After the completion of heating, the unit comes into the process of warm-keeping automatically.
 - It is recommended to spray some water over the cold rice before heating to stop it from becoming too dry.
 - Make sure the rice is loose. If it is in agglomerating state, heating may cause the rice to become burnt or much drier.
 - After the heating, loosen the rice again, making it hard for the rice to agglomerate.
 - Repeat use of “Cold Rice Heating” function or too little rice may cause the rice to become burnt or sticky to the bottom of the cooker.
 - When the rice is too much, it cannot be heated completely.

Keep Warm

1. Make appropriate preparation.
2. After power supply is connected, press the keep warm/Cold Rice Heating key, the keep warm indicator lights up, and the cooker enters the state of warm keeping. The display shows the time of warm keeping, and the text of “warm” is bright.



3. The time of warm-keeping is shown in hour.(shown clockwise)0 1
→2 -- →23 hours. If the time is equal to or greater than 24 hours,“--”appears on the display.



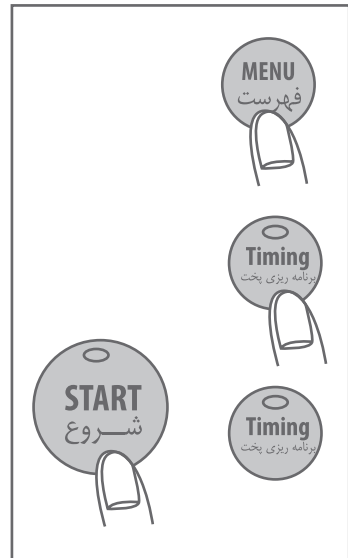
Special Hint: The product can keep warm for 24 hours

Timing Function

- For crispy rice, and making yoghurt, timing setting can be made to preset the ending time of cooking.
- The period of timing falls in 15 hours.

For example: to have rice cooked within 3 hours (crispy rice)

1. First make appropriate preparation.
2. After power supply is connected, press the "MENU" key to select the function of crispy rice.
3. Press the "Timing" key, showing the ending time of cooking.
 - The "Start" and "Timing" indicator flicker.
 - The LCD "HR" text is bright, showing the preset ending time in hour.
4. Set 3 hours as the ending time by pressing the "Timing" key (1 hour is increased when the key is pressed one time).
5. Press the "Start" key. The "Start" and "Timing" indicator light up, with the ending time showing on the display.
 - After entering the working process, the "start" indicator lights up. "- " appearing on the display.
 - Before entering the working process, the countdown ending time is shown on the display.



Cleaning method

- Take the inner pot and food steamer out of the electric rice cooker, wash it with household liquefied detergent and rinse with fresh water and then wipe it dry with soft cloth.
- Never use a metal brush or other harsh tools to wash the inner pot in order to avoid damage to the non-stick coating.
- Rice grains or other sundries may stick to the cooking plate. Fine sand paper can be used for grinding them off and wiping it clearly with soft cloth for the full contact to the inner pot and the cooking plate.

Safety precautions

1. The earthed wall socket should be used and the plug must be inserted fixedly. Never use a multipurpose socket or use other electric appliances at the same time.
2. When not in use, please pull the power cord out of the socket.
3. Insert the power cord into the socket thoroughly. Other wise the elements may be burnt out by poor connection.
4. The electric rice cooker cannot be placed in a place that is unstable, wet or near fire or heat sources. Otherwise it will be damaged or troubled.
5. When cooking the steam port is extremely hot and do not have your face or hands close to it in to avoid scald.
6. It is strictly prohibited to wash the body and the cover of electric rice cooker with water or immerse them in water to avoid danger caused by the damaged insulating property of the electric appliance.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced with a special power cord.
8. Do not heat the inner pot on the other stoves to prevents deformation.
9. The period of warm-keeping should not exceed 24 hours to avoid abnormal taste.
10. Do not let a child operate the product alone. Put it out of reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.

No	Malfunction		Cause	Solution
1	Indicator is not bright	Cooking plate does not heat	1. Circuit of electric rice cooker is not connected to power supply. 2. Power wiring board is damaged. 3. Circuit connection breaks down. 4. Master circuit board is damaged.	1. Check whether the switch, plug and socket fuse and leading wire of power supply are in good condition and insert them reliably. 2. Send to designated service department for maintenance.
		Cooking plates heats	Master circuit board is damaged.	Send to designated service department for maintenance.
2	Indicator plate is bright	Cooking plate is not warm	1. Failure of the master temperature sensor. 2. Components of the cooking plate are burnt out. 3. Circuit board disconnects partially. 4. Power circuit board is damaged.	Send to designated service department for maintenance.

3	LCD display shows C1, C2, C3, C4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Master temperature sensor is short or broken. 2. Thermal resistor of the upper cover is short or broken. 3. Master circuit board is damaged. 4. Power circuit board is damaged. 	Send to designated service department for maintenance.
4	Rice is half cooked or time of cooking is too long	<ol style="list-style-type: none"> 1. Time of keeping warm is not enough. 2. Cooking plate is deformed. 3. Inner pot is declined and one side is not contacted. 4. There is foreign matter between the inner pot and cooking plate. 5. Inner pot is deformed. 6. Master circuit board is damaged. 7. Master temperature sensor is out of work. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cook rice according to required condition. 2. Fine sand paper can be used for correcting slight deformation but severe deformed one should be sent to the maintenance department for replacement. 3. Turn the inner pot lightly to make it return to normal. 4. Clean it up with #320 sand paper. 5. Send to the designated service department for a new inner pot. 6. Send to designated service department for maintenance. 7. Send to designated service department for maintenance.

5	Cook rice is burnt or cannot keep warm automatically or keep warm abnormally.	1. Master circuit board is damaged. 2. Temperature control on the upper cover is abnormal.	Send to designated service department for maintenance.
6	Overflow happens when making porridge	1. Master circuit board is damaged. 2. Temperature control on the upper cover is abnormal.	Send to designated service department for maintenance.
7	Rice or porridge does not boil within a long time	1. Master circuit board is damaged. 2. Temperature control on the upper cover is abnormal.	Send to designated service department for maintenance.

THE ENVIRONMENT

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers. When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.

The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment. Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

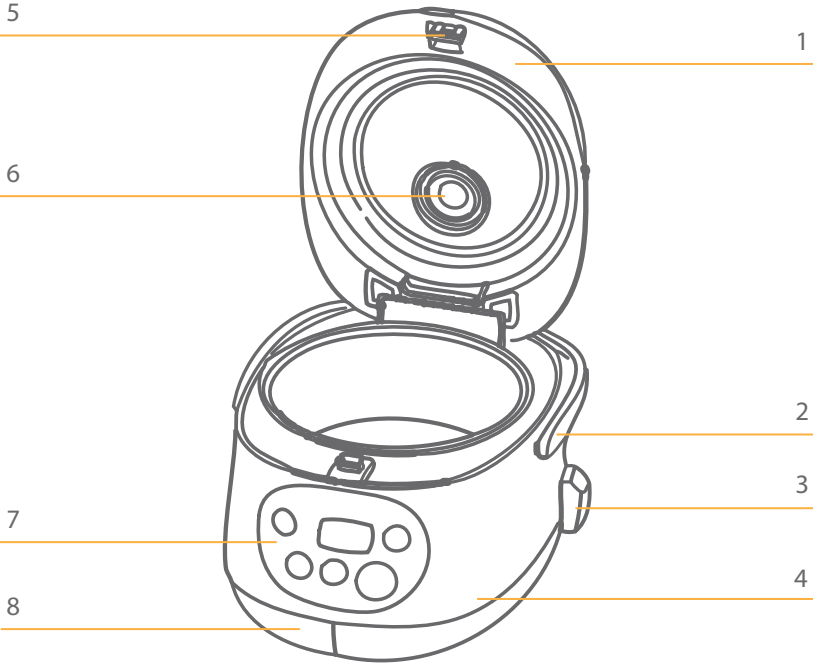


üniteyi kullanmadan önce lütfen kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

ÜRÜN BİLGİSİ

İsteğe göre 15 saate kadar zamanlanabilen düzgün ve modern görünümlü, Gevrek Pilav, Kek, Yoğurt yapma, Sıcak Tutma, Soğuk Pilav Isıtma ve 3-boyutlu Isıtma gibi işlevlere sahip, elektronik olarak kontrol edilen bu cihaz yemek pişirmeyi daha kolay hale getirmektedir. Bu cihaz aynı zamanda pilav suyu miktarını ve ısıtma gücünü otomatik olarak ayarlamaktadır.

ANA GÖVDE



1. Kapak
2. Tutacak
3. Kaşık raf bölümü
4. Pişirici Gövde
5. Kapak Butonu
6. Buhar Valfi
7. Kontrol Panel
4. Gövde

• Montaj

Şekilde gösterildiği gibi kaşık rafın alt kısmından geçirerek düzgün asınız.



• Çıkartılması

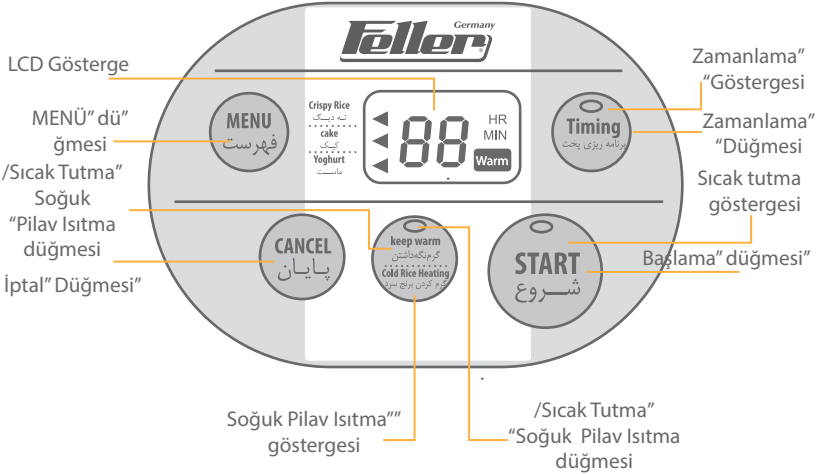
Şekilde görüldüğü gibi kaşık rafı aşağı doğru sıkarak çıkarınız



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Model	Güç Kaynağı	(Güç (W	Pirinç Miktarı ((Cup	Piştirme Modu	UxGxY ((mm	Ağırlık ((kg
RC 62 D	~220v 50HZ/	910	2-10	Üç-Boyutlu Isıtma	240x173x357	3.3
Aksesuarlar	 Kaşık	 Çorba Keççesi	 Kaşık Rafı	 Ölçek Kabı	 Gıda Buharlayıcı	 Güç Kablosu

UYGULAMA BÖLÜMÜ



1. Ekran

1. Eğer cihaz elektriğe bağlı değilse ekranda bir şey görünmez.

2. Elektriğe bağlandığında, elektrikli pilav yapma makinesi açılır ve bekleme safhasına girer. Ekranda “Gevrek Pilav” işlemini gösterir.

Crispy Rice
ته دبی
cake
کیک
Yoghurt
ماست



2. MENÜ

1. Cihaz açıldıktan sonra istenilen işlemi seçmek için “MENÜ” düğmesine basılır.

2. “◀” işareti seçilen işlemin üzerinde olur ve işlemler dönüşümlü olarak aşağıdaki sırayı izler.is in the following order:



3.“Başlama” düğmesi

Cihaz açıldıktan sonra istenilen fonksiyon seçilir ve “Başlama” düğmesine basılır. Fonksiyon çalışmaya başlayınca “Başlama” göstergesi yanar.

4. “Sıcak Tutma / Soğuk Pilav Isıtma” Düğmesi

1. Sıcak tutma veya soğuk pilav ısıtma işlemi seçildikten sonra o işlemin göstergesi yanar.

2. Sıcak tutma işlemi esnasında ekranda zaman (saat olarak) ve “Sıcak” yazısı görünür.

3. Soğuk pilav ısıtma işlemi esnasında “--” işareti görünür.

4. Bu düğme ile her iki işlem tekrar seçilebilir.

5. Pişirme bitince cihaz otomatik olarak Sıcak tutma konumuna geçer.

6. Yoğurt yapma işlemi bitince “Sıcak tutma” göstergesi yanıp söner, “Sıcak” yazısı yanınca pilav servise hazır demektir..

5. “Zamanlayıcı” Düğmesi

1. Zamanlayıcı gevrek pilav, lapa veya çorba yaparken kullanılır.

2. Zamanlayıcı işlem bitiş zamanını önceden ayarlamak için kullanılır.

3. Zamanlama işlemini seçtikten sonra, bitiş zamanını ayarlamak üzere “Zamanlayıcı” düğmesine basılır. Düğmeye her basışta zaman bir saat artar. Dönüşüm şöyle gerçekleşir: 1→2→3→...15→1 (Gevrek Pilav için 2→3→...15→2)

Gevrek Pilav

1. Uygun hazırlıkları yapınız.

• Aşağıdaki tabloya göre su ilave ediniz.

Pilav Miktarı (ölçek kabı/150g)	1	2	3	4	5	6
Su miktarı (ölçek kabı)	2	3	4	5	6	7
(Tereyağı(g	20	40	60	80	100	120
(Salt(g	2	5	7	9	11	12

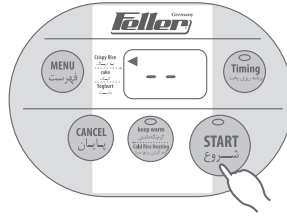
• **RC62 D:** Tavsiye edilen RC62 D için 1~3 kap uygundur.

• **RC91 D:** Tavsiye edilen RC91 D için 1~6 kap uygundur.

2. Cihaz açıldıktan sonra "Gevrek Pilav" işlemini seçmek için " MENÜ" düğmesine basınız.

3. "Başlama" düğmesine basınca "Başlama" göstergesi yanar ve "Gevrek Pilav" işlemi esnasında ekranda "--" işareti görünür.

4. Gevrek pilav bittikten sonra cihaz otomatik olarak Sıcak tutma konumuna geçer.



Uygulama Adımları:

1. Ölçeği kullanarak pirinçleri iç kaba koyunuz. Pirinçleri yıkayınız, yıkama suyunu hemen dökünüz. Yukarıdaki tabloda belirtilen miktarda suyu ölçekle ölçüp iç kaba dökünüz.

2. İsteğe göre tuz ve tereyağını da ilave edip iyice karıştırarak kabın içine yerleştiriniz.

3. Cihazı çalıştırdıktan sonra, gevrek pilav modunu seçip ısıtmaya başlayınız.

4. Buhar kabın dışına çıktığında, tereyağının eşit dağılması için karıştırınız.

5. Pişirme işlemi tamamlandığında üst kapağı açıp iç kabın üzerine bir tabak koyarak ters çeviriniz. Afiyet olsun!

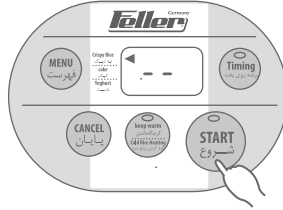
Kek fonksiyonu

1. İç kabı içini uygun şekilde yağlayıp kek karışımını içine koyunuz.

2. Cihazı çalıştırdıktan sonra, "Menü" düğmesine basıp "Kek" işlemini seçiniz.



3. "Başlama" düğmesine basıp "Başlama" göstergesi yandıktan sonra "Kek"fonksiyonu seçilerek çalışmaya başlar ekranda "- -"işareti belirir.



4. Kek yapımı tamamlandıktan sonra, ünite otomatik olarak sıcak tutma safhasına geçer.
- Sıcak tutma safhasına girdikten sonra kekin 30 dak. içinde tüketilmesi tavsiye edilir.

Kek yapma Metodu:

1. Malzeme Hazırlığı

Az miktar için: 3 yumurta, 100 gr pudra şekeri (yaklaşık 2/3 ölçek) 100 gr kek unu (yaklaşık 1 ölçek) 50 gr tereyağı (yaklaşık 1/3 ölçek) 18 gr süt (yaklaşık 1/10 ölçek)

Büyük Miktar için: 5 yumurta, 180 gr pudra şekeri (yaklaşık 6/5 ölçek) 180 gr kek unu (yaklaşık 9/5 ölçek) 80 gr tereyağı (yaklaşık 2/3 ölçek) 36 gr süt (yaklaşık 1/5 ölçek).

- Malzeme oranları özel isteğe göre ayarlanabilir.
 - RC 62 sadece küçük miktarlarda kek yapımında kullanılmalıdır.
 - Malzeme fazla kullanıldığında kekin tadı bozulabilir ya da kek tam pişmeyebilir.
- 2. Pudra şekerini yumurtaya ekleyin ve çırpıcı ile köpürene kadar karıştırınız.**
- Karıştırıcı kabı ve çırpıcı temiz olmalıdır. Eğer kap kirli veya yağlı ise yumurta köpürmez.
 - Karıştırma işlemini yapışmaz yüzeyinin çizilmemesi için asla iç kabın içinde yapmayınız.
 - Yumurta soğuk ise 40 derecede sıcak su ile ısıtınız, kek böylece yumuşak ve esnek olur.
 - Malzemenin kıvamı, çırpıcının tellerinden akana kadar karıştırmaya devam ediniz
- 3. Kek ununu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırınız.**
- Tahta kaşığı büyük daireler halinde çevirerek malzemenin tam olarak karışmasından emin olunuz.
- 4. Sütü ve erimiş tereyağını ekleyip hızlı bir şekilde karıştırınız.**
- Tereyağını sıcak suda eritiniz akıcı haline getiriniz.
 - Malzemeler iyice karıştırılmazsa, kek içinde kabarcıklar oluşur ve tadı istenildiği gibi olmaz.
 - Aşırı karıştırılmış malzemeler, kekin kabarcıksız sertleşmesini sağlar.

• Kek pişirme işlemini kabarcıklar kaybolmadan hemen tamamlayınız.

Bu Pilav Pişiricide “Yoğurt” yapma tarifi:

Yoğurt yapmak için pastörize ya da sterilize süt kullanılmalıdır.

Yoğurt “MAYA” sının Hazırlanışı

Her 1 litre süt için 3 yemek kaşığı dolusu yoğurt gereklidir. Önce, yoğurdu (ayrı bir kaptan) şekilde karıştırınız (hiç topak kalmayacak). İnceltmek için üzerine bir miktar süt ekleyiniz. Bu karışım yoğurt mayasıdır.

İlk Yöntem (Tavsiye edilir):

Önce sütü (ayrı bir kaptan) ocakta en az yarım saat kaynatınız. Sonra (en fazla) 45 derece olacak şekilde soğutunuz.

Süt uygun sıcaklığa geldiğinde iç kaba döküp üzerine önceden hazırlanmış (maya) yoğurt karışımını sütün içine tamamen çözünecek şekilde karıştırarak ekleyiniz.

Sonra “ Yoğurt” işlemini seçip “ BAŞLAMA” düğmesine basınız. Yoğurdun katılma süresi, sütün miktarı ve yağ oranına göre 3 - 8 saat arasında değişir. Ayarlanan zaman geçip yoğurt katıldıktan sonra iç kabı ana gövdeden çıkarıp buzdolabına koyunuz. Yoğurt buzdolabında ne kadar kalırsa sonuç o kadar iyi olur.

İkinci Yöntem:

Bu yöntemde yoğurt yapmak için sütü önceden kaynatmaya gerek yoktur. Sütü doğrudan iç kabın içine koyup üzerine önceden hazırlanmış (maya) yoğurt karışımını sütün içine tamamen çözünecek şekilde karıştırarak ekleyiniz. Sonra “ Yoğurt” işlemini seçip “ BAŞLAMA” düğmesine basınız. Yoğurdun katılma süresi, sütün miktarı ve yağ oranına göre 3 - 8 saat arasında değişir. Ayarlanan zaman geçip yoğurt katıldıktan sonra iç kabı ana gövdeden çıkarıp buzdolabına koyunuz. Yoğurt buzdolabında ne kadar kalırsa sonuç o kadar iyi olur.

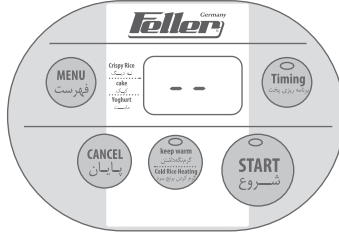
Açıklamalar:

1. İşlem esnasında (cihaz çalıştığından) kabın içindekileri karıştırmayı denemeyiniz.
2. İşlemi başlatmadan önce kullanılacak tüm kapları dikkatlice yıkayıp kurulayınız. Tüm kapların temiz ve kuru olması yoğurdun tadı ve kalitesi açısından önemlidir.
3. Yoğurt yapma işlemi esnasında kapağı kesinlikle açmayınız.
4. Kendi isteğinize göre maya yoğurt karışımına tuz ekleyebilirsiniz.
5. Yoğurdun katılması için gerekli süre, sütün miktarı ve yağ oranına göre 3 – 8 saat arasında değişir. Bunlar da “ ZAMAN” ve “ SAAT” düğmeleriyle ayarlanabilir.

Soğuk Pilav Isıtma

1. Soğuk pilavı iç kaba koyup yayın.

2. Cihazı çalıştırdıktan sonra Sıcak pilav ısıtma işlemini başlatmak üzere " Sıcak Tutma/ Soğuk Pilav Isıtma" düğmesine iki kez basınız. Bu işlem esnasında ekranda " - - " işareti yanar.



3. Isıtma işlemi bitince cihaz otomatik olarak sıcak tutma konumuna geçer.

- Çok kuru olmaması için ısıtmadan önce soğuk pilavın üzerine biraz su serpmeniz önerilir.
- Pilavın sıkışık olmamasına dikkat ediniz. Topaklaşma olursa ısıtma sonunda pilav ya yanık ya da çok kuru olur.
- Pilavı ısıttıktan sonra topaklaşmaması için tekrar yayınız
- "Soğuk Pilav Isıtma" işleminin çok tekrarlanması ya da çok az pilav ısıtılması pilavın yanmasına ya da pişiricinin dibine yapışmasına neden olur.
- Pilav çok ise tümünün ısıtılması mümkün olmaz. " Soğuk Pilav Isıtma " işleminde pilav miktarı için aşağıdaki tabloya bakınız

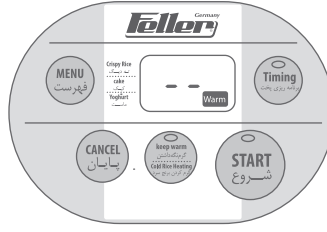
Model	Pilav Miktarı
RC 91 D	Su seviye işareti altında .5
RC 62 D	Su seviye işareti altında .5

Sıcak Tutma

1. Uygun hazırlıkları yapınız.

2. Cihazı çalıştırdıktan sonra Sıcak Tutma / Soğuk, pilav Isıtma düğmesine basınız. Sıcak Tutma göstergesi yanar ve cihaz sıcak tutma konumuna geçer. Ekran sıcak tutma süresini gösterir ve " Sıcak" yazısını gösterir.

3. Sıcak tutma süresi saat cinsinden ayarlanır ve(saat yönünde) 0 → 1 → 2 → -- → 23 e kadardır. Eğer süre 24 saatten fazla ise ekranda " - - - - " işareti görünür.



Özel Uyarı: Ürün 24 saat sıcak tutabilir.

Zamanlama Fonksiyonu

- Zamanlama işlemi Gevrek Pilav ve Yoğurt Yapma işlemlerinde zamanlama ayarları pişirme sonu süresini ön ayarlanması için kullanılır.

- Zamanlama işlemi 15 saatlik periyodu kapsar.

Örnek: 3 saat içinde gevrek pilav pişirmek için (Gevrek Pilav)

1. Uygun hazırlıkları yapınız.

2. Cihazı çalıştırdıktan sonra gevrek pilav seçmek için " Menü" düğmesine basınız.

3. Pişirme işleminin bitiş süresini ayarlamak için " Zamanlayıcı" düğmesine basınız.

- "Başlama" ve " Zamanlama" göstergeleri yanar.

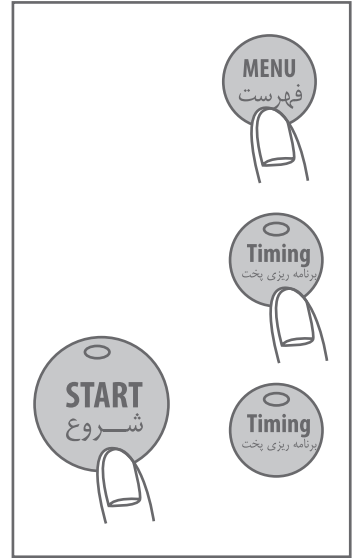
- LCD ekranda " SA" yazısı yanar ve ayarlanan bitiş saatini saat cinsinden gösterir.

4. " Zamanlayıcı" düğmesine basarak (her bir basışta 1 saat artacak şekilde) pişirme süresi olarak 3 saat ayarlayınız

5. "Başlama" düğmesine basınız, "Başlama" ve "Zamanlayıcı" göstergeleri yanar ve ekranda pişirme işleminin bitiş zamanı görünür.

- İşlem başladıktan sonra "Başlama" göstergesi yanar ve ekranda "--" işareti görünür.

- İşlem başlamadan önce ekranda geri sayım bitiş zamanı görünür.



TEMİZLİK YÖNTEMİ

- İç kabı ve gıda buharlayıcısını pilav pişirme cihazından çıkarıp sıvı deterjanla yıkayıp temiz suyla iyice duruladıktan sonra yumuşak bir bezle kuruyunuz.
- Yapışmaz yüzeyin zarar görmemesi için asla metal fırça ve benzeri sert malzemeler kullanmayınız.
- Pirinç ve diğer kalıntılar ısıtıcı plakasına yapışabilir. Bunları çıkarmak için en ince zımpara kullanılabilir. Sonra yumuşak bir bezle silinerek ısıtıcı plaka ile iç kabın tam temas etmesi sağlanır.

GÜVENLİK TALİMATLARI

1. Duvarda topraklı priz kullanılmalı ve fiş yerine sıkıca girmelidir. Asla üçlü priz ve aynı prizde başka elektrikli cihaz kullanmayınız.
2. Kullanım dışında, elektrik kablosunu prizden çıkarın.
3. Elektrik fişi prize tamamıyla takılı olmalıdır, tam bağlantı olmaması cihaz elementlerinin yanmasına neden olabilir.
4. Cihaz düz ve sabit bir zeminde olmalı, nem, ateş ve aşırı sıcaktan uzak tutulmalıdır. Aksi halde zarar görmesine ve bozulmaya neden olabilir.
5. Pişirme esnasında buhar çıkış yeri aşırı ısınır, haşlanmaması için el ve yüzünüzü uzak tutunuz.
6. Elektrik yalıtımının zarar görerek tehlikeye yol açmaması için pişiricinin gövdesinin ve kapağının suya daldırılması ve suyla yıkanması kesinlikle yasaktır.
7. Elektrik kablosu hasar görürse, yenisi üreticinin özel kablosuyla değiştirilecektir.
8. İç kabı deforme olmaması için başka ısıtıcı ve ocak üzerinde ısıtmayınız.
9. Pilavın tadının bozulmaması için Sıcak Tutma süresi 24 saati geçmemelidir.
10. Çocukların cihazı yalnız başına çalıştırmasına engel olun yanma, haşlanma elektrik şok tehlikelerden sakınmak için cihazı çocukların ulaşacağı yerden uzak tutunuz.

SORUN GİDERME

No	Arıza	NEDEN	Çözüm	
1	Gösterge Yanmıyor	Pişirme plakası ısıtmıyor	1. Elektrikli pilav yapma makinesi ana elektriğe bağlı olmayabilir. 2. Elektrik tesisatı bozuktur. 3. Akım bağlantısı kesilmiştir. 4. Ana akım paneli arızalıdır.	1. Fiş Priz Sigorta, Şalter ve elektrik kablosunun iyi durumda olduğunu kontrol ediniz ve yerlerine uygun şekilde yerleştiriniz. 2. Yetkili Servise Gönderiniz.
		Pişirme plakası ısıtıyor.	Ana Elektrik Paneli Bozulmuştur	Bakım için Yetkili Servise Gönderiniz.
2	Gösterge Yanıyor	Pişirme plakası ısıtmıyor	1. Ana sıcaklık sensörü hatası 2. Pişirme plakası bileşenleri yanmış 3. Devre Kurulu Kısmen Ayırın 4. Elektrik devre hasar	Send to designated service department for maintenance.

3	LCD ekranda C1, C2, C3, C4 görülür.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ana sıcaklık sensörü, kısa veya kırık 2. Üst kapak Termal direnç kısa veya kırık 3. Ana devre zarar görmüştür. 4. Güç devre zarar görmüştür. 	Bakım için Yetkili Servise Gönderiniz
4	Pilav tam pişmemekte ya da pişirilmesi uzun süre alır	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sıcak tutma süresi yeterli değil 2. Yemek plakası deforme olmuş 3. İç kap gövdeye girmiyor ve temassızlık var. 4. İç Kap ve ısıtıcı plaka arasında yabancı Madde var 5. İç Kap Deforme Olmuş 6. Ana Elektrik Paneli Bozulmuştur 7. Ana Sıcaklı sensörü Çalışmıyor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plavı gerekli şartlara göre pişiriniz. 2. Hafif deformasyonları gidermek için En ince zımpara kullanılabilir ancak ciddi deformasyonlarda değişim için servise gönderiniz. 3. İç kabı normal dönmesini sağlamak için hafifçe çeviriniz. 4. 320# zımpara ile temizleyin. 5. Servise değişim için gönderiniz. 6. Bakım için yetkili servise gönderiniz. 7. Bakım için yetkili servise gönderiniz.

5	Pilavı Yakıyor veya Otomatik Sıcak Tutmaya geçmiyor veya sıcak tutma normal Çalışmıyor.	1. Ana Elektrik Paneli Bozulmuştur. 2. Üst Kapaktaki ısı kontrolörü normal çalışmıyor	Bakım için yetkili servise gönderiniz
6	Lapa Yaparken Taşma yapması	1. Ana Elektrik Paneli Bozulmuştur. 2.Sıcaklık Sensörü Üst kapakta normal değil	Bakım için yetkili servise gönderiniz
7	Pilav ve lapa uzun süre kaynamıyor	1. Ana Elektrik Paneli Bozulmuştur. 2.Sıcaklık Sensörü Üst kapakta normal değil	Bakım için yetkili servise gönderiniz

ÖZEL BILGI

Bu kılavuzda verilen tüm talimatlar dikkatlice kontrol edilmelidir. Herhangi bir baskı hatası ya da yanlış içerik durumunda firma tüm yorum haklarını saklı tutar.

İlave Olarak: Eğer ürün için teknik yenilik yapılırsa daha fazla bildirim yapılmadan kullanma talimatının yeni baskısından derlenmiş olur. Eğer ürün renk ve görünümü değiştirilirse Ana ürün esas alınır.

<p>۱. برنج را مطابق با شرایط لازم بپزید.</p> <p>۲. برای اصلاح تغییرات جزئی، می‌توان از کاغذ نرم سنباده استفاده کرد ولی تغییرات زیاد در شکل را باید با فرستادن دستگاه به یکی از مراکز خدماتی فلر رفع کرد.</p> <p>۳. دیگ پخت را اندکی بچرخانید تا درست جا بیفتد.</p> <p>۴. آن را با کاغذ سنباده‌ی نمره‌ی ۳۲۰ تمیز کنید.</p> <p>۵. برای تعویض با یک دیگ نو، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> <p>۶. برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> <p>۷. برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>	<p>۱. زمان گرم‌نگه‌داشتن کافی نیست.</p> <p>۲. صفحه‌ی پخت تغییر شکل داده است.</p> <p>۳. دیگ داخلی کج قرار داده شده و یک سمت آن با صفحه‌ی پخت در تماس نیست.</p> <p>۴. جسمی خارجی بین دیگ داخلی و صفحه‌ی پخت گیر کرده یا وجود دارد.</p> <p>۵. دیگ داخلی تغییر شکل داده است.</p> <p>۶. تخته‌مدار اصلی آسیب دیده است.</p> <p>۷. حسگر اصلی دما کار نمی‌کند.</p>	<p>۴</p> <p>برنج نیم‌پز می‌شود (کامل نمی‌پزد) یا زمان پخت زیادی طولانی می‌شود.</p>
<p>برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>	<p>۱. تخته‌مدار اصلی آسیب دیده است.</p> <p>۲. کنترلگر دما (ترموستات) روی درپوش بالایی بد کار می‌کند.</p>	<p>۵</p> <p>برنج را در حین پخت می‌سوزاند یا نمی‌تواند به‌طور خودکار آن را گرم نگه دارد یا به‌صورتی غیرعادی گرم نگه می‌دارد.</p>

دورانداختن دستگاه مطابق با اصول زیست‌محیطی



شما می‌توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دورانداختنی را به مراکز ویژه‌ی جمع‌آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

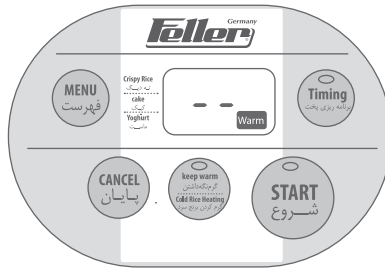
چاره/راه حل	علت	مشکل	ردیف
<p>۱. ببینید کلید، دوشاخه، پریز، فیوز، و سیم کشی اصلی برق مصرفی در وضعیت مناسبی باشد.</p> <p>۲. برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>	<p>۱. مدار برقی پلوپز به برق وصل نیست.</p> <p>۲. سیم کشی آسیب دیده است.</p> <p>۳. مدار برقی قطعی دارد.</p> <p>۴. تخته/مدار اصلی آسیب دیده است.</p>	صفحه‌ی پخت داغ نمی شود (نمی کند)	۱
<p>برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>	<p>تخته مدار اصلی آسیب دیده است.</p>	صفحه‌ی پخت داغ می شود (می کند)	
<p>برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>	<p>۱. حسگر اصلی دما خراب شده است.</p> <p>۲. اجزای صفحه‌ی پخت سوخته است.</p> <p>۳. تخته مدار دچار قطعی موضعی شده است.</p> <p>۴. تخته مدار برقی آسیب دیده است.</p>	صفحه‌ی پخت گرم نمی شود (نمی کند)	۲
<p>برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>	<p>۱. حسگر اصلی دما اتصالی کرده یا خراب شده است.</p> <p>۲. مقاومت گرمایی درپوش بالایی پلوپز اتصالی کرده یا خراب شده است.</p> <p>۳. تخته مدار اصلی آسیب دیده است.</p> <p>۴. تخته مدار برقی آسیب دیده است.</p>	صفحه‌ی نمایش LCD نوشته‌های C1 و C2 و C3 و C4 را نشان می دهد.	۳

- دیگ داخلی و شبکه‌ی بخارپزی را از درون پلوپز در آورده، آنها را با آب و مایع ظرف‌شویی بشویید و آب بکشید و سپس با دستمالی نرم خشک کنید.
- هرگز از برس یا اسکاچ‌های زیر و سیم ظرف‌شویی برای شستن دیگ داخلی استفاده نکنید تا مانع از آسیب دیدن پوشش نچسب آن شوید.
- دانه‌های برنج یا دیگر غلات خشک ممکن است به صفحه‌ی پخت بچسبند. برای برطرف کردن آنها می‌توان از سنباده‌ی نرم استفاده کرد و سپس روی سطوح موردنظر پارچه‌ی نرمی کشید تا تمیز شوند و تماس کامل بین صفحه‌ی پخت و دیگ داخلی پدید آید.



نکات ایمنی

۱. از پرریزی باید استفاده کنید که ارت شده باشد و دوشاخه را نیز پس از وارد کردن به پرریز باید در جایش محکم کنید. هرگز از پرریزهای چند منظوره استفاده نکنید. همچنین چند وسیله‌ی برقی را هم‌زمان به کار نیندازید.
۲. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، لطفاً دوشاخه‌اش را از پرریز برق جدا نمایید.
۳. سیم برق را کاملاً به محل مناسب خود در دستگاه وصل کنید؛ در غیر این صورت، المنت‌های آن ممکن است در اثر اتصال ناقص بسوزند.
۴. پلوپز را نمی‌توان و نباید در جایی ناپایدار، مرطوب، یا در نزدیکی آتش یا منابع گرمایی قرار داد؛ در غیر این صورت، آسیب می‌بیند یا دچار مشکل یا خرابی می‌شود.
۵. به هنگام پخت، قسمت بخاردهنده بسیار داغ است؛ دست و صورت خود را در نزدیکی آن نگیرید تا از سوختگی جلوگیری شود.
۶. از شست و شوی بدنه‌ی دستگاه و درپوش آن در آب یا فروبردن دستگاه در آب مطلقاً بپرهیزید تا از خطرهای ناشی از آسیب دیدن توسط قسمت‌های عایق دستگاه برقی در امان باشید.
۷. اگر سیم برق دستگاه آسیب دید، آن را باید با سیم برق ویژه‌ی از همان نوع و با همان مشخصات برقی تعویض نمود. این امر باید توسط مرکز خدمات پس از فروش فلر صورت می‌گیرد.
۸. از حرارت دادن دیگ داخلی بر روی اجاق‌های گاز یا برقی خودداری نمایید تا از تغییر شکل آن جلوگیری شود.
۹. مدت گرم‌نگه داشتن نباید از ۲۴ ساعت بیشتر باشد تا از تغییر غیرعادی طعم و مزه‌ی غذا جلوگیری شود.
۱۰. به کودکان اجازه‌ی کار کردن با دستگاه را ندهید. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید تا از برق‌گرفتگی، سوختگی، و دیگر خطرهای احتمالی جلوگیری شود.



این دستگاه می تواند مواد غذایی را به مدت ۲۴ ساعت گرم نگه دارد.



عملکرد برنامه ریزی پخت Timing

می توان از عملکرد برنامه ریزی پخت برای عملکردهای تهیهی برنج و ماست استفاده و زمان اتمام پخت را از پیش تنظیم نمود.

- پخت در مدت زمان ۱۵ ساعت رخ می دهد.
- نمونه:** برای پختن برنج در عرض ۳ ساعت (ته دیگ دار)

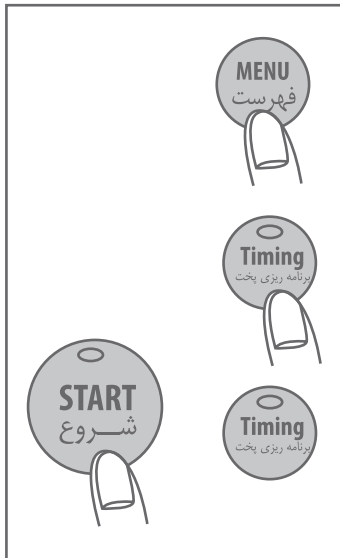
۱. مواد لازم را به مقدار مناسب آماده کنید.
۲. پس از وصل کردن برق، دکمه‌ی "انتخاب عملکرد" را فشار دهید تا عملکرد "برنج با ته دیگ" را انتخاب نمایید.
۳. دکمه‌ی "برنامه ریزی پخت" را فشار دهید تا زمان پایان پخت نشان داده شود.
- چراغ‌های نشانگر "آغاز" و "برنامه ریزی پخت" روشن و خاموش می شوند.

- نوشته‌ی HR یا "ساعت" روی صفحه نمایش LCD روشن شده، زمان از پیش تنظیم شده برای پایان پخت را به ساعت نشان می دهد.

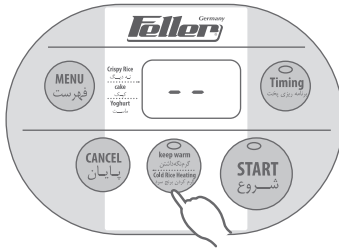
۴. با فشار دادن دکمه‌ی "برنامه ریزی پخت" سه ساعت را به عنوان زمان پایان، تنظیم کنید (با هر بار فشار دادن دکمه، یک ساعت اضافه می شود).

۵. دکمه‌ی "آغاز" را فشار دهید تا چراغ نشانگر "آغاز" روشن شود و زمان پایان در صفحه‌ی نمایش ظاهر گردد.

- پس از ورود به فرآیند کاری، زمان پایان با شمارش معکوس در صفحه‌ی نمایش نشان داده می شود.



گرم کردن برنج سرد Cold Rice Heating



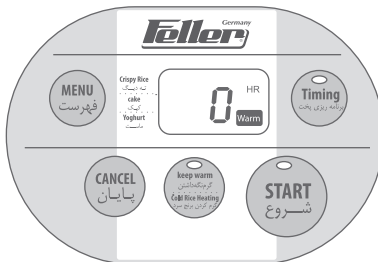
۱. برنج سرد را در دیگ داخلی ریخته، دانه های آن را تا جایی که می شود از هم باز کنید تا گلوله نباشد.

۲. پس از وصل برق، دکمه ی "گرم نگه داشتن / گرم کردن برنج سرد" را دو بار فشار دهید تا دستگاه وارد فرآیند "گرم کردن برنج سرد" شود و نوشته ی "--" روی صفحه ی نمایش ظاهر گردد.

۳. پس از پایان فرآیند گرم کردن، پلوپز به طور اتوماتیک وارد فرایند گرم نگه داشتن می شود.

- برای جلوگیری از خشک شدن برنج، توصیه می شود پیش از گرم کردن، مقداری آب روی آن بپاشید.
- برنج نباید گلوله گلوله شده باشد؛ در غیر این صورت، گرم کردن باعث سوختگی یا خشکتر شدن برنج می شود.
- پس از گرم کردن، برنج ها را دوباره از هم باز کنید تا دیگر گلوله نشوند.
- استفاده ی مکرر از عملکرد "گرم کردن برنج سرد" یا مقدار خیلی کم برنج ممکن است باعث سوختن یا خمیر شدن و چسبیدن برنج به ته پلوپز شود.
- اگر مقدار برنج خیلی زیاد باشد، نمی توان آن را کاملاً گرم کرد.

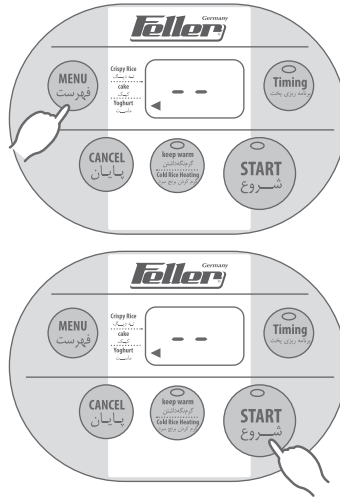
گرم نگه داشتن Keep warm



۱. مواد لازم را به شکلی مناسب آماده کنید.

۲. پس از وصل برق، دکمه ی "گرم نگه داشتن / گرم کردن برنج سرد" را فشار دهید. چراغ نشانگر "گرم نگه داشتن" روشن می شود و پلوپز وارد حالت "گرم نگه داشتن" می گردد. صفحه ی نمایش زمان گرم نگه داشتن را نشان داده، نوشته ی "گرم" یا WARM روی صفحه روشن می شود.

۳. مدت زمان گرم نگه داشتن به ساعت نشان داده می شود. اگر زمان برابر با یا بیشتر از ۲۴ ساعت باشد، نوشته ی "--" روی صفحه ی نمایش ظاهر می شود.



توجه:



زمان از پیش تنظیم شده دستگاه جهت عملکرد ماست ۶ ساعت بوده که با توجه به نوع شیر و مایه ماست انتخاب شده ممکن است بعد از سپری شدن زمانی کمتر از ۶ ساعت ماست بسته شود. از این رو پیشنهاد می گردد جهت حصول اطمینان از سفت شدن زود هنگام ماست بعد از سپری شدن ۳، ۴ و ۵ ساعت از آغاز پخت از مواد داخل دیگ بازدید به عمل آید و در صورت مشاهده سفت شدن ماست دکمه‌ی "CANCEL" را فشار دهید. سپس دیگ را در آورده و درون یخچال قرار دهید. هر چه ماست تهیه شده، زمان بیشتری درون یخچال بماند، بهتر خواهد شد.

نکته‌ها:



- ۱) در تمام طول مدت عملکرد دستگاه، از هم زدن مواد درون آن خودداری نمایید.
- ۲) ظرف‌های مورد استفاده را قبل از شروع کار کاملاً شسته، پاک و خشک نمایید؛ ظروف مورد استفاده در تهیه‌ی ماست باید کاملاً تمیز باشند (زیرا آلودگی می‌تواند بر طعم یا کیفیت ماست تاثیر بگذارند).
- ۳) در طول عملکرد دستگاه از بازکردن در آن خودداری نمایید.
- ۴) برحسب ذائقه‌ی شخصی و به دلخواه، می‌توانید مقداری نمک به مایه‌ی اولیه ماست اضافه نمایید.
- ۵) در صورت پیروی از روش دوم برای تهیه‌ی ماست، حتماً از شیر پرچرب استفاده نمایید.

۳. آرد کیک را اضافه کرده، با ملاقه‌ای چوبی هم بزنید.

- ملاقه‌ی چوبی را در ظرف بچرخانید (در دوره‌های کامل و بزرگ) تا کاملاً مخلوط شوند.

۴. پس از افزودن شیر و کره‌ی ذوب شده، آنها را سریعاً هم بزنید و مخلوط کنید.

- کره را با آب گرم ذوب کنید تا مایع شود.
- اگر کاملاً هم نزنید، در کیک حفره‌هایی بزرگ به وجود خواهد آمد و مزه‌ی آن خوب نخواهد شد.
- اگر بیش از اندازه مواد را مخلوط کنید، کیک ممکن است سفت شود و پف نکند.
- بلافاصله و پیش از ناپدید شدن حباب‌های کف، پخت را انجام دهید.

تهیه‌ی ماست

برای تهیه ماست باید از شیر تازه‌ی پاستوریزه یا استریلیزه استفاده نمود.

تهیه‌ی مایه‌ی ماست:

به ازای هر لیتر شیر، ۳ قاشق غذاخوری ماست مورد نیاز است. ابتدا ماست را در ظرفی جداگانه خوب به هم می‌زنیم تا کاملاً یکنواخت گردد (گلوله گلوله نباشد). سپس کمی از شیر را به ماست زده شده اضافه می‌کنیم تا اندکی رقیق‌تر شود. مایه‌ی ماست آماده است.

روش اول (روش پیشنهادی):

ابتدا شیر را به مدت حداقل نیم ساعت درون ظرفی جداگانه و به غیر از دیگ دستگاه، بر روی اجاق گاز بجوشانید. سپس باید صبر کنید تا دمای آن، به حداکثر ۴۵ درجه‌ی سانتی‌گراد برسد. پس از رسیدن به این دما، مایه‌ی ماستی که به روش بالا آماده کرده‌ایم را به آن اضافه می‌نماییم، آنها را کمی هم می‌زنیم، تا مایه‌ی ماست کاملاً درون شیر حل شود.

روش دوم:

در این روش نیازی نیست پیش از آغاز عملیات، شیر را بجوشانیم. فقط شیر را درون دستگاه می‌ریزیم و مایه‌ی ماستی که به روش بالا آماده کرده‌ایم را به آن اضافه می‌نماییم، سپس آنها را کمی به هم می‌زنیم تا مایه‌ی ماست، کاملاً درون شیر حل شود.

اکنون با استفاده از دکمه‌ی "فهرست" عملکرد "Yogurt" را انتخاب نموده و دکمه‌ی آغاز "START" را می‌زنیم.

روش تهیهی کیک

۱. آماده‌سازی مواد لازم:

مقدار کم: ۳ تخم مرغ، ۱۰۰ گرم شکر (حدود دوسوم پیمانه)، ۱۰۰ گرم آرد کیک (حدود یک پیمانه)، ۵۰ گرم کره (حدود یک‌سوم پیمانه)، ۱۸ گرم شیر (حدود یک‌دهم پیمانه).

مقدار زیاد: ۵ تخم مرغ، ۱۸۰ گرم شکر (حدود یک و یک‌پنجم پیمانه)، ۱۸۰ گرم آرد کیک (حدود یک و چهارپنجم پیمانه)، ۸۰ گرم کره (حدود دوسوم پیمانه)، ۳۶ گرم شیر (حدود یک‌پنجم پیمانه).

- نسبت مواد را می‌توان متناسب با ذایقه‌ی شخصی تنظیم کرد.
- اگر از مواد بیش از مقدار معین استفاده شود، پخت کیک تحت تأثیر قرار می‌گیرد و ممکن است خام بماند و کامل نپزد.

۲. شکر را به تخم مرغ افزوده، با تخم‌مرغ‌زن بزنید تا کف کند.

- ظرف و تخم‌مرغ‌زن را باید کامل خالی کرد. اگر روغن یا کره بزنید، تخم‌مرغ کف نمی‌کند.
- هرگز مخلوط کردن تخم‌مرغ را درون دیگ داخلی انجام ندهید تا پوشش نجسب آن آسیب نبیند.
- اگر دمای تخم‌مرغ خیلی پایین بود، آن را با آب گرم ۴۰ درجه‌ی سانتی‌گراد گرم کنید. بدین ترتیب، کیک نرم و حجیم می‌شود.
- آن قدر به هم‌زدن ادامه دهید تا، زمانی که تخم‌مرغ‌زن را بلند می‌کنید، مثل یک رشته (نخ) به درون ظرف جاری شود.

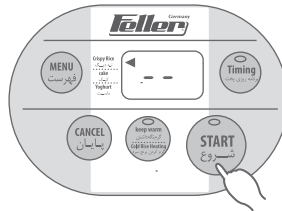
۱. با استفاده از پیمانانه، برنج را در دیگ داخلی بریزید و خوب بشوید. سپس چند بار از آب بگذرانید و سپس، به مقداری که در جدول بالا آمده، در آن آب بریزید (با پیمانانه).
۲. مطابق ذائقه، نمک اضافه کنید و کره یا روغن را نیز در آب بریزید و خوب مخلوط کنید.
۳. پس از وصل کردن برق، حالت "برنج با ته دیگ" را انتخاب کنید تا پلوپز گرم شود.
۴. هنگامی که بخار از پلوپز به بیرون پخش شد، مواد غذایی را مخلوط نمایید تا کره یا روغن به طور یکنواخت و یکدست پخش شود.
۵. پس از پایان یافتن فرایند پخت، درپوش بالایی را بر دارید و بشقابی را روی دیگ داخلی قرار دهید و سپس بشقاب و دیگ را محکم (با دست کش تنور یا فر) گرفته، در آورید و سروته کنید. در این حالت، برنج (مثل کیک) درون بشقاب جای می گیرد و می توانید از آن لذت ببرید.

عملکرد کیک Cake

۱. لایه ای از روغن خوراکی را در ته دیگ داخلی پخش کنید سپس مایه ی کیک را نیز به درون دیگ بریزید.
۲. پس از وصل کردن برق، دکمه ی "فهرست" را فشار دهید و عملکرد کیک (Cake) را انتخاب نمایید.



۳. دکمه ی "آغاز" را فشار دهید؛ چراغ نشانگر "آغاز" روشن می شود و دستگاه وارد فرایند "کیک" شده، نوشته ی " - - " روی صفحه ی نمایش ظاهر می گردد.



۴. پس از پایان فرایند "کیک"، پلوپز به طور اتوماتیک وارد فرایند "گرم نگه داشتن" می شود.

- توصیه می شود کیک را ظرف ۳۰ دقیقه پس از ورود به فرایند "گرم نگه داشتن" مصرف کنید.

۵. دکمه‌ی "برنامه‌ریزی پخت" Timing

۱. هنگام عملکرد برنج با ته‌دیگ می‌توانید از عملکرد "برنامه‌ریزی پخت" استفاده کنید.
۲. عملکرد "برنامه‌ریزی پخت" برای تنظیم زمان پایان پخت به کار می‌رود.
۳. پس از انتخاب عملکرد مربوطه، از دکمه‌ی "TIMING" برای تنظیم زمان پایان پخت استفاده کنید. اگر آن را یک بار فشار دهید، یک ساعت اضافه می‌شود (با چرخه ۱→۱۵→۳→۲→۱). در مورد برنج ته‌دیگ‌دار، چرخه‌ی زمانی به صورت ۲→۱۵→۳→۲ است.

برنج با ته‌دیگ Crispy Rice

به اندازه‌ی مناسب، مواد لازم را آماده کنید.

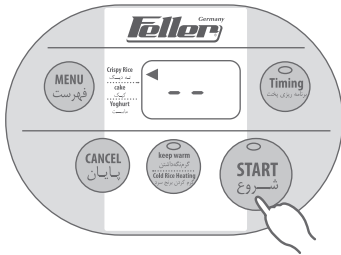
- مطابق جدول زیر آب اضافه کنید:

۶	۵	۴	۳	۲	۱	مقدار برنج (پیمانه / ۱۵۰ گرم)
۷	۶	۵	۴	۳	۲	مقدار آب (پیمانه / ۱۵۰ گرم)
۱۲۰	۱۰۰	۸۰	۶۰	۴۰	۲۰	کره (گرم)
۱۲	۱۱	۹	۷	۵	۲	نمک (گرم)

۲. پس از وصل کردن برق، دکمه‌ی "فهرست" را فشار دهید تا عملکرد "برنج با ته‌دیگ" را انتخاب کنید.

۳. دکمه "آغاز" را فشار دهید؛ چراغ نشانگر آغاز عملکرد روشن می‌شود و دستگاه فرآیند پخت برنج با ته‌دیگ را آغاز می‌کند و علامت "--" ظاهر می‌شود.

۴. پس از پایان "برنج ته‌دیگ‌دار"، پلویز به‌طور اتوماتیک وارد فرآیند "گرم نگه داشتن" می‌شود.



۱. صفحه‌ی نمایش Display

۱. اگر دستگاه به جریان برق وصل نباشد، این صفحه هیچ عملکردی را نشان نمی‌دهد.
۲. پس از وصل کردن برق، پلویز برقی در حالت "آماده‌به‌کار" (stand-by) است و فلش روی صفحه‌ی نمایش، عملکرد "برنج با ته‌دیگ" را نشان می‌دهد.



۲. دکمه‌ی فهرست MENU

۱. بعد از روشن کردن دستگاه، برای انتخاب عملکردهای مختلف، این دکمه را فشار دهید.
۲. علامت ◀ عملکرد مربوطه را نشان می‌دهد و چرخه‌ی انتخاب عملکرد به ترتیب زیر است.



۳. دکمه‌ی آغاز START

- پس از وصل برق و انتخاب عملکرد موردنظر، دکمه‌ی "آغاز" (start) را فشار دهید. چراغ نشانگر "آغاز" روشن می‌شود و پلویز وارد عملکرد انتخابی می‌گردد.

۴. دکمه‌ی "گرم‌نگه‌داشتن/گرم‌کردن برنج سرد" Keep Warm/Cold Rice Heating

۱. پس از انتخاب عملکرد "گرم‌نگه‌داشتن / گرم‌کردن برنج سرد"، چراغ نشانگر مربوطه روشن می‌شود.
۲. در طی فرایند "گرم‌نگه‌داشتن"، زمان در صفحه‌ی نمایش (به ساعت) نشان داده و نوشته‌ی "WARM" یا گرم نیز ظاهر می‌شود.
۳. در طی فرایند "گرم‌کردن برنج سرد"، نوشته‌ی "--" - روی صفحه ظاهر می‌شود.
۴. با این دکمه، می‌توانید هر دو عملکرد را چندین بار انتخاب نمایید.
۵. پس از پایان پخت، پلویز به‌طور اتوماتیک وارد فرایند "گرم‌نگه‌داشتن" می‌شود.
۶. پس از پایان تهیه‌ی ماست، چراغ نشانگر "گرم‌نگه‌داشتن" روشن و خاموش می‌شود و نوشته‌ی "WARM" چشمک می‌زند تا اعلام کند می‌توانید ماست را سرو کنید.

- ۱. درپوش
- ۲. دستگیره
- ۳. محل قراردادن قاشق
- ۴. بدنه‌ی پلوپز
- ۵. دکمه‌ی درپوش
- ۶. دریچه‌ی بخار
- ۷. صفحه‌ی کنترل
- ۸. پایه

• نصب

قطعه‌ی نگهدارنده‌ی قاشق یا ملاقه را به درستی در محل خود نصب کنید.



• برداشتن

نگهدارنده‌ی قاشق یا ملاقه را با دو انگشت گرفته، از محل ویژه‌اش خارج کنید.



لوازم جانبی



ظرف بخارپزی



محل نگهداری کفگیر



قاشق سوپ



پیمانه‌ی اندازه‌گیری

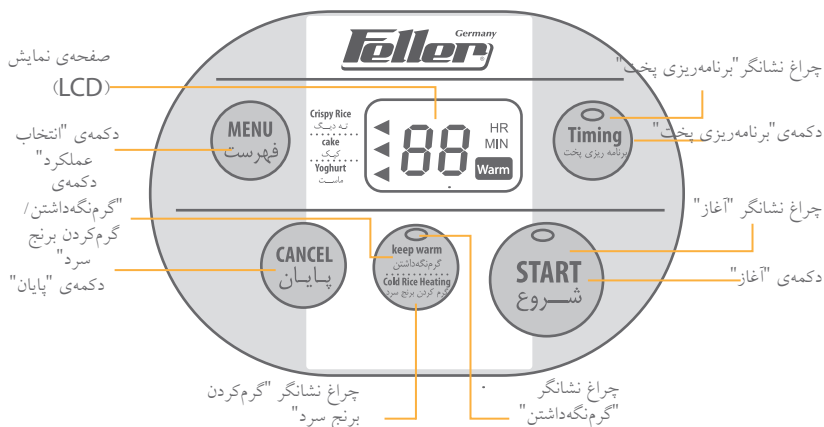


کفگیر



سیم برق

روش کار با دستگاه



RC 62/91 D

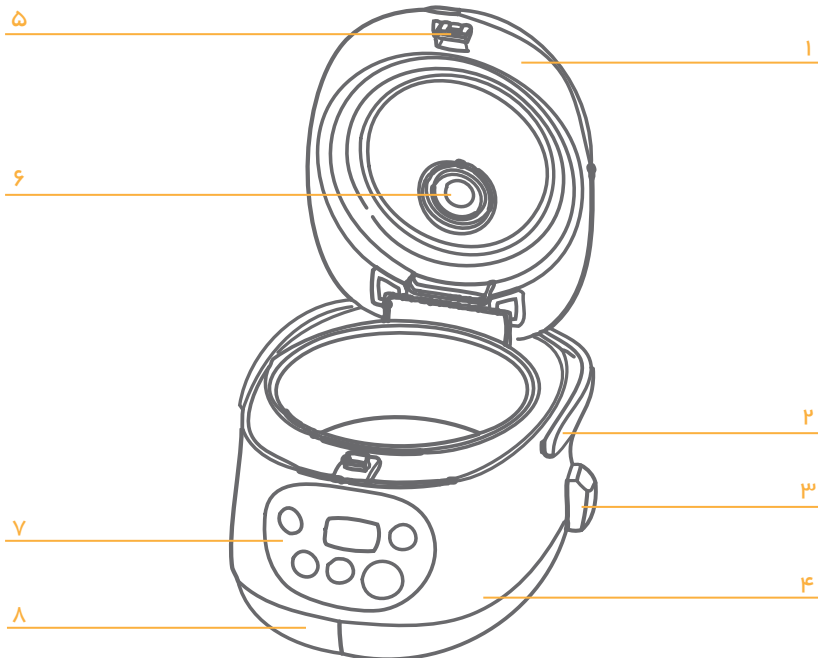
پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.
این دستگاه مختص مصارف خانگی است.

مشخصات دستگاه

وزن (کیلوگرم)	طول×عرض×ارتفاع (میلی‌متر)	حالت پخت	گنجایش برنج	توان	برق	مدل
۲/۷ ۳/۳	۳۲۴×۲۴۴×۲۰۳ ۳۵۷×۲۷۳×۲۴۰	گرمایش ۳ بعدی	۱-۴ پیمانه ۱۰-۲ پیمانه	۶۴۵ وات ۹۱۰ وات	۲۲۰ ولت/ ۵۰ هرتز	RC 62 D RC 91 D

معرفی محصول

پلوپزهای برقی با کنترل هوشمند دارای ظاهری زیبا و مدرن است. این نوع پلوپزها دارای عملکردهای پخت برنج با ته‌دیگ، کیک، تهیه‌ی ماست بند و گرم کردن برنج سرد هستند. همچنین می‌توانند مقدار برنج، آب، و توان گرمایشی را تشخیص دهند. گرمایش ۳ بعدی و برنامه‌پذیری زمانی ۱۵ ساعته‌ی قابل تغییر از دیگر ویژگی‌های این نوع پلوپزهاست که کار پخت را آسان‌تر و راحت‌تر کرده است.



Germany
Feller



RC 62/91 D



پلوپز