



سوپ ساز

مدل: RAK-SM19QG

دفترچه راهنما



لطفاً قبل از استفاده از دستگاه تمامی نکات دفترچه را به دقت مطالعه نمایید.



فهرست

- 1 اطلاعات فنی..... 1
- 2 مراقبت های هنگام استفاده..... 2
- 3 تصویر اجزا و قطعات..... 4
- 4 دستورالعمل استفاده..... 4-8
- 5 طرز تهیه غذاهای رژیمی..... 9

1.اطلاعات فنی

مدل	مقدار ولتاژ	میزان گرم کنندگی	میزان قدرت موتور	میزان گنجایش
RAK-SM19QG	220V- 50Hz	850W	200W	0.9- 1.1L

2. نمودار مقایسه جریان برق

3. مراقبت های هنگام استفاده

*دفعه را هنها را پیش از استفاده بخوانید و از آسیب دیدگی سیم یا برخورد بخار با سیم جلوگیری کنید،

* اگر میزان حبوبات از مقدار معین کمتر یا بیشتر باشد دستگاه خاموش میشود.

* هنگامیکه دستگاه در حال کار کردن است درون آن آب یا مواد غذایی نریزید و همچنین تکان دادن دستگاه در حین کار ممنوع است.

* برای اینکه دستگاه درست کار کند از به برق زدن و از برق کشیدن دستگاه پشت سر هم خودداری کنید.

* هنگامیکه دستگاه به طور ناگهان یا توسط شخص دیگری خاموش می شود دکمه روشن را مجدد فشار ندهید، اگرچه شيرسويا ممکن است سرریز شود یا به ته ظرف بچسبد.

* تیغه ها بسیار تیز هستند ، مراقب باشید. بهتر است مواد بدون شن و سنگریزه باشند.

* هنگام تمیز کردن دستگاه را خاموش نمایید و خیلی دقیق آنرا تمیز نمایید و در آخر هم آنرا خشک کنید.

* مراقب باشید دستگاه اصلی خراب نشود.

* برای تمیز کردن دستگاه اصلی، هرگز دستگاه را مستقیم در آب نبرید زیرا خطرناک است.

* اجازه ندهید آب درون سوکت، رابط یا سنسور گرمایی محفظه ماشین نفوذ کند.

* سوپ ساز را در یخچال قرار ندهید زیرا سرما باعث میشود قطعات الکترونیکی آن خراب شود و دستگاه کار نکند. دستگاه را درون مکان گرم نیز قرار ندهید.

* هنگامیکه دستگاه کار میکند هر ازگاهی به آن نگاه کنید.

*از دستگاه برای جوش آوردن آب به تنهایی استفاده نکنید و پس از استفاده دوشاخه را از برق بکشید.

*طبیعی است که دستگاه صدای کم و زیاد دارد که هنگام خرد کردن مواد غذایی صدایش افزایش میابد.

*طبیعی است که رنگ ته ظرف هنگامیکه موادی به شیر سویا اضافه می شود تغییر کند.

*طبیعی است که برنج ته ظرف بچسبد زیرا کامل آنرا تمیز نکرده اید یا مقدار برنج زیاد بوده است.

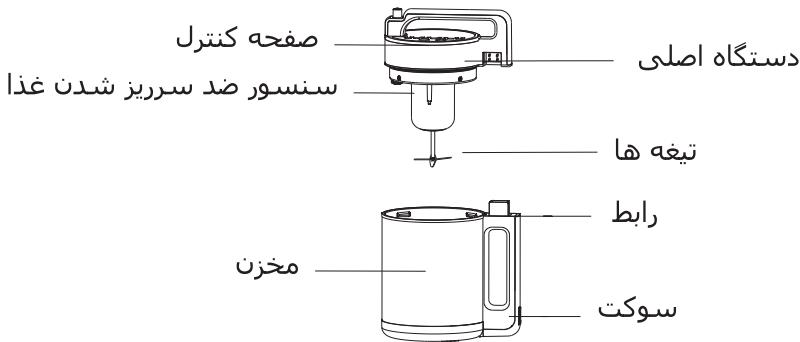
*هنگامیکه سیم مخصوص دستگاه آسیب دید آنرا از الکتریکی تهیه کنید.

*اگر میخواهید عمر مفید دستگاه افزایش یابد بین هر بار استفاده 30 دقیقه فاصله باشد.

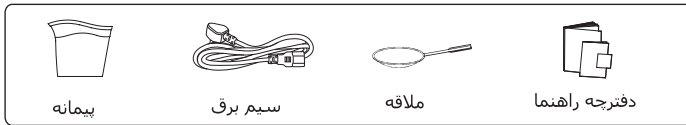
*این دستگاه تنها برای استفاده خانگی مناسب است.

4. تصویر اجزا و قطعات

قطعات جزئی



- لوازم جانبی



5. دستورالعمل استفاده

بدانید که: لطفاً پیش از استفاده از دستگاه دستورالعمل های زیر را با دقت بخوانید.

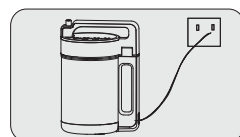
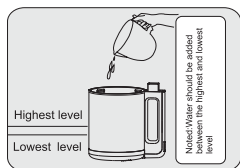
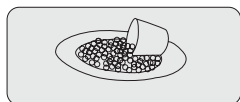
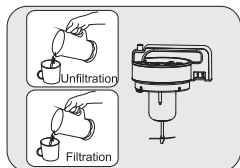
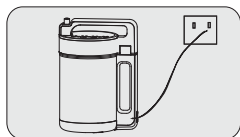
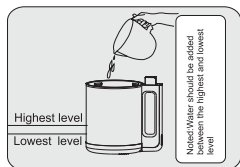
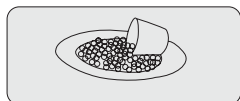
* برای چشیدن غذا دکمه سمت راست دستگاه را بزنید اگرچه طعم آن زیاد خوب نیست.

* آب را به اندازه ای در دستگاه اصلی بریزید که مابین کمترین حد و بیشترین حد قرار بگیرد (زیرا کم و زیاد شدن میزان آب طعم غذا را عوض میکند و حتی سبب میشود دستگاه به درستی کار نکند).

* پیش از اینکه شروع به خوردن سوپ کنید سیم برق و دستگاه اصلی را جدا نمایید.

روند کار

شیرسویا:



1. آب را با پیمانه درون دستگاه بریزید. (حبوبات خشک را 6 تا 8 ساعت قبل از استفاده خیس کنید)

2. حبوبات پاک شده را در دستگاه اصلی بریزید و آب را به اندازه ای در دستگاه اصلی بریزید که مابین کمترین حد و بیشترین حد قرار بگیرد.

3. دستگاه اصلی را درست در جایش قرار دهید، دوشاخه را به برق بزنید، همه دکمه ها باید روشن باشند سپس دکمه منو را فشار دهید تا منوی لوبیای خشک یا لوبیای

خیس عمل کند. هنگامیکه دکمه لوبیای خشک یا لوبیای خیس فلش زد دکمه روشن را بزنید تا دستگاه شروع به کار کند.

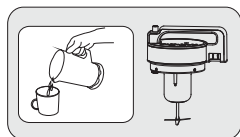
4. پس از 20 دقیقه گرم شدن و مخلوط شدن صدای زنگ دستگاه شنیده می شود و دکمه لوبیای خشک یا لوبیای خیس روشن می شود و بدین معنا است که شیرسویا آماده شده است.

خمیر لوبیا

1. یک پیمانه لوبیا سبز یا قرمز آماده کنید.

2. لوبیای پاک شده را در دستگاه اصلی بریزید و آب را به اندازه ای در دستگاه اصلی بریزید که مابین کمترین حد و بیشترین حد قرار بگیرد.

3. دستگاه اصلی را درست در جایش قرار دهید، دوشاخه را به برق بزنید، همه دکمه ها باید روشن باشند سپس دکمه منو را فشار دهید تا منوی خمیرلوبیا عمل کند. دکمه روشن را بزنید تا دستگاه شروع به کار کند.

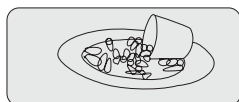


4. پس از 20 دقیقه گرم شدن و مخلوط شدن صدای زنگ دستگاه شنیده می شود و دکمه خمیرلوبیا روشن می شود و بدین معنا است که خمیر لوبیا آماده شده است.

بدانید که میزان مجاز آب 900-1100 میلی لیتر است. لطفاً جدول زیر را نگاه کنید.

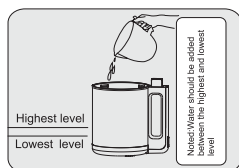
آب	لوبیای خشک	لوبیای خیس
900 میلی لیتر	1 فنجان	2 فنجان
1100 میلی لیتر	1 فنجان	3 فنجان

سوپ برنج و گوشت

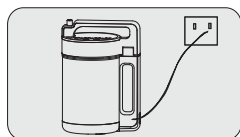


1. یک پیمانه برنج را به همراه افزودنی ها درون دستگاه اصلی بریزید. به طور معمول 1 پیمانه برنج را با نصف پیمانه افزودنی مخلوط میکنند.

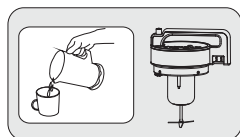
هنگامیکه مواد افزودنی گوشت است استخوان آنرا جدا نمایید و به تکه های 5×5×5 میلی متر تقسیم کنید.



2. برنج پاک شده و افزودنی ها را درون دستگاه اصلی بریزید و آب را به اندازه ای در دستگاه اصلی بریزید که مابین کمترین حد و بیشترین حد قرار بگیرد.

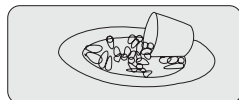


3. دستگاه اصلی را درست در جایش قرار دهید، دوشاخه را به برق بزنید، همه دکمه ها باید روشن باشند سپس دکمه منو را فشار دهید تا منوی سوپ برنج و گوشت عمل کند. دکمه روشن را بزنید تا دستگاه شروع به کار کند.



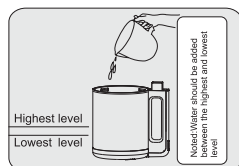
4. پس از 20 دقیقه گرم شدن و مخلوط شدن صدای زنگ دستگاه شنیده می شود و دکمه سوپ برنج و گوشت روشن می شود و بدین معنا است که سوپ برنج و گوشت آماده شده است.

آبمیوه و آب سبزیجات

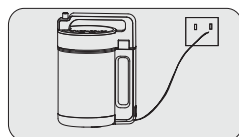


1. لطفاً یک پیمانه میوه و سبزیجات را درون دستگاه بریزید

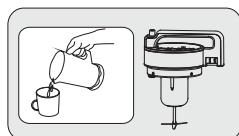
تکه ها را در اندازه 25×25×25 میلی متر خرد کنید.



2. میوه و سبزیجات تمیز را درون دستگاه اصلی بریزید و آب را به طور میانگین بین کمترین و بیشترین سطح بریزید.

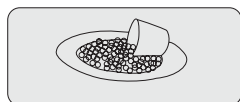


3. دستگاه اصلی را درست در جایش قرار دهید ,دوشاخه را به برق بزنید , سپس دکمه منو را فشار دهید تا منوی آبمیوه و آب سبزیجات عمل کند. سپس دکمه روشن را بزنید تا دستگاه شروع به کار کند.

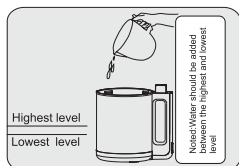


4. پس از 20 دقیقه مخلوط شدن صدای زنگ دستگاه شنیده میشود و بدین معنا است که آبمیوه و آب سبزیجات آماده شده است.

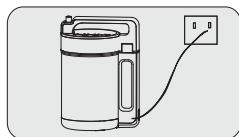
طرز تهیه آب ذرت



1. لطفاً از پیمانه و دستگاه برای تهیه آب ذرت استفاده کنید.

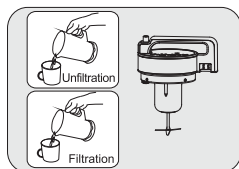


2. ذرت تمیز را درون دستگاه اصلی بریزید و آب را به طور میانگین بین کمترین و بیشترین سطح بریزید.



3. دستگاه اصلی را درست در جایش قرار دهید ,دوشاخه را به برق بزنید , سپس دکمه منو را فشار دهید تا منوی

آب ذرت عمل کند. سپس دکمه روشن را بزنید تا دستگاه شروع به کار کند.



4. پس از 20 دقیقه مخلوط شدن صدای زنگ دستگاه شنیده میشود و دکمه آب ذرت روشن می شود بدین معنا است که آب ذرت آماده شده است.

6. طرز تهیه غذاهای مغذی

نام غذا	مواد لازم
سوپ اسفناج	1 کیلو اسفناج 3 پیمانه آب گوشت 1 حبه سیر نمک و فلفل
سوپ هویج	1 عدد سیب زمینی 8 عدد هویج 1 پیمانه خامه 3 عدد پیاز 2 قاشق شکر نمک و فلفل
سوپ پیاز	5 عدد پیاز 3 قاشق آرد 100 گرم کره آب گوشت 8 پیمانه نمک و فلفل
آب توت فرنگی و گوجه فرنگی	2 عدد گوجه فرنگی 15 عدد توت فرنگی 1 عدد سیب
آب پرتغال و نعنا	1 لیتر آب پرتغال 100 گرم نعنا 1 پیمانه یخ
فرنی	40 گرم آرد برنج 80 گرم گلاب 100 گرم شکر نیم کیلو شیر
فرنی شکلاتی	40 گرم آرد برنج 80 گرم گلاب 100 گرم شکر نیم کیلو شیر 1 قاشق بودر کاکائو



براي ارائه خدمات بهتر
لطفاً نظرات ، پيشنهادات و شكايات
خود را با ما در ميان بگذاريد.