

Germany
Feller



PCL 5095 D

**Pressure
Cooker**

When using the electrical appliance, the below basic safety precautions should be followed:

Household use only

IMPORTANT SAFEGUARDS



1. Before using this product, please read this User's Manual carefully.
2. Do not place the unit on an unstable location. It is strictly prohibited to use it on a newspaper, foam or other object that may easily block the vent hole at the bottom.
3. Never use it in a place which is near water or fire. Do not use it in a place exposed to direct sunshine or oil splash. Put it in a place out of the reach by children.
4. Never place the product, power cord or plug in water or other liquid.
5. If a spare part such as wire and plug is damaged or the product fails, stop the operation instantly and send it to after sale service center of Feller for inspection and repair. Repair by the user is not allowed.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from after sale service center of Feller.
7. Never make unauthorized replacement of any spare part inside the pressure cooker, as this may cause electric shock, fire or injury.
8. Before use each time, be sure to check the anti.block shield, float valve and exhaust valve for obstruction, wipe the surface of the inner pot and the heating plate to confirm they are free of any foreign object
9. In use, never hang the power cord on a location which may easily trip over.
10. Avoid cooking such foods oat meal in the pot, as they may easily clog the anti block shield.
11. Cooking dry foods, please soak period of time.
12. The maximum cooking amount shall not exceed the MAX level inside the inner pot.
13. In operation, never move this product and prohibit compulsory

opening.

14. In operation, never have your hands or face move to the exhaust valve or float valve to avoid scald.

15 After cooking, do not uncover the cooker until you confirm that there is no pressure inside.

16. When opening the cover after cooking, do not touch the inner pot and cover inside with hands directly to avoid scald.

17. Before cleaning this product, please unplug it or disconnect the power supply.

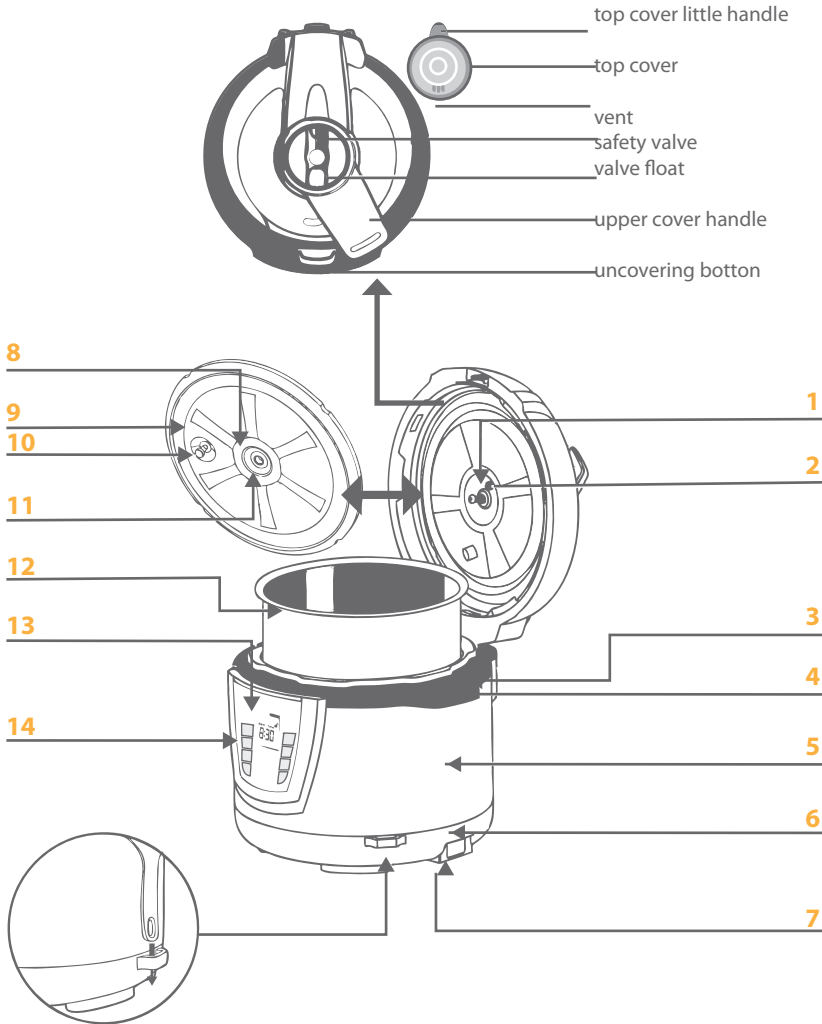
18. It is strictly prohibited to use this product for purposes other than those specified.

19. This appliance is not intended for use by persons (included children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

PRODUCT SPECIFICATION

Model	Power Supply	Power	Volume	Caliber of inner pot	Working pressure	Temperature of warm.keeping
PC 510	.220.240V~50 60Hz	1000W	6L	22cm	70kPa	60-80C
Accessories	Spoon, soup ladle, User's Manual, measuring cup, and power cord components					

HOW TO USE



- 1. Anti block shield
- 2. Valve
- 3. Water case
- 4. Cooker handle
- 5. Cooker body
- 6. Base
- 7. Power cord jack

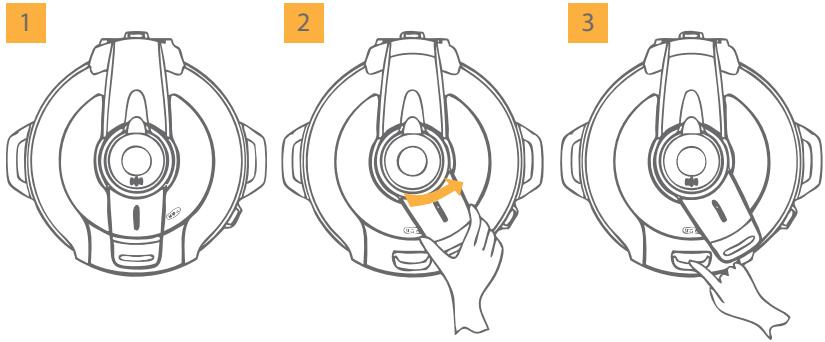
- 8. Removable gasket
- 9. Gasket
- 10. Cover board pillar
- 11. Sealing base
- 12. Inner pot
- 13. Outer pot
- 14. Control panel

NOTICE PRIOR TO USE

How to Open

Rotate the upper cover handle to the unlocking position (the handle covers the unlocking mark completely). Press the opening button again to open the upper cover.

During opening, special care must be given to avoid scald due to steam from the pot.

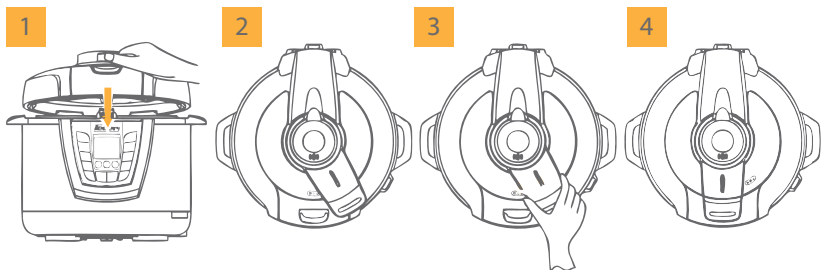


Tip: During uncovering, the cover may not pop up automatically after the uncovering button is pressed because suction remains within the pot under thermal condition, which is a normal state. You can uncover the pot after lifting the handle lightly.


How to Close

Put on the upper cover, and rotate its handle to the locking position.



If residual heat remains, stay 2s after closing and then rotate the handle after hot steam elapses to avoid normal uncovering and cooking.



Pressure indication

- If pressure remains in the pot, pressure indication  is shown dynamically.
- When there is little or no pressure in the pot, pressure indication disappears.

Opening/closing indication lock

- When the cover is opened or not closed thoroughly,  appears.
- When it is closed completely,  appears.

“Timer” key

- Perform the timer function. (For detailed operation, see Page 9..)
- During timer waiting, keep held this key to view current time.

Timer indicator

- It flashes during Timer adjustment and lights up (green) during timer waiting.

COOKING PREPARATION

1. Open the cover correctly

- Before first use, please take out all accessories from the cooker body and read the User’s Manual carefully. Special care must be given to use directions and cautions to avoid any damage to property or human injury.
- Rotate the upper cover handle to the unlocking position (the handle covers the unlocking mark completely.. Press the uncovering button again to open the upper cover.

2. Check whether gasket component, float valve and anti.block shield are clean. If they are stained, clean them immediately.

- Check whether the anti.block shield becomes loose. If yes, tighten it instantly.
- After inspection, mount the gasket component to the upper cover correctly.

3. Take out the inner pot, and put food and water in the inner pot. Total amount of food and water shall not exceed the MAX level of inner pot height.

- In cooking, the total amount of rice and water shall not exceed the maximum level of inner pot.
 - Never cook fallacious foods (e.g. laver, Chinese cabbage, kelp, etc..) and fragmentary foods (e.g. corn grit, oatmeal, etc..).
4. Put the inner pot in the pressure cooker
 - Before that, be sure to remove foreign object and water attached to the outside of the inner pot and inside of the cooker;
 - After putting in, rotate the inner pot lightly left to right to ensure good contact between the inner pot and heating plate.
 5. Close the cover completely
 - After putting on the upper cover, rotate its handle to the locking position; note to make sure that it is rotated in place otherwise normal work is impossible.
 6. Switch on
 - After switch.on, warning tone sounds, indicating that the unit enters standby state.
 - Such tone can be heard after switch.on and complete opening and closing.

FUNCTION SELECTION

General Functions

1. Finish cooking preparation according to Page 3
2. Switch on
 - To ensure safety, you are recommended to connect the power cord to the pressure cooker first and then to the power supply.
3. Select a required function level
 - Once a function key is pressed, the indicator of a corresponding function level will illuminate (red)
 - Cooking and cooling time vary with different function levels. Cooking time may vary slightly with voltage, food amount, water amount, rice quality and water quantity. The bigger the food amount, the longer the cooking and cooling time. The cooking times listed in the table below are only for reference:

Inner pot scale Time (min.) Function	2 scales			5 scales			10 scales		
	Low	Standard	High	Low	Standard	High	Low	Standard	High
Rice		20			40			50	
Soup/Porridge	32	35	45	60	70	90	75	81	100
Bean	58	62	82	65	67	90	69	95	105
Meat/Chicken	42	53	64	45	55	74	48	58	84
Crispy Rice	55	70	90	68	83	103	80	95	115
Tendon	55	58	68	61	63	86	70	75	95
Cake		60			60			60	
Tendons	55	58	68	61	63	86	70	75	95
Cake		60			60			60	
Yoghourt	360								
Slow Cook	120~600								

4. Start cooking 10s after selection of a function


- Within 10s after function selection, you can select any other functional level and texture level, and finally confirm that the electric pressure cooker will start work in 10s after selection.
- Texture default is “Standard” level; press the “Texture” key continuously, to select Standard, Fragrant or Full texture.
- During the operation, you can cancel current working state and return to standby state by pressing the “Warm/OFF” key.

5. After cooking, enter the warm.keeping state automatically

- After cooking, a corresponding function indicator goes out, a prompt sound gives out, and the warm indicator illuminates (yellow., with the electric pressure cooker going into warm state.
- At this moment, you can open the cover and enjoy the delicious meal. Open the cover as per the method on Page 3 to avoid hand scald due to steam from the pot.
- If the cover cannot be opened, there is residual pressure inside the pot. Pat the cover to have the float fall down, and open the cover after pressure is removed completely.



Warm Tip:

- When pressure exists in the pot, pressure indication  flashes continuously or pressure indicator illuminates. In this case, never open the cover forcibly.
- During the operation, you can cancel current working state and return to standby by pressing the “Warm/OFF” key.
- After cooking and before entering warm.keeping state, the bottom cooling system starts automatically; slight noise may be generated, and this is normal.

TEXTURE SELECTION

This unit is equipped with “Texture Selection” function, which can be operated as follows:

1. Finish cooking preparation according to Page 3

2. Select a corresponding function level

- When any function key is pressed after preparation, a corresponding function indicator illuminates, and the pressure cooker will perform the cooking procedure of the corresponding function level.
- Once a function level is selected, you can also select another function level within 10s, and the pressure cooker will perform the cooking procedure of the finally selected function level.
- If selection of another function is impossible after the pressure cookers enters working state, you can cancel the operation by pressing the “Warm/OFF” key for selection.

3. Select texture by pressing “Texture” key

After the “Texture” key is pressed continuously, the screen displays Low, Standard and High. When one texture is selected, corresponding text appears on the screen.

Texture default is Standard key.

- No Texture selection is made available to “Crispy Rice,” “Rice,” “Fish” “Steam” and “Cake” function levels.
- 10s after selection of Texture, the pressure cooker starts to perform a corresponding cooking procedure.

4. After cooking, the unit will go into warm.keeping state

- After cooking, prompt music or 10 times of beeps give out, the warm indicator illuminate and the unit will go into warm.keeping state. Optimal warm.keeping time is within 8h.

TIMER FUNCTION

This unit is equipped with 24-hour Timer function, which can be operated as follows:

1. Finish cooking preparation.
2. Select a corresponding function level
 - When any function key is pressed after preparation, a corresponding function indicator illuminates; you can also select another function level within 10s. (To cancel the operation, press the "Warm/OFF" key.
 - No Timer function is made available to "Crispy Rice," "Rice," "Fish" "Steam" and "Cake" function.
3. Press "Texture" key to select texture
4. Set end time of cooking

Tip:

- Preset time is recommended to be within 12h.
- In case of long-time preset and high room temperature, food suffering from long time soaking may generate odor.
- Due to preset cooking, rice has soft texture, but little rice may get burnt at the bottom.



- Within 10s after texture selection, set a cooking end time. First the "Timer" key is pressed, the screen displays "Timer Finish Time," Hour portion flashes, and "+" or "-" is used to adjust the Hour portion.
- After setting of Hour portion, the "Timer" key is pressed again, and Minute portion flashes. Press "+" or "-" to adjust the Minute portion.
- Preset time shall not be less than 2h, for example, if current time is 8:30, preset time shall not fall before 10:30.
- Preset time shall not be less than 2h.
- After completion of setting, the time displayed on the screen means working end time of pressure cooker. (To cancel the operation, press the

“Warm/OFF” key.

- After completion of Timer time, the pressure cooker will, in 10s, perform the cooking of a corresponding function level within your preset time.

5. After cooking, the unit enters the warm state automatically

- After preset time elapses, prompt music or 10 times of beeps give out, the warm indicator illuminate and the unit will go into warm-keeping state. Optimal warmkeeping time is within 8h.

COOKING EXAMPLES

Yoghurt

Material Preparation:

Pure milk, milk powder, yoghurt (with active lactobacillus., sugar, juice, chocolate

- Operating Method:
- 1.** Mix 1000ml pure milk (below 35degree. with 100ml yoghurt,
 - 2.** Pour mixed yoghurt material into the pressure cooker, close the cover completely then select “Yoghurt” function.(Default cooking time is 6hours, without taste mode.
 - 3.** Press “Start”button to start working.
 - 4.** After cooking, you can open the cover to enjoy the food. (Add sugar, juice, chocolate etc..

Crispy Rice

- 1.** Measure the rice portion with a measuring cup and clean it
 - One measuring cup of rice is about 150g, a portion served for one person;
 - It is recommended not to wash rice in the inner pot;
 - Correct methods of using the measuring cup:



- Maximum amount of rice for cooking is illustrated below:

The volume of the largest	10 cups
The water level	10 scale

- 2.** Add water and Others Seasoning to corresponding water level

- Put the cleaned rice into the interior pot ;
- Melt the butter will be joined into the rice, and add an appropriate amount of salt, and add water to corresponding water level, uniform mixing.
- Rice-water- butter-salt contrast table for making Crispy rice with the cooker.

Rice amount (measuring cup.	3	4	5
Water amount(Scale.	3	4	5
Butter amount(g.	60	80	100
Salt amount (g.	6	8	10

- The scale line inside the inner pot means the one for cooking reference water level; Example: to cook 2 cups of rice, add water to the scale line “2”;
- Water quantity can vary with rice category and hardness of rice, but never have water to exceed the maximum scale line inside the inner pot (Note: not Max level.

3. Replace the wiped inner pot to the cooker body

- Be sure to remove rice grains or water drops on the outside (especially on the bottom. of inner pot and inside of cooker.
- After putting in, rotate the inner pot lightly from left to right to ensure full contact between inner pot and heating plate.

4. Put the cover in place and switch on

- Put the plug into the socket firmly.
- Inspect the float valve for clog.
- After switch-on in standby, the warm indicator flashes, and the screen flashes “---”

5. Press the “Crispy rice” key

- At the moment, the “Crispy rice” function indicator illuminates, with other function indicators going out. Select “Crispy rice” function, then pressing “Texture” to select different setting, pressing “Start”.
- The electric pressure cooker begins cooking in 10s after music.

6. After cooking, you can open the cover to enjoy the food.

SLOW COOK

Material preparation: Beef, onion, carrot, potato, rice wine, salt, olive oil, peanut oil
Operating method

1. Wash then cut the beef, onion, carrot and potato etc into small pieces.
2. Put the processed material into the inner pot, add salt, rice wine, olive oil and water to cook.
3. Close the cover completely, select "Slow cook" pressing "+", "-" to select suitable cooking time from 2-10 hours, then pressing "Start"
After cooking, you can open the cover to enjoy the food.

CAKE



Tip:

- You can add small amount of ingredients such as green tea powder, chocolate or nettle to make cakes with different flavors;
- Mix the material to make it flow down in the form of silk.

1. Material preparation:
100g caster sugar, 120g self-raising powder, 3 eggs, 40g butter, 30g condensed milk
 2. Add caster sugar to the egg, and mix them with an egg beater until bubbles come up.
 3. Add self-raising powder, and mix well.
 4. After adding milk and condensed milk, stir and mix quickly.
 5. Smear the bottom and side of the inner pot with a layer of edible oil, and pour mixed cake material into the inner pot.
 6. After power supply is connected, select "Cake" function, the "Cake" function indicator illuminates, and other function indicators go out. Within 10s after selection, the pressure cooker enters the working process of cake cooking.
 7. After cooking, prompt music gives out, "Cake" function indicator goes out, and the warm indicator illuminates. It is the time for you to open the cover and serve yourself with the delicious cake.
- The proportion of material can be adjusted according to personal tastes.
 - If too much material is used, cake effect may be affected and even the

cake may be half cooked.

- Actual finished product may differ from the promoted sample.

CLOCK SETTING

1. After switch-on and putting on the cover correctly, the pressure cooker is in standby;
2. Keep held the "Timer" key for 3s, Hour indication on LCD beginning to flash;
3. Press "+" or "-" key to set Hour portion;
4. After Hour setting, press the "Timer" key, Minute indication beginning to flash;
5. Press "+" or "-" key to set Minute portion;
6. 3s after setting confirm the setting.

Warm Tip:

- The difference in clock indication may also lead to difference in cooking end time. Please calibrate the time.
- Clock setting must be made after switch-on and in standby.



About Li-battery

1. After plugging, clock indication power is provided by the socket
2. After unplugging, clock indication power is provided by the Li-battery;
3. A new Li-battery has a service life of 5 years;
4. Battery replacement can be carried out in an authorized service agency;
5. If the battery is about to be used up, the following circumstances may appear:

When the plug is pulled off:

- Clock indication figures are fuzzy or lost.
- Product has no power failure memory function any more.

After switch-on:

- Clock indication figures are "C0," and all indicators go out.
- "Warm/OFF" key remains operative.
- To use the timing function, calibrate the time first.
- Never put the Li-battery in fire or have it subject to recharge, decomposition, or heating.

WARM-KEEPING FUNCTION

- In the warm state, the warm indicator is bright;
- After cooking, the pressure cooker goes into the warm state automatically;
- You can also in standby perform the warm function by pressing the “Warm/OFF” key;
- The warm-keeping temperature is 60-80°C;
- Long-time warming is not recommended.

CARE AND MAINTENANCE

Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use.

When the following circumstances take place	Solutions
<ul style="list-style-type: none">• Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, damage, etc.• A portion of the power cord and the plug are hotter than usual.• Power cord is moveable and electrified intermittently.• Electric pressure cooker heats abnormally, emitting the burnt smell.• In power-on, there is an unusual sound or shock.	Stop use immediately, and send it to a service center authorized by Feller.
There is dust or garbage on the plug or socket.	Remove dust or dirt with a dry brush.



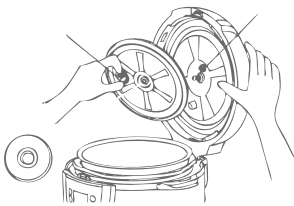
Tip: A way to remove odor

1. Open the cover correctly and take out the inner pot;
2. Fill the inner pot with water until MAX level is reached;
3. Close the cover in place, select a function level at will, and keep warm for 2-3 hours after cooking;
4. With detergent, clean the inner pot and Gasket component, and rinse them by using clear water;
5. Clean the cover interior, and remove any foreign object from the vent valve and cold air valve outlet (the cold air valve float can be cleaned independently);
6. Dry the cooker body and parts in a well-ventilated place.

DISASSEMBLY AND ASSEMBLY OF GASKET COMPONENT

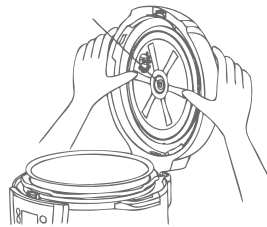
Method of disassembly

You can remove gasket component with one hand holding the upper and with the other hand grasping the cover board pillar of the gasket component and pulling outward.



Method of assembly

Align the rubber base hole at the center of gasket component with the hanger shaft at the center of lower part of upper cover and press it; when the hanger shaft passes through the rubber base hole, the gasket component is mounted in place.



Caution:

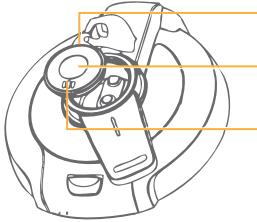
1. During cooking, be sure to mount the gasket component to the upper cover.
2. If no gasket component is installed, the product will stop its operation automatically if steam leakage is detected, and give out beeps prompting that the pressure cooker does not work. (Non-abnormal reaction)
3. After use, note to clean the gasket component and the copper cover. Constant cleaning contributes to removal of odor.

Disassembly and Assembly of Float Valve

Method of disassembly

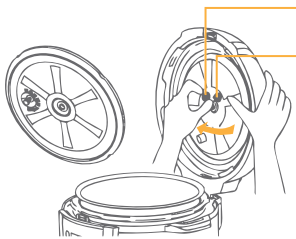
1. Remove the top cover

As shown below, grasp the little handle on the top cover, and lift it with little force to remove the top cover.

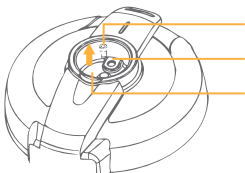


2. Open the cover and remove the gasket component.

3. As shown below, hold the upper cover, with one hand and remove the float gasket with the other hand.

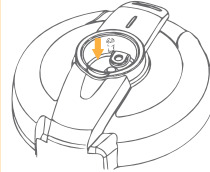


4. Push outwards the cold air valve float with one hand, and remove it from the cover top with the other hand.



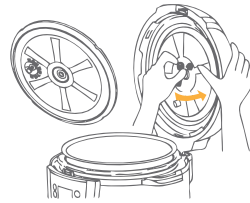
Method of assembly

1. As shown below, put the cold air valve float through the cold air valve outlet.



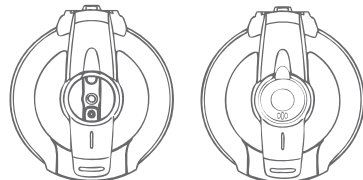
2. As shown below, open the cover, prop the cold air valve float from the outside of cover with left hand, and from the inside of cover, drape the float gasket around the cold air valve float with right hand.

3. Assemble the gasket component.



4. Close the cover correctly .

5. After closing, assemble the top cover in place, as shown below.





Caution:

1. When mounting the float valve, make adjustment according to the sequences of Steps 4 and 5.
2. During normal use, be sure to clean the cold air valve float and cold air valve base! In case of repeated cooking but without cleaning of the float and float base, food residue may affect float airtightness.
3. When mounting the top cover, inspect the lower part of the top cover (inside of handle turnplate). Food residue and stained water shall be cleaned up in time.

CLEANING AFTER USE

1. After each use, give timely cleaning of the product.
2. Before cleaning, unplug the unit and carry out cleaning and maintenance after the product cools down completely.
3. Take out the cover and inner pot, wash them with detergent, rinse with fresh water, and then wipe them dry with a soft cloth.
4. Remove the gasket component according to the method shown on Page 13, and rinse with water. After cleaning, replace the gasket component along with the gasket and otherwise normal operation is impossible.
5. Remove the cold air valve float and water case by following the methods on Pages 14 and 15, and replace them after rinse with water.
6. With a rag, absorb water marks on the water-receiving portion, and wipe it clean.
7. Screw off the anti-block shield, and replace it after rinse with water.
8. Check the cold air valve for obstruction by foreign object and with a rag, wipe away any food residue and stained water on the insulating base plate and inside the turn plate (upper part of top cover).
9. Clean the cover and cooker body with a rag. It is forbidden to immerse the cooker in water or wash with splashing water.
10. After cleaning and maintenance, install correctly these parts such as gasket component and cold air valve.

CLEANING AND INSTALLATION OF WATER CASE

Cleaning of water case

Push the two-bar position on the bottom of water case to open the water case.

Remove the water case.
Note: remove it slowly to prevent water in the water case from splashing.

Dump the steam water in water case, and rinse with clear water.

Installation of water case

After rinse, put the water case into the base in a tilting manner.

After putting the water case in the base correctly, as shown in the left drawing, push it inward lightly with the thumb until a sound of click and the water case is in place completely.

SAFETY CAUTIONS

For safety, please observe the following caution signs displayed:

- Ignoring these signs can/may cause injuries.

Warning: violation of warnings may cause personal death and serious injuries.

Caution: violation of cautions may cause injuries to persons and properties.



Warning:
Do not put foreign object

- Do not insert foreign objects such as metal scraps and needles into a gap.
- May cause electric shock or unusual action.

Keep away from children

- Place it away from children.
- This may cause burn or electric shock.



Cautions:

No alteration

- It is prohibited to modify or repair the unit by a non-technician.
- As this may cause fire or electric shock.
- Please send it to a designated service agency for repair or replacement of spare parts.

Do not wash or immerse it in water

- As this may cause electric shock and short circuit.

Please use a 220V-/50Hz socket

- Fire or electric shock may be caused if 220V AC-50Hz civil or special power supply is not used.

A socket shall be used independently.

- Please use an individual socket with earthed wire of more than 10A rated current;
- Joint use of the same socket with other appliance may cause unusual heat and fire.

Insert the plug into socket firmly

- Incomplete insertion may cause electric shock, short circuit, and even fire.

Regular cleaning of plug

- Any dust or water attached to the insert shall be removed as it may cause fire.

Do not insert and pull off the plug with wet hand

- May cause electric shock.

Stop the use of a damaged power cord

- The damaged power cord shall be replaced with a special flexible cord or a special component bought from the manufacturer or service agency.

When pulling out the plug, be sure to pinch the plug handle

- When pulling out the plug, be sure to pinch the plug handle;
- Never pull the power cord as this may cause damage to the power cord and result in electric shock or short circuit.

**When not in use, take off the plug**

- May cause creepage, fire or malfunction.

Warning on cover lifting

- Before uncovering, observe the cold air valve float carefully. If it has not fallen completely, it means that there is pressure inside the pot, and do not open the cover forcibly.
- Otherwise scald or other injury may be caused.

REGULAR INSPECTION

- Carry out regular inspection of the exhaust valve and anti-block shield to make sure that they are unobstructed;

Clean the product after cooling

- Contact with hot part may lead to scald.

Using other cover in heating is prohibited strictly

- Using any cover other than the supplied one in heating (in power-on) is prohibited strictly.
- This may induce electric shock or other significant personal injury.

Only use the special inner pot

- When there is foreign object between the inner pot bottom and heating plate, first remove the foreign object before using.
- May cause abnormalities such as overheat and pressure leakage or damage to the user or property

Cooking amount shall not exceed MAX level

- Food to be cooked should not exceed the MAX level, and otherwise the food may be half-cooked or failure may happen.
- When cooking a food which may easily expand and cause clog, the total amount shall not exceed 3/4 of the maximum scale line as this may cause accidents.

When moving the product, please hold the cooker handle

- To move the unit, never lift the cover handle directly to

prevent the cover from falling down.

Do not place the inner pot on other appliance for heating

- To avoid deformation or failure of inner pot.
- Please use the supplied special inner pot.

Avoid deformation of gasket component

- May cause failure of the product to work normally

Never use the product in following places

- Unstable place;
- Places near water or fire;
- Adjacent to walls and furniture;
- Places exposed to direct sunshine or oil splash.

TROUBLESHOOTING

The following unusual cases are not completely caused by mechanical failures.

Please carry out a careful examination before sending the unit for repair.

S/N	Problem	Possible Reason	Solution
1	Difficult to close the cover	Anti-block shield gets loose	Tighten the anti-block shield
2	Difficult to open the cover	Pressure exists inside the cooker	Open the cover after the pressure lowers down
3	Leakage from cover	Damage to gasket ring	Replace the gasket ring
		Foreign object attached to gasket	Clean the gasket ring
4	Leakage from cold air valve	Damage to float gasket	Replace the float valve gasket in after sale service centre of Feller
		Foreign object attached to float gasket	Clean the float gasket
		Cold air valve component not placed	Install the cold air valve component
5	Exhaustion from safety valve does not stop	Pressure control fails	Send it to the service agency for maintenance
6	Heating plate fails to heat in operation	Cover not in place	Close the cover again
		Heating plate failure	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
		Circuit failure	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance

7	Cooling fan at bottom works abnormally		Fan failure	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
			Circuit failure	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
8	All LCDs flash	Action stopping, LCD displaying C1, keying operation not received	Open-circuit of bottom sensor	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
		Action stopping, LCD displaying C2, keying operation not received	Open-circuit of bottom sensor	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
		Action stopping, LCD displaying C3, keying operation not received	Open-circuit of bottom sensor	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
		Action stopping, LCD displaying C4, keying operation not received	Short-circuit of upper cover sensor	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
		Action stopping, LCD displaying C5, keying operation not received	Overheat of bottom sensor	Unplug, and then switch on after cooling. If failure not removed, send it to after sale service centre of Feller for maintenance
		Action stopping, LCD displaying C6, keying operation not received	Failure of pressure switch	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
		Action stopping, LCD displaying C7, keying operation not received	Overheat of upper cover leakage	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
		Action stopping, LCD displaying C8, keying operation not received	Failure of steam sensor	Send it to after sale service centre of Feller for maintenance
9	LED does not flash	Action stopping, LCD "Unlock" icon flashing, keying operation not received	Upper cover not closed or not in place	Close it correctly

If problems remain unresolved after the above inspections, please contact with after sale service centre of Feller.

آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	خرابی فن	فن خنک کننده غیر عادی کار می کند	۷
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	خرابی مدار		
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	مدار باز حسگر زیرین	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 1 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	مدار باز حسگر زیرین	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 2 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	مدار باز حسگر درپوش بالایی	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 3 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	مدار باز حسگر درپوش بالایی	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 4 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	
دو شاخه را بکشید، بعد از خنک شدن دستگاه، آن را روشن کنید اگر خرابی برطرف نشد، آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	گرمایش بیش از حد حسگر زیرین	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 5 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	۸ کلیه LCD ها خاموش و روشن می شود
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	خرابی کلید فشار	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 6 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	گرمایش بی از حد نشت درپوش بالایی	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 7 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	خرابی حسگر بخار	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 8 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	
آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید	فن مسدود شده است	عملیات متوقف می شود LCD عملیات C 9 را نشان می دهد، نشانیگر عملیات دریافت نمی شود	
آن را به طرز صحیحی ببندید	درپوش بالایی بسته نمی شود و یا درست جاسازی نشده است	عملیات متوقف می شود، روی صفحه‌ی نمایش نشان Unlock، روشن و خاموش می شود، عملیات متناوب دریافت نمی شود	۹ LCD خاموش روشن نمی شود

اگر مشکلات پس از بازرسی های بالا حل نشد، لطفاً با مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تماس بگیرید.

- هنگام پخت، غذا ممکن است به راحتی منبسط شده و باعث انسداد شود، کل میزان آن نباید از ۳/۴ حداکثر خط مقیاس فراتر رود؛ زیرا باعث ایجاد مشکلاتی می‌شود.
- قابلمه‌ی درونی را جهت گرم کردن روی دستگاه های دیگر قرار ندهید.
- تا از بد شکل شدن و خرابی آن جلوگیری شود.
- لطفاً از قابلمه ویژه درونی عرضه شده استفاده کنید.

هرگز از محصول در جاهای زیر استفاده نکنید:

- مکان غیر ثابت.
- مکان‌هایی که نزدیک به آب یا آتش است.
- نزدیک به دیوار و مبلمان.
- مکان‌هایی که در معرض نور مستقیم خورشید یا پاشیدگی روغن قرار دارند.

عیب یابی

موارد غیر عادی زیر، همگی کاملاً در اثر خرابی‌ها و عیوب مکانیکی روی نمی‌دهند. لطفاً قبل از ارسال دستگاه برای تعمیر، یک بررسی دقیق روی آن انجام دهید.

S/N	مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
۱	بستن درپوش دشوار است	پوشش ضد انسداد شل شده است	پوشش ضد انسداد را محکم کنید
۲	باز کردن درپوش دشوار است	فشاری درون زودپز وجود دارد	درپوش را بعد از کاهش فشار باز کنید
۳	نشستی از درپوش	آسیب وارد شده بر حلقه‌ی واشر	حلقه‌ی واشر را تعویض کنید
		اشیاء خارجی چسبیده به واشر	حلقه‌ی واشر را تمیز کنید
۴	نشستی از سوپاپ هوای خنک	آسیب وارد شده بر واشر شناور	واشر سوپاپ شناور را در یک مرکز خدمات مجاز، تعویض کنید
		شیء چسبیده به واشر شناور	واشر شناور را تمیز کنید
۵	خروج بخار از سوپاپ اطمینان متوقف نمی‌شود	اجزاء دریچه‌ی هوای خنک به درستی جاسازی نشده است	اجزاء دریچه هوای خنک را درست نصب کنید
		کنترل فشار به درستی صورت نمی‌گیرد	آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید
۶	صفحه‌ی گرمایش، در طول عملکرد گرم نمی‌شود	درپوش به درستی جاسازی نشده است	درپوش را دوباره ببندید
		خرابی صفحه‌ی گرمایش	آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید
		خرابی مدار	آن را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل کنید



هنگام عدم استفاده از دو شاخه، باید آن را از برق خارج کرد.

• زیرا ممکن است باعث خراشیدگی، آتش سوزی یا نقص فنی شود.

احتیاط!

هشدار هایی درباره‌ی باز کردن درپوش

• قبل از باز کردن درپوش، به دقت سوپاپ هوای خنک شناور را بررسی کنید؛ اگر به صورت کامل افت نکرده باشد به این معناست که در درون قابلمه هنوز هم فشار وجود دارد؛ درپوش را با زور باز نکنید.

• در غیر این صورت ممکن است سوختگی یا آسیب وارد شود.
پس از خنک شدن دستگاه، آن را تمیز کنید؛

• دست زدن به اجزاء داغ باعث سوختگی می شود.

بررسی منظم

• برای اطمینان از عدم وجود گرفتگی، سوپاپ خروجی و پوشش ضد انسداد را به صورت منظم بررسی کنید.

استفاده از درپوشی جز درپوش مخصوص دستگاه، جداً ممنوع است؛

• استفاده از درپوشی به جز درپوش عرضه شده توسط شرکت فلر، در زمان اتصال دستگاه به برق ممنوع است.

• این ممکن است باعث برق گرفتگی یا سایر خسارات و آسیب‌های فردی شود.
فقط از قابلمه درونی ویژه‌ی دستگاه استفاده کنید.

• وقتی شی خارجی بین ته قابلمه‌ی درونی و صفحه‌ی گرمایش وجود داشته باشد، قبل از استفاده، نخست شی خارجی را برطرف کنید.

• زیرا ممکن است باعث عملکردهای غیرعادی ن ظیر گرمایش بیش از حد، نشت فشار یا آسیب به مصرف کننده یا اموال کاربر شود.

برای حرکت دادن محصول، لطفاً دستگیره‌ی زودپز را ننگه دارید.

• جهت حرکت دادن دستگاه، هرگز دستگیره‌ی درپوش را نگیرید تا از افتادن دستگاه جلوگیری شود.

میزان پخت نباید از سطح MAX فراتر رود

• میزان غذایی که پخته می شود نباید سطح MAX فراتر رود؛ در غیر این صورت غذا ممکن است نیم‌پز شده یا اصلاً نپزد.



احتیاط!

عدم تعویض قطعات

- تعمیر دستگاه توسط افراد غیر حرفه‌ای، ممنوع است؛
- ممکن است باعث آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.
- لطفاً، برای تعمیر یا تعویض قطعات، دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.

دستگاه را در آب نشویید یا در آب غوطه ور نکنید؛

- زیرا باعث برق گرفتگی و اتصالی می‌شود.
- لطفاً از پریری با ولتاژ و فرکانس ۲۴۰ - ۲۲۰ ولت، ۶۰ - ۵۰ هرتز استفاده کنید.

- عدم استفاده از منبع برق شهری یا ویژه ۲۴۰ - ۲۲۰ ولت، ۶۰ - ۵۰ هرتز ممکن است منجر به آتش سوزی و برق گرفتگی شود.

دو شاخه را محکم وارد پریرز کنید.

- عدم ورود کامل دو شاخه به پریرز ممکن است باعث برق گرفتگی، اتصالی و حتی آتش سوزی شود.

دو شاخه را با دست مرطوب به برق نزده و از پریرز خارج نکنید؛

- زیرا ممکن است باعث برق گرفتگی شود.

وقتی دو شاخه را می‌کشید، دستگیره‌ی آن را بگیرید.

- برای کشیدن دو شاخه، دستگیره‌ی آن را بگیرید.
- هرگز آنرا از سیم نکشید، زیرا این باعث آسیب دیدگی سیم و برق گرفتگی یا اتصالی می‌شود.

یک پریرز باید به صورت مستقل استفاده شود.

- لطفاً از یک پریرز جداگانه و ارت شده و بیش از ۱۰ A جریان، استفاده کنید.

- استفاده‌ی مشترک از یک پریرز برای چندین دستگاه، ممکن است باعث گرمایش غیر عادی و آتش سوزی شود.

تمیزکاری منظم دو شاخه

- هرگونه گرد و خاک و یا آب چسبده به دو شاخه، باید برداشته شود؛ زیرا باعث آتش سوزی می‌شود.

از سیم برق آسیب دیده استفاده نکنید.

- سیم برق آسیب دیده نباید مورد استفاده قرار گیرد بلکه باید با یک سیم انعطاف پذیر ویژه یا اجزاء ویژه‌ی مورد تأیید شرکت فلر تعویض گردد.

تمیزکاری مخزن آب

داخل ظرف مخصوص بخار آب بریزید و سپس آن را تمیز کنید.

مخزن آب را به آرامی بیرون آورید تا مانع از ریختن آن داخل دستگاه شود.

برای باز نمودن ظرف آب، دو نواری انتهای آن را فشار دهید.

نصب مخزن آب

پس از اتمام شست‌وشو، مخزن را به صورت واژگون قرار دهید.

پس از قرار دادن مخزن آب به طور صحیح درون دستگاه، با انگشت شست آن را به آرامی به درون فشار دهید تا صدای تیک شنیده شده و مخزن آب به طور کامل جاسازی شود.

هشدارهای ایمنی

برای حفظ ایمنی، لطفاً موارد ایمنی زیر را رعایت کنید:

• نادیده گرفتن این علائم باعث ایجاد صدمه خواهد شد.

هشدار: عدم رعایت موارد احتیاطی ممکن است باعث مرگ و یا آسیب جدی شود.

احتیاط: عدم رعایت موارد احتیاطی ممکن است باعث آسیب رسیدن به اموال یا اشخاص شود.

هشدار

وارد کردن اشیاء خارجی، ممنوع!

- اشیاء خارجی نظیر تکه های فلزی و سوزن را در شکاف‌ها نیندازید؛
- ممکن است برق گرفتگی یا عملکرد نامعمول رخ دهد.
- از دسترس کودکان دور نگه دارید؛
- زیرا ممکن است باعث سوختگی یا برق گرفتگی شود.





احتیاط:

۱. هنگام مونتاژ کردن سوپاپ شناور، به ترتیب مراحل ۴ و ۵ تنظیم را انجام دهید.
۲. طی استفاده‌ی معمولی از دستگاه، از تمیز بودن سوپاپ شناور و پایه‌ی سوپاپ هوای خنک، اطمینان حاصل کنید؛ در صورت پخت مکرر و بدون تمیز کردن پایه‌ی شناور، تکه‌های غذای مانده، بر قابلیت غیر قابل نفوذ بودن هوا در سوپاپ شناور، تاثیر خواهند گذاشت.
۳. هنگام مونتاژ کردن درپوش بالایی، بخش پایینی (درون صفحه‌ی دستگیره) را بررسی کنید، مانده‌های غذا و آب، باید سریعاً تمیز شود.

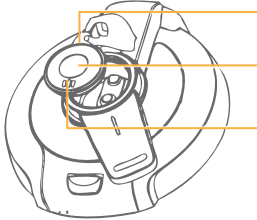
تمیزکاری پس از استفاده

۱. پس از هر بار استفاده، دستگاه را به خوبی تمیز نمایید.
۲. قبل از آغاز تمیزکاری، دو شاخه‌ی دستگاه را از پریز خارج کنید و پس از خنک شدن کامل دستگاه، آن را تمیز نمایید.
۳. درپوش و قابلمه‌ی درونی را بیرون آورید و با ماده‌ی شوینده تمیز کنید. سپس با آب خالص آب کشی کرده و با یک دستمال نرم خشک کنید.
۴. اجزاء واشر را مطابق با روش نشان داده شده در صفحه‌ی ۱۳ جدا کنید و آنها را با آب بشویید. پس از تمیز کردن، اجزاء واشر را دوباره مونتاژ کنید؛ در غیر این صورت عملکرد عادی دستگاه، امکان پذیر نخواهد بود.
۵. سوپاپ هوای شناور و مخزن آب را با روش ذکر شده در صفحه‌ی ۱۴ و ۱۵ جدا کنید و پس از شستن با آب دوباره آن‌ها را مونتاژ کنید.
۶. با استفاده از یک تکه پارچه، آب مانده روی بخش دریافت کننده‌ی آب را خشک و تمیز کنید.
۷. پوشش ضد انسداد را باز کرده و آن را پس از شستن با آب، دوباره مونتاژ کنید.
۸. سوپاپ هوای خنک را برای بررسی انسداد توسط شیء خارجی کنترل کنید و تکه‌های غذا و آب مانده را از روی صفحه‌ی پایه‌ی عایق و درون صفحه‌ی چرخش (بخش بالایی پوشش بالایی) پاک کنید.
۹. درپوش و بدنه‌ی زودپز را با یک تکه پارچه پاک کنید؛ غوطه ور کردن زودپز در آب یا شستن آن زیر آب، ممنوع است.
۱۰. پس از تمیز کردن و نگهداری، قطعات را به درستی در جای خود نصب کنید.

تفکیک سازی و مونتاژ کردن سوپاپ شناور

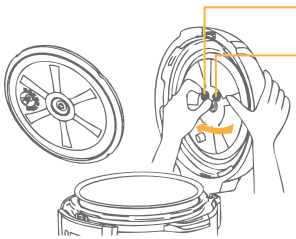
روش تفکیک سازی

۱. درپوش بالایی را بردارید؛ مطابق با شکل زیر، دستگیره‌ی کوچک روی درپوش بالایی را گرفته و به آرامی بلند کنید تا درپوش بالایی برداشته شود؛

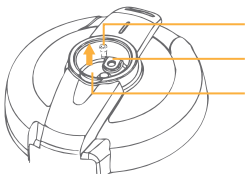


۲. درپوش را باز کنید و اجزاء واشر را بردارید.

۳. مطابق شکل زیر، با یک دست، پوشش بالایی را نگه داشته و با دست دیگر واشر شناور را بردارید؛

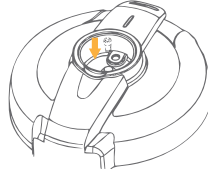


۴. سوپاپ شناور هوای خنک را با یک دست به سمت خارج فشار داده و با دست دیگر آن را از بالای درپوش بردارید؛



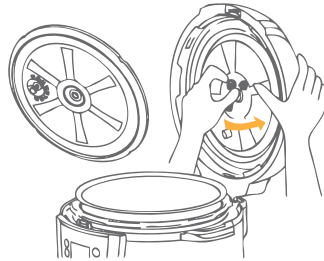
روش مونتاژ کردن

۱. همانطور که در شکل زیر نشان داده شده است، سوپاپ شناور هوای خنک را از خروجی دریچه‌ی هوای سرد عبور دهید؛



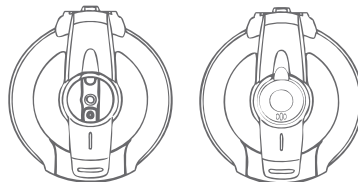
۲. همانطور که در زیر نشان داده شده است، درپوش را باز کنید؛ با دست چپ، سوپاپ شناور هوای خنک را از بیرون پوشش نگه دارید و با دست راست، از درون پوشش، واشر را حول سوپاپ شناور هوای خنک قرار دهید.

۳. اجزاء واشر را مونتاژ کنید.



۴. درپوش را ببندید؛

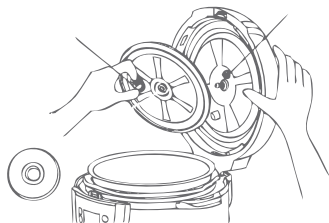
۵. پس از بستن درپوش، در (درپوش) بالایی را مانند شکل زیر، مونتاژ کنید.



۵. درون درپوش را تمیز کنید و هر گونه شی خارجی را از سوپاپ هوا و دریچه‌ی هوای سرد پاک کنید (دریچه‌ی هوای سرد را می‌توان به طور جداگانه تمیز کرد).
۶. بدنه‌ی زودپز و قطعات آن را در محیطی مجهز به سیستم تهویه هوا خشک کنید.

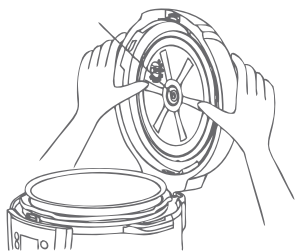
تفکیک کردن و مونتاژ کردن اجزاء واشر

روش تفکیک کردن



برای تفکیک کردن اجزاء واشر، با یک دست خود، قسمت بالای آن را نگه داشته و با دست دیگر پایه‌ی صفحه‌ی پوشش واشر را گرفته و به سمت خارج بکشید.

روش مونتاژ کردن



حفره‌ی وسط پایه‌ی لاستیکی واشر را، با میله‌ی آویز موجود در وسط قسمت پایینی پوشش بالایی، هم‌سو کرده و فشار دهید، وقتی میله‌ی آویز از حفره‌ی پایه‌ی لاستیکی عبور کرد، اجزاء واشر مونتاژ شده‌اند.



احتیاط:

۱. طی مدت زمان پخت، مطمئن شوید که اجزاء واشر به درستی روی درپوش مونتاژ شده‌اند.
۲. اگر اجزاء واشر نصب نشده باشند، دستگاه به طور خودکار عملکرد را قطع می‌کند؛ اگر نشستی بخار دیده شود هشدار صوتی نیز پخش می‌شود که عدم کارکرد زودپز را نشان می‌دهد (واکنش عادی).
۳. پس از اتمام کار با دستگاه، توجه داشته باشید که اجزاء واشر و درپوش بالایی، تمیز شوند. تمیز کردن منظم، باعث از بین رفتن بوهای نامطبوع می‌شود.

جهت اطمینان از سالم و قابل استفاده بودن دستگاه، مراقبت منظم، ضروری است.

راه حل ها:	هنگام بروز موارد زیر:
<p>سریعاً زودپز را خاموش کنید و به مرکز خدمات پس از فروش فلر بفرستید.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • انبساط و نرم شدن سیم برق و دو شاخه، تغییر شکل، رنگ رفتگی، آسیب و غیره؛ • بخشی از سیم برق و دو شاخه، به طور غیر عادی داغ می شود. • سیم برق متحرک است و جریان برق در آن به طور متناوب، قطع می شود؛ • گرمایش بیش از حد زودپز و تولید بوی سوختگی؛ • برق گرفتگی یا صدای نامعمول، هنگام اتصال به برق؛
<ul style="list-style-type: none"> • گرد و غبار یا آلودگی های روی دو شاخه را به وسیله ی یک برس تمیز کنید. 	<ul style="list-style-type: none"> • روی دو شاخه یا پریز گرد و خاک یا آشغال وجود دارد؛

نکته: روشی برای از بین بردن بو های نامطبوع:

۱. درپوش را به درستی باز کرده و قابلمه ی درونی را خارج نمایید؛
۲. قابلمه ی درونی را به میزان حداکثر از آب پر کنید؛
۳. در پوش را ببندید، عملکردی را به اختیار خود انتخاب کرده و به مدت ۲ تا ۳ ساعت پس از پخت، زودپز را در حالت «گرم نگه داشتن» قرار دهید.
۴. با استفاده از ماده ی شوینده، قابلمه ی درونی و قطعات واشر را پاک کنید و آنها را با آب تمیز، آب کشی نمایید.

- ۵. کلید «+» یا «-» را جهت تنظیم دقیقه، فشار دهید.
- ۶. ۳ ثانیه پس از اتمام تنظیم، آن را تأیید نمایید.



نکته:

- متفاوت در تنظیم نشانگر ساعت ممکن است منجر به تفاوت در نوع و زمان پخت شود. لطفاً زمان را دقیقاً تنظیم کنید.
- تنظیم ساعت باید پس از روشن شدن دستگاه و در حالت «آماده به کار» (Standby)، انجام شود.

در مورد باتری Li

۱. پس از زدن دو شاخه به برق، نیروی برق نشانگر ساعت، توسط پریز تامین می شود.
۲. پس از خروج دو شاخه از برق، نیروی برق نشانگر ساعت توسط باتری لیتیومی تامین می شود.
۳. طول عمر یک باتری لیتیومی جدید، ۵ سال است.
۴. تعویض باتری باید در یک مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر انجام شود.
۵. هنگامی که عمر باتری رو به اتمام است، شرایط زیر ممکن است روی دهد:

وقتی دو شاخه از پریز کشیده شده باشد:

- ارقام نشانگر ساعت، محو یا ناپدید می شوند.
- دستگاه دیگر از عملکرد «حافظه قطع برق»، برخوردار نیست.

پس از روشن کردن دستگاه:

- ارقام ساعت «C0» شده و همه‌ی نشانگرها، خاموش می شوند.
- کلید Warm/OFF همچنان کار می کند.
- جهت استفاده از عملکرد زمان سنج، اول زمان را دقیقاً تنظیم کنید.
- هرگز باتری لیتیومی را در آتش قرار ندهید، آن را شارژ مجدد، متلاشی و یا گرم نکنید.

عملکرد «گرم نگه داشتن»

- در حالت «گرم نگه داشتن»، نشانگر گرما روشن است.
- پس از پخت، زودپز به صورت خودکار به حالت «گرم نگه داشتن» در می آید.
- در حالت «آماده به کار» (Standby) می توانید عملکرد گرما را با فشار دادن کلید Warm/OFF نیز، فعال کنید.
- دمای عملکرد «گرم نگه داشتن»، ۶۰ تا ۸۰ درجه‌ی سانتی گراد است.
- استفاده از عملکرد «گرم نگه داشتن» برای مدت طولانی، توصیه نمی شود.

نکته:

- می‌توانید میزان کمی از مواد لازم را نظیر پودر چای سبز، شکلات یا گزنه جهت درست کردن کیک با طعم متفاوت بیفزایید.
- مواد را با هم مخلوط کنید تا کمی نرم شود.



۱. آماده سازی مواد: ۱۰۰ گرم شکر، ۱۲۰ گرم پودر پف کننده، ۳ عدد تخم مرغ، ۴۰ گرم کره، ۳۰ گرم شیر غلیظ؛
 ۲. شکر را به تخم مرغ اضافه کنید و آن را با هم زن دستی مخلوط کنید تا حباب‌ها ظاهر شوند؛
 ۳. پودر پف‌کننده را اضافه و آن را به خوبی مخلوط کنید؛
 ۴. بعد از اضافه کردن شیر و شیر غلیظ، مواد را به سرعت مخلوط کنید؛
 ۵. انتها و کناره‌ی قابلمه‌ی دروی را به یک لایه روغن خوراکی آغشته کنید و مواد مخلوط شده‌ی کیک را به قابلمه‌ی درونی بیفزایید.
 ۶. بعد از اتصال برق، عمل کرد پخت Cake را انتخاب کنید، نشانگر عملکرد «Cake» روشن و سایر نشانگرهای عمل کرد، خاموش می‌شوند؛ ۱۰ ثانیه پس از انتخاب، زودپز وارد فرایند پخت کیک می‌شود.
 ۷. پس از اتمام پخت، پیام صوتی پخش، نشانگر Cake خاموش و نشانگر گرما، روشن می‌شود. اکنون زمان باز کردن درپوش) و سرو کیک فرا رسیده است.
- نسبت مواد لازم را می‌توان مطابق با سلیقه‌ی شخصی، تنظیم کرد.
 - مقدار بیش از حد زیاد مواد می‌تواند پخت و طعم کیک را تحت تأثیر قرار داده و حتی باعث نیم پز شدن آن گردد.
 - محصول آماده شده ممکن است با نمونه تفاوت داشته باشد.

تنظیم ساعت

۱. پس از روشن کردن دستگاه و بستن صحیح درپوش، زودپز وارد حالت «آماده به کار (Standby)» می‌شود.
۲. کلید زمان‌سنج را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید، نشانگر ساعت روی صفحه‌ی نمایش (LCD)، شروع به خاموش و روشن شدن می‌کند.
۳. جهت تنظیم ساعت، کلید «+» یا «-» را فشار دهید.
۴. پس از تنظیم ساعت، کلید زمان‌سنج را فشار دهید، نشانگر دقیقه شروع به روشن و خاموش شدن می‌کند.

- خط نشانه در داخل قابلمه به معنای میزان آب لازم برای همان مقدار برنج است. برای مثال، برای پخت ۲ پیمانه برنج باید تا نشان ۲ آب اضافه نمود.
- مقدار آب می تواند بر حسب نوع و میزان سختی برنج تغییر کند اما هرگز نباید میزان آب بیشتر از بالاترین مقدار نشان داده شده در قابلمه باشد.
- ۳. قابلمه ی داخلی شسته شده را درون بدنه ی دستگاه قرار دهید.
- مطمئن شوید که دانه های برنج یا قطره های آب از داخل دستگاه برطرف شده اند. (به ویژه انتهای دستگاه)
- پس از قرار دادن آن، قابلمه را به آرامی از سمت چپ به سمت راست بچرخانید تا اطمینان حاصل کنید که بین قابلمه و صفحه ی حرارتی تماس برقرار شده است.
- ۴. در دستگاه را بسته و آن را روشن کنید.
- دوشاخه را بطور کامل به پریز برق متصل نمایید.
- بخار در حال خروج از دریچه ی بخار را بازرسی نمایید.
- پس از روشن نمودن دستگاه و در حالت انتظار، نشانگر گرم نگه داشتن روشن شده و صفحه ی نمایش، «--» را نشان خواهد داد.
- ۵. دکمه ی عملکرد «ته دیگ» را فشار دهید.
- در همان لحظه، نشانگر عملکرد ته دیگ روشن شده و نشانگر سایر عملکردها خاموش می شوند. عملکرد «ته دیگ» و سپس «حالت» را برای انتخاب تنظیم های مختلف و سپس «آغاز» را فشار دهید.
- پس از ۱۰ ثانیه و به گوش رسیدن صدا، زودپز برقی شروع به پخت می کند.
- ۶. پس از پخت، در دستگاه را باز نموده و از غذا لذت ببرید.

آرام پز

آماده سازی مواد: گوشت گوساله، پیاز، هویج، سیب زمینی، برنج، نمک و روغن زیتون

روش عملکرد

۱. گوشت، پیاز، هویج و سیب زمینی را شسته و به قطعات کوچک خرد کنید.
۲. مواد غذایی را داخل قابلمه ریخته و نمک، برنج، روغن زیتون و آب را به آن اضافه نمایید.
۳. در دستگاه را بطور کامل بسته، عملکرد «آرام پز» و سپس با استفاده از دکمه های «+» و «-» زمان مناسب برای پخت را از ۲ تا ۱۰ ساعت انتخاب نمایید. در انتها نیز «آغاز» را فشار دهید.
- پس از پخت، در دستگاه را باز نموده و از غذا لذت ببرید.

۱. ۱۰۰ میلی لیتر شیر (که دمای آن کمتر از ۳۵ درجه ی سانتی گراد است) را با ۱۰۰ میلی لیتر ماست مخلوط کنید.
۲. مواد ترکیب شده را درون دستگاه ریخته، در آن را بطور کامل ببندید و سپس عملکرد ماست بند را انتخاب نمایید. (زمان پیش فرض ۶ ساعت است)
۳. برای آغاز عملکرد، دکمه ی «آغاز» را فشار دهید.
۴. پس از پخت، می توانید در دستگاه را باز نموده و از ماست آماده شده لذت ببرید.

عملکرد ته دیگ

۱. با استفاده از پیمانه، نسبت برنج را اندازه گرفته و آن را بشویید.
- یک پیمانه برنج در حدود ۱۵۰ گرم و برای ۱ نفر مناسب است.



- پیشنهاد می شود برنج را داخل قابلمه ی دستگاه نشویید.
- روش صحیح استفاده از پیمانه ی اندازه گیری:
- بیشترین میزان برنج برای پخت در زیر نشان داده شده است:

۱۰ پیمانه	حجم بزرگترین مقدار
تا نشانه ی ۱۰	سطح آب

- آب و ادویه های مورد نظر را با توجه به میزان آب، اضافه نمایید.
- برنج شسته شده را داخل قابلمه ی داخلی بریزید.
- کره را ذوب نموده و آن را با برنج مخلوط نمایید و سپس مقدار مناسبی نمک و آب اضافه نموده و مخلوط را ترکیب کنید.
- جدول هم سنجی مقادیر برنج، کره و نمک

۵	۴	۳	مقدار برنج (بر حسب پیمانه)
۵	۴	۳	مقدار آب (تا میزان نشانه)
۱۰۰	۸۰	۶۰	کره (گرم)
۱۰	۸	۶	نمک (گرم)

۳. کلید حالت (Texture) را جهت انتخاب حالت، فشار دهید.

۴. زمان پایانی پخت را تنظیم کنید.



نکته‌ی مهم:

- طولِ زمانِ تنظیم‌شده، حداکثر ۱۲ ساعت پیشنهاد می‌شود.
- هنگامی که دمای اتاق بالا بوده و مدتِ زمانِ تنظیم شده هم طولانی باشد، در اثر قرار گرفتن در معرض گرما برای مدتی طولانی، بوی ناخوشایندی ایجاد می‌شود.
- به دلیل زمانِ پختِ تنظیم شده، برنج کمی نرم است اما ممکن است مقداری برنج در ته قابلمه بسوزد.

- ۱۰ ثانیه بعد از انتخاب حالت، زمان انتهایی پخت را تنظیم کنید؛ اول کلید زمان‌سنج فشار داده می‌شود، صفحه‌ی نمایش زمان انتهایی زمان‌سنج را نشان می‌دهد، ساعت، روشن خاموش می‌شود و «+» یا «-» جهت تنظیم ساعت استفاده می‌شود.
- بعد از تنظیم ساعت، کلید زمان‌سنج دوباره فشار داده شده و بخش دقیقه خاموش و روشن می‌شود.
- «+» یا «-» را جهت تنظیم دقیقه، فشار دهید.
- زمانِ تنظیم شده، نباید کمتر از ۲ ساعت باشد، مثلاً اگر زمان جاری ۸:۳۰ است، زمان پایانی که تنظیم می‌شود، نباید قبل از ۱۰:۳۰ باشد.
- زمانِ تنظیم شده، نباید کمتر از ۲ ساعت باشد.
- بعد از تکمیل تنظیم، زمان نشان داده شده بر روی صفحه‌ی نمایش به معنای زمان اتمام عملیات زودپز است (جهت قطع عملیات، کلید Warm/OFF را فشار دهید).
- بعد از تکمیل زمان زمان‌سنج، زودپز ظرف ۱۰ ثانیه پخت سطح عملیاتی را در زمان تنظیم شده انجام خواهد داد.
- ۱. بعد از اتمام زمان پخت، دستگاه به صورت خودکار وارد حالت «گرم نگاه‌داشتن» می‌شود.
- بعد از گذشت زمان تنظیم شده، ۱۰ بار صدای بوق شنیده می‌شود، نشانگر گرما روشن می‌شود و دستگاه به حالت «گرم نگاه‌داشتن» در می‌آید؛ زمان بهینه‌ی حفظ گرما ۸ ساعت است.

نمونه های پخت

عملکرد ماست بندی

آماده‌سازی مواد:

شیر، شیر خشک، ماست (برای بسته شدن شیر).

روش عملکرد:

انتخاب حالت (Texture)

این دستگاه مجهز به عملکرد «انتخاب حالت» (Texture Selection) است که به صورت زیر انجام می‌شود: مرحله آمادگی برای پخت را به پایان برسانید.

۱. وقتی هر کلید عملیاتی، پس از آماده سازی برای پخت فشار داده می‌شود، یک نشانگر عملیاتی روشن می‌شود و زود پز عملکرد پختِ مرتبط را، انجام خواهد داد.
۲. حتی پس از انتخاب عملکرد، تا ۱۰ ثانیه بعد، می‌توانید عملکرد دیگری را انتخاب کنید و زودپز، عملکرد پختِ انتخاب شده‌ی آخرین را انجام خواهد داد.
- اگر انتخاب عملکردی دیگر، پس از ورود زودپز به حالت انجام عملیات، غیر ممکن باشد، می‌توانید با فشردن کلید Warm/OFF عملیات را متوقف و انتخاب بعدی را انجام دهید.

۳. حالت را با فشار دادن کلید Texture انتخاب کنید.

بعد از اینکه کلید Texture به صورت مداوم فشار داده می‌شود، صفحه نمایش سطح پایین (Low)، استاندارد (Standard) و بالا (High) را نشان می‌دهد. وقتی یک حالت انتخاب می‌شود، بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. پیش فرض حالت (Texture default) کلید استاندارد است.

- در مورد ته‌دیگ، برنج، ماهی، بخارپز و کیک، انتخاب حالت صورت نمی‌گیرد.
- ۱۰ ثانیه بعد از انتخاب حالت، زودپز پخت مربوطه را انجام می‌دهد.
- ۴. بعد از پخت، دستگاه به حالت «گرم نگه داشتن» در می‌آید.
- بعد از اتمام پخت، پیام شنیداری (صوتی) شنیده می‌شود، نشانگر روشن شده و دستگاه به حالت «گرم نگه داشتن» در می‌آید. مدت زمان بهینه‌ی «گرم نگه داشتن»، ۸ ساعت است.

عملکرد زمان‌سنج

این دستگاه مجهز به عملکرد زمان‌سنج ۲۴ ساعته است، که می‌تواند به صورت زیر فعال شود:

۱. مواد لازم برای پخت را آماده نمایید.
۲. سطح مناسب برای عملکرد را انتخاب کنید.
- وقتی کلید عملکرد پس از آماده سازی فشار داده می‌شود، نشانگر عملکرد مربوط روشن می‌شود، شما می‌توانید عملکرد دیگری را در مدت ۱۰ ثانیه انتخاب کنید. (جهت متوقف کردن عملیات، کلید Warm/OFF را فشار دهید).
- برای ته‌دیگ، برنج، ماهی، بخار و کیک، هیچ عملیات زمان‌سنجی وجود ندارد.

۱۰۰	۷۳	۶۵	۸۰	۵۸	۵۳	۶۲	۴۷	۴۲	پوره
	۵۰			۴۰			۲۰		برنج
۸۵	۹۵	۵۹	۸۰	۵۷	۵۵	۷۲	۵۲	۴۸	لوبیا
۸۵	۶۵	۶۹	۷۶	۵۳	۵۱	۵۸	۴۸	۴۵	پوره گوشت
	۶۰			۶۰			۶۰		کیک

۴. کلید عملکرد را فشار دهید و ۱۰ ثانیه بعد، زودپز برقی برنامه‌ی انتخاب شده را انجام می‌دهد.

• ظرف ۱۰ ثانیه، می‌توانید زمان تنظیم شده و عملکرد را دوباره انتخاب کنید و نهایتاً تأیید کنید که زودپز برقی ۱۰ ثانیه بعد از انتخاب، شروع به کار کند.

• در طول عملیات، می‌توانید حالت عملکرد جاری را قطع و با فشار دادن کلید Warm / Cancel به حالت «آماده به کار»، (Standby) برگردید.

۵. بعد از پخت به صورت خودکار وارد حالت «گرم نگه داشتن» می‌شوید.

• بعد از پخت، نشانگر عملیاتی مرتبط خاموش و نشانگر گرمایش روشن می‌شود (به رنگ زرد). صفحه نمایش «۰،۰» را نشان می‌دهد و ۱۰ علامت صوتی پخش می‌کند.

در حالی که زودپز برقی وارد حالت «گرم نگه داشتن» می‌شود.

• در این لحظه، شما می‌توانید درپوش را برداشته و از غذای خوشمزه، لذت ببرید. درپوش را طبق دستور العمل صفحه‌ی ۳ با زکنید، تا از سوختگی دست، ناشی از بخارِ دیگ، جلوگیری شود.

• اگر درپوش باز نمی‌شود یا به سختی برداشته می‌شود، هنوز درون دیگ فشاری باقی مانده است. درپوش را آهسته بکشید تا بخار باقی مانده کاملاً تخلیه شده و سوپاپ شناور پایین افتد، آنگاه درپوش را باز کنید.



نکات مفید برای گرم نگه داشتن

• زمانیکه هنوز داخل قابلمه فشار وجود دارد نشانگر فشار روشن شده یا بطور متناوب چشمک می‌زند. در این حالت هرگز در دستگاه را باز نکنید.

• در حین استفاده، می‌توانید با فشار دادن دکمه‌ی "گرم نگه داشتن/ خاموش کردن" عملکرد جاری را لغو و به حالت انتظار بازگردید.

• پس از پایان پخت و پیش از آغاز گرم نگه داشتن، سیستم خنک نمودن انتهای دستگاه بطور خودکار شروع خواهد شد. این امر کمی صدا تولید می‌کند که طبیعی خواهد بود.

بچرخانید تا بین قابلمه‌ی درونی و صفحه‌ی گرمایش، به درستی تماس ایجاد شود.
۵. درپوش را کاملاً ببندید.

• بعد از قرار دادن درپوش بالایی، دستگیره‌ی آن را به سمت «قفل شدن» بچرخانید. توجه داشته باشید که دستگیره به صورت مناسب چرخانده شده باشد، زیرا در غیر این صورت، عملکرد دستگاه دچار اشکال شده و عادی نخواهد بود.

۶. روشن کردن دستگاه

• بعد از روشن کردن، پیامی شنیداری (صوتی) به گوش می‌رسد، که نشان دهنده‌ی ورود دستگاه، به حالت «آماده به کار» (Standby) است.
• این علامت، بعد از روشن کردن، بازشدن و بسته شدن کامل نیز شنیده می‌شود.

انتخاب عملکرد

عملکرد عمومی

۱. مرحله‌ی آمادگی برای پخت را به پایان برسانید.

۲. دستگاه را روشن کنید.

• برای ایمنی بیشتر، پیشنهاد می‌شود ابتدا سیم برق را به زود پز و سپس به منبع برق وصل کنید.

۳. عملکرد مورد نیاز را انتخاب کنید.

• به محض فشار دادن کلید عملکرد، نشانگر سطح عملیات روشن خواهد شد (به رنگ قرمز).

• پخت ته دیگ و کیک، تنها در دستگاه‌هایی که این عملکردها را دارند قابل انجام است. زمان پخت و سرد شدن بر اساس سطوح عملیاتی متفاوت، متغیر است. زمان پخت به صورت جزئی به ولتاژ، میزان غذا، میزان آب و کیفیت برنج بستگی دارد. هر چه میزان غذا بیشتر باشد، طول دوره‌ی پخت و خنک شدن، طولانی‌تر خواهد شد. زمان پخت قید شده در جدول زیر فقط برای ارجاع می‌باشد. (مثلاً میزان غذا + آب = ۸ مقیاس): زمان گرم کردن + زمان نگهداری

مقیاس قابلمه درونی									
۱۰ مقیاس			۵ مقیاس			۱۰ مقیاس			عملیات زمانی (دقیقه)
پایین	استاندارد	بالا	پایین	استاندارد	بالا	پایین	استاندارد	بالا	
	۲۰			۱۷			۱۴		ماهی
	۹۵			۸۳			۷۰		برنج ترد
۷۴	۴۸	۶۸	۶۴	۴۵	۳۵	۵۴	۴۳	۳۲	گوشت مرغ
۱۰۰	۸۱	۷۵	۹۰	۷۰	۶۰	۴۵	۳۵	۳۰	سوپ

نشانگر باز شدن / بسته شدن قفل

- وقتی پوشش باز شود یا به صورت کامل بسته **۱۱** نشود، ظاهر می شود.
- وقتی کاملاً بسته شود **۱۱** ظاهر می شود.

کلید زمان سنج

- عملکرد زمان سنج را اجرا کنید. (برای مشاهده عملیات، صفحه ۹ را ببینید).
- در طول مدت زمان انتظار زمان سنج، برای مشاهده زمان جاری این کلید را فشار داده و نگاه دارید.

نشانگر زمان سنج

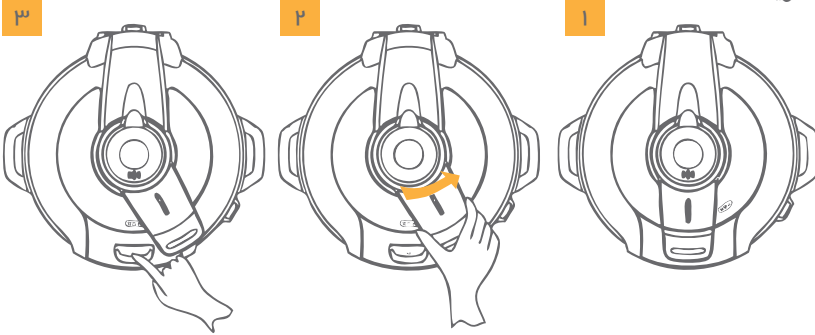
- این نشانگر در طول تنظیم زمان، روشن و خاموش می شود و در طول مدت انتظار زمان سنج، روشن می ماند (به رنگ سبز).

آمادگی برای پخت

۱. پوشش را به طرز صحیحی باز کنید.
 - قبل از اولین استفاده، لطفاً تمام لوازم جانبی را از بدنه دستگاه جدا کنید و به دقت دستورالعمل مصرف کننده را بخوانید. باید در بکار بردن موارد احتیاطی بسیار توجه نمود.
 - دستگیره‌ی درپوش بالایی را به سمت «باز شدن» بچرخانید (دستگیره، کاملاً علامت باز شدن را می پوشاند). دوباره برای باز کردن درپوش بالایی دکمه‌ی «باز شدن» را فشار دهید.
۲. بررسی کنید که واشر، سوپاپ شناور و پوشش ضد انسداد تمیز باشند. چنانچه آلودگی وجود دارد، لطفاً آنها را تمیز نمایید.
 - کنترل کنید پوشش ضد انسداد شل نباشد. در صورت شل بودن، آن را محکم کنید.
 - بعد از بازرسی، اجزاء واشر را روی درپوش بالایی به طرز درست، مونتاژ کنید.
۳. قابلمه‌ی درونی را بیرون بیاورید و غذا و آب را در آن بریزید. میزان کلی آب و غذا از میزان حد اکثر مشخص شده در (MAX) قابلمه درونی، نباید بالاتر باشد.
 - در زمان پخت، میزان کلی برنج و آب نباید از میزان حد اکثر (MAX) مشخص شده در قابلمه‌ی درونی، بالاتر رود.
 - هرگز غذاهایی نظیر کلم چینی و غذاهای چند جزئی مثل خرده های ذرت و آرد جوی دوسر را در این دستگاه نپزید.
۴. قابلمه‌ی درونی را درون دیگ زودپز قرار دهید.
 - قبل از آن، مطمئن شوید مواد غذایی و آب، به بیرون قابلمه نچسبیده یا داخل دیگ زودپز وجود نداشته باشد.
 - قبل از قرار دادن قابلمه درون زودپز، قابلمه‌ی درونی را به آرامی از چپ به راست

چگونگی باز کردن

دستگیره‌ی پوشش بالایی را به سمت موقعیت «باز شدن» بچرخانید (دستگیره علامت باز شدن را کاملاً می‌پوشاند)، دکمه‌ی باز شدن را جهت باز کردن پوشش بالایی فشار دهید. در این زمان مراقب باشید تا در اثر بخار بیرون آمده از قابلمه دچار سوختگی نشوید.

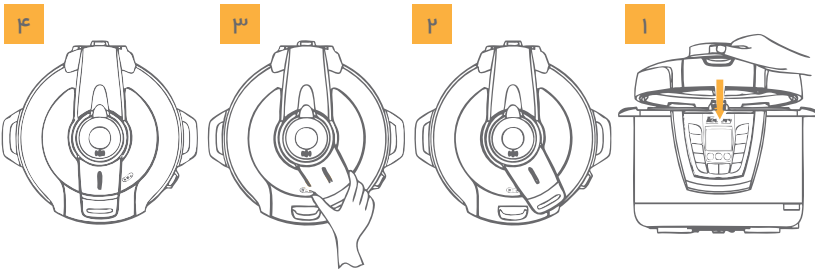


نکته: به هنگام برداشتن، ممکن است درپوش به صورت خود بخود بعد از فشار دادن دکمه «باز شدن» بالا نیاید. زیرا حالت مکش ناشی از وجود بخار درون دیگ مانع از بالا آمدن درپوش می‌شود که امری عادی است. بعد از بلند کردن دستگیره به آرامی در قابلمه را باز کنید.



چگونگی بستن

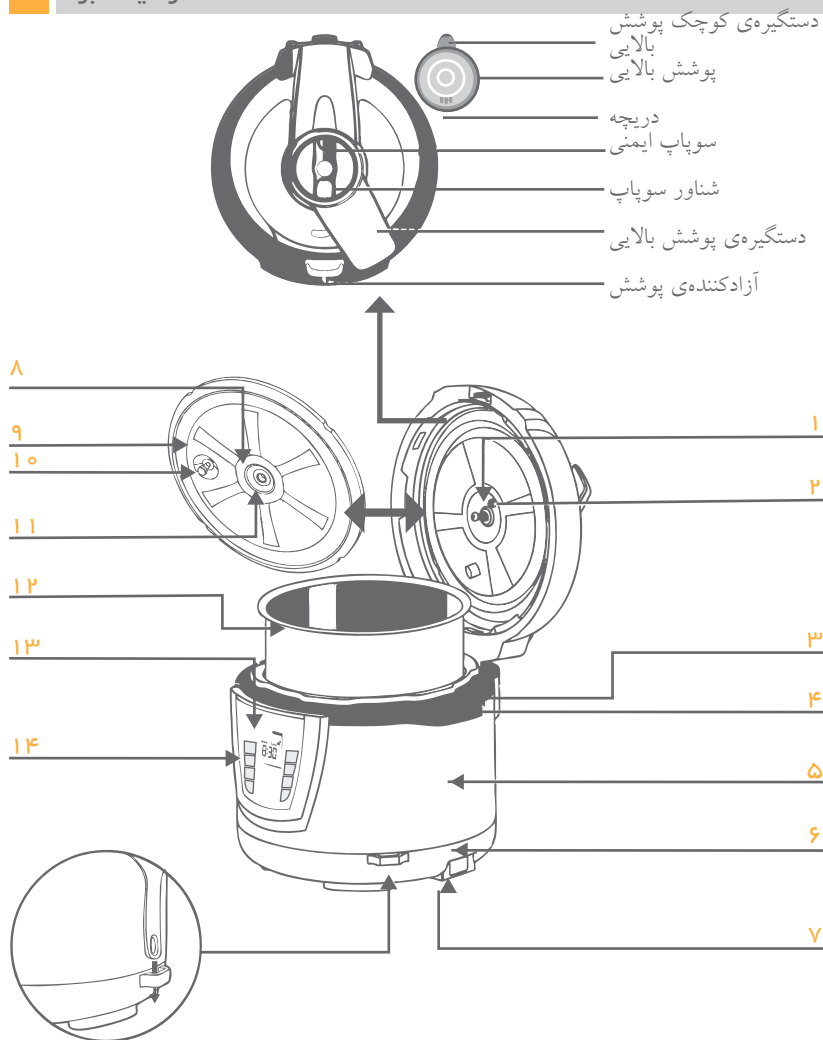
پوشش بالایی را بسته و دستگیره‌ی آن را به سمت «بسته شدن» بچرخانید. اگر گرمایی باقی بماند، ۲ ثانیه پس از بستن صبر کنید و سپس دستگیره‌ها را بعد از اینکه بخار داغ از بین رفت بچرخانید تا از باز شدن و پخت عادی، جلوگیری نشود.



نشانگر فشار

• اگر فشار در قابلمه بماند، شاخص فشار : به صورت پویا به نمایش گذاشته می‌شود و اگر فشار کمی در قابلمه باشد یا اصلاً فشاری نباشد، شاخص فشار ناپدید می‌شود.

توصیف اجزا



دستگیره‌ی کوچک پوشش بالایی
پوشش بالایی
دریچه
سوپاپ ایمنی
شناور سوپاپ
دستگیره‌ی پوشش بالایی
آزادکننده‌ی پوشش

۸. واشر قابل جابجایی
۹. واشر
۱۰. قطعه پوشش در
۱۱. پایه‌ی عایق
۱۲. قابلمه‌ی داخلی
۱۳. قابلمه‌ی داخلی
۱۴. صفحه‌ی کنترل

۱. دریچه قفل کردن
۲. دریچه خروج بخار
۳. ظرف آب
۴. دستگیره
۵. بدنه
۶. پایه
۷. آزادکننده سیم برق

۱۱. از پختن غذاهایی نظیر جوی دو سر پرهیز نمایید؛ زیرا به راحتی پوشش ضد انسداد را مسدود می کنند.
۱۲. در هنگام پختن غذاهای خشک، لطفاً مواد غذایی را برای مدتی در آب بگذارید تا خیس بخورند.
۱۳. میزان ماده‌ی غذایی نباید بیشتر از سطح حداکثر (MAX) در دیگ داخلی باشد.
۱۴. در طول زمان کارکرد، هرگز دستگاه را حرکت ندهید و از باز کردن درپوش خودداری کنید.
۱۵. در زمان کارکرد دستگاه، هرگز دست یا صورت خود را به سمت دریچه‌ی خروجی یا سوپاپ شناور نگیرید تا از سوختگی جلوگیری شود.
۱۶. بعد از پخت، در زودپز را برندارید، تا زمانی که مطمئن شوید دیگر فشاری درون آن نیست.
۱۷. هنگام بازکردن زودپز بعد از پخت، به قابلمه‌ی درونی و پوشش داخلی دست نزنید تا دچار سوختگی نشوید.
۱۸. قبل از تمیزکاری این دستگاه، لطفاً دو شاخه را از پریز برق جدا نموده یا برق را قطع کنید.
۱۹. استفاده از این دستگاه برای اهدافی به غیر از آنچه مشخص شده، اکیداً ممنوع است.
۲۰. این دستگاه برای استفاده اشخاص (کودکان) با قابلیت های پایین جسمانی یا ذهنی و افرادی که از تجربه و دانش کافی برخوردار نیستند توصیه نمی شود، مگر با نظارت و تحت دستورالعمل شخصی که مسئول ایمنی آن است.

ویژگی محصول

مدل	منبع برق	توان	حجم	قطر دیگ داخلی	فشار عملکرد	دمای «گرم نگه داشتن»
PC 510	۲۲۰-۲۴۰ ولت	۱۰۰۰ وات	۶ لیتر	۲۲ سانتی متر	۷۰ کیلو پاسکال	۸۰-۶۰ درجه‌ی سانتی گراد
فاشق، ملاقه سوپ خوری، دستورالعمل مصر فکننده، پیمانه‌ی اندازه‌گیری و اجزای سیم برق لوازم جانبی						

پیش از استفاده از این دستگاه، دستورالعمل‌های ایمنی را به‌طور کامل بخوانید. این دستگاه مختص مصارف خانگی است.



هشدارهای مهم ایمنی

۱. قبل از بکار بردن این دستگاه، لطفاً به دقت دستورالعمل مصرف کننده را مطالعه نمایید.
۲. دستگاه را در جای بی ثبات و ناپایدار قرار ندهید. استفاده از آن بر روی روزنامه، اسفنج یا سایر اشیائی که ممکن است به راحتی جلوی هواکش را در قسمت انتهایی بگیرند، ممنوع است.
۳. هرگز آن را در جایی که نزدیک به آب یا آتش است قرار ندهید، آن را در محلی که در معرض مستقیم نور خورشید یا پاشیدگی روغن است، نگذارید. دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
۴. هرگز دستگاه، سیم برق یا دو شاخه آن را در آب یا سایر مایعات قرار ندهید.
۵. اگر قطعات یدکی نظیر سیم و دو شاخه خراب شد و دستگاه از کار افتاد، فوراً عملیات را متوقف کنید و آن را جهت بازرسی و تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر انتقال دهید. تعمیر آن توسط مصرف کننده ممنوع است.
۶. این دستگاه تنها برای استفاده در جهت اهداف و مصارف خانگی و مکان‌های مشابه همچون: آشپزخانه‌ی کارکنان فروشگاه‌ها، شرکت‌ها و سایر محیط‌های کاری، ویلاها، اتاق هتل‌ها و مسافرخانه‌ها و مانند آنها طراحی شده است و نباید برای اهداف دیگری مورد استفاده قرار گیرد.
۷. در صورت آسیب دیدگی سیم برق دستگاه، باید آن را با سیم برق اصلی مخصوص توسط مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تعویض نمود.
۸. هرگز قطعات یدکی نامناسب را در دیگ زودپز نصب نکنید، زیرا باعث برق گرفتگی، آتش‌سوزی یا آسیب می‌شود.
۹. قبل از استفاده، پوشش ضدانسداد، سوپاپ شناور و دریچه خروجی را از نظر تمیزبودن بررسی کنید، سطح دیگ درونی و سطح گرم کن را پاک کنید تا هرگونه شی خارجی زوده شود. از قرارداشتن دریچه خروجی در محل مناسب مطمئن شوید.
۱۰. هرگز سیم برق را به گونه‌ای رها نکنید که امکان پیچیده شدن آن وجود داشته باشد.

Germany
Feller



PCL 5095 D



زودپز