

Germany
Feller



PC 630

**Pressure
Cooker**

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

Household use only

IMPORTANT SAFEGUARDS

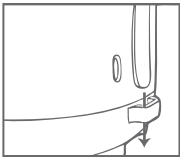
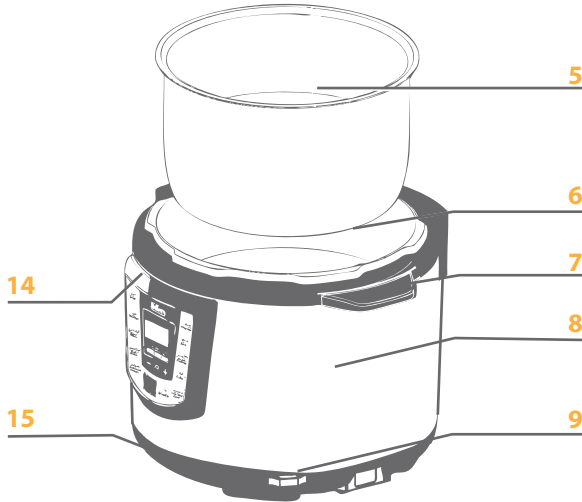
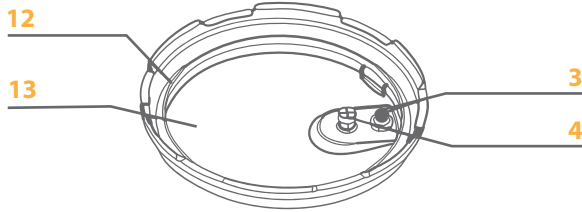
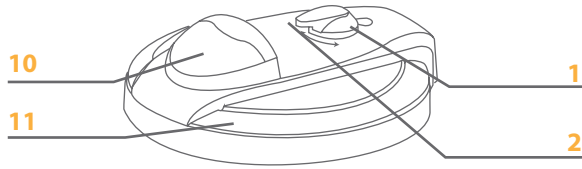
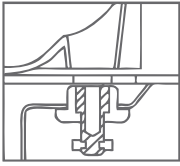


1. Before using this product, please read this User's Manual carefully.
2. Do not place the unit on an unstable location. It is strictly prohibited to use it on a newspaper, foam or other object that may easily block the vent hole at the bottom.
3. Never use it in a place which is near water or fire. 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 the after sale service centre of Feller for inspection and repair. Repair by the user is not allowed.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses;-by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from after sale service centre of Feller.
8. Never make unauthorized replacement of any spare part inside the pressure cooker, as this may cause electric shock ,fire, or injury.
9. 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 Check the exhaust valve for properly location. When cooking "crispy rice" make exhaust valve "venting" position . The location of other functions to "sealing".
10. In use, never hang the power cord on a location which may easily trip over.

11. Avoid cooking such foods as laver and oat meal in the pot, as they may easily clog the anti-block shield.
12. Cooking dry foods, please soak period of time.
13. The maximum cooking amount shall not exceed the MAX level inside the inner pot.
14. In operation, never move this product and prohibit compulsory opening.
15. In operation, never have your hands or face move to the exhaust valve or float valve to avoid scald.
16. After cooking, do not uncover the cooker until you confirm that there is no pressure inside.
17. When opening the cover after cooking, do not touch the inner pot and cover inside with hands directly to avoid scald.
18. Before cleaning this product, please unplug it or disconnect the power supply.
19. It is strictly prohibited to use this product for purposes other than those specified.
20. 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 630	220.240V~50Hz	1000W	6L	22cm	70kPa	60-80°C
Accessories	Spoon, soup ladle, User's Manual, measuring cup, and power cord components					



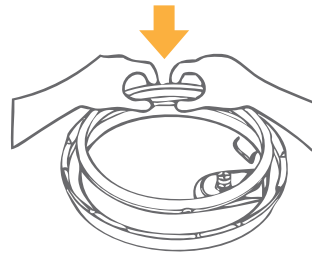
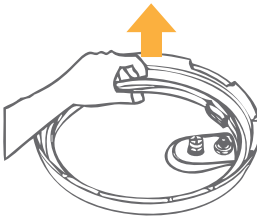
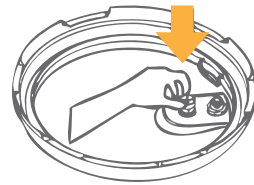
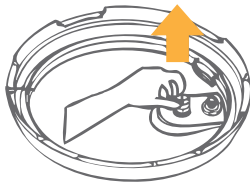
- 1. Float valve
- 2. Exhaust valve
- 3. Gasket ring
- 4. Anti block shield
- 5. Inner pot
- 6. Exterior pot
- 7. Handle

- 8. Housing
- 9. Rice paddle shelf
- 10. Handle cover
- 11. Cover
- 12. Gasket
- 13. Inside cover
- 14. Control panel
- 15. Base

NOTICE PRIOR TO USE

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 personal injury.

DISASSEMBLY AND INSTALLATION OF ANTI-BLOCK SHIELD AND GASKET

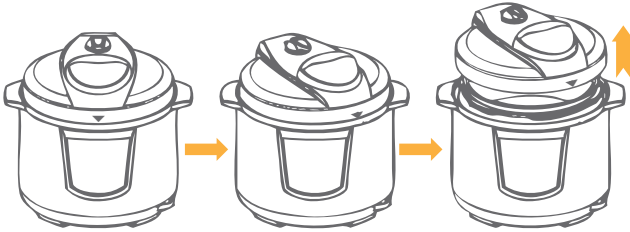


Notice

1. Prior to each use, inspect whether the gasket and anti-block shield are mounted to the upper cover.
2. After use, remove any foreign object from the gasket and anti-block shield. Keep clean to avoid odor.
3. Never pull the gasket, as pull deformation may affect sealing and pressure effect.
4. A damaged gasket should not be used, and shall be sent to after sale service centre of Feller for replacement.

1. Open the cover correctly

- Hold the cover handle with a hand, counterclockwise rotate approximately 30 degrees until the cover marking “▼” alignment the outer casing marking “Open” and lift the cover.



2. Check whether parts on the cover are mounted properly.

- Check the float valve and exhaust valve for obstruction, and confirm whether such parts as gasket and anti-block shield are installed properly.

3. Take out the inner pot, then put food and water in the inner pot.

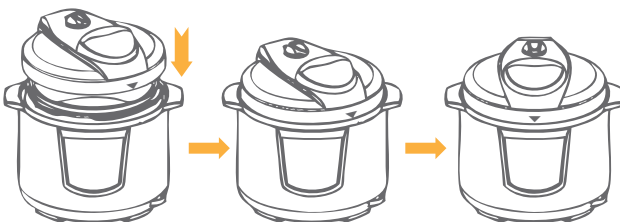
- Total amount of food and water shall not exceed the MAX level of inner pot height.

4. Put the inner pot in the electric pressure cooker

- Before that, be sure to remove foreign object and water droplets from the exterior of the inner pot and inside of the housing;
- After putting in, rotate the inner pot slightly left to right to ensure good contact between the inner pot and heating plate.

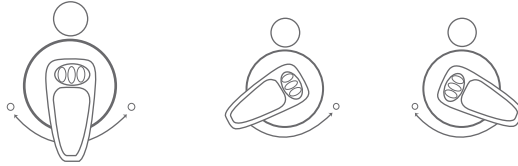
5. Close the cover completely

- Before closing, check whether the gasket has been put in the steel rim inside the cover.
- Hold the cover handle with a hand, clockwise rotate approximately 30 degrees until the cover marking “▼” alignment the outer casing marking “Close”



6. Position the exhaust valve properly

- In work, align the small handle of exhaust valve with the sealing small icon, indicating that the pressure cooker is in seal condition;
- When manual exhausting is needed, align the small handle of exhaust valve with the exhaust small icon, indicating that the pressure cooker is in vent condition;
- Move to the sealing zone and inspect whether the float valve has fallen (the float valve falls before heating) .



Notice: When cooking “crispy rice” make exhaust valve “venting” position. The location of other functions to “sealing.”

FUNCTION SELECTION

General Functions

1. Finish cooking preparation.

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);



Notice: When cooking “crispy rice” make exhaust valve “venting” position. The location of other functions to “sealing.”

- The crispy rice function and cake function are only applicable to products with such function level;

- Cooking time varies with different function level. The bigger the food amount, the longer the cooking time. The cooking times listed in the table below are only for reference (e.g. food amount + water = 8 scales): Cooking time = heating time + holdup time

Inner pot scale Time (min.) Function	2 scales			5 scales			10 scales		
	Low	Standard	High	Low	Standard	High	Low	Standard	High
Rice		16		26				42	
Porridge/Soup	28	38	48	38	48	58	50	60	70
Bean/Tendon	43	48	58	50	55	65	66	71	81
Meat/Chicken	30	35	45	38	43	53	52	57	67
Crispy Rice	48	63	83	53	68	88	63	78	98
On-demand Pressure		35			43			57	
Steam/Stew	20	30	40	30	40	50	45	55	65
Cake		60			60			60	
Yoghourt	360								
Slow Cook	Low:240 Standard:360 High:480								

4. Press a function key, and 10s later, the electric pressure cooker will perform a corresponding function program selected

- Within 10s, you can re-select preset time and function level, and finally confirm that the electric pressure cooker will start work in 10s after selection.
- During the operation, you can cancel current working state and return to standby state by pressing the “Warm/Cancel” key.

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

- After cooking, a corresponding function indicator goes out, the warm indicator illuminates (yellow), the display screen shows “0.0”, and gives out the prompt sound (10 beeps), with the electric pressure cooker going into warm state.
- In standby mode, press the “Warm/Cancel” key, the warm indicator illuminates (yellow), and gives out the prompt sound (1 beep), indicating that the electric pressure cooker goes into warm state.

Warm Tip:

- In normal work, you can cancel current working state and return to standby state by pressing the “Warm/OFF” key.
- During operation, the machine may sometimes generate the “cluck” sound, which is not malfunction.
- For cooking of little amount, the inner pot may be sucked up when the cover is opened. In this case, shake the inner pot manually, and remove the inner pot cover after the inner pot falls into the cooker body.



SAFE COVER OPENING

1. Disconnects the power or take off the power plug.
2. Exhaust method
 - A. Quick opening method
 - Slide the exhaust valve to the exhaust position until the float valves falls. (for nonfluid food)
 - Put a wet towel on the cover to quicken cooling until the float valve falls.
 - B. General opening method
 - Have the pressure cooker to cool naturally, until the float valve falls.
3. Open the cover
 - Hold the cover handle with a hand, clockwise rotate approximately 30 degrees until the cover marking “▼” alignment the outer casing marking “Close”, and pull up the cover.



Tip:

- Do not open the cover until pressure inside the spot is released adequately.
- Never pull out the exhaust valve when it is exhausting.
- For fluid foods (porridge and sticky liquid), do not slide the exhaust valve for exhaust when cooking is just finished, and otherwise the food will eject from the exhaust valve core. Be sure to disconnect the power supply, have the unit cool naturally until the float falls, and finally open the cover.
- When large quantity of food is cooked, do not exhaust immediately after cooking. It is recommended to open the cover and have the food after some time of warmkeeping.

COOKING EXAMPLES

Texture Selection

1. Finish cooking preparation.
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. Texture default is “standard” 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 Fight. When one texture is selected, corresponding text appears on the screen: “soup” “porridge” “meat/chicken” “bean/tendons” have texture function.

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

- After cooking, the warm indicator illuminate and the unit will go into warmkeeping state. Long time warm-keeping is not recommended.

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,” “Steam” and “Cake” function.

3. Press “Texture” key to select texture

4. Set end time of cooking

- 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 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.

ON-DEMAND PRESSURE FUNCTION

On-demand pressure has vary with cooking food; you can choose the length of pressure holding time in your discretion.

- When cooking a food not on current level or a food cooked with current function level failing to meet your texture requirement, you can utilize the ondemand pressure function, to achieve optimal cooking effect.
- Less time is consumed for a food easily to be cooked; more time is consumed for a food more difficult to be cooked.

1. Finish cooking preparation according to page 3

2. By pressing “on-demand pressure” key, select a cooking time.

- After pressing “on-demand pressure ”, on-demand pressure” indicator illuminates ,for first time ,use default 30min,by pressing “+”and “-”key ,adjust the cooking/braised times between “00”and “60”min .
- If you need to preset a time, simply select a preset time by pressing “Timer” key after selection of an on-demand pressure time.
- When the “Timer” key is pressed for the first time, the screen displays “1.5”, meaning that the pressure cooker ends its cooking in 1.5h. The screen displays “2.0”, meaning that the pressure cooker ends its cooking in 2.0h. “+”key or “-” key is kept pressed until a desired time of cooking completion is found.
- After selection of a preset time, the “Timer” indicator flashes, and after flashing 10s, the “Timer” indicator is bright during waiting (prior to start), and the screen displays the preset time. To view the self-selection holdup time, simply press the “on-demand pressure” key. When the Timer indicator

goes out, it means that the pressure cooker goes into working condition.

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

- After prompt music gives out, "on-demand pressure" indicator goes out, the warm indicator illuminates, with the unit going to warm state; if you need not warm, by pressing the "warm/off" key to cancel the function. Open the cover as per the method on the page 8; at this moment, you enjoy the delicious food.

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.** 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 fo 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.

**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.

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.

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 degrees.
- Optimal warm-keeping time is less than 4 hours.

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. Wash the cover inside with clear water, including the gasket, anti-block shield, exhaust valve core and float valve, and the wipe them dry with a rag.
5. After cleaning and maintenance, install correctly these parts such as gasket, antiblock shield and exhaust valve.

REHEAT FUNCTION

1. Put cold food in the inner pot and loosen it
2. After power cord is connected, press the "reheat" key to select the "reheat" function
3. After completion of reheat, the units enters into process of warm-keeping automatically.

To prevent any damage to you and others, please observe the following cautions related to safety:

- Due to ignorance of the following cautions, improper use may cause two classes of harm

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

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

Warning:

Please use a 220V-/50Hz socket

- Fire or electric shock may be caused if 220-240V AC-50-60Hz 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.

Using other cover in heating is strictly prohibited

- It is strictly prohibited to use nonbrand cover during heating (electrifying).
- May cause electric shock or other serious injury.

Stop the use of an 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.

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..

Dot not place the unit in a place within the reach of children

- It is prohibited to put the unit in a place within the reach of babies





- This may cause burn or electric shock. 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.

Warning on cover lifting

- When the electric pressure cooker does not work, there is no pressure inside the pot and the float valve falls down;
- When the unit works, pressure inside is on the rise, and so is the float valve. Do not open the cover forcibly until pressure is completely discharged
- 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;
- Do not add any heavy object to the exhaust valve or replace it with other object.

Do not insert and pull off the plug with wet hand

- May cause electric shock.

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 creep age, fire or malfunction

During using, never move your hand to the exhaust valve vent

- In cooking, never move your hand or face to the exhaust valve vent to avoid scald.
- In cooking, do not cover the exhaust valve vent with a rag.

**Never touch the cover in operation**

- When the unit is operating, the cover has a higher temperature, so never touch it with your hand;
- This may cause scald.

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.

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 overheat or abnormal operation

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.

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.

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.

	Problem	Possible Reason	Solution
1	Difficult to close the cover	Gasket not positioned well	Difficult to close the cover
		Push rod jammed by float valve	Push the push rod lightly with a hand
2	Difficult to open the cover	Float valve fails to fall after steam release	Open the cover after the pressure lowers down
		Pressure exists inside the cooker	Put the gasket according to the requirement
3	Leakage from cover	No gasket	Put the gasket according to the requirement
		Food leavings attached to gasket	Clean the gasket ring
		Gasket worn	Replace the gasket ring
		Cover not closed firmly	Close the cover again
4	Leakage from float valve	Food leavings attached to float valve gasket ring	Clean the float valve gasket
		Float valve gasket ring worn	Replace the float valve gasket
5	Float valve unable to rise	Excessively little food and water inside pot	Put food and water according to the rule
		Little leakage from cover or exhaust valve	Send it to the service agency for inspection
6	Exhaustion from exhaust valve does not stop	Exhaust valve not in sealing position	Slide the exhaust valve to the sealing position
		Pressure control fails	Send it to the service agency for maintenance
7	Lamp not bright after power on	Bad contact with socket	Please inspect the socket

8	All lamps flash	C1 appears on nixie tube	Sensor fails	Send it to the service agency for inspection
		C2 appears on nixie tube		Add water as required
		C5 appears on nixie tube	Temperature is too high because there is no water inside the inner pot	Put the inner pot properly
			Temperature is too high because inner pot is not placed	
C6 appears on nixie tube	Pressure switch fails	Send it to the service agency for inspection		
9	Rice half cooked/too hard	Too little water added	Add more water	
		Cover closed prematurely	After the time is up, release steam and open the cover in 5 minutes	
10	Rice too soft	Too much water added	Reduce water level	

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

آن را جهت بررسی به دفتر خدمات پس از فروش ارسال کنید.	حس گر خراب است	C۱ بر روی لامپ خلاء پدیدار میشود		
آب را به مقدار لازم اضافه کنید قابل‌مهی درونی را بصورت درست در جای خود قرار دهی	دما بسیار بالا است زیرا هیچ آبی درون قابلمه وجود ندارد دما بسیار بالا است زیرا قابلمه‌ی درونی در جای خود قرار ندارد	C۲ بر روی لامپ خلاء پدیدار می‌شود C۵ بر روی لامپ خلاء پدیدار می‌شود	همه چراغ‌های نشانگر خاموش و روشن می‌شود	۸
آب بیشتری بیفزایید	کلید فشار کار نمی‌کند	C۶ بر روی لامپ خلاء پدیدار می‌شود		
آب بیشتری بیفزایید پس از اتمام شدن زمان، بخار را خارج و پس از ۵ دقیقه درپوش را باز کنید	آب بسیار کمی اضافه شده است درپوش قبل از زمان مورد نظر بسته شده است		برنج نیم پز شده یا سفت است	۹
مقدار آب را کم کنید	آب زیادی اضافه شده است		برنج بسیار نرم است	۱۰

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.

همه‌ی موارد نامعمول زیر، کاملاً به خاطر خرابی‌های مکانیکی دستگاه‌ها نیست. لطفاً قبل از ارسال دستگاه جهت تعمیر، یک بررسی دقیق انجام دهید.

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
۱	بستن درپوش دشوار است	واشر به خوبی در جای خود قرار نگرفته است میله رابط توسط سوپاپ شناور مسدود شده است
۲	باز کردن درپوش دشوار است	سوپاپ شناور بعد از آزادسازی، پایین نمی‌افتد. فشاری درون زودپز وجود دارد
۳	درپوش نشستی دارد	عدم وجود واشر تکه‌های غذا چسبیده به واشر فرسودگی واشر درپوش محکم بسته نشده است
۴	سوپاپ شناور نشستی دارد	تکه‌های غذای چسبیده به حلقه واشر درپچه‌ی شناور حلقه واشر درپچه‌ی شناور فرسوده است
۵	سوپاپ شناور نمی‌تواند بلند شود	مقدار بسیار کمی از غذا و آب در قابلمه وجود دارد کمی نشستی از درپوش یا سوپاپ خروجی
۶	خروجی بخار از سوپاپ متوقف نمی‌شود	سوپاپ خروجی در شرایط آب بندی قرار ندارد کنترل فشار به درستی کار نمی‌کند
۷	پس از روشن شدن دستگاه، چراغ نشانگر هنوز خاموش است	تماس نادرست سوکت لطفاً سوکت را بررسی کنید



نگیرید تا از سوختگی آن جلوگیری شود.

- در زمان پخت، روی سوپاپ خروج بخار و دریچه‌ی هوا را با پارچه نپوشانید.

هرگز در طول عملیات به درپوش دست نزنید.

- وقتی دستگاه کار می‌کند، دمای درپوش بالاتر است، بنابراین به آن دست نزنید.

- دست زدن به سوپاپ خروج بخار در زمان کارکرد، ممکن است باعث سوختگی شود.

مقدار غذای درون دستگاه، نباید از میزان حداکثر (MAX) تعیین شده، فراتر رود.

- غذایی که پخته می‌شود، نباید از میزان حداکثر (MAX) فراتر رود، در غیر این صورت ممکن است غذا نیم پز شده یا خرابی روی دهد.

فقط از قابلمه‌ی درونی ویژه استفاده کنید.

- اگر بین انتهای قابلمه‌ی درونی و صفحه‌ی گرم کن، شیء خارجی وجود داشته باشد، حتماً قبل از استفاده، آن را بردارید.

- زیرا ممکن است باعث گرمایش بیش از حد یا عملیات غیرعادی شود.

برای گرم کردن، هرگز قابلمه‌ی درونی را بر روی دستگاه‌های دیگر قرار ندهید.

- جهت جلوگیری از تغییر شکل یا خرابی قابلمه‌ی درونی، همیشه آن را به وسیله‌ی دستگیره‌هایش بلند کنید.

- لطفاً از قابلمه‌ی درونی مخصوص عرضه شده توسط شرکت فلر استفاده کنید.

جهت حرکت دادن محصول، لطفاً آن را از دستگیره بر دارید.

- برای جابجا کردن دستگاه، هرگز دستگیره‌ی درپوش را مستقیماً بر ندارید تا از افتادن درپوش جلوگیری شود.

هرگز در جاهای زیر از محصول استفاده نکنید.

- مکان غیر ثابت
- نزدیک آب یا آتش
- نزدیک به دیوارها و مبلمان
- جاهایی که در معرض نور مستقیم خورشید یا پاشیدگی روغن قرار دارد.



خدمات پس از فروش شرکت فلر، ممنوع است زیرا باعث حریق یا برق‌گرفتگی خواهد شد.

- لطفاً آن را جهت تعمیر یا تعویض قطعات یدکی به مرکز خدمات پس از فروش فلر ارسال کنید.
- دستگاه را در آب نشویید زیرا باعث برق‌گرفتگی و اتّصالی می‌شود.

هشدار در مورد برداشتن درپوش

- وقتی زودپز برقی کار نکند، هیچ فشاری در داخل قابلمه وجود ندارد و دریچه‌ی شناور افت می‌کند.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، فشار داخل افزایش می‌یابد و سوپاپ شناور بالا می‌آید. هرگز درپوش را با زور باز نکنید و صبر کنید تا فشار کاملاً تخلیه شود.
- در غیر این صورت سوختگی و یا جراحات بسیار شدیدی رخ خواهد داد.

بازرسی منظم

- جهت اطمینان از عدم وجود گرفتگی در سوپاپ خروجی و درپوش ضد انسداد، به صورت منظم آن‌ها را واری کنید.
- شیء سنگینی را به دریچه اضافه یا شیء دیگری را جایگزین آن نکنید.

اقدامات احتیاطی

- دو شاخه‌ی برق را با دست مرطوب نکشید یا وصل نکنید.
- زیرا باعث برق‌گرفتگی می‌شود.
- **برای کشیدن دو شاخه‌ی برق، دستگیره‌ی آن را نگاهدارید.**
- هرگز سیم برق را نکشید زیرا باعث آسیب دیدگی آن شده، نیز منجر به برق‌گرفتگی و اتّصالی می‌شود.
- **در صورت عدم استفاده، دو شاخه‌ی برق را از پریز، بکشید.**
- زیرا ممکن است باعث کوتاه‌شدن طول عمر دستگاه، آتش‌سوزی یا نقص فنی آن شود.
- **در طول استفاده، هرگز دست خود را به سمت دریچه‌ی خروج بخار و هوا نبرید.**
- در زمان پخت، هرگز دست یا صورت خود را به سمت دریچه

جهت جلوگیری از واردشدن هرگونه آسیب به شما یا دیگران، لطفاً اقدامات احتیاطی لازم برای حفظ ایمنی را، حتماً رعایت نمایید.

• استفاده‌ی نادرست از دستگاه به خاطر نادیده گرفتن موارد احتیاطی، منجر به دو نوع آسیبی برسانی خواهد شد:

هشدار: عدم رعایت هشدارها ممکن است باعث مرگ و جراحات جدی شود.

هشدار: عدم رعایت موارد احتیاطی ممکن است به افراد و اموال، آسیب وارد کند.

هشدار:

– لطفاً از پرریز برق ۲۴۰-۲۲۰ ولتی استفاده کنید.

• در صورت عدم استفاده از برق شهری یا منبعی ویژه، احتمال آتش سوزی یا برگرفتگی وجود دارد.

پرریز می باید به صورت مستقل و جداگانه استفاده شود.

• لطفاً از سوکتی جداگانه و دارای اتصال زمینی بیش از ۱۰ A جریان استفاده کنید.

• استفاده مشترک از یک پرریز، ممکن است باعث گرمایش بیش از حد شود.

استفاده از یک درپوش دیگر در مدت زمان گرمایش به شدت ممنوع است.

• زیرا ممکن است باعث برق گرفتگی یا سایر جراحات جدی شود. از سیم برق صدمه دیده استفاده نکنید.

• سیم برق آسیب دیده، باید تعویض و از یک سیم انعطاف پذیر ارائه شده از سوی مرکز خدمات پس از فروش فلر استفاده شود.

شیء خارجی

• اشیاء خارجی نظیر تکه های آهن و سوزن را در حفره یا فاصله خالی نیندازید.

• این ممکن است باعث برق گرفتگی یا گرمایش غیر عادی شود. دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

• این ممکن است باعث سوختگی یا برق گرفتگی شود.

عدم تغییر

• تغییر قطعات یا تعمیر دستگاه به وسیله فردی به غیر از مرکز



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.

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.
- شما در حالت «آماده به کار» (Standby) هم، می توانید با فشردن کلید Warm/OFF نیز، عملکرد "گرم نگه داشتن" را به کار اندازید.
- دمای عملکرد «گرم نگه داشتن»، ۶۰ تا ۸۰ درجهی سانتی گراد است.
- مدت زمان مطلوب برای عملکرد "گرم نگه داشتن"، کمتر از ۴ ساعت است.

نحوه ی تمیزکردن دستگاه پس از استفاده

۱. پس از هر استفاده، دستگاه را به موقع تمیز نمایید.
۲. ابتدا ۲ شاخه ی دستگاه را از برق در آورده تا سردشدن کامل آن صبر کنید و سپس، تمیزکردن را آغاز نمایید.
۳. درپوش و دیگ درونی را بیرون آورده، با ماده ی شوینده بشویید و با آب تمیز آب کشی نمایید و سپس با پارچه ای نرم آنها را خشک کنید.
۴. قسمت های داخلی درپوش، که شامل واشر، سوپاپ خروج بخار، درپوش ضد انسداد و سوپاپ شناور می شود، باید با آب خالص شسته و با یک تکه پارچه خشک شوند.
۵. پس از اتمام تمیزکاری، قسمت هایی مثل واشر، سوپاپ خروج بخار و درپوش ضد انسداد را دوباره به طور دقیق در جای خود قرار دهید.



نکته: می توانید مقدار کمی پودر چای سبزی، شکلات یا گیاهان معطر را برای تغییر طعم کیک به مواد اضافه نمایید.
موار دا با هم ترکیب کنید تا کف آنها از بین برود و مانند شیر، غلیظ شوند.

۱. آماده سازی مواد:

شکر: ۱۰۰۰ گرم
پودر کیک: ۱۲۰ گرم
تخم مرغ: ۳ عدد
کره: ۴۰ گرم
شیر: ۳۰ گرم

۲. شکر را به تخم مرغ اضافه نموده و آنها را با هم مخلوط نمایید تا حباب ها از بین بروند.

۳. پودر کیک را به مواد اضافه نموده و آنها را به خوبی مخلوط نمایید.

۴. سپس شیر را اضافه و مخلوط نمایید.

۵. جداره ی داخلی و انتهای ظرف را به روغن مایع آغشته نموده و مواد حاصل را درون آن بریزید.

۶. پس از روشن نمودن دستگاه، عملکرد کیک را انتخاب نمایید. نشانگر کیک روشن شده و نشانگر سایر عملکردها خاموش خواهد شد. پس از ۱۰ ثانیه، دستگاه شروع به کار خواهد نمود.

۷. پس از اتمام پخت، پیغام صوتی به گوش رسیده و نشانگر کیک خاموش خواهد شد. اکنون می توانید در ظرف را باز نموده و از کیکی خوشمزه لذت ببرید.
تهیه و مقدار مواد متناسب با ذائقه ی افراد است.
اگر مقدار زیادی مواد داخل دستگاه ریخته شود، ممکن است باعث نیم پخت شدن مواد گردد.

۲. 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)

- 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 چشمک زده و صفحه ی نمایش، «---» را نشان خواهد داد.
- ۵. دکمه ی عملگرد «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 در آخر «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.

عملکرد ماست بندی

آماده سازی مواد:

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

روش عملکرد:

۱. ۱۰۰۰ 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

عملکرد "فشار مورد نیاز" بر اساس نوع غذایی که می‌پزید، متغیر است؛ شما می‌توانید طول زمان نگهداری فشار را به اختیار خود انتخاب کنید.

• وقتی پخت یک غذا در سطح جاری صورت نگیرد یا غذای پخته شده با عملیات جاری نتواند انتظارات شما را برآورده نماید، می‌توانید از عملکرد "فشار مورد نیاز" جهت رسیدن به مطلوب‌ترین نوع پخت استفاده کنید.

• برای پخت غذاهای زودپز، زمان کمتر و برای پخت یک غذای دیرپز، زمان بیشتری مصرف می‌شود.

۱. مطابق با صفحه‌ی مربوط، آمادگی برای پخت و تدارکات لازم را به پایان برسانید.

۲. با فشار دادن کلید "فشار مورد نیاز"، زمان پخت را انتخاب کنید.

• بعد از فشار دادن کلید "فشار مورد نیاز"، نشانگر مربوطه، روشن می‌شود. برای استفاده از پیش فرض "۳۰ دقیقه ای"، کلید های "+" و "-" را فشار دهید. زمان پخت را بین ۰۰ تا ۶۰ دقیقه، تنظیم کنید.

• اگر می‌خواهید زمان را خودتان تنظیم کنید، بعد از انتخاب زمان "فشار مورد نیاز"، تنها با فشار دادن کلید تایمر آن را تنظیم نمایید.

• وقتی کلید تایمر برای اولین بار فشار داده می‌شود، صفحه نمایش ۱,۵ را نشان می‌دهد؛ این بدین معناست که زودپز عمل پخت را طی یک ساعت و نیم به پایان می‌رساند. اگر صفحه نمایش ۲ را نشان دهد، بدین معناست که زودپز عمل پخت را طی ۲ ساعت به پایان می‌رساند؛ کلید "+" یا کلید "-" فشار داده می‌شود تا زمان اتمام پخت، تعیین شود.

• پس از تنظیم کامل زمان، نشانگر تایمر خاموش و روشن می‌شود و بعد از خاموش روشن شدن به مدت ۱۰ ثانیه، نشانگر در حالت انتظار (قبل از آغاز)، روشن می‌ماند و صفحه نمایش زمان تنظیم شده را نشان می‌دهد. جهت مشاهده زمان انتخاب اختیاری، کلید "فشار مورد نیاز" را فشار دهید. وقتی نشانگر تایمر خاموش شد، بدین معناست که زودپز و ارد حالت عملکرد می‌شود.

۳. بعد از پخت، می‌توانید درپوش را باز و غذا را سرو کنید.

• پس از قطع پیام صوتی، نشانگر "فشار مورد نیاز" قطع، و نشانگر گرما روشن شده و دستگاه به حالت "گرم نگه داشتن" در می‌آید. اگر نیاز به گرما نیست، کلید Warm/Off، را جهت قطع عملیات فشار دهید و درپوش را مطابق با روش صفحه ۸ باز کنید. در این لحظه می‌توانید غذای خوشمزه را سرو کنید.

این دستگاه دارای عملکرد تایمر ۲۴ ساعته است و به شرح زیر عمل می‌کند:

۱. آماده سازی برای پخت را به پایان برسانید.
۲. یک سطح عملکرد مرتبط را انتخاب کنید.
- وقتی هر کلید عملیاتی بعد از آماده سازی برای پخت فشار داده می‌شود، نشانگر مربوطه روشن خواهد شد، شما می‌توانید ظرف ۱۰ ثانیه عملکرد دیگری را انتخاب نمایید و برای متوقف کردن عملکرد دکمه‌ی (Warm/Off) را بفشارید.
- برای عملکردهای کیک، ته‌دیگ، برنج و بخار تایمر کار نمی‌کند.
۳. برای انتخاب زمان، دکمه‌ی حالت را فشار دهید.
۴. زمان اتمام پخت را تنظیم نمایید.
- پیشنهاد می‌شود زمان پیش تنظیم تا ۱۲ ساعت باشد.
- در صورت تنظیم مقدار زیاد زمانی و گرم بودن دمای اتاق، ممکن است بوی نامطوبی از غذا به مشام رسد.
- با استفاده از عملکرد پیش تنظیم، چون برنج ساختار نرمی دارد، ممکن است اگر مقدار آن کم باشد، کمی قسمت‌های انتهایی آن بسوزد.
- پس از انتخاب حالت، ظرف ۱۰ ثانیه، زمان پایانی پخت را با فشار دادن کلیدهای "+" و "-" تنظیم کنید. با فشار دادن دکمه‌ی ساعت، مقدار آن چشمک می‌زند و با استفاده از دکمه‌های "+" و "-" می‌توانید مقدار دلخواه را تنظیم نمایید.
- پس از تنظیم مقدار ساعت، دکمه‌ی Timer را مجدد فشار دهید تا اعداد دقیقه نشان داده شوند برای تنظیم از دکمه‌های "+" و "-" استفاده نمایید.
- زمان تنظیم شده، نباید کمتر از ۲ ساعت باشد. برای مثال، اگر زمان جاری ۸:۳۰ است، زمان پیش تنظیم نباید قبل از ۱۰:۳۰ باشد.
- بعد از تکمیل تنظیم، زمان نشان داده شده بر روی صفحه نمایش، به معنای زمان پایان عملیات پخت است (برای قطع را فشار دهید). پس از تنظیم کامل زمان پخت، زودپز در عرض ۱۰ ثانیه سطح عملیاتی مربوطه را Warm/Off عملکرد، کلید انتخاب و پخت غذا را در مدت زمان تنظیم‌شده، انجام خواهد داد.
۵. بعد از پخت، دستگاه به صورت خودکار وارد حالت "گرم نگه‌داشتن" خواهد شد.
- پس از اتمام زمان پخت تنظیم شده، نشانگر گرما روشن و دستگاه به حالت "گرم نگه‌داشتن" وارد می‌شود. حفظ گرما برای مدت طولانی توصیه نمی‌شود.



رهنمود:

- تا زمانی که فشار درون به طور کامل تخلیه نشده است، درپوش را باز نکنید.
- هرگز سوپاپ خروجی را در حال خروج و تخلیه‌ی بخار، بیرون نکشید.
- برای غذاهای مایع (پوره و مایع چسبنده)، زمانی که پخت، تازه به اتمام رسیده‌است سوپاپ خروجی را برای تخلیه‌ی بخار حرکت ندهید، زیرا در این صورت غذا از مرکز سوپاپ خروجی بیرون می‌ریزد. مطمئن شوید که برق دستگاه، قطع شده‌است.
- دستگاه را به طور طبیعی خنک کنید تا زمانی که سوپاپ شناور افت کند و در آخر درپوش را باز کنید.
- وقتی مقادیر زیادی از غذا پخته می‌شود، بلافاصله پس از پخت آن را خارج نکنید. توصیه می‌شود که درپوش را باز کرده و غذا را پس از مدتی ماندن در حالت "گرم نگه داشتن" بیرون بیاورید.

مثالهایی از پخت مواد غذایی

انتخاب حالت

۱. مرحله آمادگی برای پخت را به پایان برسانید.
۲. عملکرد مورد نیاز را انتخاب کنید.
- وقتی هر کلید عملیاتی، پس از آماده سازی برای پخت فشار داده می‌شود، یک نشانگر عملیاتی روشن می‌شود و زود پز عملکرد پخت مرتبط را، انجام خواهد داد.
- به محض اینکه یک عملکرد انتخاب می‌شود، تا ۱۰ ثانیه‌ی بعد، می‌توانید سطح عملیاتی دیگری را انتخاب کنید و زودپز عملکرد انتخابی آخر را انجام خواهد داد.
- اگر انتخاب عملکردی دیگر بعد از ورود زودپز به حالت پخت غیر ممکن است، می‌توانید عملیات را با فشار دادن کلید Warm/OFF قطع کنید.
۳. با فشار دادن کلید بافت Texture بافت را انتخاب کنید.
- پس از فشردن مداوم کلید Texture، صفحه نمایش، High و Low، Standard را نشان می‌دهد. پس از انتخاب بافت واژه‌ی مربوطه نمایش داده می‌شود.
۴. بعد از پخت، دستگاه به حالت «گرم نگه داشتن» در می‌آید.
- بعد از پخت، شاخص گرما روشن شده و دستگاه به حالت «گرم نگه داشتن» در می‌آید. گرم نگه داشتن طولانی مدت توصیه نمی‌شود.



رهنمود:

- در حالت کارکرد معمولی، می‌توانید با فشار دادن کلید Warm/Off عملیات را متوقف کرده و به حالت "آماده به کار" [STANDBY] برگردید.
- در طول عملکرد، ماشین ممکن است گاهی اوقات صدایی شبیه کلیک تولید کند که این صدا عادی است.
- برای پخت مقادیر کم مواد غذایی، هنگامی که پوشش باز می‌شود، دیگ داخلی ممکن است به پایین کشیده شود. در این حالت، دیگ داخلی را با دست تکان دهید و پس از افتادن آن در دستگاه، درپوش را بردارید.

باز کردن ایمن درپوش

۱. برق را قطع کنید یا دوشاخه را از برق بکشید.
۲. روش تخلیه‌ی بخار
الف. باز کردن سریع
 - سوپاپ خروج بخار را در حالت تخلیه قرار دهید تا سوپاپ‌های شناور پایین بیفتند (برای غذاهای غیر مایع)
 - جهت تسریع فرایند خنک شدن حوله‌ای مرطوب را روی درپوش قرار دهید تا دما سوپاپ شناور افت کند.
- ب. روش کلی باز کردن
 - بگذارید زودپز به صورت طبیعی خنک شود تا سوپاپ شناور افت کند.
۳. درپوش را باز کنید.
- دستگیره‌ی درپوش را با دست بگیرید و آن را تقریباً ۳۰ درجه موافق عقربه‌های ساعت بچرخانید تا (▼) با علامت محفظه‌ی بیرونی بسته «Close» هم‌سو شود و درپوش را به سمت بالا بکشید.

دیگ داخلی مقیاس زمان(دقیقه) عملکرد	۲ مقیاس			۵ مقیاس			۱۰ مقیاس		
	کم	استاندارد	زیاد	کم	استاندارد	زیاد	کم	استاندارد	زیاد
برنج		۱۶		۲۶				۴۲	
حلیم/سوپ	۲۸	۳۸	۴۸	۳۸	۴۸	۵۸	۵۰	۶۰	۷۰
حبوبات/چه	۴۳	۴۸	۵۸	۵۰	۵۵	۶۵	۶۶	۷۱	۸۱
گوشت/مرغ	۳۰	۳۵	۴۵	۳۸	۴۳	۵۳	۵۲	۵۷	۶۷
ته دیگ	۴۸	۶۳	۸۳	۵۳	۶۸	۸۸	۶۳	۷۸	۹۸
تنظیم فشار		۳۵			۴۳			۵۷	
بخاردهی/دم کشیدن	۲۰	۳۰	۴۰	۳۰	۴۰	۵۰	۴۵	۵۵	۶۵
کیک		۶۰			۶۰			۶۰	
ماست					۳۶۰				
آرام‌پز									
					Low:240 Standard:360 High:480				

- 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.
- بعد از اتمام پخت، به صورت خودکار وارد حالت "گرم نگه‌داشتن" می‌شوید.
- بعد از اتمام پخت، نشانگر مربوطه خاموش و نشانگر گرمایش (به رنگ زرد) روشن می‌شود. صفحه نمایش "۰،۰" را نشان می‌دهد. و ۱۰ پیام صوتی، پخش می‌شود. در حالی که زودپز برقی وارد حالت "گرم نگه‌داشتن" شده است.
- در حالت "آماده به کار"، (Stand by) کلید Warm/Cancel را فشار دهید، شاخص گرما (به رنگ زرد) روشن و یک پیام صوتی پخش می‌شود، که این یعنی زودپز برقی در حال ورود به حالت "گرم نگه‌داشتن" است.



توجه: زمان پخت ته دیگ، سوپاپ تخلیه را در موقعیت تخلیه‌ی بخار قرار دهید. سایر عملیات را در موقعیت آب‌بندی (درزگیری) قرار دهید.



انتخاب عملکرد

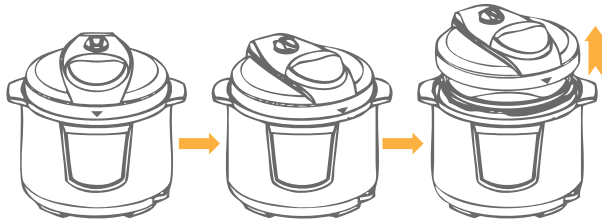
اقدامات کلی

۱. مرحله 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 فشردن کلید عملکرد، نشانگر سطح عملیات روشن خواهد شد. (به رنگ قرمز)

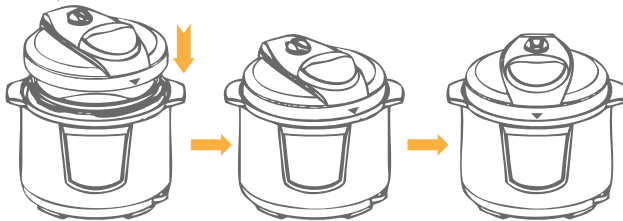
توجه: زمان پخت ته دیگ، دریچه اطمینان را در وضعیت "خروج بخار" قرار دهید. برای سایر حالت‌ها از وضعیت "مسدود" استفاده نمایید.



- 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 خنک‌شدن، طولانی‌تر خواهد شد. زمان پخت قید شده در جدول زیر فقط برای ارجاع است. (مثلاً میزان غذا + آب = ۸ مقیاس): زمان گرم کردن + زمان نگهداری
- ۴. کلید عملکرد را فشار دهید و ۱۰ ثانیه بعد، زودپز برقی برنامه‌ی انتخاب شده را، انجام می‌دهد.



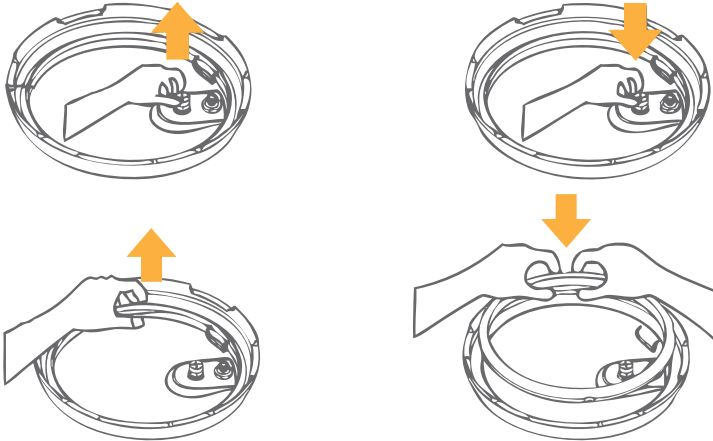
۲. بررسی کنید که آیا قطعات بر روی درپوش به طرز مناسبی سوار شده‌اند یا خیر.
 - سوپاپ شناور و دریچه‌ی خروجی را از لحاظ گرفتگی بررسی و تأیید کنید که آیا قطعات واشر و روکش ضدّ انسداد به طرز مناسبی نصب شده‌اند یا خیر.
 - ۳. قابلمه درونی را بیرون آورده و سپس غذا و آب را در آن بریزید.
 - میزان کلی آب و غذا نباید فراتر از سطح حداکثر (MAX) قابلمه‌ی درونی باشد.
 - ۴. قابلمه را در زودپز برقی قرار دهید.
 - قبل از آن، مطمئن شوید شیء خارجی و قطره‌های آب را از سطح خارجی قابلمه‌ی درونی و درون محفظه برداشته‌اید.
 - بعد از قرار دادن، قابلمه را از چپ به راست بچرخانید تا مطمئن شوید قابلمه‌ی درونی و صفحه‌ی گرم‌کن کاملاً تماس پیدا کرده‌اند.
 - ۵. درپوش را کاملاً ببندید.
 - قبل از بستن، بررسی کنید که آیا واشر در لبه‌ی فولادی درون درپوش، قرار گرفته است یا خیر.
 - دستگیره‌ی درپوش را با دست بگیرید. تقریباً آن را تا ۳۰ درجه موافق عقربه‌های ساعت بچرخانید تا "▼" با علامت (محفظه‌ی خروجی) «Close» هم‌سو شود.



۶. سوپاپ خروجی را به طور مناسب در جایش قرار دهید.
 - در زمان عملکرد، دستگیره‌ی کوچک سوپاپ خروجی را با نشان کوچک "آب بندی" هم‌تراز کنید و این نشان می‌دهد که زودپز در شرایط آب بندی است.
 - وقتی تخلیه‌ی بخار دستی مورد نیاز باشد، دستگیره‌ی کوچک دریچه‌ی خروجی را با نشان کوچک خروجی هم‌سو کنید و این نشان می‌دهد که زودپز آماده‌ی فشار است.
 - تنظیم گر را بر روی منطقه‌ی آب بندی قرار دهید و بررسی کنید که آیا دریچه‌ی شناور پایین آمده یا خیر (دریچه‌ی شناور قبل از گرمایش پایین می‌افتد).

پیش از اولین استفاده تمام لوازم جانبی را از دستگاه بیرون آورده و دستورالعمل راهنما را به دقت بخوانید. برای جلوگیری از صدمه و آسیب باید تمام دستورها و موارد احتیاطی را رعایت نمود.

روش باز نمودن و بستن واشر و درپوش دستگاه

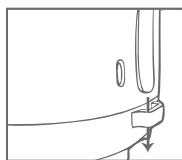
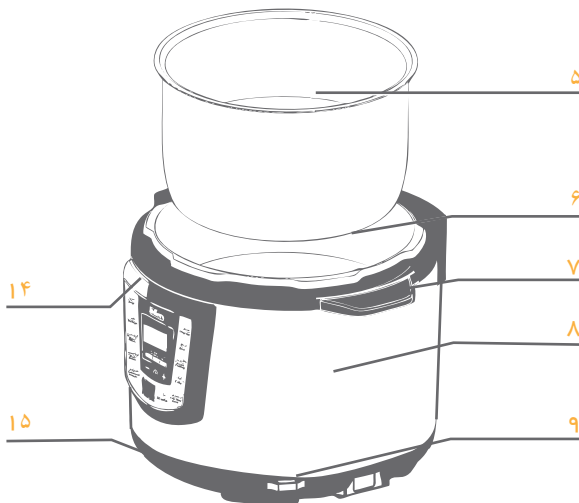
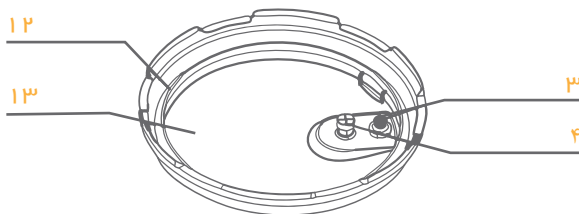
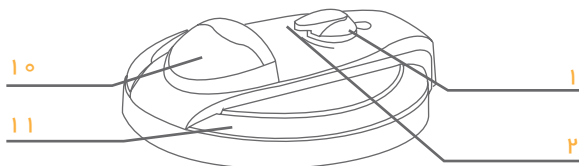
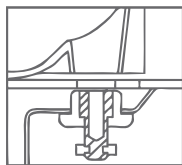


۱. قبل از هر بار استفاده، بررسی کنید که آیا واشر و روکش ضد انسداد روی درپوش سوار شده است یا خیر.
۲. بعد از هر بار استفاده، هرگونه شیء خارجی را از واشر و روکش ضد انسداد بردارید و آن را تمیز نگه دارید تا از ایجاد بو جلوگیری شود.
۳. هرگز واشر را فشار ندهید؛ زیرا از شکل افتادگی، بر آب بندی آن و تأثیر فشار بخار اثر می گذارد.
۴. از واشر صدمه دیده نباید استفاده شود و باید برای تعویض به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل شود.



۱. درپوش را با دقت باز کنید.

- دستگیره‌ی درپوش را با دست بگیرید و آن را تقریباً ۳۰ درجه خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا اینکه علامت درپوش "▼" با محفظه بیرونی «Open» هم تراز شود، درپوش را بردارید.



- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ۱. سوپاپ شناور | ۹. جا ملاقه ای |
| ۲. دریچه‌ی خروج بخار | ۱۰. درپوش دستگیره |
| ۳. حلقه‌ی واشر سوپاپ شناور | ۱۱. درپوش |
| ۴. محافظ ضد انسداد | ۱۲. واشر |
| ۵. دیگ داخلی | ۱۳. سطح داخلی درپوش |
| ۶. دیگ خارجی | ۱۴. صفحه‌ی کنترل |
| ۷. دستگیره | ۱۵. پایه |
| ۸. بدنه | |

۱۱. از پختن غذاهایی نظیر جوی دو سر پرهیز نمایید؛ زیرا به راحتی روکش ضدانسداد را مسدود می‌کنند.

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 این محصول را حرکت ندهید و از باز کردن درپوش خودداری کنید.

۱۵. در زمان کار کرد دستگاه، هرگز دستان یا صورت خود را به سمت دریچه‌ی خروجی یا سوپاپ شناور نگیرید تا از سوختگی جلوگیری شود.

۱۶. بعد از پخت، درب زودپز را بر ندارید، تا زمانی که مطمئن شوید دیگر فشاری درون آن نیست.

۱۷. هنگام بازکردن زودپز بعد از پخت، به قابلمه‌ی درونی و روکش داخلی دست نزنید تا دچار سوختگی نشوید.

۱۸. قبل از تمیزکاری این محصول، لطفاً دو شاخه را بکشید و یا برق را قطع کنید.

۱۹. استفاده از این محصول 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 نمی‌شود، مگر با نظارت و تحت دستورالعمل شخصی که مسئول ایمنی آن است.

آمادگی برای پخت

مدل	منبع برق	توان	حجم	قطر دیگ داخلی	فشار عملکرد	دمای «گرم نگه داشتن»
PC 630	۲۲۰-۲۴۰ ولت ۵۰-۶۰ هرتز	۱۰۰۰ وات	۶ لیتر	۲۲ سانتی متر	۷۰ کیلو پاسکال	۸۰-۶۰ درجه‌ی سانتی گراد
قاشق، ملاقه سوپ خوری، دفترچه‌ی راهنما، پیمانه 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 استفاده از این محصول، 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 قرار ندهد و از دسترس کودکان دور نگه دارید.
۴. هرگز محصول، 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 محصول 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، اتاق‌های هتل‌ها و مسافرخانه‌ها و غیره طراحی شده است و نباید برای اهداف دیگری مورد استفاده قرار گیرد.
۷. در صورت آسیب دیدگی سیم برق دستگاه، باید آن را با یک سیم برق اصلی ساخته شده‌ی شرکت فلر و در مرکز خدمات پس از فروش آن تعویض نمود.
۸. هرگز قطعات یدکی نامناسب را در دیگ زودپز نصب نکنید، زیرا باعث برق گرفتگی، احتراق یا آسیب می‌شود.
۹. قبل از استفاده، روکش ضدانسداد، سوپاپ شناور و دریچه خروجی را از نظر انسداد بررسی کنید، سطح دیگ درونی و سطح گرم کن را پاک کنید، تا هرگونه شیء خارجی زوده شده شود. از قراردادن دریچه خروجی در محل مناسب مطمئن شوید.
۱۰. هرگز سیم برق را جایی که با بدن تماس پیدا می‌کند، قرار ندهید.

Germany
Feller



PC 630

زودپز